

## Kirschen in Kuchen & Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

[www.chefkoch.de](http://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, 11. März 2006

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

## Index

Diverses.....	9
Kakao.....	16
Kuchen Alkohol Frisch.....	23
Kuchen Alkohol Konserve .....	30
Kuchen Frisch Diverses.....	55
Kuchen Frisch Käse.....	45
Kuchen Konserven Alles.....	80
Kuchen Konserven Milch.....	93
Kuchen Konserven Sauermilch- Sahne.....	113
Kuchen Konserven süße Sahne .....	123
Kuchen Marzipan .....	131
Schokolade .....	157
Schokolade Kuvertüre.....	139
Schokolade Raspel .....	146
Torten Alkohol Diverses.....	169

Torten Alkohol Frisch.....	171
Torten Frisch.....	207
Torten Konserven Alles.....	241
Torten Konserven Quark.....	247
Torten Konserven Sahne.....	217
Vollkorn.....	267

## Inhaltsverzeichnis

Kirschen in Kuchen & Torten.....	1
PS.....	1
Index.....	1
Inhaltsverzeichnis.....	2
Diverses.....	9
Apfel-Kirsch-Quiche 1 Ei M.....	9
Kirschwaffeln 3 Ei M.....	10
Mon Cheri Kuchen 4 Ei M.....	11
Mon-Chéri Mandel Torte 4 Ei M.....	11
Nippontorte M o.....	12
Nougatschnitten 10 Eigelb + 4 Eiweiß M.....	13
Sauerkirschaftkuchen 8 Ei.....	14
Schwarzwälder Kirschtorte 5 Ei M.....	15
Kakao.....	16
Kirsch Schokoladen Torte 2 Ei M.....	16
Kirsch Schokoladen Torte 4 Ei.....	17
Kirsch Stracciatella Torte 3 Ei M.....	18
Marmor Kirschenkuchen 4 Ei.....	19
Marmorierter Kirschkuchen 5 Ei M.....	19
Marmorkuchen Schwarzwälder Art 5 Ei M.....	20
Schneewittchen Kuchen 5 Ei.....	21
Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei.....	21
Zupfkuchen mit Kirschen 8 Ei M.....	22
Kuchen Alkohol Frisch.....	23
Dunkler Kirschkuchen 4 Ei M.....	23
Einfacher Schoko Kirsch Kuchen 3 Ei M.....	23
Gedeckter Kirschkuchen 3 Ei M.....	24
Kirschkuchen aus der Provence 4 Ei M.....	25
Kleiner Kirschkuchen 3 Ei.....	26
Lars Kirschkuchen 4 Ei M.....	27
Schoko Kirsch Rum Kuchen 4 Ei M.....	27
Schokoladen Kirsch Gugelhupf 4 Ei M.....	28
Schwarzwälder Kirsch Gugelhupf 6 Ei M.....	29
Willys Kirschenkuchen 5 Ei.....	29
Kuchen Alkohol Konserve.....	30
Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M.....	30

Bürokuchen 2 Ei M .....	31
Eierlikörkuchen mit Kirschen 5 Ei .....	31
Gewürz Krümelkuchen 1 Ei .....	32
Kirsch-Gugelhupf 5 Ei M .....	33
Kirschgugelhupf mit 5 Ei M .....	33
Kirschkuchen auf dem Blech mit Rahmguss 8 Ei M .....	34
Kirschkuchen mit Rahmguss 4 Ei M .....	35
Kisch-Schoko-Kuchen 4 Ei M .....	36
Kokos-Kirsch-Kuchen 4 Ei M .....	37
Mandel Kirschkuchen 3 Ei .....	38
Marmorkuchen Schwarzwälder Art 5 Ei M .....	39
Mohn Blech Kuchen 4 Ei M .....	40
Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M .....	41
Nusskuchen mit Kirschen vom Blech 8 Ei M .....	42
Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei .....	42
Spotzkuchen 4 Ei M .....	43
Wurmkuchen 4 Ei M .....	44
Kuchen Frisch Käse .....	45
Hefekuchen mit Quark und Kirschen 3 Ei M .....	45
Käse Streusel mit saftigen Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M .....	46
Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei M .....	47
Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M .....	48
Käsekuchen, Muffins Lunakatz 4 Ei M .....	49
Käsestreuselkuchen mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M .....	50
Kirsch Pistazien Käsekuchen 4 Ei M .....	51
Kokos Kirsch Kuchen I M o .....	52
Mohn Käsekuchen mit Kirschen 2 Ei + 1 Eigelb M .....	53
Quark Kirschkuchen 4 Ei M .....	54
Tiroler Kirschkuchen 3 Ei M .....	54
Kuchen Frisch Diverses .....	55
Brauner Kirschenkuchen 5 Ei M .....	55
Brauner Kirschkuchen 5 Ei M .....	56
Bröselkuchen 4 Ei .....	56
Brünner Kirschenkuchen 9 Ei + 2 Eigelb .....	57
Buttermilch Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M .....	58
Dunkler Kirschenkuchen 3 Ei M .....	59
Gestürzter Kirschkuchen 2 Ei .....	60
Grünkern-Kirschkuchen 4 Ei M .....	61
Kirsch Kokoskuchen 4 Ei M .....	61
Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei .....	62
Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M .....	63
Kirsch Streuselkuchen à la Gizem 1 Ei .....	64
Kirsch-Bananen-Kuchen 2 Ei M .....	65
Kirschenkuchen 1 Ei + 6 Eigelb .....	66
Kirschenkuchen 3 Ei M .....	67
Kirschkuchen 4 Ei M .....	67
Kirschkuchen 5 Ei M .....	68
Kirschkuchen 6 Ei .....	69

Kirschkuchen I 5 Ei .....	69
Kirschkuchen II 1 Ei + 1 Eigelb M .....	70
Kirschkuchen mit Baiser 4 Ei .....	71
Kirschkuchen mit Semmelbröseln 3 Ei .....	72
Kirschkuchen ohne Mehl 5 Ei M .....	72
Kirschkuchen vom Blech Zutaten 5 Ei M .....	73
Krümelkirschkuchen 2 Ei .....	74
Pflaumen oder Kirschen oder Aprikosenkuchen 3 Ei M .....	74
Saftiger Streuselkuchen .....	75
Schweizer Reiskuchen mit Kirschen 3 Ei M .....	75
Streuselkuchen Kirschen 2 Ei M .....	76
Vanillegugelhupf mit Amarena Kirschen 4 Ei M .....	77
Versunkener Kirschkuchen 2 Ei M .....	78
Versunkener Kirschkuchen 5 Ei .....	78
Weichselkuchen 4 Ei M .....	79
Zimt Kirschen Kuchen 4 Ei .....	80
Kuchen Konserven Alles .....	80
Apfel Kirsch Blechkuchen 5 Ei .....	80
Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M .....	81
Kirsch Streuselkuchen 4 Ei .....	82
Kirschgitterkuchen 1 Ei .....	82
Kirschkuchen Florentiner M .....	83
Kirschkuchen mit Pudding 3 Ei .....	84
Kirschkuchen mit Zimstreuseln 4 Ei .....	84
Kirschstreuselkuchen 1 Eigelb .....	85
Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei .....	85
Marmor Kirschenkuchen 4 Ei .....	86
Nusskirschkuchen 8 Ei .....	87
Rührkuchen mit Kirschen und Himbeeren 5 Ei .....	87
Saftkuchen mit Kirschen 4 Ei .....	88
Schneewittchen Kuchen 5 Ei .....	88
Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei .....	89
Schüttelkuchen mit Kirschen .....	89
Umgedrehter Kirschkuchen 3 Ei .....	90
Veganer Kirsch Pie .....	91
Zimtkuchen mit ganzen Haselnüssen 4 Ei .....	92
Kuchen Konserven Milch .....	93
Feuerwehrrkuchen 1 Ei M .....	93
Kirsch Vanille Schnitten 4 Ei M .....	94
Kirschkuchen mit Kokosmakronen 1 Ei + 3 Eiweiß M .....	95
Marmorierter Kirschkuchen 5 Ei M .....	96
Mohn Kirsch Kranz 4 Ei M .....	96
Mohn Marmorkuchen mit Kirschen 4 Ei M .....	97
Mohn Napfkuchen mit Kirschen 6 Ei M .....	98
Schmandkuchen mit Kirschen 1 Ei M .....	98
Schoko Kirschkuchen 5 Ei M .....	99
Versunkener Kirschkuchen 3 Ei M .....	100
Kuchen Konserven Quark .....	100

Blechkuchen mit Kirschen M .....	100
Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei M.....	101
Käsekuchen mit Kirschen I 3 Ei M.....	102
Käsekuchen mit Kirschen II 3 Ei M.....	103
Käsekuchen mit Kirschen und Streusel 4 Ei + 1 Eigelb M .....	104
Käsekuchen mit Sauerkirschen 4 Ei M.....	105
Kirsch Blechkuchen 7 Ei M.....	106
Kirsch Käsekuchen 5 Ei M.....	107
Kirschen Quark, Zupfkuchen 8 Ei M.....	108
Quarkkuchen mit Kirschen 4 Ei M.....	109
Rätsel Blechkuchen mit Kirschen M.....	110
Streuselkuchen mit Kirschen 5 Ei M.....	111
Zupfkuchen mit Kirschen I 8 Ei M.....	112
Zupfkuchen mit Kirschen II 8 Ei M.....	113
Kuchen Konserven Sauer Milch- Sahne.....	114
Buttermilch Napfkuchen II 4 Ei M.....	114
Buttermilch-Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M.....	114
Crème fraîche Kirschkuchen 3 Ei M.....	116
Kirsch Bienenstich 2 Ei M.....	116
Kirsch Blechkuchen 6 Ei M.....	117
Kirsch Schoko Kuchen 2 Ei M.....	118
Kirschkuchen mit Creme fraiche 2 Ei M.....	118
Kirschkuchen mit Sauerrahmguss 4 Ei M.....	119
Schmand Kirschkuchen 4 Ei M.....	120
Schmandkuchen mit Kirschen 1 Ei M.....	121
Schmandkuchen mit Kirschen 6 Ei M.....	121
Tassenkuchen mit Kirschen 4 Ei M.....	122
Kuchen Konserven süße Sahne .....	123
Bienenstich mit Kirschen M.....	123
Falscher Schwarzwälder 1 Ei M.....	124
Fliesenkuchen mit Kirschen 3 Ei M.....	125
Florentiner Kirschkuchen M.....	126
Kirsch Schoko Kuchen II 4 Ei M.....	127
Kirsch Vanille Schnitten 4 Ei M.....	128
Kirschkuchen mit Mandelkrokant 5 Ei M.....	129
Saftiger Kirschkuchen 1 Ei M.....	130
Tassenkuchen mit Kirschen 4 Ei M.....	130
Kuchen Marzipan.....	131
Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei.....	131
Kirsch Marzipan Kuchen 4 Ei .....	132
Kirschblechkuchen mit Marzipanguss 4 Ei + 3 Eigelb M .....	133
Kirschgugelhupf 4 Ei.....	133
Kirschkuchen II 1 Ei + 1 Eigelb M.....	135
Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M.....	136
Kirschkuchen mit Rahm 7 Ei M.....	136
Kirschkuchen mit Schmandguss 6 Ei M.....	138
Spanischer Kirschkuchen 1 Ei .....	139
Schokolade Kuvertüre.....	139

Brauner Kirschenkuchen 5 Ei M.....	139
Crème fraîche Kirschkuchen 3 Ei M.....	140
Eistorte Schwarzwälder Art M.....	141
Kirschkuchen ohne Mehl 5 Ei M.....	142
Kirschtorte mit Schokocreame 5 Ei M.....	142
Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei M.....	143
Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M.....	144
Schwiegermutterkuchen 4 Ei M.....	145
Schokolade Raspel .....	146
Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M.....	146
Falsche Schwarzwälder Kirschtorte 3 Ei M.....	147
Feuerwehrrkuchen 1 Ei M.....	147
Kirsch Kokoskuchen 4 Ei M.....	149
Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M.....	150
Kirsch Nusskuchen 3 Ei M.....	150
Kokos Kirsch Joghurt Torte 3 Ei M.....	151
Lars Kirschkuchen 4 Ei M.....	152
Oma's Sahnkekuchen 6 Ei M.....	152
Schmand Kirschkuchen 4 Ei M.....	153
Schnelle Kirschtorte 4 Ei M.....	154
Schoko Kirsch Kuchen 4 Ei M.....	154
Schoko Kirsch Rum Kuchen 4 Ei M.....	155
Schoko Kirschkuchen 5 Ei M.....	156
Schokoladen Kirsch Gugelhupf 4 Ei M.....	157
Schokolade .....	157
Brauner Kirschkuchen 5 Ei M.....	157
Dunkler Kirschenkuchen 3 Ei M.....	158
Einfache Kirschtorte nach Schwarzwälder Art 5 Ei M.....	159
Einfacher Schoko Kirsch Kuchen 3 Ei M.....	159
Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M.....	160
Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 2 Eigelb M.....	162
Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M.....	163
Kirschen Schokoladeschnitten 3 Ei M.....	163
Kirschtorte ähnlich Schwarzwälder Kirsch 6 Ei M.....	164
Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M.....	165
Nusskuchen mit Kirschen vom Blech 8 Ei M.....	166
Prinz Eugen Kirschtorte 5 Ei M.....	167
Schwarzer Kirschkuchen 4 Ei M.....	168
Wurmkuchen 4 Ei M.....	168
Torten Alkohol Diverses .....	169
Zuger Kirschtorte 5 Ei + 1 Eiweiß.....	169
Torten Alkohol Frisch.....	171
Kirsch Schokoladen Torte 4 Ei.....	171
Schwarzwälder Kirschtorte 5 Ei M.....	171
Schwarzwälder Kirschtorte II 6 Ei M.....	173
Torten Alkohol Konserven .....	174
Amarena Kirsch Torte 2 Ei M.....	174
Buchenauer Kirschentorte 7 Ei M.....	175

Cappuccino Kirsch Torte 2 Ei M.....	176
Charlotte Lorraine M o.....	177
Eiweiß Tortenboden, Kirschtorte 8 Eiweiß M.....	178
Joghurt Kirschtorte 3 Ei M.....	179
Kaffee Mascarpone Torte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	179
Kardinalstorte M o.....	180
Kardinalstorte mit Kirschen und Rotwein 3 Ei M.....	181
Käse Sahne Torte mit Amarena Kirschen 2 Ei M.....	182
Kirsch Eierlikörtorte 3 Ei M.....	183
Kirsch Mandelcreme Torte 3 Ei M.....	183
Kirsch Mascarpone Torte 4 Ei M.....	184
Kirsch Schokoladen Torte 2 Ei M.....	186
Kirsch Torte mit Mascarpone 5 Ei M.....	187
Kirsch-Mandel-Sahne 4 Eiweiß M.....	188
Kirschtorte 200 g Ei M.....	189
Kirschtorte ähnlich Schwarzwälder Kirsch 6 Ei M.....	190
Kirschtorte Mascarpone Eierlikör 1 Eigelb M.....	191
Kirschtorte mit Eierlikör 3 Ei M.....	192
Krümeltorte 2 Ei.....	193
Mascarpone Eierlikör Kirschtorte 1 Eigelb M.....	193
Mohrenkopftorte mit Kirschen 2 Ei M.....	194
Prager Kirschtorte 4 Ei M.....	195
Quarksahne Kirschtorte mit Eierlikör 2 Ei M.....	196
Rotweintorte mit Kirschen M.....	197
Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte M o.....	198
Schoko Kirsch Torte 2 Ei M.....	198
Schokokusstorte mit Kirschen 4 Ei M.....	199
Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M.....	201
Schwarzwälder Kirschtorte 6 Ei M.....	202
Schwarzwälder Kirschtorte I 5 Ei M.....	203
Schwarzwälder Kirschtorte III 6 Ei M.....	204
Weihnachtliche Kirschtorte mit Schuss 3 Ei M.....	205
Zimttorte 4 Ei M.....	206
<b>Torten Frisch</b> .....	<b>207</b>
Feine Kirschen Tarte 3 Ei.....	207
Holunder Buttermilchtorte mit Kirschen 4 Ei M.....	208
Kirsch Käsesahne Torte M.....	209
Kirschentorte 4 Ei M.....	211
Kirschtorte 200 g Ei M.....	211
Kirschtorte mit knusprigen Sesamstreuseln M.....	213
Kirschtorte mit Schokocreame 5 Ei M.....	214
Krümeltorte mit Kirschen 1 Ei.....	215
Prosecco Kirsch Torte M.....	215
Pumuckl Kirsch Torte 4 Ei M.....	216
Spekulatiustorte M.....	217
<b>Torten Konserven Sahne</b> .....	<b>217</b>
Amerikanische Kirschtorte M.....	217
Einfache Kirschtorte nach 5 Ei M.....	218

Eistorte Schwarzwälder Art M.....	219
Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M.....	220
Falsche Schwarzwälder Kirschtorte 3 Ei M.....	221
Friesentorte 4 Ei M.....	222
Giotto Torte mit Kirschen 3 Ei M.....	223
Holländer Kirschtorte M.....	224
Kirsch Joghurt Torte 1 Eigelb M.....	226
Kirsch Stracciatella Torte 3 Ei M.....	227
Kirsch-Reistorte M o.....	227
Kirschen Espresso Torte 2 Ei M.....	228
Kirschtorte Lecker Schmecker 4 Ei M.....	229
Kirschtorte mit Schokocreame 5 Ei M.....	230
Kokos Kirsch Joghurt Torte 3 Ei M.....	231
Kokos Kirsch Torte M o.....	232
Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M.....	233
Mandeltorte mit Kirschen 6 Ei M.....	234
Mousse au Chocolat Torte 4 Ei + 4 Eigelb M.....	235
Nippontorte M o.....	236
Prinz Eugen Kirschtorte 5 Ei M.....	237
Schneewittchen Torte 3 Ei M.....	238
Schnelle Kirschtorte 4 Ei M.....	239
Schütteltorte M.....	240
Stadlertorte 2 Ei + 3 Eigelb M.....	240
Torten Konserven Alles.....	241
Feine Kirschtorte 2 Ei M.....	241
Joghurt Kirschtorte 3 Ei M.....	242
Kirsch Sand Torte 3 Ei.....	243
Makronen Kirsch Torte 1 Ei + 4 Eiweiß.....	243
Marmor-Kirsch-Kuchen 5 Ei M.....	244
Winter Torte 7 Ei M.....	245
Torten Konserven Quark.....	247
Advents Kirschtorte M.....	247
Ananas Kirsch Käsetorte 2 Ei M.....	248
Bauern Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M.....	249
Diät Esspressotorte mit Kirschen 2 Ei M.....	250
Feine Käsesahnetorte mit 4 Ei M.....	250
Flockentorte mit Sauerkirschen 3 Ei M.....	252
Käsesahnetorte mit Kirschen und Streuseln 4 Ei M.....	253
Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 2 Eigelb M.....	255
Keks Frischkäsetorte mit Kirschen M.....	256
Kirsch Käsetorte 2 Ei M.....	257
Kirsch-Quarktorte schnelle 5 Ei M.....	257
Knäckebrot Torte mit Kirschen 2 Ei M.....	258
Krümeltorte mit Kirsch Quarkfüllung 4 Ei M.....	259
Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M.....	259
Milchreistorte mit Kirschen 4 Ei M.....	260
Nippon Torte mit Kirschen und Sahne M.....	261
Nippontorte M o.....	262

Nuss Nougatcreme Torte 3 Ei M .....	263
Quark-Kirsch-Torte M o.....	264
Schicht Torte ohne Backen M.....	265
Schneewittchen Torte 3 Ei M.....	266
Vollkorn.....	267
Kirschkuchen, versenkt 2 Ei M .....	267
Maiskuchen mit Kirschen 3 Ei V.....	268
Hinweis für Word.....	269
Hinweis Ei.....	269
Hinweis M.....	269

## Diverses

### Apfel-Kirsch-Quiche 1 Ei M

Zutaten für Quiche-Form, 26 cm:

Teig:

100 g Butter

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

1 Ei

200 g Mehl

Füllung:

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

500 ml Milch

250 ml Sahne

4 rote Äpfel

2 El Zitronensaft

3 El Weinbrand

2 El Wasser

2,5 El Gelierzucker

12 Kirschen

Zubereitung:

Die Zutaten nach und nach zu einem Teig verarbeiten, ausrollen und in eine gefettete Quiche-Form drücken. Im vorgeheizten Backofen backen und in der Form auskühlen lassen.

Pudding nach Packungsvorschrift zubereiten, abkühlen lassen und die steif geschlagene Sahne gleichmäßig unterheben. Kühl stellen.

Äpfel waschen und Kerngehäuse ausstechen. Äpfel in 12 dicke Ringe schneiden und mit Zitronensaft, Weinbrand, Wasser und Gelierzucker 5 min dünsten.

Äpfel rausnehmen und den Saft zu einer Glasur leicht einköcheln lassen.

Sahnepudding in die Form füllen, Apfelringe in den Pudding drücken und in jeden Apfeling eine Kirsche setzen. Mit Glasur überziehen.

Vorbereitungszeit: 1 Stunde

Backzeit: 15 min

E-Herd: 200°

Gas: 3 bis 4

Heißluft: 180°

Kirschwaffeln 3 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

125 g Butter

125 g Zucker

3 Eier

250 g Mehl

125 ml Milch

200 g Sauerkirschen, aus dem Glas, gut abgetropft  
etwas Zimt

### Zubereitung

Butter und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Eier unterrühren und die restlichen Zutaten einrühren. Zum Schluss die Kirschen unterheben.

Das Waffeleisen vorheizen und einfetten. Den Teig mit dem Waffeleisen herausbacken.

**Tipp:** Wer mag kann noch etwas Kakao in den Teig mischen.

Im Winter kann man diese Waffeln einfach ohne Kirschen, einfach mit Zimt und gemahlene Nelken backen, das schmeckt so richtig winterlich.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.08.05 keksi88

Kommentar von vera5585 09.08.2005 06:53

wenn man statt Kirschen getrocknete Cranberries nimmt, mischt sich der Kirschsaft nicht so mit dem Teig so dass er sich verfärbt. aber Kirschen kann man ja immer noch angedickt oben drauf essen. mmmh da läuft einem das wasser im munde zusammen!

### Mon Cheri Kuchen 4 Ei M

250 g Margarine,

4 Eier,

400 g Mehl,

100 g geriebene Mandeln,

250 g Zucker,

3/4 Päckchen Backpulver,

1 Päckchen Vanillezucker,

250 g Mon Cheri oder ähnliche Pralinen,

100 g Raspelschokolade,

1 kl. Schnapsglas Edelkirsch.

Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig herstellen. Mon Cheri in der Mikrowelle oder im Wasserbad schmelzen, grob pürieren und unter den Teig rühren. Eine Kranzform ( 28 cm Durchm. ) fetten und ausbröseln.

Bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen !

Nach dem Backen gut mit Eckes-Edelkirsch tränken und mit Schokoguss überziehen!

### Mon-Chéri Mandel Torte 4 Ei M

200 g Mon-Chéri,

250 g weiche Butter,

250 g + 2 Ei Zucker,

2 Tüte Vanillin-Zucker,

4 Eier,

100 g gem. Mandeln,

400 g Mehl,

¾ Tüte Backpulver,

100 g + 100 g Vollmilch-Schokoladen-Raspel

Fett für die Form,  
5 El Kirschlikör,

800 g + 150 g Schlagsahne,  
3 Päckchen Sahnefestiger,

8-16 Kirschen oder Mon-Chéri zum Verzieren.

Mon-Chéri im heißen Wasserbad schmelzen, pürieren und abkühlen lassen. Fett, 250 g Zucker und Vanille Zuckerschaumig schlagen. Eier nacheinander unterrühren. Mandeln, Mehl und Backpulver untermischen und portionsweise unterrühren. 100 g Schokoladenraspel und pürierte Mon-Chéri unterheben. Teig in eine gefettete Springform streichen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C ca. eine Stunde backen.

Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Die drei Böden mit je 1 El Likör beträufeln. 800 g Sahne steif schlagen, Sahnefestiger und 2 El Zucker dabei einrieseln lassen. Restlichen Likör unterheben. Den unteren Boden mit einem Viertel Likörsahne bestreichen. Zweiten Boden draufsetzen und das zweite Viertel Likörsahne draufstreichen. Dritten Boden drauflegen und die Torte mit Rest Likörsahne einstreichen. Tortenrand mit 100 g Schokoladenraspeln, bis auf ein El, bestreuen. 150 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahne, Rest Schokoladenraspeln, Kirschen oder Mon-Chéri verzieren.

Nippontorte M o

**Boden:**

2 Tüte (á 200 g) Schoko-Knusperreis-Snack (z.B. Nippon),  
etwas Öl oder Butter

**Belag und Verzierung:**

250 g Mascarpone,  
1 Glas(720 ml) Sauerkirschen,  
4 Tl Speisestärke,

500 g Schlagsahne,  
3 Tüte Sahnefestiger,  
2 Tüte Vanillezucker,  
50 g Zucker,

8 Cocktailkirschen zum Verzieren.

Reissnacks, bis auf 6 Stück zum Verzieren, zerbrechen. Im heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Rand einer Springform auf eine leicht gefettete Tortenplatte setzen. Snack-Masse verrühren und als Boden darin glatt streichen. Ca. 2 Std kühl stellen. Mascarpone aus dem Kühlschrank nehmen (sollte Zimmertemperatur haben). Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 5 El Saft glatt rühren. 150 ml Saft aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Kirschen unterheben. Das Kompott auskühlen lassen. Den Mascarpone glatt rühren. Sahne, Sahnefestiger, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Gut 2/3 unter den Mascarpone rühren. Restliche Sahne kühl stellen. 1/3 der Mascarpone-Creme auf den Boden geben. Kompott in die Mitte geben, etwas verstreichen. Rest Mascarpone darauf verteilen. Nach Belieben mit einem Tortenkamm glatt streichen. Restliche Sahne als 12 Tuffs darauf spritzen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Nippon- Torte mit diagonal halbierten Reissnacks und Cocktailkirschen verziert servieren

Nougatschnitten 10 Eigelb + 4 Eiweiß M

1 Rezept

Teig

8 Eigelbe

100 g Zucker

4 Eiweiße

80 g Mehl

20 g Speisestärke

40 g Kakaopulver

CREME

1/2 Ltr. Milch

1 Pack. Vanille-Puddingpulver

2 Eigelbe

150 g Zucker

250 g Butter

100 g Nougat

Außerdem

100 g Schokoladen-Fettglasur

5 Belegkirschen

## Für das Backblech

Pergamentpapier

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Den Backofen auf 240 ° vorheizen. Die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren, die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Kakao darüber sieben und unterziehen. Den Biskuitteig auf das Pergament streichen und auf der mittleren Schiebeleiste 8 -10 Minuten backen. Die Teigplatte auf ein Tuch stürzen und das Pergamentpapier abziehen. Erkalten lassen und nach etwa 2 Stunden Ruhezeit in 3 Streifen schneiden. Aus der Milch, dem Puddingpulver, den Eigelben und dem Zucker einen Pudding bereiten. Erkalten lassen. Die Butter schaumig rühren, den Pudding und das aufgelöste Nougat löffelweise untermischen. Zwei Teigstreifen mit der Creme bestreichen, alle drei aufeinander setzen und den Block mit Nougatcreme überziehen. Die Schokoladenglasur zerlassen und den Block damit überziehen. In Schnitten zerteilen und diese mit Nougatcreme und Kirschstücken verzieren.

## Sauerkirschsaftkuchen 8 Ei

1 Rezept

### BODEN

#### 8 Eier

8 Essl. Zucker  
2 Pack. Vanillezucker  
4 Essl. Öl  
1 Pack. Backpulver  
10 Essl. Mehl

### Füllung

1/2 Ltr. Sauerkirschsaft  
5 Essl. Zucker  
1 Pack. Vanillepuddingpulver  
250 g Butter  
100 g Kokosfett (Palmin)

Alle Zutaten miteinander verrühren und auf ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeh. E-Herd bei etwa 180 Grad C, Umluft 160 Grad C, ca. 20 - 25 min backen.

Auskühlen lassen.

Aus den ersten 3 Zutaten einen Pudding kochen, erkalten lassen. 250 g Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding löffelweise unterrühren. Kokosfett zerlaufen und etwas abkühlen lassen, dann ebenfalls vorsichtig unterrühren. Alles auf den vorgebackenen Boden streichen.

Darauf dann eine Schokoladendecke geben.

## Schwarzwälder Kirschtorte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Biskuitboden

180 g Zucker

### 5 Eigelb

5 Ei Wasser, lauwarm

1 Pck. Vanillezucker

### 5 Eiweiß

1 Prise Salz

140 g Mehl

80 g Speisestärke

50 g Kakaopulver

2 TI Backpulver

60 g Butter, zerlassen

### Für die Füllung

500 ml Kirschsafft

1 Stange/n Zimt

2 Nelken

1 Ei Speisestärke, mit etwas Saft angerührt

500 g Sauerkirschen

60 g Zucker und

etwas Wasser und

6 cl Kirschwasser, zum Beträufeln

### Zum Verzieren

600 g Sahne

60 g Zucker

16 Kirschen, kandiert

50 g Schokoladenraspel

## Zubereitung

120 g Zucker, Eigelb, Wasser und Vanillinzucker verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Dann die Butter unterheben.

Boden der Form mit Backpapier auslegen, Papier leicht einfetten. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 190°C ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und den Rand mit einem Messer lösen.

Biskuit auf ein Gitter stürzen. Mit Folie bedeckt über Nacht stehen lassen.

Dann Saft, Zimt und Nelken aufkochen. Gewürze herausfischen, Stärke zugeben, aufwallen lassen. Kirschen zugeben, aufkochen und abkühlen lassen.

Biskuit in drei gleiche Teile schneiden, Zucker mit Wasser aufkochen. Kirschwasser zugeben und den unteren Boden damit beträufeln. Sahne mit Zucker steif schlagen. 3 Kreise auf den untersten Boden spritzen. Zwischenräume mit Grütze füllen.

Den mittleren Boden auflegen, mit etwas Kirschwassermischung tränken, Sahnekreise spritzen und wieder mit Kirschgrütze auffüllen. Deckel auflegen, wieder tränken und die Oberfläche und den Rand dick mit Sahne bestreichen.

Mit der Spritztülle am Rand entlang Rosetten auf die Torte spritzen und darauf die kandierten Kirschen geben. Das Innere der Oberfläche dicht mit Schokoladenraspeln bestreuen. Torte kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

02.12.05 Bezwingler

## Kakao

### Kirsch Schokoladen Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

### 2 Eier

Salz

150 g Mehl

2 TI Backpulver

15 g Kakaopulver

3 Ei Milch, kalt

Für den Belag:

750 g Sauerkirschen, entsteint

75 g Zucker

40 g Speisestärke

25 g Zucker

3 El Kirschwasser

500 ml Sahne

1 Pck. Vanillinzucker

1 Tl Zucker

2 Pck. Sahnesteif

75 g Schokolade Zartbitter

Fett für die Form

Die Butter sahnig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Eier und eine Prise Salz zugeben und zu einer schaumigen Masse verrühren. Nach und nach das mit Backpulver und Kakao vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175-200°C ca. 25 Minuten backen.

Von den entsteinten Kirschen 16 schöne beiseite legen. Den Rest mit dem Zucker vermengen, etwas Saft ziehen lassen, kurz aufkochen, abtropfen Saft auffangen und abkühlen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Saft anrühren, den restlichen Saft zum Kochen bringen und die Stärke einrühren. Kurz aufkochen lassen, die Kirschen und den Zucker zufügen, nochmals aufkochen und dann abkühlen lassen. Das Kirschwasser in die noch warmen Kirschen einrühren.

Die gut gekühlte Sahne 15 Sekunden schlagen, Vanillinzucker, Zucker und Sahnesteif mischen und einstreuen, dann die Sahne sehr steif schlagen und kalt stellen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und glatt rühren.

Die Kirschen auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen. 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Die restliche Sahne mit der Schokolade vermischen und gleichmäßig über die Kirschen streichen. Mit dem Spritzbeutel ein helles Sahnemuster auf die Torte spritzen und mit den zurückbehaltenen Kirschen oder Walnüssen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

22.03.05 alina1st

Kirsch Schokoladen Torte 4 Ei

250 g Butter

175 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Eier

125 g Mehl

125 g Speisestärke

3 gehäufte El Kakao

2 TL Backpulver

3 El Rum

500 g Sauerkirschen (evt. aus dem Glas)

Einen Rührteig herstellen, die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen, die Kirschen darüber verteilen und den restlichen Teig draufgeben. Bei 180° ca. 1 Stunde backen... Wenn er abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.... Viel Spaß beim Nachbacken Seide

Kirsch Stracciatella Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 g Mehl

3 TL, gestr. Backpulver

4 TL Kakaopulver

500 g Kirschen, (Glas)

2 Becher Sahne

1 Pkt. Cremepulver, Stracciatella

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Zum Schluss die abgetropften Kirschen unterheben. Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175°C ca. 50-60 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Danach Cremepulver Stracciatella mit der Sahne verrühren. Tortenring um den ausgekühlten Kuchen legen und die Creme darauf streichen. Torte über Nacht durchkühlen lassen, evtl. mit Kirschen, Sahnetupfen und Schokoraspel verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.04.04 tina31

## Marmor Kirschenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

### 4 Eier

500 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Kakaopulver

1 Glas Kirschen

## Zubereitung

Aus den o.g. Zutaten einen Rührteig herstellen, den Teig teilen und unter die eine Hälfte etwas Kakao geben. Den Teig in eine Form geben und mit der Gabel Muster ziehen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig obenauf geben.

Backzeit: bei 175 C° ca. 1 Std.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.02.06 Perle

## Marmorierter Kirschkuchen 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

### 5 Eier

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### 6 Ei Milch

1 Ei Kakaopulver

2 Ei Kokosraspel

Kirschen abtropfen lassen. Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen. Mit der Milch unter den Teig rühren. Teig halbieren. Unter eine Hälfte den Kakao, unter die

andere Hälfte die Kokosflocken rühren. Erst den dunklen Teig in eine gefettete Springform 26 cm geben. Hellen Teig darauf verteilen. Kirschen auf den Kuchen geben und im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad ca. 1 Std. backen. Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Brennwert p. P.: 500**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.06.03 Fabienne

## Marmorkuchen Schwarzwälder Art 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

2 Pck. Vanillinzucker

**5 Eier**

125 g Crème fraîche

4 El Kirschwasser

425 g Mehl

1 Pck. Backpulver

2 El Kakaopulver

200 g Schlagsahne

2 El Schokoröllchen

2 El Puderzucker zum Bestäuben

Fett für die Form

Paniermehl für die Form

## Zubereitung

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Einige Kirschen zum Verzieren zur Seite nehmen.

Fett mit Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker cremig rühren. Eier einzeln zugeben. Creme fraîche und Kirschwasser ebenfalls zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterheben.

Den Teig halbieren.

Unter eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Jeweils die Hälfte der Kirschen vorsichtig unter den hellen und den dunklen Teig heben.

Eine Gugelhupfform 22 cm Durchmesser, 2 Liter Inhalt sorgfältig einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Zuerst den dunklen und darauf den hellen Teig einfüllen. Die beiden Teige mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Umluft 150° Grad ca. 1 ¼ Std. backen. Kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs, Kirschen und Schokoröllchen verzieren. Mit Puderzucker bestäuben. Rest Sahne dazureichen.

**Brennwert p. P.: 380**

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

04.03.06 Wonn

### Schneewittchen Kuchen 5 Ei

Zutaten für 16 Portionen

500 g Mehl

300 g Margarine

250 g Zucker

**5 Eier**

1 Pck. Backpulver

2 Ei Kakaopulver

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

### Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte mit Kakao vermischen. Den dunklen Teig auf ein Blech streichen und die abgetropften Kirschen darauf geben, den hellen Teig darüber streichen oder auch erst den hellen Teig und danach den dunklen.

Den Kuchen ca.30 Minuten bei Mittelhitze backen und auskühlen lassen. Nun wird Buttercreme auf den Kuchen gestrichen und darauf kommt am besten Lucullus-Masse. Es geht aber auch eine einfache Schoko-Glasur, die nicht zu fest wird.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.05.02 Petraspitzer

### Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Mehl, 2 und eine 3/4 Tasse

¼ Tasse Kakaopulver

1 Tasse Zucker

1 Tasse Mineralwasser  
½ Tasse Öl

#### 4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
1 Glas Kirschen, oder 2 Gläser

Alle Zutaten, bis auf die Kirschen, in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf ein viereckiges Backblech geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Dann nun bei 180°C für 30-40 Minuten in den Backofen.

Teigmenge variiert je nach Tassengröße.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
06.08.05 FLOK

### Zupfkuchen mit Kirschen 8 Ei M

Zutaten:

450 g Mehl,  
2 Päckchen Vanille Zucker,  
500 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
35 g Kakao,  
1 Päckchen Backpulver,  
400 g Butter/Margarine,

#### 8 Eier,

2 Gläser (a' 720 ml) Sauerkirschen,

#### 1,5 kg Magerquark,

1 ½ Päckchen (50 g) Puddingpulver „Vanille - Geschmack“, Sahne  
Kakao zum Verzieren

#### Zubereitung:

Für den Teig Mehl, 1 Päckchen Vanille - Zucker, 200 g Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. 275 g weiches Fett und 2 Eier zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Für die Quarkmasse 125 g Fett schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanille - Zucker, 6 Eier, Puddingpulver und Fett verrühren. Eine Fettpfanne fetten. Ca.  $\frac{3}{4}$  des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Kirschen, bis auf 25 Stück zum Verzieren, darauf verteilen. Quarkmasse

darauf streichen. Rest Teig in Stücke zupfen, auf der Masse verteilen. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 50 - 60 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Sahnetuffs und den restlichen Kirschen verzieren, mit Kakao bestäuben.

## Kuchen Alkohol Frisch

### Dunkler Kirschkuchen 4 Ei M

200 g Butter,  
180 g Zucker,

4 Eigelb,

100 g Schokoladenplättchen,

1 Pkg Mandelstifte,

125 g Mehl,

1 Schuss Rum,

Zimt, Kakaopulver,

4 Eiweiß,

½ Pkg Backpulver,

750 g Kirschen,

Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Schokoplättchen, Zimt, Kakao, Mehl, Backpulver, Rum und Mandeln zugeben. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Teig in gefettete Springform geben und Kirschen darauf verteilen.

Bei ca. 200°C ca. 45-55 Minuten backen.

### Einfacher Schoko Kirsch Kuchen 3 Ei M

Zutaten für Portionen

175 g Kirschen, getrocknete, mit der Schere zerschnibbelt

60 ml Brandy oder Orangensaft

140 g Schokolade, zartbittere

55 g Butter

3 Eier

150 g Zucker

60 ml Milch

1 TL Vanille - Extrakt oder ein Pk Vanillezucker, oder einige Tropfen -  
aroma

60 g Mehl

45 g Walnüsse, fein gehackt

Kuchenglasur,

Schokolade siehe unten

Kirschen, frische, zum Dekorieren

## Zubereitung

Die getrockneten Kirschen und den Brantwein in der Mikrowelle 1 Min auf HIGH nicht zugedeckt kochen. Zur Seite geben. Nun die Schokolade und die Butter auf HIGH in die Mikro geben, insgesamt für 2 Min, alle 30 Sek. dabei umrühren. Auch beiseite geben.

Die Eier und den Zucker mit dem Handmixer schaumig verrühren, ca. 5 Min, bis sie dick und zitronenfarbig sind. Die Schokoladenmischung einrühren, sowie die Milch und die Vanille. Mehl einrühren. Die Kirschen mit der Flüssigkeit begeben, auch die Nüsse. Alles gut durchrühren.

In eine ausgefettete und bemehlten Springform 21cm im Durchmesser oder in eine ebenso vorbereitete Tortenform 23 cm- groß geben; auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen 175 Grad backen, 45-50 Min für die Springform, 35-40 Min für die Tortenform, bis ein Steckerl rein herauskommt. Auf einem Drahtgitter 10 Min auskühlen lassen, aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen.

Von der Schokoglasur 60ml 0,25 amerikanisches . Tassenmaß gleichmäßig über den Kuchen und an den Seiten verteilen; Zehn Minuten im Kühlschrank erstarren lassen. Den Kuchen nun mit der übrigen Glasur verstreichen. Kaltstellen. Vor dem Verzehr 10-15 Min bei Zimmertemperatur stehen lassen. Mit frischen Kirschen verzieren.

Schokoglasur: 170 g Zartbitterschokolade, 30 g Butter

Auf HIGH 2 Min im Mikro geben, dabei alle 30 Sek. umrühren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.01.05 Quargl

Gedeckter Kirschkuchen 3 Ei M

## Zutaten:

500 g Kirschen

150 g Butter

150 g Zucker

### 3 Eier

300 g Mehl  
1 Tüte. Backpulver

### 6 Ei Milch

1 Prise Salz  
1 Ei Kakao (gehäuft)  
4 Ei gemahlene Mandeln  
1 Messerspitze Muskat  
1 TL Zimt  
1 Ei Rum

### 1 Tafel Halbbitter-Schokolade

#### Zubereitung:

Die Kirschen waschen, entstielen und Steine entfernen. Aus allen Zutaten, außer der Schokolade einen schwer reißenden Rührteig herstellen. Die Schokolade zum Schluss fein zerbröckelt unter den Teig mischen. zwei Drittel des Teiges in eine hohe Springform füllen.. Die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Mit dem übrigen Teig bedecken und glattstreichen. Die restlichen Kirschen auf dem Teig verteilen.

Bei 200 C ca. 60 Minuten backen.

Etwas abgekühlt aus der Form lösen bzw. stürzen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Kirschkuchen aus der Provence 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen  
500 g Kirschen Süßkirschen  
6 Ei Rum

### 4 Eier

120 g Zucker  
200 g Mehl

### 200 ml Milch

150 g Butter, zerlassene  
1 Prise Salz  
Puderzucker, zum Bestäuben

#### Zubereitung

Kirschen entsteinen, mit Rum beträufeln und marinieren, bis alles Weitere erledigt ist.

Die Eigelb mit dem Zucker dick und schaumig schlagen, das Mehl und die Milch unterrühren. Die Kirschen mitsamt dem inzwischen entstandenen Saft sowie mit der geschmolzenen Butter 1 Löffel zum Fetten der Form zurückbehalten in den Teig rühren. Zuletzt die mit 1 Prise Salz cremig steif geschlagenen Eiweiß unterziehen.

Den Teig in eine gefettete Spring- oder Pieform verteilen. Bei 160 Grad 35 Minuten backen, für die letzten 5 Minuten die Hitze auf 200 Grad hoch schalten, damit der Kuchen appetitlich bräunt. Mit Puderzucker bestäuben und sofort servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.02.04 Elettra

### Kleiner Kirschkuchen 3 Ei

Zutaten für ca. 10 Stücke:

#### Teig:

150 g Margarine

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL abgeriebene, unbehandelte Zitronenschale

1 Pck. Vanillezucker

#### 3 Eier

300 g Mehl

2 TL Backpulver

#### Außerdem:

200 g Kirschen

1 EL Kirschwasser

2 EL Puderzucker

1. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

2. Margarine mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Vanillezucker cremig rühren. Nacheinander Eier einrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Kirschen und Kirschwasser unterheben.

Eine Kastenform (20 cm lang) fetten, den Teig einfüllen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) ca. 60 Min. backen. Abkühlen lassen, aus der Form nehmen und mit gesiebttem Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 25 Min.

Backzeit ca. 60 Min.

Tipp:

Der Kuchen kann auch mit Heidelbeeren zubereitet werden.  
dann statt Kirschwasser einen Obstbrand verwenden.

Lars Kirschkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Margarine

180 g Zucker

4 Eier

125 g Mandeln, Blättchen

100 g Schokoladenraspel

125 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Zimt

3 EL Rum

500 g Kirschen

Fett für die Form

### Zubereitung

Mehl sieben. Fettmasse mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und zur hellgelben dicken Masse schlagen. Dann die Gewürze, Mandeln, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teiges in eine gefettete Springform streichen. Die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und die Form auffüllen. 40-50 Minuten bei 175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.12.05 sunnies33

Schoko Kirsch Rum Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter oder Margarine

180 g Zucker

4 Eier

125 g Mandeln, Blätter

100 g Schokoladenraspel

125 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

1 TL Zimt

3 EL Rum

500 g Kirschen, entsteinte

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Dann die Gewürze, Mandeln, Backpulver, Mehl und Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teigs in eine gefettete Springform geben. Die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und in die Form füllen.

Im vorgeheizten Herd bei 175° ca. 60-70min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.04.05 Keks

Schokoladen Kirsch Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine

4 Eier

250 g Zucker

30 g Kakaopulver

380 g Mehl

3 EL Rum

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

350 g Kirschen

50 g Schokoladenraspel, oder -streusel

1 Pck. Kuchenglasur, Schoko

Fett mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Vanillezucker, Rum und Kakao dazugeben und gut durchrühren. Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischt unter den Teig geben, nochmals gut vermengen. Die Kirschen und die Schokostreusel unterheben. Das Ganze in eine Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen Schokoladenglasur drüberegeben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.10.04 Casaflora

## Schwarzwälder Kirsch Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

220 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 El Rum

etwas Aroma (flüssiges Vanillearoma)

100 g Schokolade, geschmolzene dunkle

120 ml Sahne

300 g Kirschen, (Kompott)

2 El Saft (Kompottsft)

Kuchenglasur

Kirschen

Pistazien

Butter, Zucker, Vanillezucker, flüssiges Vanillearoma und Rum schaumig rühren.

Eidotter einzeln darunter mengen und weiter rühren zu einer cremigen Masse.

Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Sahne unter die Dottermasse rühren. Kirschensaft und geschlagenen Eischnee unterheben. Zu einer Hälfte des Teiges die geschmolzene dunkle Schokolade unterrühren. In die andere Hälfte die Kirschen vermengen.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform, abwechselnd beide Teigmassen füllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. 60 Minuten backen, auskühlen lassen, stürzen und mit etwas weißer Schokoladenglasur, Kirschen und Pistazien verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.12.05 genovefa56

## Willys Kirschenkuchen 5 Ei

375-500 g schwarze Kirschen,

50 g gemahlene Mandeln,

1 TI Zimt,

5 Eier,

1 Messerspitze Nelken,

100 g Zucker,

Zitronenschale,

1/4 l Semmelbrösel,

50 g Zitronat und Orangeat gemischt,

5 El Rum

Die ganzen Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Die mit Rum vollgesogenen Semmelbrösel, die Mandeln, die Gewürze, fein geschnittenes Orangeat und Zitronat hinzufügen. Die Kirschen leicht darunterheben. Diese Masse wird in einer Form bei mäßiger Hitze gebacken. Wenn dann noch die Schlagsahne leicht mit Kirschwasser beträufelt wurde, ist das Aroma dieses göttlichen Kirschkuchens meiner Freunde vollendet.

## Kuchen Alkohol Konserve

Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M

Für den Teig:

-1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen.

-3 Eier,

180 g Puderzucker,

1 Paket Vanillezucker zusammen schaumig rühren.

180 g Sonnenblumenöl,

180 g Eierlikör vorsichtig unter den Eierschaum ziehen.

375 g Mehl,

3/4 Päckchen Backpulver mischen und anschließend unterheben.

2 El Schokoraspel auch unterheben.

- Die Teigmasse in eine Springform (26) geben, vorher mit Backpapier den Boden auslegen.

Auf dem Teig die abgetropften Kirschen verteilen.

- Bei 175 Grad (Umluft 15 Grad) +

- Auskühlen lassen, einmal waagrecht durchschneiden

Füllung:

- 400 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen, etwas Eierlikör (nach Geschmack!!) dazugeben.

- Diese Füllung auf dem unteren Boden verteilen, den oberen Boden in zwölf Stücke zerteilen und draufsetzen.

- Mit Puderzucker bestreuen.

### Bürokuchen 2 Ei M

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

1 Ei,

daraus einen Teig herstellen. Im Kühlschrank mindestens ½ Std ruhen lassen, Springform fetten und mit dem Teig auskleiden.

1 Glas Kirschen mit  
1 P. Sahne-Pudding-Pulver aufkochen und erkalten lassen.

2 Be. Schmand.

1 Be. Sahne,  
80 g Zucker,

1 Ei,

1 Pkg. Sahnepuddingpulver  
1 El Amaretto

verrühren und mit dem Schneebesen unter den Kirschpudding heben. Auf dem Mürbeteig verteilen.

Bei 180°C ca. 40 Minuten backen.

### Eierlikörkuchen mit Kirschen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen  
1 Glas Sauerkirschen  
150 g Mehl

5 Eier

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

Kuchenglasur  
Fett und Mehl für die Form

## Zubereitung

Kirschen in einem Sieb abtropfen, trocken tupfen und mit 25 g Mehl bestäuben. Eier, Vanillin- und Puderzucker zu einer hellen Creme aufschlagen. Öl und Eierlikör unterrühren. 125 g Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter die Eiercreme heben.

Teig in eine gut eingefettete, mit Mehl ausgestäubte Napfkuchenform 2,5 Liter Inhalt füllen und im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C, Umluft 150°C 60-70 Minuten backen. Kuchen evt. nach 45 Minuten abdecken. Den Kuchen nach dem Abkühlen mit der Kuchenglasur einpinseln.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten  
27.04.05 Stephe-k

## Gewürz Krümelkuchen 1 Ei

### Teig:

50 g Speisestärke,  
200 g Mehl,  
½ TI Backpulver,

### 1 Ei,

150 g Zucker,  
½ gestr. TI Zimt ,  
½ TI Kardamom,  
1 Msp gem. Nelken,  
125 g weiche Butter

### Füllung :

1 Glas Sauerkirschen,  
35 g Speisestärke,  
¼ L Kirschsafft ,  
1 El Zucker,  
1 TI Vanillezucker,  
evtl. 1-2 El Kirschwasser

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und Speisestärke mit etwas Kirschsafft verrühren. Restlichen Kirschsafft zusammen mit den anderen Zutaten außer Kirschwasser aufkochen, angerührte Speisestärke einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Etwas abkühlen lassen. Für den Teig werden die Zutaten auf niedriger Stufe mit dem

Handrührer- und den Knethaken- zu Streuseln verarbeitet  $\frac{3}{4}$  des Teiges in den Boden einer Springform geben und etwas festdrücken. Die Kirschmasse darauf geben und den restlichen Teig als Streusel auf die Kirschen geben.

Backzeit: 25-35 Min, 200-225°C

### Kirsch-Gugelhupf 5 Ei M

1 Glas Sauerkirschen,  
200 g Butter,  
200 g Zucker,  
1 P Vanillezucker,  
1 Prise Salz,  
Schale einer Orange,

5 Eier,

5 EI Milch,

1 1/2 TI Lebkuchengewürz,  
250 g Mehl,  
2 TI Weinsteinbackpulver,  
1-2 EI Mehl,  
12 EI Whiskey-Sahne-Likör,  
150 g Puderzucker,  
1 TI Kakao.

Kirschen abtropfen lassen. Butter, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Orangenschale schaumig rühren. Eigelb, Milch und Gewürze unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und ebenfalls unterrühren. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen und unter die Fett-Eimasse heben. Kirschen mit 1-2 EI Mehl bestäuben unter den Teig heben. Gugelhupfform fetten, mit Mehl bestäuben, Teigmasse einfüllen und bei

150° ca. 1 Stunde backen.

In der Form etwas auskühlen lassen, dann stürzen und mit 6 EI Likör tränken. Den Kuchen mit einem Guss aus 6 EI Likör, Puderzucker und Kakao überziehen.

### Kirschgugelhupf mit 5 Ei M

#### Baileys-Guss

1 Glas ( 720 ml ) Kirschen  
200 g Butter

100 g + 100 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale 1 Orange

### 5 Eier

### 3 EI Milch

je 1/2 TI Anis, Kardamom, Nelken und Zimt oder 1 1/2 - 2 TI Lebkuchengewürz

250 g + 1-2 EI Mehl

2 TI Backpulver

Fett und Mehl für die Form

12 EI Whisky-Sahne-Likör ( z.B. Baileys )

150 g Puderzucker

1 TI Kakao

ca. 2 EI gehackte Pistazien

Kirschen abtropfen lassen.

Weiches Fett, 100 g Zucker, Vanillezucker, Salz und Orangenschale cremig rühren.

### Eier trennen.

Eigelb, Milch und Gewürze unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen.

Eischnee unter die Fett-Eimasse heben.

250 g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Kirschen mit 1-2 EI Mehl bestäuben und unter den Teig heben.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform füllen.

Im Ofen bei 175°C ( Umluft 150°C ) ca. 1 Std. backen.

In der Form etwas auskühlen lassen.

Dann stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Zwischendurch mit 6 EI Likör tränken.

6 EI Likör, Puderzucker und Kakao glattrühren.

Den Gugelhupf damit überziehen und mit Pistazien bestreuen.

Trocknen lassen.

Dazu: Schlagsahne

Kirschkuchen auf dem Blech mit Rahmguss 8 Ei M

160 g Margarine

160 g Zucker

1 P. Bourbon-Vanillezucker

1 Prise Salz

#### 4 Eier

500 g Mehl

1 P. Backpulver

frische Süß- oder Sauerkirschen -entsteint-

1 1/2 Gläser Sauerkirschen -entsteint- gut abgetropft

#### Rahmguss:

#### 4 Eier -trennen-

80 g Zucker

200 g Sauerrahm

1 El. Rum oder Weinbrand

Weiche Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz mit dem Handrührgerät sehr schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und zügig einrühren.

Den Teig auf ein mit Dauerbackfolie ausgelegtes Backblech streichen.

Masse mit vorbereiteten Kirschen belegen.

Bei 165 ° Umluft ca. 30 Min. backen.

In der Zwischenzeit für den Rahmguss die Eidotter und Zucker mit dem Handrührgerät sehr schaumig schlagen. Sauerrahm und Alkohol unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die vorbereitete Sauerrahmmasse heben. Auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und nochmals ca. 15 Min. backen.

### Kirschkuchen mit Rahmguss 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

#### Für den Mürbeteig:

220 g Mehl

1 TI Backpulver

100 g Butter

80 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

#### 1 Eier

#### Für den Belag:

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

400 ml Saft Sauerkirsch-Saft

1 El Zucker

#### Für den Guss:

### 3 Ei trennen

70 g Zucker

2 El Rum

1 Becher Crème fraiche

### Zubereitung

Mürbeteig herstellen, kalt stellen.

Springform mit Teig auslegen, Rand hochziehen, mit Gabel mehrmals einstechen, kalt stellen.

Pudding mit dem Saft kochen, auf den Mürbteigboden gießen.

Backen: 160° Heißluft 20-25 Min.

Kirschen darauf verteilen. Eiweiß steif schlagen.

Eigelb mit Zucker, Rum und Creme fraiche oder Sauerrahm schaumig rühren, Eischnee unterheben. Auf die Kirschen streichen.

Nochmals ca. 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

17.05.02 Geris

### Kisch-Schoko-Kuchen 4 Ei M

200 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1/2 Fläschchen Rum-Aroma (ich nehme immer 1 El echten Rum 54 %)

1 Prise Salz

### 4 Eier

125 g Mehl

1 gestr. Tl Backpulver

100 g geriebene Blockschokolade

100 g gemahlene Mandeln

### Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen

### Zum Verzieren:

Sahne oder Schokoglasur

Für den Teig das Fett mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach

Zucker, Vanillezucker, Rum (-aroma) und Salz unterrühren; so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa eine 1/2 Min.)

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren. Schokolade und Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine gefettete, gemehlte Springform (26 cm Durchmesser) füllen und glattstreichen.

Für den Belag Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Im Ofen bei 180°C ca. 45 Min. backen.

Nach dem Auskühlen nach Belieben mit Sahne oder Schokoguss verzieren.

### Kokos-Kirsch-Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

Teig:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 300 g Mehl
- 1/2 P. Backpulver
- Milch
- 1 Tafel Schokolade
- 2 Gläser Sauerkirschen

Belag:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- Milch
- 2 El Honig
- 3 El Batida de Coco
- 200 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Butter, Mehl, Backpulver, Eischnee sowie 5-7 El Milch hinzugeben. Schokoladenstückchen unter

den Teig geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Kirschen auf den Teig legen.

Für den Belag in einem Topf Butter, Zucker und Honig erhitzen. Kokosraspeln, 5-7 El Milch sowie Batida de Coco einrühren und die Masse auf den Kirschen verteilen.

Bei 190°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Als Variante kann man den Kuchen auch mit Aprikosen belegen.

## Mandel Kirschkuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl

1 Glas Kirschen 720 ml

125 g Butter oder Margarine

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

100 g Zucker

### 3 m.-große Eier

1 Pck. Backpulver

25 g Mandeln, gemahlen

### 5 El Amaretto

75 g Kekse Amarettini

25 g Mandeln, ganze, ohne Haut

Puderzucker

## Zubereitung

Kirschen gut abtropfen lassen. Fett, Vanille Zucker, Salz und den Zucker schaumig schlagen. Eier unterschlagen. Mehl, Backpulver und Mandeln unterrühren. Amaretto ebenfalls. Dann die Kirschen und die Amarettini vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform 26 cm füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200°C/Gasherd Stufe3circa 45 Minuten backen. Nach 15 Minuten der Backzeit die Mandeln auf den Kuchen streuen. Den Kuchen eventuell nach der Hälfte mit Alufolie abdecken. Den Kuchen nach der Backzeit erst auskühlen lassen und dann aus der Form lösen und auf eine Kuchenplatte setzen . Den Kuchen dann mit Puderzucker bestäuben.

Man kann den Kuchen, wenn man will nach dem backen noch zusätzlich mit Amaretto beträufeln!

Brennwert p. P.: 280

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
07.08.02 Kati80

Kommentar von Brotbäckerin 27.06.2005 00:34  
Habe den Kuchen heute gebacken. Weil ich keine Amarettis hatte, habe ich Cantuscis genommen etwas kleingebrochen und frische Kirschen aus dem Garten. Super lecker!! Sehr zu empfehlen!!!!

## Marmorkuchen Schwarzwälder Art 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Pck. Vanillinzucker

5 Eier

125 g Crème fraîche

4 El Kirschwasser

425 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
2 El Kakaopulver

200 g Schlagsahne

2 El Schokoröllchen

2 El Puderzucker zum Bestäuben  
Fett für die Form  
Paniermehl für die Form

## Zubereitung

Kirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Einige Kirschen zum Verzieren zur Seite nehmen.

Fett mit Zucker, Salz und 1 Päckchen Vanillinzucker cremig rühren. Eier einzeln zugeben. Creme fraîche und Kirschwasser ebenfalls zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz unterheben.

Den Teig halbieren.

Unter eine Hälfte das Kakaopulver rühren. Jeweils die Hälfte der Kirschen vorsichtig unter den hellen und den dunklen Teig heben.

Eine Gugelhupfform 22 cm Durchmesser, 2 Liter Inhalt sorgfältig einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Zuerst den dunklen und darauf den hellen Teig einfüllen. Die beiden Teige mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad Umluft 150° Grad ca. 1 ¼ Std. backen. Kurz abkühlen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Sahne mit 1 Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs, Kirschen und Schokoröllchen verzieren. Mit Puderzucker bestäuben. Rest Sahne dazureichen.

**Brennwert p. P.: 380**

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

04.03.06 Wonn

Mohn Blech Kuchen 4 Ei M

### Hefeteig

600 g Dinkelvollkorn gem  
350 g Kirschensaft  
1 Tüte Trockenhefe f 500 g Mehl  
50 Vollrohrrohrzucker  
0,5 TI Meersalz  
60 g geschmolzene ungehärtete Margarine  
Streumehl

Backblech  
Backpapier dafür

Alle Zutaten wie sie sind, ob kalt oder warm, in die Küchenmaschine, Knethaken anstellen kleine Stufe, nach 10 -15 min fertig.

bei Zimmertemperatur , zugedeckt ca 50 min gehen lassen

Den Teig nochmals durch kneten lassen .  
Backblech mit Backpapier auslegen, Teig drauf legen, mit der Rolle ausrollen. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen. Zugedeckt ca 50 min gehen lassen

1,5 Pfund Mohn gem

### 1 l Milch

6- 8 Ei Vollrohrrohrzucker ODER  
200 g Honig

80 g Mondamin  
0,5 TI Vanille Pulver  
1 Prise Salz ODER

2 Tüte Vanillepudding

4 Ei

1 Glas, 350 g Kirschen abgetropft

1 Prise Salz

1,5 TI Kaffee gem ( türkischen oder italienischer )

6 cl Rum 54 %

Hitze 3- 4 ungefähr 40 min

Umluft 160°C ca 40 min ohne vorheizen

Mohn in die heiße Milch rühren + quellen lassen, Mondamin mit Vanille Pulver, Salz + Honig, oder Pudding anrühren, in die Milch die man vorher abnahm, alles zusammen auf kochen lassen. Mohn kalt rühren. Eier + Kirschen + Rum bei rühren, Es muss eine dicke Masse sein., auf den Teig gießen.

Backzeit ca 40 min, Mittelhitze

Donnerstag, 9. März 2006 Hans60

Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter oder Margarine,

180 g Zucker,

1 Vanillezucker,

4 Eier,

1 TL. Zimt,

1 TL. Kakao,

100 g Schokostreusel,

125 g geriebene Haselnüsse,

1 Glas abgetropfte Kirschen,

3-4 El. Rum,

125 g Mehl,

1 Tel. Backpulver

Zubereitung:

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Zimt, Kakao, Rum zusammenschlagen.

Mehl mit Backpulver gemischt und Haselnüsse dazugeben. Am Schluss die

Schokostreusel und die abgetropften Kirschen unterrühren (von Hand, nicht mit dem Mixer). Alles in eine Gugelhupf-Form geben.

Backen:

Bei 160-170 Grad (Umluft) ca. 60 Minuten backen.

### Nusskuchen mit Kirschen vom Blech 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

400 g Butter

400 g Zucker

8 Ei(er)

275 g Mehl

150 g Nüsse

200 g Schokolade (Zartbitter oder Blockschokolade), geraspelt

2 TL Zimt

1 Pck. Backpulver

4 EI Weinbrand

1 Glas Sauerkirschen

Puderzucker, zum Bestäuben

Fett und Mehl für die Form

Zuerst die Butter schaumig rühren, dann nach und nach den Zucker und die Eier zugeben und gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls nach und nach in die Masse sieben. Anschließend die Nüsse, die geraspelte Schokolade, den Zimt und den Weinbrand unter den Teig mischen. Nun die Teigmasse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben, glatt streichen und die gut abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Im auf 180°C vor geheizten Ofen etwa 40-50 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

29.11.05 Polgara81

### Saftiger Kirschgugelhupf 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720ml

250 g Butter

200 g Zucker

#### 4 Eier

300 g Mehl  
100 g Speisestärke  
1 Pck. Backpulver

#### 4 EL Amaretto

200 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft  
evtl. Kekse Amarettini, zum Bestreuen  
Fett und Semmelbrösel für die Form

### Zubereitung

Kirschen gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen vom Mixer schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und eslöffelweise mit dem Amaretto unterrühren. Kirschen in etwas Mehl wenden und vorsichtig unter den Teig heben.

Gugelhupfform mit Fett ausstreichen und gut mit Semmelbrösel ausstreuen. Teig einfüllen, die Oberfläche glatt streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200°C **50-60 Minuten backen**.

Kuchen auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen und vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker in Zitronensaft und 2-3 EL Wasser glatt rühren. Den Kuchen damit übergießen, Nach belieben Amarettini grob zerbröseln, auf den feuchten Guss streuen und trocknen lassen.

**Brennwert p. P.: 360**

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

05.06.02 Frosch73

### Spotzkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Zucker  
200 g Butter

#### 4 Ei(er)

125 g Mehl  
1 TI Zimt  
150 g Haselnüsse, gemahlen

#### 100 g Schokoladenraspel

1 Pck. Backpulver

#### 3 EI Rum

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

## Kuchenglasur, Schokolade

### Zubereitung

Die zimmerwarme Butter schaumig schlagen, Eier dazugeben. Das Mehl mit den Nüssen, dem Zimt und dem Backpulver vermischen und unterrühren. Zum Schluss die Schokostreusel und anschließend vorsichtig die abgetropften Sauerkirschen unterheben. Den Teig in eine Springform füllen und bei 180°C ca. 1 Std. backen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenguss überziehen. Der Kuchen hat seinen Namen von den Kirschen. Wir haben für das Rezept selbst eingemachte, nicht entsteinte Kirschen verwendet. Wenn man eine Kirsche erwischt, muss man eben „spotzen“.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

10.02.03 Sivi

## Wurmkuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

### 4 Eier

250 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TI Backpulver

### 4 Ei Rum

2 Ei Kakaopulver

2 Gläser Kirschen Sauerkirschen

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

50 g Schokolade, Bitter

0.3 ml Sahne

250 g Schmand

2 Pck. Sahnesteif

40 g Zucker

### Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Backin und 3 Ei Rum einen Rührteig herstellen, in zwei Hälften teilen, an 1 Teil die 2 Ei Kakaopulver verrühren. Die weiße Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech strei-

chen, vom braunen Teig Tupfen darauf verteilen bei 160 Grad 25 - 30 Min. backen, gut auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und mit dem Saft Vanillepudding mit 2 El Zucker kochen, Kirschen wieder dazu geben, Früchte auf dem Boden verteilen, kalt stellen. Die Bitterschokolade in 50 ml Sahne schmelzen, 1 El Rum zugeben.

250 ml Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und den Schmand darunter heben, Creme auf den Kirschen verteilen und Schokotupfen darüber verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.03.02 D.K.

## Kuchen Frisch Käse

Hefekuchen mit Quark und Kirschen 3 Ei M

(mit Gitter)

Zutaten

Für den Hefeteig

400 g Mehl

20 g Hefe

50 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

70 g Butter oder Margarine

1 Ei

1 Prise Salz

Belag und Dekoration

1500 g Sauerkirschen

2 Eier

350 g Sahnequark

40 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

2 El. Rum-Rosinen (Fertigprodukt)

2 El. Puderzucker

Zubereitung

Für den Hefeteig: Mehl in eine Schüssel füllen. Die Hefe in die Mulde bröckeln, mit etwas Zucker, einem Schluck lauwarmen Milch und ein wenig Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. 15 Minuten zugedeckt gehen lassen. Butter oder Margarine zerlassen, abkühlen lassen und dann zusammen mit dem restlichen Zucker, der Milch, dem Ei und Salz in die Teigschüssel geben.

Alles mit Vorteig und Mehl verkneten. Kräftig durchwalken. Mit einem Geschirrtuch zugedeckt gehen lassen, bis der Teig sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Belag die Kirschen entsteinen. Saft auffangen. (Man kann auch entsteinte Kirschen aus dem Glas nehmen). Eier trennen. Eigelb mit Quark, Zucker, Vanille Zucker verrühren. Eiweiß steifschlagen, mit den Rosinen unterheben.

Elektroofen auf 200 Grad vorheizen. Ein Backblech einfetten. Zwei Drittel des Teigs auf das Blech rollen. Die Kirschen diagonal als sechs Zentimeter breite Streifen darauf verteilen. Zwischen den Kirschstreifen drei Zentimeter Abstand lassen und dort hinein den Quark füllen. Aus dem restlichen Teig mit den Händen zwei Millimeter dicke Rollen formen und als Gitter auf den Kuchen legen. Ungefähr 30 Minuten backen (Gas: Stufe 3).

Den Kuchen abkühlen lassen. Aus Puderzucker und dem aufgefangenen Kirschsaft

einen rosa Zuckerguss rühren und auf das Gitter streichen.

(Pro Stück: ca. 260 kcal/1100 kJ für Figur "bewusste")

## Käse Streusel mit saftigen Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M

ZUTATEN Für CA. 12 STÜCKE

275 g Mehl

300 g Zucker

2 Päckchen Vanille -Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter oder Margarine

1 Eigelb (Größe M)

500 g Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

4 Eier (Größe M)

500 g Magerquark

125 g Schlagsahne

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch zum Kochen)

1 Ei Puderzucker

Süßkirschen und Minze zum Verzieren

1. Mehl, 150 g Zucker, 1 Päckchen Vanille -Zucker, Salz, 175 g Fett und Eigelb mischen. Mit bemehlten Händen zu Streuseln verarbeiten. Kirschen entsteinen. Mandelstifte goldbraun rösten. Ca. 2/3 der Streusel in einer gefetteten Springform (26 cm Ø) zu einem glatten Boden andrücken. Kirschen darauf verteilen, dabei einen Rand zwischen Form und Kirschen lassen.

2. 2 Eier trennen und Eiweiß steif schlagen. 75 g Fett, 1 Päckchen Vanille 0,5 Zucker und 150 g Zucker cremig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Eier unterrühren. Quark, Sahne, Zitronenschale und Puddingpulver unterrühren. Eischnee und ca. 2/3 der Mandeln unterheben. Masse auf dem Boden glatt streichen.

3. Kuchen im heißen Backofen bei 175 °C **65-70 Minuten backen**. Nach ca. 15 Minuten der Backzeit die restlichen Streusel auf der Quarkmasse verteilen. Käsekuchen auskühlen lassen.

4. Übrige Mandeln auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Mit Süßkirschen und Minze verziert servieren. Dazu schmeckt geschlagene Sahne.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

kcal/Stück: ca. 520

Fett/Stück: ca. 28 g

Avanti Nr. 27/04

### Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei M

400 g Sauerkirschen,  
1/4 l Kirschsafte,  
20 g Stärke,  
175 g Zucker,  
150 g Butter/Margarine,  
1 P. Vanille Zucker,

#### 4 Eier,

50 g Grieß,  
1 Ei Zitronenschale (unbeh.),  
2 Ei Zitronensaft,

#### 1 kg Magerquark,

1 P. Backpulver,  
1 Ei Puderzucker.

Die Sauerkirschen waschen und entsteinen. In einem Durchschlag gut abtropfen lassen. 3 El Kirschsafft und die Stärke glatt rühren. Den übrigen Saft und 25 g Zucker aufkochen, mit der angerührten Stärke binden, nochmals gut aufkochen. Die Kirschen unterheben und das Kompott etwas auskühlen lassen. Weiche Butter/Margarine, 150 g Zucker und Vanille Zucker sehr schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Grieß, Zitronenschale und -saft, Quark und Backpulver unterrühren. Eine Springform fetten, den Boden mit Mehl bestäuben, den Rand mit Backpapier auslegen. 2/3 der Quarkmasse hineingeben. Das Kirschkompott darauf verteilen, dabei einen 2 cm breiten Rand freilassen. Die übrige Quarkmasse darauf verteilen. Bei 160 °C auf der 2. Schiene von unten 1 1/2 Std. backen. In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M

und Streusel

500 g frische oder 1 Glas Sauerkirschen  
100 g Mandelstifte, ohne Fett in der Pfanne geröstet

Streusel:

275 g Mehl,  
150 g Zucker,  
1 Vanille-Zucker,  
1 Prise Salz,  
175 g Butter,

1 Eigelb,

Quarkfüllung:

75 g Butter,  
150 g Zucker,  
1 Vanille-Zucker,

500 g Magerquark,

125 g Sahne,

1 Pkg Vanillepuddingpulver,  
abger Schale einer ½ Zitrone,

4 Eier,

Die Zutaten für die Streusel erst kurz mit dem Knethaken vermengen. Dann mit den Händen schnell zu Streusel verarbeiten. 2/3 der Streusel in

eine gefettete, bebröselte Springform drücken. Die Kirschen darauf verteilen und zum Rand hin etwas Abstand lassen. 2 Eier trennen. Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Eier dazugeben. Quark, flüssige Sahne, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. 2 Eiweiß steif schlagen. Mit ca. 2/3 der Mandelstifte unter die Quarkmasse heben. Auf die Kirschen streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C, ca. **15 Min backen**. Rest Streusel drauf streuen und bei gleicher Temperatur ca. **55 Min weiterbacken**. In der Form auskühlen lassen. Übrige Mandelstifte auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

## Käsekuchen, Muffins Lunakatz **4 Ei** **M**

Zutaten für 12 Portionen  
250 g Kirschen

### **4 Ei(er)**

125 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### 400 g Quark (Magerquark)

100 g Mascarpone  
1 TI Zitrone(n) - Schale, abgerieben

### 300 g Schlagsahne

1 Pck. Puddingpulver, Vanille f. 1/2 l Milch zum Kochen  
30 g Grieß (Hartweizengrieß)  
150 g Konfitüre (Kirschkonfitüre)

## Zubereitung

12 Kirschen zum Verzieren zur Seite legen, übrige Kirschen entsteinen. Eier, Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und 1 Prise Salz zu einer hellen, dicken Creme aufschlagen. Quark, Mascarpone, Zitronenschale und 100 g Sahne in einer zweiten Schüssel verrühren. Puddingpulver und Grieß mischen und unterschlagen. Die Zucker-Ei-Creme unter die Quarkmasse ziehen. Muffinblech mit 12 Mulden sehr gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen oder die 12 Förmchen einsetzen. Mulden ca. 3/4 mit Teig füllen. Entsteinte Kirschen auf dem Teig verteilen. Muffins im heißen Backofen **45 - 50 Minuten** backen. E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C  
Aus dem Ofen nehmen, 3 - 4 Minuten in der Form ruhen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.  
200 g Sahne steif schlagen, 1 Pck. Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Sahne als Kleckse auf die Muffins geben und übrige Kirschen darauf setzen. Kirschkonfitüre über die Kirschen verteilen.

Brennwert p. P.: 280

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.12.03 lunakatz

## Käsestreuselkuchen mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

275 g Mehl

300 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter oder Margarine

### 1 Eigelb

500 g Sauerkirschen (nach Geschmack auch Süßkirschen)

100 g Mandeln, gestiftelt

### 4 Ei(er)

500 g Quark (Magerquark)

125 g Schlagsahne

½ Zitrone(n) - Schale, unbehandelt, abgerieben

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

Mehl, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker, Salz, 175 g Butter/Margarine und Eigelb mischen und (am besten mit bemehlten Händen) zu Streuseln kneten. Die Kirschen entsteinen (Kirschen aus einem Glas ansonsten jetzt durch ein Sieb schütten und abtropfen) lassen. Die Mandelstifte goldbraun rösten.

2/3 der Streusel in eine gefettete 26er Springform auf dem Boden verteilen und gut andrücken, Kirschen darauf geben und dabei einen Rand zwischen Form und Kirschen lassen.

2 Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen.

75 g Butter/Margarine, 1 Pck. Vanille Zucker und 150 g Zucker cremig rühren.

Nach und nach 2 Eigelb und 2 Eier unterrühren, sowie Quark, Schlagsahne, Zitronenschale und Puddingpulver zufügen.

Eischnee und 2/3 der gerösteten Mandelstifte unterheben und die Masse auf die Kirschen geben und glatt streichen.

175 °C im vorgeheizten Backofen insgesamt ca. 70 Min. backen.

Nach ca. 15 Min. der Backzeit die restlichen Streusel auf dem Kuchen verteilen und den Kuchen fertig backen.

Nach dem Auskühlen die restlichen Mandelstifte auf dem Kuchen verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

**Brennwert p. P.: 520**

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

24.02.06 knautschpumuffel

## Kirsch Pistazien Käsekuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

250 g Mehl

225 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

**4 Eier**

Salz

500 g Sauerkirschen

50 g Pistazien

**750 g Quark Magerquark**

1 Pck. Puddingpulver

1 Zitronen, unbehandelt, die abgeriebene Schale

Mehl für die Arbeitsfläche

Fett für die Form

Kirschen und Zitronenmelisse, zum Verzieren

## Zubereitung

100 g Butter in Stücken mit Mehl, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanillinzucker, 1 Ei und 1 Prise Salz vermengen. Mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser damit auslegen, dabei am Rand ca. 4-cm-hoch ziehen. Boden mehrmals einstechen. Kalt stellen.

Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen. Pistazien grob hacken. 100 g Butter mit 150 g Zucker und 1 Pck. Vanillinzucker cremig rühren. 3 Eier trennen. Eigelb einzeln unterrühren. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. Kirschen und Pistazien unterheben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unterheben. Quarkmasse in die Springform

geben, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft 150°C ca. 1 Stunde backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen. Kuchen mit Kirschen und Zitronenmelisse verziert servieren.

**Brennwert p. P.: 420**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.04.05 samantha.1981

## Kokos Kirsch Kuchen I M o

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Butter/Margarine,

225 g Kokos Zwieback,

14 Blatt weiße Gelatine,

500 g Kirschen,

1 unbehandelte Zitrone,

200 ml Kirschnektar,

1 Zimtstange,

175 g Zucker,

300 g Schlagsahne,

200 g Doppelrahm Frischkäse,

1 Dose (425 ml) cremige Kokosmilch,

2 P. Vanillinzucker,

evtl. 20 g Kokoschips,

Kirschen und Minze zum Verzieren

1. Fett schmelzen, Kokoszwieback fein zerbröseln, mit dem Fett mischen. Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen, die Bröselmasse gleichmäßig darin verteilen, leicht andrücken. Boden ca.

1 Stunde kühl stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen entsteinen. Von einer Zitronenhälfte die Schale als dünne Spirale abschälen. Zusammen mit Kirschen, Kirschnektar, Zimt und 100 g Zucker aufkochen, etwa 1 Minute köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel gießen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen.

7 Blatt ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auskühlen lassen, bis das Kompott zu gelieren beginnt.

3. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse mit Kokosmilch glatt rühren. Von der zweiten Hälfte der Zitrone die Schale fein abreiben und 2 El Saft auspressen. Zitronensaft und schale, 75 g Zucker und Vanillinzucker mit der Kokoscreme verrühren. Übrige Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit etwas Creme verrühren, dann unter den Rest Creme rühren.

4. Sobald die Kokoscreme zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Hälfte der Creme auf den Boden geben. 2/3 der fast gelierten Kirschen in großen Klecksen darauf verteilen. Rest Creme auf die Kirschen geben, übriges Kompott als Kleckse darauf setzen. Torte 4 -5 Stunden kühl stellen. Aus dem Springformrand lösen und nach Belieben mit gerösteten Kokoschips, Kirschen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 5 Stunden

Pro Stück ca. 400 kcal/1680 kJ.

Tina Nr. 25/03

## Mohn Käsekuchen mit Kirschen 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

300 g Butter

285 g Zucker

1 Prise Salz

1 Eigelb

200 g Mohn

100 ml Milch

2 Eier

500 g Quark Magerquark

1 Pck. Puddingpulver Vanillegeschmack

Zitronen, Schale, abgerieben

1 El Zitronen - Saft

700 g Sauerkirschen

Puderzucker zum Bestäuben

Fett für die Form

## Zubereitung

Für den Mürbeteig Mehl, 125 g Butter, 60 g Zucker, Salz und 1 Eigelb zu einem glatten Teig verkneten, 30 Minuten kalt stellen.

Mohn fein mahlen. Mit 100 g Zucker, 50 g Fett und Milch in einem Topf kurz aufkochen. Von der Herdplatte nehmen und ca 30 Minuten ausquellen lassen.

Für die Quarkmasse 125 g Butter und 125 g Zucker schaumig rühren. Eier nacheinander zufügen. Quark, Puddingpulver, Zitronenschale und -saft unterrühren. Kirschen putzen, waschen, entsteinen.

Springform 26 cm fetten, Teig hineindrücken. Dabei einen ca 4 cm hohen Rand hochziehen. Mohnmasse, Kirschen und Quark darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175° Grad ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
09.01.06 Krikri

### Quark Kirschkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen  
500 g Kirschen, frische

1 kg Quark (Magerquark)

6 Ei Grieß

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

4 Ei(er)

½ Zitrone(n), den Saft

250 g Zucker

125 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

### Zubereitung

Zucker und Fett schaumig rühren, dann die restlichen Zutaten bis auf die Kirschen zufügen und alles zu einer cremigen Masse verrühren. Kirschen entsteinen, vierteln und ebenfalls unterrühren.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) einfetten und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen in **1 1/4 Stunden backen**. Wenn der Kuchen zu dunkel wird, kurz mit Alufolie abdecken.

Den Kuchen zum Transport auf einen Teller setzen und mit Alufolie abdecken. E-Herd: Grad: 175:Gas: Stufe: 2

**Brennwert p. P.: 350**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.03.04 angelika2603

### Tiroler Kirschkuchen 3 Ei M

3 Eigelb,

100 g Zucker,

1 Pk, Vanillezucker,

1 Spur Salz,

4 EL Sahne,

50 g Speisestärke,

500 g Quark,

6 Geriebene Mandeln,

500 g Sauerkirschen,

3 Geschlagene Eiweiß

### Zubereitung:

Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Sahne, Speisestärke, Quark und geriebene Mandeln dazugeben, Sauerkirschen und geschlagenes Eiweiß unterheben, in gefetteter Springform

45 Minuten bei mittlerer Hitze backen

## Kuchen Frisch Diverses

Brauner Kirschenkuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

5 Eier, davon 3 Eiklar für Schnee

60 g Schokolade Kochschokolade, gerieben

200 g Mandeln, gerieben

50 g Löffelbiskuits Biskotten

250 g Kirschen

etwas Butter für die Form

etwas Semmelbrösel für die Form

### Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach 1/3 des Zuckers, 2 ganze Eier und 3 Dotter einrühren.

Schokolade, Mandeln, Biskuitbrösel und den mit restlichem Zucker gefestigten Schnee darunter heben. In vorbereitete Form füllen. Vorbereitete Kirschen drauflegen.

Kuchen im mittelheißen Rohr backen, stürzen, anzuckern.

**Brennwert p. P.: 342**

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

17.08.02 Nora

**Brauner Kirschkuchen** 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Kirschen dunkle Herzkirschen oder 1 Glas abgetropfte Schattenmorellen

**5 Eier**

Salz

140 g Butter

140 g Zucker

**80 g Schokolade, gerieben**

50 g Semmelbrösel

150 g Mandeln, gemahlen oder Weizenschrot

Butter und gemahlene Mandeln für die Form

**Zubereitung**

Die Kirschen waschen, trocken tupfen, entstielen und entsteinen. 3 Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Form fetten und mit den Mandeln austreuen.

Die Butter mit dem Zucker, den 2 ganzen Eiern und den Eigelben schaumig rühren. Die Schokolade, die Semmelbrösel und die Mandeln untermengen. Den Eischnee unter den Teig heben.

Den Teig in die Form füllen. Die Kirschen darauf streuen und in den Teig drücken. Den Kuchen im Backofen Mitte 40-50 Minuten backen.

**Brennwert p. P.: 330**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.12.04 Supermaus

**Bröselkuchen** 4 Ei

Zutaten:

4 Eier

220 g Zucker

1 Tl. Zimt

1 Pr. Nelken

500 g frische Sauerkirschen oder 1 Glas gut abtropfen lassen.

125 g Semmelbrösel

Das ist ein schneller und sehr einfacher Kuchen, der aber dafür gut schmeckt. Er geht sehr schnell zu machen.

Einfach die Eier mit dem Zucker schlagen, bis die Masse weißcremig ist. Dann die Gewürze dazu geben. Am Schluss werden die Brösel untergerührt.

Den Teig in eine gut gefettete und gebröselte Springform füllen, glatt streichen und die Kirschen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf 175°C circa  $\frac{3}{4}$  Std. backen. Nach dem Auskühlen noch mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Schlagsahne.

Diesen Kuchen hat meine Oma schon gemacht.

Viel Spaß!!

Tschüß Rosalilla

Brünner Kirschenkuchen 9 Ei + 2 Eigelb

(8-10 Portionen)

Zutaten:

80 g Butter

140 g Zucker

140 g Semmelbrösel (eventuell selbst geriebene)

11 Eidotter

9 Eiklar

70 g geschälte, geriebene Mandeln.

500 g Kirschen oder Weichseln (= Sauerkirschen)

Fett und Brösel f. d. Tortenform

Staubzucker zum Bestreuen.

### Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, die geriebenen Mandeln, danach der Reihe nach alle Dotter und den Schnee von 5 Eiklar dazu geben und die Masse noch eine Weile recht schaumig schlagen.

Nun die Semmelbrösel und den Schnee der restlichen 4 Eiklar vorsichtig unterheben.

Zuletzt die Kirschen unter den Teig mischen.

In befetteter und mit Bröseln ausgestreuter Tortenform bei mittlerer Hitze ca. 30 Minuten backen.

Ausgekühlt mit Staubzucker bestreuen.

### Buttermilch Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

400-500 g Sauerkirschen oder 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen

#### 4 Eier (Gr. M)

270 g Zucker

#### 350 ml Buttermilch

10 Tropfen Backaroma „Bittermandel“

570 g Mehl

1 1/2 Päckchen Backpulver

1 Packung Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch)

1-2 El Mehl zum Wenden

Fett und Mehl für die Form

250 g Puderzucker

16 El Zitronensaft

evtl. Melisse zum Verzieren

Pergamentpapier

### Zubereitung:

1. Frische Kirschen waschen, entsteinen. Kirschen aus dem Glas und Mandarinen abtropfen lassen. Einige Früchte zum Verzieren beiseite legen. Eier und Zucker schaumig rühren. Buttermilch und Bittermandelöl zugeben, unterrühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver unterrühren.

2. Kirschen in Mehl wenden. Mit den Mandarinen unter den Teig heben. Teig in gefettete, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen.

3. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 55 bis 65 Minuten backen. Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Kuchen mit dem Zitronenguss bestreichen, mit zurückgelegten Kirschen und Mandarinen verzieren. Dazu schmeckt Sahne.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 1 Stunde

Wartezeit ca. 30 Minuten

Leckere Varianten für den Kuchenguss:

5-6 El Kirschsafft mit  
250 g Puderzucker verrühren.

Oder den Kuchen mit

250 g geschmolzener Vollmilch- bzw. Zartbitter-Kuvertüre bestreichen.

Himmlische Gussvariante zu Schokoladenkuchen:

50 g Butter und  
100 g Puderzucker mit

1 Eigelb verrühren.

Eventuell mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale oder gehackten  
Walnüssen (7 El) oder 1 TI Rosenwasser und 1/4 TI Zimt verfeinern.

Dunkler Kirschenkuchen 3 Ei M

150 g Butter  
150 g Zucker

60 g Schokolade

3 Eier

1/2 Zitrone; Schale abgerieben  
150 g Mandeln

Für DIE FORM

Butter  
Semmelbrösel  
750 g Kirschen

Butter, 2/3 des Zuckers, im Wasserbad erweichte Schokolade und  
Eidotter schaumig rühren; Zitronenabgeriebenes und ungeschälte  
geriebene\* Mandeln dazumischen; den mit dem restlichen Zucker steif  
geschlagene Schnee der 3 Eiklar unterheben.

Die Masse daumendick in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kuchenform (Bratpfanne) geben; dicht mit Kirschen belegen; bei 180° C backen; mit Zucker bestreuen; in beliebige Stücke schneiden.

Dunkler Kirschenkuchen kann auch in einer Springform gebacken und wie eine Torte geschnitten werden.

Nach dem gleichen Rezept lassen sich auch andere Obstkuchen zubereiten: Dunkler Weichselkirschenkuchen, dunkler Marillenkuchen, dunkler Pfirsichkuchen (mit geviertelten Pfirsichen).

Geviertelte Pfirsiche (Haut abgezogen) verwendet.

\*Mandeln rösten, schmeckt viel besser :-)

## Gestürzter Kirschkuchen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

750 g Kirschen

75 g Margarine

150 g Zucker

### 2 Ei(er)

1 Prise Salz

½ Pkt. Backpulver

125 g Mehl

65 g Stärkemehl

etwas Bittermandelöl oder 3 geriebene Bittere Mandeln

Fett für die Form

etwas Butter, zerlassen

etwas Puderzucker

## Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen.

Springform mit Backpapier auslegen, fetten und Kirschen darauf verteilen.

Teig auf die Kirschen füllen.

Kuchen bei Mittelhitze (ca. 180° C) **ungefähr 50 Min. backen.**

Nach Erkalten stürzen und Backpapier vorsichtig abziehen. Mit zerlassener Butter beträufeln und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

16.01.06 brunella

## Grünkern-Kirschkuchen 4 Ei M

4 Personen

200 g Grünkernschrot

250 ml Milch

4 Eier

80 g Butter

3 El. Honig

1 Tl. Zimt

1 Prise Meersalz

500 g Sauerkirschen

Fett für die Form

Milch erhitzen, den Grünkern einrühren und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelb, Butter und Honig schaumig schlagen und mit den Gewürzen und der Grünkernmasse vermischen. Eiweiß zu Schnee schlagen und mit dem Schneebesen unterheben. Den Teig in eine gefettete Form füllen und mit den Kirschen belegen.

Backen: 40 Min. bei 200°C.

Tipp: Grünkernkuchen hält sich besonders lange frisch. Er entwickelt sein typisches Aroma erst am zweiten Tag.

## Kirsch Kokoskuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

150 g Butter / Margarine

150 g Zucker

2 El Honig

200 g Kokosraspel

6 El Milch

1 kg Kirschen Sauerkirschen

250 g Butter / Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

5 El Milch

200 g Mehl

100 g Speisestärke  
2 TI Backpulver

150 g Schokoblättchen

200 g Crème fraiche

### Zubereitung

Fett, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Kokosraspel zufügen und unter Rühren kurz erhitzen. Milch zugießen und etwas abkühlen lassen.

Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Für den Teig Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eier und Milch nacheinander unter die Fett-Zuckermasse rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unterrühren. Schokotropfchen unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, mit Kirschen belegen. Kokosmasse auf den Kirschen verteilen. im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe3 ungefähr **30 Minuten backen**. Zum Ende der Backzeit evtl. abdecken. Vor dem Servieren auf jedes Stück einen Klecks Creme fraiche geben.

**Brennwert p. P.: 400**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.02 Elli K.

### Kirsch Mandel Gugelhupf 4 Ei

#### Zutaten

für ca. 12 Stücke

250 g Sauerkirschen oder

1 Glas (370 ml) Kirschen

**4 Eier** (Gr. M)

100 g weiche Butter/Margarine

125 g Zucker

50 g gemahlene Mandeln

200 g + 1 2 EI Mehl

2 gestr. TI Backpulver

12 ganze geschälte Mandeln

1 EI Puderzucker

### Zubereitung

1. Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Eier trennen. Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Die Eigelb einzeln unterrühren. Gemahlene Mandeln, 200 g Mehl und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Kirschen in 1 2 El Mehl wenden und unterheben. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Eine Gugelhupfform (ca. 1 l Inhalt) fetten und mit Mehl ausstäuben. Formboden mit ganzen Mandeln auslegen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C /Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 50 60 Minuten backen. Kuchen in der Form ca. 20 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

### Extra Tipps:

So bleiben Gugelhupf & Co. lange frisch und schön saftig: Ausgekühlten Kuchen rundherum gut in Alufolie wickeln und an einem kühlen Ort aufbewahren.

Gugelhupf mit einem Guss überziehen, so wird der Kuchen auf süße Art eingewickelt. Je nach Geschmack ca. 200 g Halbbitter , Vollmilch oder auch mal weiße Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Oder mit einem Zuckerguss überziehen: 150 g Puderzucker und 1 2 El Zitronensaft glatt rühren. Kuchen unbedingt überall mit Guss einstreichen.

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

Pro Stück ca.

190 kcal/790 kJ.

Eiweiß 4 g,

Fett 13 g.

Kohlenhydrate 13 g

Bella Nr. 35/03

Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M

### Für den Rührteig

200 g Butter,

200 g Zucker

1 Prise Salz,

8 Eier

200 g Nüsse, gerieben

200 g Schokolade, gerieben

250 g Mehl  
2 TL Kakao  
2 gestr. TL Backpulver

### Für den Belag

1 kg Sauerkirschen,  
750 ml Kirschsafft  
3 Tüte. Tortenguss

### Zum Dekorieren

500 ml Sahne,

Schokoladenraspel

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz und Eier zugeben und alles gut verrühren. Dann Nüsse, Schokolade, Mehl, Kakao und Backpulver zufügen und alles zu einem Rührteig verarbeiten. Auf ein tiefes, gefettetes Backblech streichen. Die gut abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und **bei 180° C (Elektro) im Backofen etwa 40 min backen.**

Den Kuchen erkalten lassen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit 750 ml Kirschsafft herstellen und auf den Kuchen streichen. Die steif geschlagene Sahne und die Schokorasapel auf dem Kuchen verstreichen

### Kirsch Streuselkuchen à la Gizem 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter  
500 g Kirschen  
225 g Zucker  
500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1.5 TL Zitronen - Schale, abgeriebene  
1 Prise Salz  
1 TL Zimt, gemahlen

1 Eier

50 g Mandeln, gemahlene

### Zubereitung

Die Butter bei schwacher Hitze schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Die Kirschen waschen, abtrocknen, entsteinen und mit 25g Zucker bestreuen. Das Mehl, das Backpulver, den restlichen Zucker, die Zitronen-

schale, das Salz und den Zimt in einer Schüssel mischen. Die flüssige Butter und das Ei hinzufügen und mit dem Knethaken des Handrührgeräts zu einem krümeligen Teig verarbeiten.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Springform gut mit Butter austreichen. Die Hälfte des Teiges in die Form geben und festdrücken. Die Mandeln darüber streuen. Die Kirschen auf dem Teigboden verteilen. Den restlichen Teig darüber krümeln. Den Kuchen auf der mittleren Schiene in 40 Minuten goldbraun backen.

Den Springformrand vom Kuchen lösen. Den Kuchen abkühlen lassen. Nach 1-2 Tagen schmeckt der Kuchen immer noch sehr gut!

**Brennwert p. P.: 330**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.01.04 gizemuygar

**Kirsch-Bananen-Kuchen** 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

50 g Butter

120 g+75 g+3 Ei Zucker

1 Prise Salz

**2 Eier**

160 g Mehl

1 TI Backpulver

4 Ei + 6 Ei + 300 ml Milch

500 g Kirschen

1 Päckchen Rote Grütze Pulver für 0,5 l

200 ml Kirschsafft

1 Tüte. Vanillepuddingpulver zum kochen

2 Bananen

4 Ei Zitronensaft

**200 g Schlagsahne**

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Ei roter Dekorzucker

Fett oder Mehl für die Form

**Zubereitung:**

Butter, 120 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit 4 Ei Milch unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Durchmesser) füllen. Glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft 150°C/Gas Stufe 2) **ca. 20 min. backen**. Dann aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Für die Füllung Kirschen, bis auf 7 Stück zum Verzieren, putzen, waschen und entsteinen. Rote Grütze-Pulver und 75 g Zucker mischen. Mit 6 Ei kaltem Wasser glatt rühren. 150 ml Wasser und Kirschsafft aufkochen, angerührtes Pulver einrühren. Rote Grütze unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die 7 Kirschen in einem Eiswürfelbereiter geben und mit roter Grütze auffüllen. Rest Kirschen unter die Grütze heben.

Boden mit dem Formrand umschließen, Kirschgrütze darauf verteilen. Puddingpulver und 3 Ei Zucker mischen. Mit 6 Ei kalter Milch glatt rühren. Bananen schälen, in Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und pürieren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Pudding unter Rühren 1 Minute kochen lassen. Bananen unterrühren und auf dem Kompott verteilen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Sahne steif schlagen, Vanille-Zucker dabei einrieseln lassen. Springformrand entfernen. Sahne auf die Torte streichen. Mit Eiswürfel-Kirschen und Dekorzucker verzieren.

LG Sandra

## Kirschenkuchen 1 Ei + 6 Eigelb

Dotterverwertung

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter oder Margarine

200 g Puderzucker

6 Eigelb

1 Ei(er)

80 g Mandeln, mit der Schale gerieben

180 g Mehl, griffig

etwas Zitrone(n) - Schale, abgeriebene

1 Prise Salz

Butter und Mehl für die Form

1 Glas Kirschen, sehr gut abgetropft oder

1 kg Kirschen, frische

## Zubereitung

Die weiche Butter oder Margarine sehr stark schaumig rühren. Den Staubzucker langsam darunter mischen und nach und nach die Eidotter und das ganze Ei einrühren. Das Zitronenabgeriebene und 1 Prise Salz dazu geben. Zuletzt das Mehl und die geriebenen Mandeln unter die Masse mischen.

Eine Pfanne mit höherem Rand (ca. 22x36cm) gut buttern und bemehlen und die Masse einfüllen. Glatt streichen und die entsteineten Kirschen darauf verteilen.

Alles im vorgeheizten Backrohr bei mittlerer Hitze ca. **45-50 Minuten backen**.

Auskühlen lassen, dann zerteilen und angezuckert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.04.05 Traude

### Kirschenkuchen **3 Ei** **M**

(böhmischer)

Zutaten:

200 g Butter

170 g Staubzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

### **3 ganze Eier**

200 g Mehl (man kann auch etwas Dinkelmehl verwenden)

1 Msp. Backpulver

½ Zitronenschale, abgerieben

### **2 Essl. Milch.**

1 kg Kirschen oder Weichseln, entkernt

40 g Staubzucker

40 g Mandeln, gehackt (2 Essl.)

Butter und Brösel für die Tortenform (Ø 26 cm).

### **Zubereitung:**

Küchenwarme Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz und die ganzen Eier einrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Mehl mit ganz wenig Backpulver versiebt gleichzeitig mit der Milch unter den Abtrieb heben.

Teig in eine gebutterte und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und mit den Kirschen belegen.

Bei 160° C Umluft in mittlerer Schiene **30 Min. backen**.

Dann mit dem Zucker und den geschälten und gehackten Mandeln bestreuen und **weitere 10-15 Min. backen**.

In der Form leicht überkühlen lassen.

### Kirschkuchen **4 Ei** **M**

Zutaten:

4 Brötchen,

1-2 Tassen Milch,

1/2 Tasse Butter,

4 Eier,

4 El. Zucker,

1 Tasse Mandeln,

1 Tl. Zimt,

1 Zitrone mit Saft und Schale,

1 kg Kirschen.

Die Brötchen in der Milch einweichen und zerplücken. Die Butter schaumig rühren, die Eigelb und Zucker nach und nach zugeben. Die feingemahlenden Mandeln, den Zimt und die Zitrone mit den Brötchen vermengen und zu der Eiermasse geben. Die Kirschen vorsichtig zugeben, damit sie nicht zerdrückt werden. Den steifen Eierschnee lose unterziehen In eine zugerichtete Springform füllen und in heißen Ofen backen.

Kirschkuchen 5 Ei M

3/4 kg Kirschen

1/4 kg Butter oder Margarine

1/4 kg Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

Schale von 1/2 Zitrone unbehandelt

5 Eier

400 g Mehl glatt

1 Pck. Backpulver

1/8 l Milch

2 El Staubzucker (Puderzucker)

Zubereitung:

o Kirschen waschen, entstielen und entkernen. o Butter oder Margarine mit Zucker, Vanillezucker, Salz und geriebener Zitronenschale cremig rühren. o Eier einzeln unter die Masse rühren und solangeiterrühren, bis das ganze schaumig ist. o Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der lauwarmen Milch in die Teigmasse einrühren. o Backblech mit Butter oder Margarine einfetten (oder mit Backpapier auslegen), die Kuchenmasse darauf verstreichen und mit den Kirschen gleichmäßig bestreuen. o Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C (Gas: Stufe 2 - 3)ca. 3/4 Stunde backen. o Den Kirschenkuchen auskühlen lassen und mit

Staubzucker bestreut servieren. Dieses Rezept für Kirschkuchen kann auch für Zwetschken (Pflaumen), etc. verwendet werden.

### Kirschkuchen 6 Ei

20 dag Mehl,  
20 dag Zucker,

#### 6 Eier,

1 Prise Salz,  
15 dag Mandeln,  
Zimt,  
Butter,  
Staubzucker,  
1/2 kg Herzkirschen, bereits entkernt gewogen.

Die Mandeln mahlen. Die Eier trennen. Die Eiklar mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker so lange rühren, bis die Masse fast weiß ist. Das Mehl mit etwas Zimt dazusieben und vorsichtig untermengen. Dann ein Drittel vom Schnee einrühren. Zum Schluss den restlichen Schnee und die Mandeln vorsichtig unterheben. Eine große Springform mit Butter austreichen. Die Teigmasse einfüllen. Die Kirschen auf den Teig setzen. Den Kuchen ins 180 Grad heiße Backrohr schieben. Etwa 40 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen mit reichlich Staubzucker bestreuen.

Tipp: Wenn Ihnen dieser Kuchen schmeckt, können Sie ihn natürlich auch außerhalb der Kirschenzeit zubereiten. Nehmen Sie dann einfach Kompottkirschen. Diese müssen Sie allerdings sehr gut abtropfen lassen, bevor Sie sie verwenden. Wenn Sie vermeiden wollen, dass die Kirschen im Kuchen auf den Boden sinken, müssen Sie sie zuvor in Mehl wenden.

### Kirschkuchen I 5 Ei

Zutaten:

#### 5 Eigelb,

180 g Zucker,  
80 g Butter,  
180 g Mehl,  
0,5 Tüte. Backpulver,  
1 Prise Salz,

#### 5 Eiweiß,

300 g entsteinte Kirschen,

Puderzucker zum Bestäuben.

Das Eigelb mit der Hälfte des Zuckers und der Butter schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und mit Salz hineinsieben. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Die Kirschen obenauf verteilen und vorsichtig mit einem Kochlöffelstiel leicht in den Teig drücken.

Bei 180°C, ca. 50 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker besieben.

## Kirschkuchen II 1 Ei + 1 Eigelb M

Teig:

150 g Mehl,  
80 g Butter,  
50 g gemahlene Mandeln,  
50 g Zucker,  
1 TI abgeriebene  
1 TI abgeriebene Zitronenschale,  
1 TI Zimt,

1 Ei,

1 Prise Salz,  
Mehl zum Ausrollen

Belag:

600 g Kirschen,

1 Eigelb,

50 g Marzipanrohmasse,  
30 g Zucker,  
1TL Speisestärke,

140 ml Sahne

Mehl sowie die Butter in Flöckchen mit Mandeln, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Salz und Ei rasch verkneten und zu einer glatten Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.

Kirschen waschen und entkernen. Eine Springform (26 cm) mit etwas Butter

einfetten. Teig kreisrund ausrollen, in die Springform auslegen und einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen. Die Kirschen auf

den Teig verteilen. Eigelb, die zerkrümelte Marzipanmasse, Zucker, Speisestärke und Sahne mit dem Stabmixer miteinander verquirlen. Creme über die Früchte gießen.

Den Kuchen ca. 35 Min. bei 220°C backen.

Er schmeckt lauwarm am besten ! !

### Kirschkuchen mit Baiser 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Mehl

400 g Zucker

2 Pck. Vanillinzucker

1 Prise Salz

#### 4 Eier

200 g Butter

1.5 kg Sauerkirschen oder 3 Gläser Schattenmorellen a 720 ml

#### 6 Eiweiß

3 EL Speisestärke

100 g Mandeln, gemahlen

2 EL Puderzucker

Minze, Blättchen

Fett und Mehl für das Blech

### Zubereitung

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

Inzwischen frische Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

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

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

Teigboden aus dem Backofen nehmen, gemahlene Mandeln gleichmäßig darauf streuen. Eischnee-Kirschmasse darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C Umluft 150°C ca. 40 Minuten backen. Herausnehmen, auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuchen mit Puderzucker bestäuben. Mit Minzeblättchen verzieren und servieren.

**Brennwert p. P.: 300**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

12.04.05 Stockmann

### Kirschkuchen mit Semmelbröseln 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

125 g Margarine

200 g Zucker

**3 Eier**

100 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Semmelbrösel

1 Pck. Vanillezucker

500 g Kirschen entsteinte Sauerkirschen

Margarine und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier, das Mehl, das Backpulver, die Semmelbrösel und den Vanillinzucker zugeben. Zum Schluss die Kirschen unterrühren.

Teig in eine gefettete und mit Semmelbröseln bestäubte Springform geben. Bei 180 bis 190 Grad etwa 45 bis 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

28.12.02 hagazussa

### Kirschkuchen ohne Mehl 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

**5 g Eier, davon 3 Eiklar für Schnee**

**60 g Schokolade Kochschokolade, gerieben**

200 Mandeln, gerieben

50 g Löffelbiskuits Biskotten

250 g Kirschen

150 g Butter

150 g Zucker

Butter für die Form

Semmelbrösel für die Form

## Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach 1/3 des Zuckers, 2 ganze Eier und 3 Dotter einrühren. Schokolade, Mandeln, Biskuitbrösel und den mit restlichem Zucker gefestigten Schnee darunter heben. In vorbereitete Form füllen. Vorbereitete Kirschen drauflegen. Kuchen im mittelheißen Rohr ca. 180°C etwa 45-50 Minuten backen, stürzen und noch heiß anzuckern.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.02.05 Nora

## Kirschkuchen vom Blech Zutaten 5 Ei M

(für 12-16 Stücke):

1 kg Süß- oder Sauerkirschen (frisch oder aufgetaut)

150 g ganze geschälte Mandeln

250 g Butter

250 g gesiebter Puderzucker

1 Prise Salz

### 5 Eier

250 g Weizenmehl

100 g Speisestärke

3 g Backpulver (1 gestr. TL)

### 3- 4 El saure Sahne

### Guss:

150 g gesiebter Puderzucker

3-4 El Wasser

### Zubereitung:

Kirschen entsteinen oder auftauen lassen.

### Für den Teig:

Butter schaumig rühren, Puderzucker und Salz unterrühren, nach und nach die Eier unterrühren.

Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und esslöffelweise unterrühren.

Zuletzt die saure Sahne unterheben.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, Kirschen und Mandel darauf verteilen und ca. 30 Minuten im vorgeheizten Backofen backen.

Aus Puderzucker und Wasser einen Guss herstellen, in einen Spitzbeutel geben und den abgekühlten Kirschkuchen damit verzieren.

## Krümekirschkuchen 2 Ei

Zutaten für 6 Portionen

### 2 Eier

250 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
1 Pck. Vanillezucker  
500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 Prise Salz  
700 g Kirschen

## Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer Rührschüssel geben und mit den Knethaken zu Streusel verarbeiten. Springform einfetten. 2/3 der Streusel in die Springform krümeln und etwas andrücken. Kirschen abtropfen lassen. Auf die Streusel geben, restliche Streusel überkrümeln und bei 190-200 C 35-40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
08.06.04 XeniaSaphier

## Pflaumen oder Kirschen oder Aprikosenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

180 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
350 g Mehl  
1 Pkt. Vanillezucker  
1 Pkt. Backpulver

### 5 Ei Milch

### 3 Ei(er)

1 kg Kirschen

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker verrühren, Mehl mit Backpulver vermischen und darunterheben, Milch zugeben. Auf ein befettetes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Mit Früchten belegen und im Rohr auf mittlerer Schiene bei 180° backen bis der Kuchen eine schöne braune Farbe hat.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten  
11.03.01 fairy0703

### Saftiger Streuselkuchen

(vegan)

Zutaten:

500 g Obst (z.B. Kirschen)  
150 g Zucker (ggf. weniger)  
150 g Margarine  
300 g Mehl  
etwas Zimt  
Prise Salz

### Zubereitung:

Alles zu Streuseln rühren.  
2/3 in eine Springform drücken.  
Mit Obst nach Wahl (Kirschen, Birnen, Äpfel, Pflaumen, etc.) belegen, restl. Streusel drüberstreuen.  
Alles bei 175-200 Grad ca. 1 Stunde im Ofen backen.  
Am Ende der Backzeit Garprobe machen.

### Schweizer Reiskuchen mit Kirschen 3 Ei M

### Zutaten

Für Den Biskuit

### 3 Eier

90 g Zucker  
1 Spur ; Salz  
90 g Mehl  
Zucker; zum Stürzen

### Für Den Belag

1 l Milch

175 g Zucker  
320 g Milchreis, Rundkornreis  
12 Scheibe Gelatine, weiß  
1 Zitrone, unbehandelt abgeriebene Schale davon  
1200 g Sauerkirschen

### 1 l Schlagsahne

40 g Pistazien, gehackt

### Zubereitung

Für den Biskuitboden Eier, Zucker und Salz mit dem Schneebesen des Handrührers zehn Minuten dickcremig schlagen. Das Mehl darübersieben und locker unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad / Umluft 150 Grad / Gas Stufe 2 etwa acht Minuten backen. Boden herausnehmen und auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen, das Papier sofort abziehen. Boden erkalten lassen und wieder auf das Backblech legen. Rundherum aus Butterbrotpapier einen 3 cm hohen Rand formen.

Für den Belag Milch und Zucker aufkochen. Den Reis einrühren und bei kleiner Hitze etwa 30 bis 40 Minuten ausquellen lassen. Gelegentlich umrühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Reis etwas abkühlen lassen. Zitronenschale und ausgedrückte Gelatine unterrühren und erkalten lassen. Kirschen abspülen und entsteinen.

Schlagsahne in zwei Portionen steif schlagen und unter den Reis heben. Die Hälfte davon auf den Biskuitboden strichen. Die Kirschen auf den Reis geben. Restlichen Reis draufstreichen.

Kuchen mindestens zwei Stunden kalt stellen und mit den Pistazien bestreuen.

1 Kuchen = 24 Stücke = 305 kcal / 17 g Fett pro Stück.

### Streuselkuchen Kirschen 2 Ei M

100 g Butter oder Margarine  
schaumig rühren  
100 g Zucker

### 2 Eier

unter ständigem Rühren dazugeben

500 g Mehl

1 P. Backpulver

mischen, sieben abwechselnd

### 1/8 - 1/4 l Milch

unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen,  
1 kg entsteinete Kirschen

gut abtropfen lassen den Teig damit belegen.

300 g Mehl

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

150 200 g zerlassene Butter

vermengen, daraus eine krümelige Masse bereiten über die Kirschen verteilen. Backzeit: Ober /Unterhitze: 220°C / Heißluft: 200°C / Gas: Stufe 3 4 / etwa 40 Minuten

Den Kuchen noch warm Puderzucker bestreuen.

## Vanillegugelhupf mit Amarena Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

350 g Mehl

150 g Speisestärke

2 El Backpulver

Salz

200 ml Fett, Pflanzencreme

300 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

4 Ei(er)

3 Tropfen Bittermandelöl

60 ml Milch

100 g Kirschen, Amarena-Kirschen

etwas Mehl

etwas Fett

## Zubereitung

Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz vermischen. Pflanzencreme mit Zucker Vanillezucker und -mark cremig schlagen. Nach und nach die Eier, danach Mandelaroma dazugeben. Alles zu einer cremigen Masse schlagen. Dann löffelweise Milch und Mehlmischung unterrühren. Kirschen gut abtropfen lassen, mit etwas Mehl bestäuben und vorsichtig unter die Masse heben. Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C (mittlere Schiene) ca. 1 Stunde backen. Zur Sicherheit mit einem Holzstäbchen vorher schon Garprobe machen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten

08.11.01 Bashiba

## Versunkener Kirschkuchen 2 Ei M

Zutaten:

Zutaten für ca. 12 Stücke:

600 g Sauerkirschen



### 2 Eier (Größe M)

215 g Zucker,

150 g Butter/Margarine

2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

### 450 ml Milch

150 g Mehl

1 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)

50 g Mandelblättchen,

evtl. Puderzucker zum Bestäuben

Fett und Mehl für die Form

### Zubereitung:

1. Kirschen entsteinen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, 25 g Zucker einrieseln lassen. Fett, 150 g Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. 50 ml Milch und Mehl im Wechsel unterziehen. Eischnee unterheben. Masse in eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform (26 cm Ø) streichen. 2. Puddingpulver, 40 g Zucker und 3 Esslöffel kalte Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen, angerührtes Pulver einrühren und 1 Minute kochen lassen. Pudding auf dem Teig verteilen. Mit Kirschen und Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) 50 bis 60 Minuten backen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren.

**Kalorien: Stck. 300 kcal.**

Zubereitungszeit: 105 min.

Foto

## Versunkener Kirschkuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

300 g Kirschen

### 5 Ei trennen

180 g Zucker

80 g Butter, weich

180 g Mehl  
½ Pck. Backpulver  
4 Ei Puderzucker  
Fett und Mehl für die Form

Eine Springform einfetten und mit Mehl bestäuben und den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Kirschen entstielen, waschen, abtropfen lassen und entsteinen.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers und der Butter schaumig rühren. Nach und nach das mit dem Backpulver gesiebte Mehl unter die Eigelbmasse heben. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und die Kirschen darauf verteilen, dabei leicht mit einem Kochlöffelstiel in den Teig drücken. Den Kuchen auf der zweiten Schiene von unten 50-60 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und mit dem Puderzucker besieben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
31.10.05 emil89

Weichselkuchen 4 Ei M

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Zutaten

4 Eier

1 Becher Zucker  
1 Becher Mehl, griffig

1 Becher Sauerrahm

1 Becher Öl  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Backpulver  
300 g Kompott Weichseln



### Zubereitung

Eier aufschlagen, mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver versieben und gemeinsam mit dem Öl und dem Sauerrahm mit dem Eierabtrieb verrühren. Masse in eine Springform (Durchmesser 22 oder 24 cm) geben und die gut abgetropften Weichseln auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Rohr bei 180°C 35-40 Minuten backen.

6. Dezember 2003 von Anna

Foto

## Zimt Kirschen Kuchen 4 Ei

### 4 Eier,

25 dag Zucker,  
25 dag Mehl,  
1/2 Pkg. Backpulver,  
25 dag zerlassene Butter,  
1 KL Zimt,  
1 kg entsteinte Kirschen,  
Vanillezucker und Streuzucker zum Bestreuen.

Eier und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver einmengen. Zerlassene Butter und Zimt einrühren. Kirschen unterheben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 180 Grad backen. Ausgekühlt mit Vanillezucker und Streuzucker bestreuen.

## Kuchen Konserven Alles

### Apfel Kirsch Blechkuchen 5 Ei

nach Oma Bärbel

Zutaten für 1 Portionen

1.5 kg Äpfel  
1 Zitronen  
1 Glas Kirschen  
200 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
2 Tropfen Buttervanille-Aroma  
1 Prise Salz

### 5 m.-große Eier

375 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
3 EL Mineralwasser  
100 g Mandeln Blättchen  
1 EL Puderzucker  
Fett, fürs Blech

Äpfel schälen und das Kerngehäuse entfernen. In Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Die weiche Butter oder Margarine, Zucker, Vanille-Aroma und Salz mit einem Mixer Handrührgerät cremig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und unterheben. Zuletzt das Mineralwasser unterrühren.

Den Rührteig auf ein gefettetes Backblech ca. 36x40 cm streichen.

Die Apfelspalten und Kirschen auf dem Teig verteilen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200° Umluft 175° 30-40 Minuten backen.

Ca. 15 Minuten vor dem Ende der Backzeit mit den Mandeln bestreuen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.01.06 Schwalbe

### Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

500 g Sauerkirschen aus dem Glas oder frische.

150 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Ei trennen

100 g Zartbitterkuvertüre oder Kochschokolade (Crémant)

200 g gemahlene Haselnüsse

2 Teelöffel Backpulver

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen, die frischen Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen. Die Kuvertüre fein reiben. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Eigelb nacheinander unterrühren. Das Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Kuvertüre mit den gemahlene Nüssen und den Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren (die ist ziemlich dick). Zum Schluss den Eischnee unterheben (das ist so ne Sache, bei dem dicken Teig, eher unterrühren, hat aber keinen Einfluss auf das Endergebnis!) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) fetten. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene ungefähr **60 Minuten backen**. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Die Kirschen sind am Schluss alle unten... Gutes Gelingen! Gruß Perpetua

## Kirsch Streuselkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 g Mandeln, gemahlen

Für den Belag:

2 Gläser Kirschen (Schattenmorellen), à 720 ml

2 Ei Paniermehl

250 g Mehl

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter

2 Ei Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig:

Fett schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Nach und nach die Eier zugeben. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen und zugeben. Den Teig auf ein Backblech streichen.

Für den Belag:

Kirschen gut abtropfen lassen, den Teig mit Paniermehl bestreuen und Kirschen darauf verteilen. Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter verkneten. Mit den Händen über die Kirschen bröseln.

Im vorgeheizten Ofen **ca. 45 Min. backen** (E: 175 Grad, Gas: Stufe 2).

Puderzucker darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.05.02 Heiki

## Kirschgitterkuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl  
150 g Margarine  
100 g Zucker  
50 g Mandeln, gehobelt  
1 Pck. Vanille Zucker

### 1 Eier

1 Tl Backpulver  
1 Glas Kirschen  
2 Pck. Tortenguss, rot  
evtl. Kirschsaff

## Zubereitung

Aus Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker, Vanille Zucker und Ei einen Knetteig herstellen. Mit 2/3 des Teiges eine Springform und Rand auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 20 Minuten vorbacken.

1 Glas Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Den Saft mit 2 Päckchen Tortenguss andicken nach Packungsangabe, evtl. Kirschsaff zugeben, um erforderliche Menge zu erreichen. Kirschen unterheben und abkühlen lassen.

Masse auf den Boden geben, 50 g gehobelte Mandeln überstreuen. Restteig dünn ausrollen und in ca. 1 cm breite Streifen schneiden. Streifen in Gitterform auf den Kuchen legen, mit Ei bestreichen und mit Zucker bestreuen. **20 Minuten bei 180°C backen.**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
30.01.06 dacapo

## Kirschkuchen Florentiner M

Zutaten für 12 Portionen  
200 g Mandeln, gehobelte  
80 g Butter  
100 g Zucker  
1 Glas Kirschen, (680 ml)  
1 Tüte. Puddingpulver, Vanille

### 2 Becher Sahne, (400 ml)

2 Tüte. Sahnesteif  
2 Tüte. Vanillezucker  
Kakaopulver

## Zubereitung

Für den Boden die Butter zerlassen, den Zucker einrühren und anschließend die Mandeln unterrühren. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Mischung in der Form verteilen und den Boden **50 Min. bei 140-150 ° C (Ober-/Unterhitze) backen.**

Für den Belag die Kirschen abtropfen lassen und auf dem abgekühlten Boden verteilen. Den Saft leicht zuckern, das Puddingpulver einrühren und die Mischung aufkochen lassen, dann auf den Kirschen verteilen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen dick mit Kakao bestäuben.

18.9.03 Frasula CK

### Kirschkuchen mit Pudding 3 Ei

Zutaten:

#### 3 Eier trennen

3 Ei Wasser  
150 g Mehl  
150 g Zucker  
½ Pck. Backpulver  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
1 ½ Glas Schattenmorellen  
1 Pck. roten Tortenguss

#### Zubereitung:

Für den Biskuitteig: Eier, Wasser, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit dem Backpulver mischen und sieben und unterheben. Backofen vorheizen 200 Grad und den Teig **15 Minuten goldgelb backen.** Puddingpulver nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen und auf den kalten Tortenboden geben. Kirschen abtropfen lassen und über den Pudding verteilen. Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und darauf verteilen. Tipp: Damit der Pudding keine Haut bildet, direkt nach dem Kochen mit Klarsichtfolie abdecken. Wer eine Küchenmaschine besitzt, braucht die Eier nicht zu trennen, - ca. 5 Minuten mit dem Schneebesen rühren, bis eine helle schaumige Masse entsteht.

### Kirschkuchen mit Zimtstreuseln 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

180 g Butter  
180 g Zucker  
1 Prise Salz

#### 4 Eier

380 g Mehl Weizen  
2 TI Backpulver  
2 Gläser Kirschen  
280 g Mehl  
140 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
1 Ei Zimt  
200 g Butter, weich

Butter weich rühren, Zucker und Salz unterrühren; dann nach und nach die Eier zugeben. Mehl/Backpulver unterrühren, Teig auf gefettetes Backblech streichen. Teig mit den abgetropften Kirschen belegen. Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen und mit weicher Butter Streusel mit dem Knethaken herstellen; auf den Kirschen verteilen. Bei 190°C Ober-/Unterhitze **40 Min. backen.**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten  
07.05.01 Meike

#### Kirschstreuselkuchen 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen  
250 g Mehl  
½ TI Backpulver

#### 1 Eigelb

150 g Zucker  
150 g Butter  
1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

#### Zubereitung

Zutaten mit Mixer auf niedrigster Stufe verkneten. Hälfte des Teiges in eine 26ger Springform (gefettet) bröseln, die Kirschen darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad **30 Minuten backen.**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
10.10.02 Kimba

#### Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei

### 6 Eigelb (Größe M)

175 g Zucker

3 Tropfen Bittermandel Aroma

1 P. Vanille Zucker

10 Minuten schaumig rühren

150 g gem. Mandel

60 g Semmelbrösel

vorsichtig unterheben

### 6 Eiweiße

zu Schnee schlagen unterziehen. Backblech (40 x 30 cm) Backpapier belegen (an der offenen Seite des Blechs mehrfach zu einer Randfalte knicken) den Teig aufstreichen.

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

sehr gut abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen **sofort backen**. Den abgekühlten Kuchen nach Wunsch Puderzucker bestäuben.

## Marmor Kirschenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

### 4 Eier

500 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Kakaopulver

1 Glas Kirschen

## Zubereitung

Aus den o.g. Zutaten einen Rührteig herstellen, den Teig teilen und unter die eine Hälfte etwas Kakao geben. Den Teig in eine Form geben und mit der Gabel Muster ziehen. Die Kirschen abtropfen lassen und auf den Teig obenauf geben.

**Backzeit: bei 175 C° ca. 1 Std.**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.02.06 Perle

## Nusskirschkuchen 8 Ei

### 8 Eier mit

160 g Zucker sehr schaumig schlagen, mit 150 g gemahlene und 150 g gehackte Nüsse und ein Backpulver unterrühren. In Springform füllen und

bei **Mittelhitze ca. 30 Min. backen.**

Ein Glas Schattenmorellen abtropfen lassen. Mit dem aufgefangenen Saft, evtl. einem Gläschen Kirschwasser und einem Vanillepuddingpulver nach Packungsangabe einen Pudding kochen, abgetropfte Kirschen unterheben. Sofort auf den erkalteten Tortenboden streichen und fest werden lassen. Nach dem Erkalten mit ¼ Ltr. steifgeschlagener Sahne bestreichen und mit reichlich geraspelter Schokolade bestreuen.

## Rührkuchen mit Kirschen und Himbeeren 5 Ei

300 g Butter  
250 g Zucker

### 5 Eier

300 g Mehl  
1/2 Päckchen Backpulver  
1 Glas Schattenmorellen, gut abgetropft  
1 Glas Himbeeren, gut abgetropft  
Fett und Semmelbrösel für Form

Einen Rührkuchenteig herstellen und die Hälfte des Teiges in die Form ( Gugelhupf oder größere Kastenform ) geben. Himbeeren in Teig drücken und Kirschen darauf verteilen.

Restlichen Teig entweder direkt auf die Kirschen geben oder mit Schokotropfen, Haselnüssen, Kokosflocken... verfeinern.

Das ganze bei **180 Grad für knappe 60 min** in den Ofen und Schokoguss oder Puderzucker nach dem Backen und Abkühlen darüber geben.

Dieser Kuchen wird in vielen Variationen ( mit Pfirsichen, Mandarinen, Erdbeeren..) nie langweilig und wenn man die eine Hälfte des Teiges mit Schokoflocken, Haselnüssen, Marzipan... verfeinert, sind den Möglichkeiten keine Grenzen mehr gesetzt.

Viel Spaß beim Backen wünscht Moni

## Saftkuchen mit Kirschen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

- 1 Glas Sauerkirschen, (Abtropfgewicht 185 g)
- 3 Tasse/n Mehl (Weizenmehl)
- ½ Pck. Backpulver
- 2 Tasse/n Zucker
- 1 Pck. Aroma (Finesse ger. Zitronenschale oder Citroback)

### 4 Ei(er)

- 1 Tasse/n Öl
- 1 Tasse/n Limonade, (roter Sprudel, z. B. Fanta Wild Berries)

## Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen.  
Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Öl und Fanta hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel noch mal sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen und glatt streichen. Kirschen auf dem Teig verteilen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Heißluft 160 Grad) etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen noch ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, und dann aus der Form lösen. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
28.04.05 andrea2208

## Schneewittchen Kuchen 5 Ei

Zutaten für 16 Portionen

- 500 g Mehl
- 300 g Margarine
- 250 g Zucker

### 5 Eier

- 1 Pck. Backpulver
- 2 El Kakaopulver
- 1 Glas Kirschen Sauerkirschen

## Zubereitung

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten. Die Hälfte mit Kakao vermischen. Den dunklen Teig auf ein Blech streichen und die abgetropften Kirschen darauf geben, den hellen Teig darüber streichen oder auch erst den hellen Teig und danach den dunklen.

Den Kuchen ca.30 Minuten bei Mittelhitze backen und auskühlen lassen. Nun wird Buttercreme auf den Kuchen gestrichen und darauf kommt am besten Lucullus-Masse. Es geht aber auch eine einfache Schoko-Glasur, die nicht zu fest wird.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.05.02 Petraspitzer

### Schneller Blechkuchen Schoko 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Mehl, 2 und eine 3/4 Tasse

¼ Tasse Kakaopulver

1 Tasse Zucker

1 Tasse Mineralwasser

½ Tasse Öl

#### 4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

1 Glas Kirschen, oder 2 Gläser

Alle Zutaten, bis auf die Kirschen, in eine Schüssel geben und verrühren. Den Teig auf ein viereckiges Backblech geben und die abgetropften Kirschen darauf verteilen. Dann nun bei 180°C für 30-40 Minuten in den Backofen.

Teigmenge variiert je nach Tassengröße.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

06.08.05 FLOK

### Schüttelkuchen mit Kirschen

Zutaten für 10 Portionen

375 g Mehl

375 g Zucker

375 g Butter, weiche (flüssige) o. Margarine

1 Pkt. Backpulver

1 Pkt. Vanillezucker

2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)

### Zubereitung

Alle Zutaten außer den Kirschen in eine Schüssel geben und gut verrühren/schütteln. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und die Kirschen darauf verteilen.

Bei 200 Grad ca.25-30 Minuten backen. Ofen vorheizen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

04.06.03 Steffisp

### Umgedrehter Kirschkuchen 3 Ei

1 Glas Kirschen  
125 g Margarine  
150 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker

### 3 Eier

150 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Teelöffel. Backpulver  
1 Pck. Citroback Puderzucker.

### Zubereitung:

Die Kirschen abtropfen lassen. Margarine, Zucker, Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier hinzugeben. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Citroback miteinander vermischen und zu dem Teig geben und gut miteinander verrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Die Kirschen auf den Springformboden geben, und anschließend den Teig über die Kirschen geben.

Bei 175° C 50-60 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, etwas auskühlen lassen, dann das Backpapier abziehen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Uschis Grundteig

Man nehme:

130 g Zucker  
130 g Mehl  
130 g Butter (nicht Margarine)  
sowie

2 Eier

2 Esslöffel Milch

2 Teelöffel Backpulver

evtl. etwas abgeriebene Zitronenschale,

je nach Weiterverwendung (muss aber nicht sein)

Hieraus stellt man einen zarten geschmeidigen Teig her (am Besten Zucker und Eier anfangs gründlich schaumig schlagen)

Bei 175 Grad ca. 15-20 Min in einer 26er oder 28er Springform backen.

Der Boden eignet sich hervorragend für Obstbeläge oder Sahne-Quark-Gelatine Torten. Durchgeschnitten kann man ihn füllen. Der Teig ist alleine schon so lecker, dass man ihn auch ohne Weiterverarbeitung essen kann. Die Menge kann entsprechend erhöht werden, sollte man z. B. 2 Böden brauchen.

Die Mengen sind einfach zu merken, so dass man schnell mal einen Kuchen "zusammengerührt" hat.

## Veganer Kirsch Pie

### Für den Teig:

150 g (Soja-)Margarine

330 g Mehl

1 1/4 TL Salz

40 ml Wasser

### Für die Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)

40 g Speisestärke

100 g Zucker

### Außerdem:

Etwas Öl

In einer kleinen Schüssel die Margarine mit dem Schneebesen schaumig schlagen. In einer zweiten Schüssel das Mehl und das Salz vermischen. Die Hälfte der Margarine hinzufügen und mit einer Gabel vorsichtig vermischen. Die restliche Margarine dazugeben und weiterrühren bis der Teig leicht krümelt.

Esslöffelweise kaltes Wasser hinzufügen, bis der Teig zu einer Kugel geformt werden kann. Den Teig schnell verarbeiten. Nicht kneten, nur andrücken! Sonst wird er bröselig und nach dem Backen zu fest. In zwei Hälften teilen, in Alufolie wickeln und mindestens 30 min in den Kühlschrank stellen.

Backofen auf 210°C vorheizen. Die Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft aufheben. 100 ml des Kirschsafte mit der Speisestärke verrühren - Klümpchen vermeiden! Den restlichen Saft mit dem Zucker kurz aufkochen und den angerührten Saft mit dem Schneebesen unterrühren. Kochtopf vom Herd nehmen und die Kirschen unterheben. Leicht abkühlen lassen.

Eine Springform mit 27 cm Durchmesser mit dem Teig auslegen (eine Hälfte bildet Boden und Rand, die andere den Deckel). Die Kirschfüllung auf den Pie Boden geben und glatt streichen. Den Deckel vorsichtig über ein Nudelholz über der Backform abrollen. Überstehenden Teig am Rand andrücken. Teigdeckel mehrmals mit einer Gabel einstechen (damit der Dampf entweichen kann) und mit etwas Öl einpinseln. Erst 10 min backen und weitere 30 min auf 170°C backen.

Variation:

Statt Kirschen können auch Äpfel verwendet werden. Dazu werden etwa 800 g saure Äpfel (z.B. Granny Smith) in dünne Scheiben geschnitten auf dem Boden ausgelegt. 80 g Zucker, 2 El Speisestärke, etwas Zimt und Muskatnuss werden gemischt und über die Äpfel gegeben. Ansonsten wie beim Kirsch Pie vorgehen.

## Zimtkuchen mit ganzen Haselnüssen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

400 g Zucker

### 4 Eier

1 Pck. Vanillezucker

350 g Mehl

½ Pck. Backpulver

4 TL Zimt

250 ml Öl

½ Glas Kirschen gut abgetropft

100 g Haselnüsse, ganz, geschält

2 Äpfel, geschält, gewürfelt

## Zubereitung

Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Zimt vermischen und unter die Masse rühren, dabei schluckweise das Öl mit unterrühren. Kirschen, Haselnüsse und Äpfel unterheben. Alles in eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Bei 170°C ca. eine Stunde backen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

08.08.05 manu-s

## Kuchen Konserven Milch

Feuerweirkuchen 1 Ei M

Zutaten:

für den Boden:

250 g Mehl,

100 g Zucker,

125 g Butter,

1 Ei,

1 Prise Salz,

1/2 TI Backpulver

für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen,

1 Pck. Vanillepuddingpulver,

250 ml Milch

Zutaten für den Streusel:

75 g Butter,

75 g Zucker,

75 g Mehl,

75 g gemahlene Nüsse,

1 Pck. Vanille Zucker

Außerdem:

400ml Sahne,

40 g Puderzucker,

1 Pck. Sahnesteif,

Schokostreusel

Zubereitung:

Für den Boden aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Für 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Teig ausrollen und in eine Kuchenform auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen. Den Boden für et-

wa 10 Minuten bei einer Ofentemperatur von 180°C "blind" (ohne weiteren Inhalt) backen. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Aus der Milch und dem Puddingpulver nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten. Zum Schluss nochmals 2 Esslöffel Zucker hinzufügen. Noch warm die Kirschen unterheben. Die Masse auf den Teig geben und verteilen. Für die Streusel Butter mit Zucker und Vanille Zucker verkneten. Zum Schluss das Mehl und die Nüsse dazugeben und einen klumpigen Streusel zubereiten. Streusel auf der Pudding-Kirschmasse verteilen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa **45 Minuten backen**. Nach dem Backen Kuchen noch für etwa 5 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Kuchen-gitter geben, und den Ring entfernen. Sahne mit gesiebttem Puderzucker und Sahnefest steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Nach Belieben mit Schokostreusel oder ähnlichem garnieren.

### Kirsch Vanille Schnitten **4 Ei** **M**

Zutaten für den Teig:

250 g Butter,  
175 g Zucker,  
1 Tüte. Bourbon-Vanillezucker,

**4 Eier,**

100 ml Milch,  
250 g Mehl,  
2 Tl. Backpulver,  
Fett fürs Backblech

#### Für den Belag:

1 1/2 Gläser Sauerkirschen (a' 720 ml),  
90 g Zucker,  
Zitronenschale von 1 unbehandelten Zitrone,  
1 Zimtstange,  
50 g Speisestärke,

900 ml Milch,  
2 Tüte. Puddingpulver Vanille-Geschmack,  
30 g Mandelblättchen,

200 g Schlagsahne,  
1 Tüte. Vanillezucker

Fett, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

**Im vorgeheizten Backofen 200°C, 15-20 Min. backen.**

Auskühlen lassen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen (zirka 1/2 Liter). Saft, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen. Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren und in den Saft rühren. Kurz aufkochen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Kirschen unterheben. Milch, bis auf 100 ml, aufkochen. Puddingpulver, übrige Milch und Zucker glattrühren. In die Milch geben und kurz aufkochen. Kompott und Pudding schnell in Streifen diagonal auf den Teigboden geben. Zirka 2 Stunden kühl stellen. Mandelblättchen rösten. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs und Mandeln verzieren.

### Kirschkuchen mit Kokosmakronen 1 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

50 g Butter  
200 g Zucker

1 Eier

3 Eiweiß

100 g Mehl  
50 g Speisestärke

3 EL Milch

150 g Kokosraspel, geröstete  
1 Glas Sauerkirschen, ohne Stein  
1 TL Backpulver  
1 EL Kakaopulver  
1 Prise Salz

### Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren. Das Ei unterrühren. Mehl, 25 g Speisestärke und das Backpulver mischen, zusammen mit der Milch dazugeben. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175° ca. 20 min. backen.

Die Kirschen mit dem Saft aufkochen, die restliche Speisestärke in etwas kaltem Wasser glatt rühren und den Saft damit andicken.

Die Kirschen etwas abkühlen lassen, auf dem Teigboden verteilen und fest werden lassen.

Die 3 Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen, die gerösteten und abgekühlten Kokosraspel vorsichtig unterheben. Die Kokosmasse über die Kirschen verteilen.

Den Kuchen nochmals ca. 20 min. backen, bis die Baisermasse leicht gebräunt ist.

Vor dem Servieren mit Kakaopuder dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
03.05.04 naschkatze65

### Marmorierter Kirschkuchen 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

1 Glas Kirschen Sauerkirschen  
250 g Butter  
200 g Zucker  
1 Prise Salz

#### 5 Eier

375 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

#### 6 El Milch

1 El Kakaopulver  
2 El Kokosraspel

Kirschen abtropfen lassen. Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen. Mit der Milch unter den Teig rühren. Teig halbieren. Unter eine Hälfte den Kakao, unter die andere Hälfte die Kokosflocken rühren. Erst den dunklen Teig in eine gefettete Springform 26 cm geben. Hellen Teig darauf verteilen. Kirschen auf den Kuchen geben und im vorgeheizten Backofen auf 200 Grad ca. 1 Std. backen. Ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

#### Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
13.06.03 Fabienne

### Mohn Kirsch Kranz 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

350 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

#### 4 Eier

175 g Butter

#### 150 ml Milch

30 g Mohn  
2 Ei Puderzucker  
370 g Kirschen Sauerkirschen, aus dem Glas  
1 Apfel  
1 Ei Zitronensaft

## Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Apfel schälen, entkernen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Butter zerlassen. Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Eier, zerlassene Butter und Milch hinzufügen. Schüssel verschließen und eine halbe Minute kräftig schütteln. Mit einem Rührlöffel die noch trockenen Zutaten vom Rand unterrühren. Teigmenge halbieren. Unter die eine Hälfte den geraspelten Apfel, unter die andere Hälfte den Mohnsamen rühren. Apfelteig in eine Kranzform füllen, die Kirschen darauf geben, den Mohnteig darauf geben.

Bei 180 Grad ca. 50 Min. backen. Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten  
16.05.02 Heiki

Mohn Marmorkuchen mit Kirschen 4 Ei M

## Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)  
1 Apfel  
1 Ei Zitronensaft

## Für den Teig:

350 g Mehl  
1 Pck. Backpulver  
150 g Zucker  
1 Vanillezucker

## 4 Eier

175 g zerlassene Butter

## 150 ml Milch

30 g Mohnsamen

Zum Bestäuben:

2 Ei Puderzucker

Apfel raspeln und mit Zitronensaft beträufeln.

Zutaten für den Teig gut vermischen und Teigmenge halbieren. Unter die eine Hälfte den Apfel, unter die andere Hälfte den Mohn ziehen.

Apfelteig in eine Springform mit Rohrbodeneinsatz ( Durchm. 24 cm) füllen. Mohn Teig darauf geben. Kirschen auf dem Mohn Teig verteilen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeh.)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeh.)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: etwa 50 min

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Mohn Napfkuchen mit Kirschen 6 Ei M

1 Glas Schattenmorellen,

330 g Margarine,

200 g Zucker

30 g Vanille Zucker,

6 Eier,

750 g Mehl,

1 ½ Backpulver,

375 ml Milch,

225 g gem. Mohn

Rührteig mit ca. 175 ml Milch bereiten. 1/3 Teig, 30 g Zucker, Mohn und 75 ml Milch (evtl mit Rum gemischt) verrühren. Kirschen unter restl. Teig heben. In gefetteter Springform mit Einsatz füllen, Mohn Teig darüber verteilen. Mit einer Gabel unterziehen. Backzeit: 180 Grad 75 Min.

Schmandkuchen mit Kirschen 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

Mehl: 150 g

Butter: 65 g

Zucker: 65 g

Ei: 1 Stück

Backpulver: 1 Teelöffel

Puddingpulver ( Vanille- Geschmack): 2 Päckchen

Milch: 500 Milliliter

Zucker: 180 g  
Schmand: 4 Stück  
Glas Kirschen: 1  
Tortenguss: 1 Päckchen

## Zubereitung

Aus dem 150 g Mehl, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver einen Teig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Teig am Rand hochdrücken.

### Für die Füllung:

2 P. Puddingpulver,

1/2 l Milch und

180 g Zucker einen Pudding kochen erkalten lassen.

4 Becher Schmand und die abgetropften Kirschen unter den Pudding rühren.

Die Füllung auf den Teig geben und 60 Minuten bei 200 Grad backen, abkühlen lassen.

Aus dem Kirschsafte mit 1 Btl. Tortenguss -----> Tortenguss bereiten und auf den abgekühlten Kuchen verteilen.

## Schoko Kirschkuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter, weich

### 5 Ei(er)

200 g Zucker

200 g Mehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

2 TL Backpulver

1 TL Zimt

1/8 Liter Milch

150 g Schokoladenraspel

1 Glas Kirschen

Butter, Eier und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Zimt nach und nach unterrühren, Milch hinzufügen. Die Raspelschokolade und die Hälfte der Kirschen unterheben. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 Minuten backen. Dann die rest-

lichen Kirschen auf dem Kuchen verteilen und weitere 30 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.12.04 Malipuz

### Versunkener Kirschkuchen 3 Ei M

200 g Margarine

200 g Zucker

#### 3 Eier

100 g Speisestärke

300 g Mehl,

3 gestr. TL Backpulver

125 ml Milch zu einem glatten Teig verrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech gleichmäßig verteilen.

2 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen und die Kirschen auf dem Teig verteilen.

Im vorgeh. Backofen bei 200 °C auf mittlerer Schiene ca. 40 Minuten backen.

### Kuchen Konserven Quark

#### Blechkuchen mit Kirschen M

##### 1 Lage:

300 g Butterkekse

250 g flüssige Butter

Butterkekse in einem Gefrierbeutel zerkrümeln und in eine Schüssel geben. Mit Butter vermengen und in einer Fettpfanne mit Hilfe eines Löffels gut andrücken.

##### 2 Lage:

500 g Doppelrahm Frischkäse

75 g gesiebter Puderzucker

200 ml Schlagsahne

2 P. Sahnesteif

Käse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Auf dem Boden verteilen.

### 3 Lage:

200 g gem. geröstete Nüsse  
Auf der 2 Lage verteilen.

### 4 Lage:

#### 600 ml Sahne

2 P. Vanillezucker

2 P. Sahnesteif

Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf der 3. Lage verteilen.

### 5 Lage:

2 Gläser Sauerkirschen

2 P. roter Tortenguss

Kirschen gut abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Früchte auf der 4 Lage verteilen. Tortenguss nach Packungsvorschrift herstellen und auf die Kirschen streichen. Alles gut durchziehen lassen.

Am besten benutzt man zur Zubereitung einen Backrahmen.

## Käsekuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

150 g Mehl

1 TI Backpulver

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Eier

75 g Butter

Für die Füllung:

3 Eier

200 g süße Sahne

750 g Quark Magerquark

150 g Zucker  
1 Zitronen  
50 g Speisestärke  
250 g Kirschen aus dem Glas

**Für die Streusel:**

100 g Mehl  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
75 g Butter

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Alle Teig-Zutaten miteinander vermischen und zu einem glatten Teig verkneten. Eine Springform damit auskleiden. Ca. 10 Min. vorbacken, aus dem Ofen nehmen und den Herd auf 170 Grad herschalten.

Für die Füllung Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Eigelb, Quark, den Saft der ausgepressten Zitrone und Speisestärke miteinander verrühren. Kirschen abtropfen lassen und mit Eiweiß und Sahne unterheben. Die Füllung gleichmäßig auf den vorgebackenen Teig streichen.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Butter rasch verkneten. Die Streusel gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Der Kuchen ist ca. in 1 Std. fertig.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
16.05.02 Heiki

**Käsekuchen mit Kirschen I 3 Ei M**

Knetteig:

150 g Mehl  
80 g Zucker

**1 Eigelb**

80 g Margarine  
1 gestr. Teel. Backpulver

**Belag:**

500 g Magerquark  
100 g Zucker

**2 Eier u. 1 Eiweiß**

1/2 Vanillepudding  
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung: Magerquark, Zucker, die beiden Eier und das Eiweiß und den halben Vanillepudding verrühren und mit dem Obst belegen. Bei 160° ca. 50

Min backen, wenn der Teig fertig ist, eine halbe Stunde kühlen und die Kirschen und den Tortenguss verteilen.

### Käsekuchen mit Kirschen II 3 Ei M

225 ml Milch

500 g Mehl

1 Ei

50 g Butter

2 El Zucker

Salz

1 Würfel Hefe

Schale einer Zitrone.

Auf einem Blech ausrollen nochmals gehen lassen.

### Belag:

300 g Frischkäse

1 Vanillezucker

200 g saure Sahne

Schale einer Orange

200 g Zucker

2 Eier

cremig rühren.

Auf den Boden streichen, bei 200 ° C 20 Min backen, auskühlen lassen, mit 2 Gläsern Kirschen belegen und mit Tortenguss überziehen

### Käsekuchen mit Kirschen und Streusel 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 16 Portionen

1 Glas Sauerkirschen oder 500 g frische Kirschen  
100 g Mandeln (Stifte)

**Für die Streusel:**

275 g Mehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz  
175 g Butter

**1 Eigelb**

**Für die Füllung:**

75 g Butter  
150 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

**500 g Quark (Magerquark)**

**125 ml Sahne**

1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale

**4 Ei(er)**

Die Kirschen sehr gut abtropfen lassen. Die Mandelstifte ohne Fett in der Pfanne rösten.

Die Zutaten für die Streusel erst kurz mit dem Knethaken vermengen. Dann mit den Händen schnell zu Streusel verarbeiten. 2/3 der Streusel in eine gefettete, bebröselte Springform drücken. Die Kirschen darauf verteilen und zum Rand hin etwas Abstand lassen.

2 Eier trennen. Butter und Zucker cremig rühren. Nach und nach 2 Eigelb und 2 Eier dazugeben. Quark, flüssige Sahne, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren. 2 Eiweiß

( ich habe das Übriggebliebene von den Streuseln auch noch genommen )  
steif schlagen. Mit ca. 2/3 der Mandelstifte unter die Quarkmasse heben.

Auf die Kirschen streichen. Im vorgeheizten Backofen ( E-Herd 175°, Umluft 150°, Gas Stufe 2 ) ca. 15 Minuten backen. Rest Streusel drauf streuen und bei gleicher Temperatur ca. 55 Minuten weiterbacken. In der Form auskühlen lassen. Übrige Mandelstifte auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.01.04 Gittili

Kommentar von Gesinaks 07.03.2004 14:24

Superleckeres Rezept!! Kann ich nur empfehlen. Bisher habe ich den Kuchen schon dreimal gebacken. Eine gute Alternative ist, wenn man anstatt dem Glas Kirschen eine Dose Pfirsiche nimmt. Leider wurde bei mir die Kirsch-Version etwas matschig : ( - hat vielleicht aber auch an den Kirschen gelegen (?).

Mit Pfirsich ist der Kuchen beide Male prima gelungen - innerhalb von 24 Stunden war er weggeputzt. Top!!!

Kommentar von Fabion 25.10.2004 23:07

Hi Leute

wenn ihr diesen Kuchen backen möchtet kann ich euch nur raten weniger Zucker und weniger Butter zu nehmen da er sonst viel zu süß und fettig wird. ansonsten kann ich ihn nur empfehlen da er sehr leicht zu machen ist. viel spaß beim backen

Kommentar von Greta 26.01.2005 21:03

Hallo !!

Lecker auch mit Vollkornmehl, Vollrohrzucker oder Honig ;-)

liebe Grüße Greta

Kommentar von ilona-michaela 12.06.2005 15:51

Das ist echt genial. Auch mit Mandarinen statt Kirschen zu empfehlen.

MfG ilona-michaela

[Käsekuchen mit Sauerkirschen](#) 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig:

100 g Vollkorn-Butterkekse

60 g geschmolzene Butter

Für DIE Füllung:

500 g Ricotta

4 Eier, getrennt

Saft von 1 Zitrone,

50 g Zucker

100 ml Sahne

1 Paket Vanillepuddingpulver

Salz

1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)

### Für den Belag:

50 g Butter  
50 g Zucker

### 100 ml Sahne

100 g USA-Sonnenblumenkerne

1. Kekse mit dem Schneidestab des Handrührgeräts zerkleinern und mit der Butter verkneten. Auf dem Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) verteilen.

2. Ricotta mit Eigelben, Zitronensaft, Zucker, Sahne und Vanillepuddingpulver schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse ziehen, Die abgetropften Sauerkirschen unterheben.

3. Für den Belag Butter schmelzen, Zucker darin auflösen, aber nicht bräunen. Sahne angießen und aufkochen, Sonnenblumenkerne zufügen. Abkühlen lassen. Dann die Käsefüllung auf den Tortenboden geben, die Sonnenblumenkernmischung darauf streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 170 Grad ca. 60 Minuten backen.

Pro Stück ca. 260 kcal; 8 g E, 17 g F, 18 g KH

Zubereitungszeit. ca. 85 Minuten

Frau von Heute Nr. 2/04

### Kirsch Blechkuchen 7 Ei M

24 Stücke

### Für den Teig

1/2 Würfel Hefe (21g)

### 125 ml Lauwarme Milch

40 g Zucker  
250 g Zucker  
Mehl

1 Prise Salz

### 1 Ei

1 Pack. Vanille Zucker  
30 g Butter

## Für den Belag

1 Glas Sauerkirschen (720ml)

## 6 Eier

200 g Zucker

500 g Mascarpone

1 1/4 kg Quark

2 Pack. Grießpuddingpulver (für 1 l Flüssigkeit)

2 Essl. Kakaopulver

Puderzucker zum Bestäuben

1. Die Hefe in der Milch mit etwas Zucker glatt rühren. Mit Mehl, restlichem Zucker, Salz, Ei, Vanille Zucker, Butter in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 min gehen lassen.
2. Kirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Eier trennen. Eigelbe mit 125 g Zucker und Mascarpone verquirlen. Quark, Puddingpulver unterziehen und alles glatt rühren. Das Eiweiß mit 75 g Zucker steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
3. 1/3 der Quarkmasse mit dem Kakaopulver mischen. Anschließend die Kirschen unter die restliche helle Quarkmasse heben.
4. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Ein Backblech fetten, mit etwas Mehl bestäuben. Den Hefeteig auf dem Blech ausrollen, dabei rundum einen Rand formen. Die dunkle Quarkmasse darauf streichen. Dann die helle Kirsch-Quark-Masse darüber verteilen und mit einer Gabel leicht marmorieren.
5. Kuchen auf der mittleren Schiene ca. 40 min. backen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Kirsch Käsekuchen 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 Gläser Schattenmorellen a 720 ml

90 g Butter

1 Prise Salz

125 g Zucker

1 Vanilleschoten, das Mark

## 5 Eier

150 g Mehl

½ TL Backpulver

300 g Doppelrahmfrischkäse

150 g Joghurt Vanille

1 Pck. Saucenpulver Vanille, zum Kochen

Fett und Mehl für die Form

1 TL Puderzucker

Schlagsahne,

Kirschen und

Zitronenmelisse, zum Verzieren

### Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Butter, Salz, 50 g Zucker und Vanillemark mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. 2 Eier nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen unterrühren.

Für den Guss den Frischkäse, 75 g Zucker, Joghurt, 3 Eier und das Saucenpulver verrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform 26 cm Durchmesser geben. Glatt streichen.

Kirschen darauf verteilen, Guss darübergießen. Im vorgeheizten Ofen bei Unter-/Oberhitze 180 Grad oder Umluft 160 Grad ca. 60 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, auf ein Kuchengitter setzen und auskühlen lassen. Aus der Form lösen. Den Rand mit Puderzucker bestäuben. Mit einem Klecks Sahne, Kirschen und Zitronenmelisse verziert servieren.

Brennwert p. P.: 330

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

13.01.06 Katze\_Chibi

Kirschen Quark, Zupfkuchen 8 Ei M

(Blechkuchen)

Portion/en: 1

450 g Mehl

2 Pk. Vanillezucker

500 g Zucker

1 Prise (a 1/2l) Salz

35 g Kakao

1 Pk. Backpulver

400 g Margarine

8 Eier

2 Gläser (720 ml) Kirschen

1,5 kg Magerquark

1 ½ Pk. Puddingpulver Vanille

Für den Teig Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 200 g Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. 275 g weiche Margarine und 2 Eier zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Quarkmasse 125 g Margarine schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 6 Eier, Puddingpulver und Margarine verrühren.

Eine Fettpfanne (tiefes Backblech) fetten. Ca. 3/4 des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Am besten vorher mit Backpapier auslegen. Kirschen darauf verteilen. Quarkmasse darauf streichen. Den restlichen Teig in Stücke zupfen und auf der Masse verteilen.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Der Kuchen lässt sich gut 1 - 2 Tage vor dem Verzehr backen.

## Quarkkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Butter

300 g Zucker

4 Ei(er)

1 Glas Kirschen

1 Pck. Vanillezucker

500 g Quark (Magerquark)

Aroma (Zitrone)

2 El Grieß

Fett für die Form

## Zubereitung

Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. Die Butter in Flocken zufügen. Die Hälfte des Zuckers und 1 Ei hinzu und zu einem krümeligen Teig verkneten. 2/3 des Teiges in einer gefetteten Springform an Boden und Rand drücken. Die Sauerkirschen abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen.

Nun die restlichen Eier, den restlichen Zucker und die Vanille schaumig schlagen. Quark und Zitronenaroma einrühren. Beim Verrühren den Grieß einrieseln lassen. Die Quarkmasse in die Springform auf die Kirschen geben und den restlichen Teig auf die Masse bröseln.

Bei Ober-/Unterhitze, ca. 180 Grad (vorgeheizt), oder Heißluft, ca. 160 Grad (nicht vorgeheizt), [ca. 50 Minuten backen](#).

Variation: Kirschen durch Aprikosenhälften ersetzen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

08.12.05 mäusemolly

## [Rätsel Blechkuchen mit Kirschen](#) M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Kekse (Butterkekse)

250 g Butter, flüssig & etwas abgekühlt

[500 g Doppelrahmfrischkäse](#)

75 g Puderzucker, gesiebt

[200 g Schlagsahne](#)

2 Pck. Sahnesteif

200 g Nüsse (Haselnüsse, gemahlen & geröstet)

[600 ml Schlagsahne](#)

2 Pck. Vanillezucker

3 Pck. Sahnesteif

2 Gläser Sauerkirschen, (je 370 g Abtropfgewicht)

2 Pck. Tortenguss, rot

## [Zubereitung](#)

Für die 1. Lage Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen, Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerdrücken, in eine Schüssel geben.

Kekskrümel mit der Butter gut verrühren, auf einem gefettete Backblech (30x40 cm) verteilen, mit einem Ei andrücken (einen Backrahmen darum stellen oder die Masse in eine gefettete Fettfangschale geben).

Für die 2. Lage Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter den Frischkäse heben. Masse auf dem Butterkeksboden verteilen

Für die 3. Lage die Nüsse auf der zweiten Lage verteilen.

Für die 4. Lage Sahne mit Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf der dritten Lage verteilen, glatt streichen.

Für die 5. Lage Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf der 4. Lage verteilen. Von dem Saft 1/2 l abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen, mit Tortenguss nach Packungsanleitung andicken und vorsichtig über die Kirschen verteilen.

Kuchen etwa 2 Stunden durchziehen lassen, Backrahmen entfernen.

Tipp: Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Anstelle der Kirschen können auch Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren verwendet werden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

03.06.05 Dragonfly-Lady

## Streuselkuchen mit Kirschen 5 Ei M

Zutaten für 12 Stücke.

500 g Mehl

1 P, Backpulver

5 Eier,

300 g Zucker

1 P Vanillezucker

150 g Butter

1 Gas entsteinte Kirschen 750 ml)

500 g Magerquark

1 Pck. Vanille-Puddingpulver (f 0, 5 l Milch)

Saft u. abger. Schale einer unbehandelten Zitrone

## Zubereitung.

1. Mehl, Backpulver, 2 Eier, 250 g Zucker, Vanillezucker und Butter zu Streuseln verkneten. Kirschen abtropfen lassen. Quark, restl. Zucker, 3 Eier, Puddingpulver, Zitronensaft und -schale verrühren.

2. 2/3 der Streusel in eine mit Backpapier ausgelegte Springform ( 26 cm) geben, etwas andrücken. Die Quarkmasse darauf geben. Die Kirschen überstreuen. Mit den restlichen Streuseln abdecken. Im vorgeheizten Backofen 45 - 55 Min. backen.

3. Kuchen aus der Springform lösen und auf einem Kuchengitter vollständig abkühlen lassen.

Zubereitung. etwa 40 Min.

Elektro: 200°

Gas: Stufe 3

Heißluft: 180°

Extra:

Servieren Sie dazu feine Schlagsahne

## Zupfkuchen mit Kirschen I 8 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Zucker

1 Prise Salz

450 g Mehl

35 g Kakaopulver

1 Pkt. Backpulver

275 g Butter / Margarine

2 Ei(er)

Für den Belag:

2 Gläser Kirschen

Für die Creme:

1.5 kg Quark (Magerquark)

50 g Puddingpulver, ( 1 1/2 Päckchen)

125 g Butter / Margarine

300 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

6 Ei(er)

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbteig herstellen und mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.

Für die Quarkmasse das Fett schmelzen und dann mit allen übrigen Zutaten verrühren.

Dreiviertel des Teigs auf den Boden einer Fettpfanne (Zwetschgenblech) geben, Kirschen darauf verteilen. Quarkmasse darüber und nun den Rest des Teiges in Stücke zupfen und auf der Masse verteilen. E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C 50-60 min.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten  
04.06.04 Sahnenäschen

## Zupfkuchen mit Kirschen II 8 Ei M

Zutaten:

450 g Mehl,  
2 Päckchen Vanille Zucker,  
500 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
35 g Kakao,  
1 Päckchen Backpulver,  
400 g Butter/Margarine,

8 Eier,

2 Gläser (a' 720 ml) Sauerkirschen,

1,5 kg Magerquark,

1 ½ Päckchen (50 g) Puddingpulver „Vanille - Geschmack“, Sahne  
Kakao zum Verzieren

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl, 1 Päckchen Vanille - Zucker, 200 g Zucker, Salz, Kakao und Backpulver mischen. 275 g weiches Fett und 2 Eier zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zum glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Für die Quarkmasse 125 g Fett schmelzen. Kirschen abtropfen lassen. Quark, 300 g Zucker, 1 Päckchen Vanille - Zucker, 6 Eier, Puddingpulver und Fett verrühren. Eine Fettpfanne fetten. Ca.  $\frac{3}{4}$  des Teiges in Blechgröße ausrollen und gleichmäßig in die Fettpfanne drücken. Kirschen, bis auf 25 Stück zum Verzieren, darauf verteilen. Quarkmasse darauf streichen. Rest Teig in Stücke zupfen, auf der Masse verteilen. Zupfkuchen im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) 50 - 60 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuchen mit Sahnetuffs und den restlichen Kirschen verzieren, mit Kakao bestäuben.

## Kuchen Konserven Sauermilch- Sahne

### Buttermilch Napfkuchen II 4 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen  
1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen  
4 Eier (Gew.-Kl. M)  
1 1/2 Tassen Zucker (ca. 270 g)

### 2 Tassen Buttermilch (ca. 365 ml)

10 Tropfen Backaroma "Bittermandel"  
4 1/2 Tassen Mehl (ca. 575 g)  
1 1/2 Päckchen Backpulver  
1 Packung Puddingpulver „Vanille“ (für 1/2 ) Milch)  
1-2 El Mehl zum Wenden  
250 g Puderzucker  
5-6 El Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Kirschen und Mandarinen abtropfen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Buttermilch und Bittermandelöl unterrühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver mischen. Ebenfalls zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Kirschen in Mehl wenden. Zusammen mit den Mandarinen vorsichtig unter den Teig heben.
2. Teig in eine gefettete, mit Paniermehl ausgestreute Gugelhupfform (ca. 2 Liter Inhalt) füllen.  
**Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd 175 °/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) **55-65 Minuten backen.**  
Nach der Hälfte der Backzeit evtl. mit Pergamentpapier bedecken.
3. Puderzucker mit Zitronensaft glatt verrühren, ausgekühlten Napfkuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit).  
Arbeitszeit ca. 30 Min.

### Buttermilch-Napfkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

400-500 g Sauerkirschen oder 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen  
1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen  
4 Eier (Gr. M)  
270 g Zucker

### 350 ml Buttermilch

10 Tropfen Backaroma „Bittermandel“  
570 g Mehl  
1 1/2 Päckchen Backpulver  
1 Packung Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch)

1-2 El Mehl zum Wenden  
Fett und Mehl für die Form  
250 g Puderzucker  
16 El Zitronensaft  
evtl. Melisse zum Verzieren  
Pergamentpapier

### Zubereitung:

1. Frische Kirschen waschen, entsteinen. Kirschen aus dem Glas und Mandarinen abtropfen lassen. Einige Früchte zum Verzieren beiseite legen. Eier und Zucker schaumig rühren. Buttermilch und Bittermandelöl zugeben, unterrühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver unterrühren.
2. Kirschen in Mehl wenden. Mit den Mandarinen unter den Teig heben. Teig in gefettete, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen.
3. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 55 bis 65 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Kuchen mit dem Zitronenguss bestreichen, mit zurückgelegten Kirschen und Mandarinen verzieren. Dazu schmeckt Sahne.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 1 Stunde

Wartezeit ca. 30 Minuten

### Leckere Varianten für den Kuchenguss:

5-6 El Kirschsafft mit  
250 g Puderzucker verrühren. Oder den Kuchen mit  
250 g geschmolzener Vollmilch- bzw. Zartbitter-Kuvertüre bestreichen.

### Himmliche Gussvariante zu Schokoladenkuchen:

50 g Butter und  
100 g Puderzucker mit  
1 Eigelb verrühren. Eventuell mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale oder gehackten Walnüssen (7 El) oder  
1 TI Rosenwasser und  
1/4 TI Zimt verfeinern.

Crème fraîche Kirschkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen, 720 ml

150 g Crème fraîche

125 g Butter

1 Becher Zucker, 150 g

3 m.-große Eier

½ Zitronen, nur die abgeriebene Schale

3 Becher Mehl, 300 g

½ Pck. Backpulver

1 Prise Salz

50 g Kuvertüre, Halbbitter

Fett, für die Form

### Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Creme fraîche in eine Schale füllen. Becher auswaschen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden. Fett und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Crème fraîche und die Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren.

Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten. Teig in der Form glatt streichen, Kirschen darauf verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C/Umluft: 150° C ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und auf einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte legen. Kuvertüre mit einem Löffel in Streifen über den Kuchen ziehen, fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.05 elke14

Kirsch Bienenstich 2 Ei M

Zutaten:

2 Eier

2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl

1 Päckchen Backpulver

2 Gläser Kirschen  
1 Tasse Zucker  
1 Tasse gemahlene Mandeln.

Alle Zutaten verrühren und aufs Blech geben. Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Eine Tasse Zucker mit einer Tasse gemahlten Mandeln vermengen und alles auf den Teig geben. Das Ganze 40 Minuten bei 200 Grad backen. Nach 15 Minuten etwas flüssige Butter flüssig auf dem Kuchen verteilen.

Die Angaben bei den Zutaten beziehen sich auf ein Blech; für eine Springform die Menge halbieren.

### Kirsch Blechkuchen 6 Ei M

Zutaten für 20 Portionen  
720 ml Kirschen aus dem Glas  
200 g Butter  
190 g Zucker  
1 Zitronen  
1 Prise Salz

#### 6 Eier

300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

#### 60 ml Milch

#### 250 g Schmand

1 Pck. Fertigmischung für Soßenpulver Vanillegeschmack  
2 El Puderzucker

Kirschen abtropfen lassen, Zitronenschale abreiben. Fett, 150 g Zucker, Zitronenschale und Salz verrühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Mehl und 1/2 Pck. Backpulver mischen und schnell unter die Fettmasse rühren. Milch unterrühren. Teig auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen E: 200 Grad, Gas: Stufe 3 10 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit Schmand, Vanillesoßenpulver, restl. Zucker und 2 Eier verrühren. Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen, Schmandguss darüber geben und weitere 20 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

#### Tipps:

Dazu schmeckt nicht nur Schlagsahne, sondern auch Vanilleeis oder Vanillesoße. Der Kuchen kann auch noch warm serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.05.02 Heiki

Kommentar von KarinB 27.07.2002 23:05

Also ich habe 2 Gläser Kirschen genommen und ein ganzes Päckchen Backpulver sowie noch Kakao und Zimt. Das Ganze noch mit einem Schokoguss mit bunten Perlen versehen war er vorgestern der Hit am Kindergartenfest.

Karin

Kommentar von Smilke 09.08.2004 12:01

Ist wirklich sehr einfach und schmeckt super-lecker. Habe aber auch 2 Gläser Kirschen und 2 Becher Schmand genommen. Werd ich noch öfter backen!

Gruß, Smilke

Kirsch Schoko Kuchen 2 Ei M

2 Eier

100 g Schokostreusel

1 geh. El Kakao

60 g Mehl

1 1/2 TI Backpulver

125 g Zucker

500 g Kirschen (aus dem Glas, abgetropft)

1 TI Zimt

150 g fettarmer Joghurt

Evtl Puderzucker zum bestreuen

Kirschkuchen mit Creme fraiche 2 Ei M

Fett und Mehl für die Form

1 Glas (720 g) Sauerkirschen

2 Becher à 150 g Creme fraiche

65 g Butter

1 Becher (150 g) Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 1/2 Becher (150 g) Mehl

1/2 Pck. Backpulver

abger. Schale 1/2 unbehandelten Zitrone

## 2 Eier

50-75 g Mandelblättchen

evtl. Creme fraiche, Kirschen, Zitronenschale und Melisse zum Verzieren  
Springform von 26 cm fetten und mit Mehl ausstäuben.  
Kirschen abtropfen lassen.

Für den Guss einen Becher Creme fraiche in einen Topf geben. Den Creme-fraiche-Becher auswaschen, abtrocknen.

Alle Zutaten mit Becher-Angabe mit diesem Becher abmessen. Butter, 1/2 Becher (75 g) Zucker und Vanille Zucker zur Creme fraiche in den Topf geben. Unter Rühren bei schwacher Hitze erwärmen, bis die Masse glatt ist. Abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl, Backpulver, Rest Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mischen. Eier und ein Becher Creme fraiche unterrühren und in die Form streichen.

Kirschen darauf verteilen. Im heißen Ofen bei 200 Grad / Umluft 175 Grad [ca. 12 Min vorbacken](#).

Creme-fraiche-Guss darauf streichen, mit Mandeln bestreuen. Bei gleicher Temperatur [weitere ca. 20 Min backen](#).

Auskühlen lassen. Evtl. verzieren

## Kirschkuchen mit Sauerrahmguss 4 Ei M

### Teig:

250 g Mehl  
180 g Zucker

## 2 Eier

125 g Butter  
1/2 Päck. Backpulver  
1 Vanillezucker

### Guss:

1/4 sauer Rahm

## 2 Eier

2 El. Zucker  
3 Gl. Sauerkirschen

### Zubereitung:

Mehl, Zucker, Eier, Butter, Backpulver, Vanillezucker zu einem Teig zusammen kneten und in eine Form geben.

Rahm, Eier und Zucker gut verrühren und auf den Teig geben.

Gas: Stufe 3

Elektro: 175 °C

Backzeit: 55-60 Minuten

Schmeckt auch mit Äpfeln

### Schmand Kirschkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier

1 Becher Schmand

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

½ Becher Öl

1 Pck. Backpulver

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Schokostreusel

1 Glas Kirschen

Puderzucker

Alle Zutaten werden zu einem Teig verrührt. Zum Schluss werden die Kirschen untergerührt. Ab damit in eine runde Springform - schön ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Dann kommt der Kuchen für ca. 50 Min. bei 200°C in den vorgeheizten Ofen untere Schiene.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, kann man ihn noch mit Puderzucker bestäuben. Wir essen ihn immer mit einem Schuss Schlagsahne. Lecker!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.09.05 sille23

### Schmandkuchen mit Kirschen 1 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

Mehl: 150 g

Butter: 65 g

Zucker: 65 g  
Ei: 1 Stück  
Backpulver: 1 Teelöffel  
Puddingpulver ( Vanille- Geschmack): 2 Päckchen

Milch: 500 Milliliter

Zucker: 180 g  
Schmand: 4 Stück  
Glas Kirschen: 1  
Tortenguss: 1 Päckchen

## Zubereitung

Aus dem 150 g Mehl, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei, 1 TL Backpulver einen Teig herstellen und in eine gefettete Springform geben. Teig am Rand hochdrücken.

### Für die Füllung:

2 P. Puddingpulver,  
1/2 l Milch und  
180 g Zucker einen Pudding kochen erkalten lassen.  
4 Becher Schmand und die abgetropften Kirschen unter den Pudding rühren.

Die Füllung auf den Teig geben und 60 Minuten bei 200 Grad backen, abkühlen lassen .

Aus dem Kirschsft mit 1 Btl. Tortenguss -----> Tortenguss bereiten und auf den abgekühlten Kuchen verteilen.

## Schmandkuchen mit Kirschen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:  
200 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei(er)

250 g Mehl  
200 g Margarine  
1/2 Pkt. Backpulver

### Für den Belag:

750 ml Milch  
150 g Zucker

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schmand

1 Becher saure Sahne

2 Ei(er)

2 Glas Sauerkirschen

3 Pkt. Tortenguss, heller

### Zubereitung

Die Zutaten für den Teig vermischen, auf ein Blech geben und bei 175° 25 Minuten backen.

Von der Milch, dem Zucker und dem Vanillepudding einen Pudding kochen. Den Schmand, die saure Sahne und die Eier unter den heißen Pudding geben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen.

Die Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Pudding verteilen und alles nochmals 25 Minuten backen.

Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit dem Kirschsafte aufkochen, auf den Kuchen geben und kalt werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

16.06.05 schmusetigger

### Tassenkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 Tasse/n Zucker

2 Tasse/n Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Tasse/n Mineralwasser

1 Tasse/n Öl

4 Ei(er)

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

½ Tasse Zucker

1 TL Zimt

2 Gläser Kirschen

## Zubereitung

Zucker, Mehl, Backpulver, Öl und die Eier verrühren und dann die Kirschen ( ohne Saft !) unter den Teig rühren. Auf ein Backblech geben. Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

Sahne steif schlagen und dann mit dem Schmand mischen und dann auf den abgekühlten Teig geben. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.04.05 pueppi2

Kommentar von Ullimi 29.04.2005 18:20

Dieser Kuchen ist echt klasse!

Allerdings habe ich den Zucker drastisch reduziert:

in den Teig nur eine knappe Tasse

u. beim Belag 2 Pk Vanillezucker in der Sahne-Mischung u.

noch 2 Pk mit dem Zimt obendrauf.

War vollständig ausreichend.

## Kuchen Konserven süße Sahne

### Bienenstich mit Kirschen M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

½ Pck. Backpulver

100 g Mandeln, Blättchen

### Für die Füllung:

### 2 Becher Sahne

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)

1 Glas Kirschen, abgetropft

Fett und Grieß für die Form

## Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, Mehl und Backpulver dazugeben gut durchkneten. Die Masse in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Springform geben und die Mandelblättchen darüber verteilen. Im vor geheizten Backofen bei 180°C ca. 35 Minuten backen. Mit Holzstäbchen einstechen, ob durch gebacken ist. Auskühlen lassen. Danach den Kuchen einmal quer, sodass ein Unter- und ein Oberteil entstehen, durchschneiden.

Für die Füllung alle Zutaten mit dem Mixer steif schlagen. Unteren Boden wieder in die Springform legen die Kirschen darauf verteilen. Anschließend die Creme darüber verteilen und den Deckel aufsetzen. Kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten  
30.12.05 ute53

## Falscher Schwarzwälder 1 Ei M

### Boden:

250 g Mehl  
50 g Zucker

### 1 Ei

125 g Butter  
3 El gem. Mandeln

### Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen  
1/2 l. Kirschsafte  
3-4 El Speisestärke  
3 El. Zucker

### für die Streusel:

90 g Zucker  
90 g Mehl  
90 g Butter  
90 g geriebene Mandeln  
etwas Zimt

### Belag:

## 2 Becher Sahne

2 Tüte. Sahnesteif (geht aber auch ohne)

## Schokoraspel oder Kaba

### Zubereitung:

Einen Mürbteig zubereiten und kühlstellen.

Eine 28er Springform damit auslegen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Min, vorbacken, bis er nicht mehr speckig glänzt.

Die Kirschen gut abtropfen lassen. Kirschsafft, Speisestärke und Zucker unter rühren aufkochen. Kirschen unterheben und auf den Mürbteig geben. Die Zutaten für die Streusel miteinander verkneten und auf den Kuchen verteilen.

Bei 175 Grad ca. 60 Min. backen.

In der Form ganz auskühlen lassen.

Sahne (mit dem Sahnesteif) schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Mit Schokostreusel oder Kaba verzieren.

## Fliesenkuchen mit Kirschen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

200 g Mehl

### 3 Ei(er)

4 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

2 Gläser Kirschen

600 ml Saft, von den Früchten

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

### 800 ml Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Kekse (Butterkekse)

## Zubereitung

Für den Teig: Butter mit Mixer geschmeidig rühren. Zucker, Vanille-Zucker und 1 Prise Salz dazugeben und rühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eier dazugeben. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Alles auf ein Backblech bei vorgeheiztem Ofen, 20 Minuten bei 180° backen.

**Für den Belag:** Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, Puddingpulver mit Saft anrühren, dann den restlichen Saft von 600ml hinzugeben und aufkochen lassen, Kirschen dazugeben. Alles auf dem abgekühlten Teig verteilen.

Sahne schlagen und auf den Kirschen verteilen, dann Kekse darauf legen oder anders dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

26.05.05 Annikaz

## Florentiner Kirschkuchen M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mandeln, gehobelte

80 g Butter

100 g Zucker

1 Glas Kirschen, (680 ml)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

**2 Becher Sahne, (400 ml)**

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

Kakaopulver

## Zubereitung

Für den Boden die Butter zerlassen, den Zucker einrühren und anschließend die Mandeln unterrühren. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Mischung in der Form verteilen und den Boden 50 Min. bei 140-150 ° C (Ober-/Unterhitze) backen.

Für den Belag die Kirschen abtropfen lassen und auf dem abgekühlten Boden verteilen. Den Saft leicht zuckern, das Puddingpulver einrühren und die Mischung aufkochen lassen, dann auf den Kirschen verteilen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen dick mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.09.03 frasula

## Kirsch Schoko Kuchen II 4 Ei M

Für den Rührteig:

200 g weiche Margarine,  
175 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1/2 Fl. Rum-Aroma, = 1 Ei Rum 54 %  
1 Prise Salz,

4 Eier,

125 g Weizenmehl,  
1 gestr. TL Backpulver,

100 g ger. Blockschokolade,  
100 g gem. Mandeln

Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

Zum Verziern:

gesiebter Puderzucker,

200 ml Schlagsahne,

1 Tüte Sahnesteif,  
etwas Zucker,

50 g ger. Schokolade

Für den Rührteig die Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum-Aroma und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokolade und Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (D26 cm, Boden gefettet) füllen und glattstreichen. Für den Belag Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen (etwa 1 cm am Rand frei lassen). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei ca. 180 Grad etwa 35-35 min. backen.

Den Kuchen aus der Form

lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und den Kuchen damit verzieren. Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

### Kirsch Vanille Schnitten 4 Ei M

Zutaten für den Teig:

250 g Butter,  
175 g Zucker,  
1 Tüte. Bourbon-Vanillezucker,

4 Eier,

100 ml Milch,  
250 g Mehl,  
2 Tl. Backpulver,  
Fett fürs Backblech

Für den Belag:

1 1/2 Gläser Sauerkirschen (a' 720 ml),  
90 g Zucker,  
Zitronenschale von 1 unbehandelten Zitrone,  
1 Zimtstange,  
50 g Speisestärke,

900 ml Milch,  
2 Tüte. Puddingpulver Vanille-Geschmack,  
30 g Mandelblättchen,

200 g Schlagsahne,  
1 Tüte. Vanillezucker

Fett, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eier nacheinander unterrühren. Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen 200°C, 15-20 Min. backen.

Auskühlen lassen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen (zirka 1/2 Liter). Saft, Zucker, Zitronenschale und Zimtstange aufkochen. Speisestärke mit kaltem Wasser glattrühren und in den Saft rühren. Kurz aufkochen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen. Kirschen unterheben. Milch, bis auf 100 ml, aufkochen. Puddingpulver, übrige Milch und Zucker glattrühren. In die Milch geben und kurz aufkochen. Kompott und Pudding schnell in Streifen diagonal auf den Teigboden geben. Zirka 2 Stunden kühl stel-

len. Mandelblättchen rösten. Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Kuchen mit Sahnetuffs und Mandeln verzieren.

### Kirschkuchen mit Mandelkrokant 5 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

300 g Mandeln in Blättchen

2 Gläser Kirschen Sauerkirschen, à 720ml

5 Eier

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 ml Milch

Fett, für die Fettpfanne

### Zubereitung

100 g Butter schmelzen und 100 g Zucker sowie den Vanille Zucker darin auflösen. Die Sahne zugießen und die Mandeln unterrühren. Die Masse einmal aufkochen und abkühlen lassen.

Die Kirschen abtropfen lassen. 250 g Butter und 200 g Zucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Die Fettpfanne ca. 35 x 40cm fetten, den Teig darauf glatt streichen und dann die Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C / Umluft: 150 g / Gas: Stufe 2 ca. 20 Minuten vorbacken.

Mandelmasse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Bei gleicher Temperatur weitere 30 - 35 Minuten backen.

Brennwert p. P.: 390

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

03.06.02 beemaja

### Saftiger Kirschkuchen 1 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Mehl

225 g Zucker  
½ Pkt. Backpulver

### 1 Eier

150 g Butter oder Margarine  
2 Gläser Kirschen  
1 Pkt. Puddingpulver, Vanillegeschmack

### 750 g Sahne

1 Pkt. Vanillezucker  
2 EI Mandeln, in Blättchen

## Zubereitung

Mehl, 100g Zucker und Backpulver vermischen. Ei und Fett in Flöckchen zugeben. Zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Minuten kaltstellen. Die Kirschen in eigenem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte vom Teig auf einem gefetteten Springformboden 26 cm Durchmesser ausrollen. Form schließen. Restlichen Teig zur Rolle formen, an den Rand der Springform legen und hochdrücken. Kirschen darauf verteilen. Puddingpulver mit 150 g Sahne anrühren. 600 g Sahne, Vanillezucker und 125 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver unter Rühren zugießen und nochmals aufkochen lassen. Über die Kirschen gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen backen. Mandeln kurz vor Ende der Backzeit darüber streuen. Kuchen 10-12 Stunden oder über Nacht in der Form auskühlen lassen.  
Temperatur: 175 Grad

Backzeit: ca. 50-60 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
17.03.02 Teufel22

## Tassenkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen  
2 Tasse/n Zucker  
2 Tasse/n Mehl  
1 Pck. Backpulver  
1 Tasse/n Mineralwasser  
1 Tasse/n Öl

### 4 Ei(er)

### 2 Becher Sahne

### 2 Becher Schmand

½ Tasse Zucker  
1 TL Zimt  
2 Gläser Kirschen

### Zubereitung

Zucker, Mehl, Backpulver, Öl und die Eier verrühren und dann die Kirschen ( ohne Saft !) unter den Teig rühren. Auf ein Backblech geben. Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

Sahne steif schlagen und dann mit dem Schmand mischen und dann auf den abgekühlten Teig geben. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
17.04.05 pueppi2

Kommentar von Ullimi 29.04.2005 18:20  
Dieser Kuchen ist echt klasse!

Allerdings habe ich den Zucker drastisch reduziert:  
in den Teig nur eine knappe Tasse  
u. beim Belag 2 Pk Vanillezucker in der Sahne-Mischung u.  
noch 2 Pk mit dem Zimt obendrauf.  
War vollständig ausreichend.

### Kuchen Marzipan

Altdeutscher Kirschkuchen 6 Ei

#### 6 Eier

300 g Zucker  
300 g Butter  
300 g Rohmarzipan  
500 g Mehl  
1 P. Backpulver  
1 1/2 Glas Sauerkirschen

Von den Zutaten einen Rührteig herstellen.  
Teig und Kirschen schichtweise in eine Gugelhupfform füllen.

Bei 160°C backen, nach 1 Std. Garprobe mit Holzstäbchen machen.

### Guss:

125 g Puderzucker mit Rum glattrühren.

### Kirsch Marzipan Kuchen 4 Ei

mit Mandelkrokant

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Kirschen, frische oder  
2 Gläser Sauerkirschen, (a` 720ml)  
200 g Marzipan - Rohmasse  
250 g Mehl  
2 Ei Mehl  
350 g Butter, weiche  
300 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
1 Zitrone(n), unbehandelte  
1 Prise Salz  
75 g Speisestärke

4 große Ei(er)

### Zubereitung

Eine Fettpfanne fetten und mit Mehl bestäuben. Frische Kirschen vorbereiten oder die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen. Marzipan in kleine Stückchen schneiden und mit 1 TL Mehl mischen.

250 g Butter, 200 g Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale und Salz mit dem Mixer cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. 250 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen und kurz darunter rühren.

Teig auf die Fettpfanne streichen. Kirschen und 1-2 Ei Mehl mischen. Kirschen und Marzipan auf dem Teig verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad, Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) **ca. 20 Minuten backen.**

100 g Butter schmelzen. 100 g Zucker und Mandeln unterrühren. Ca. 5 Min. abkühlen lassen. Als Kleckse auf dem Teig verteilen. Bei gleicher Temperatur. ca. 20 Minuten weiterbacken. Auskühlen lassen. Dazu: Schlagsahne.

**Brennwert p. P.: 320**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.10.05 brinie

### Kirschblechkuchen mit Marzipanguss 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

4 Ei(er)

2 El Kakaopulver

1 Prise Salz

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

4 El Milch

Für den Belag:

2 Glas Kirschen

Für den Guss:

200 g Marzipan (Rohmasse)

3 Eigelb

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

50 g Zucker

¼ Liter Sahne

Fett für das Blech

Aus den ersten acht Zutaten einen schwer reißenden Teig herstellen und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen. Darauf die abgetropften Kirschen verteilen.

Die Zutaten für den Guss miteinander gut verrühren und über den Teig und die Kirschen gießen.

Bei 175° Grad ca. 40 - 45 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.02.06 smiley73

Kirschgugelhupf 4 Ei

Rührteig:

250 g Butter

120 g Zucker-Jodsalz

1/2 Vanilleschote

4 Eier

200 g Weizenmehl

150 g Weizenstärke  
8 g Backpulver  
50 g Marzipanrohmasse

#### Tränke:

200 ml Kirschsafft  
Saft einer halben Zitrone  
100 g Zucker  
evtl. Schuss Kirschwasser

#### Dekor:

-Aprikosenmarmelade  
-Puderzuckerglasur

#### Zubereitung:

Marzipanrohmasse mit einem Ei glatt arbeiten. Butter, Zucker mit Jodsalz und Vanilleschote schaumig rühren und die restlichen Eier nach und nach dazugeben.

Die glatt gearbeitete Marzipanrohmasse hinzufügen und noch mal kurz unterrühren.

Weizenmehl, Weizenstärke, Backpulver sieben und unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Für die Kirschfüllung Kirschsafft, Zucker, Zimt, Rotwein und Weizenstärke in einen Topf geben und aufkochen, vom Herd nehmen und die entstein-ten Kirschen sowie die gehackten Walnüsse zugeben. Die Füllung ausküh-  
len lassen und in einen Spritzbeutel füllen.

Etwa zwei Drittel Rührteig in eine ausgebutterte und bemehlte Gugelhupfform einfüllen, Kirschfüllung aufspritzen und mit einer Gabel kurz vermischen (marmorieren).

Darauf den restlichen Rührteig verteilen und

**im Backofen bei 175 Grad ca. 50 - 55 Minuten backen.**

Den Kuchen auskühlen lassen. Für die Tränke Kirschsafft und Zitronensaft mit Zucker aufkochen und in die vorherige Gugelhupfform füllen. Den Ku-  
chen wieder zurück in die Form stürzen und so lange liegen lassen, bis die Tränke aufgesaugt ist.

Danach den Kuchen mit gekochter Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Puderzuckerglasur dünn überziehen.

## Kirschkuchen II 1 Ei + 1 Eigelb M

Teig:

150 g Mehl,  
80 g Butter,  
50 g gemahlene Mandeln,  
50 g Zucker,  
1 TL abgeriebene  
1 TL abgeriebene Zitronenschale,  
1 TL Zimt,

1 Ei,

1 Prise Salz,  
Mehl zum Ausrollen

Belag:

600 g Kirschen,

1 Eigelb,

50 g Marzipanrohmasse,  
30 g Zucker,  
1 TL Speisestärke,

140 ml Sahne

Mehl sowie die Butter in Flöckchen mit Mandeln, Zucker, Zitronenschale, Zimt, Salz und Ei rasch verkneten und zu einer glatten Kugel formen. In Frischhaltefolie gewickelt ca. 30 Minuten kühlen.

Kirschen waschen und entkernen. Eine Springform (26 cm) mit etwas Butter

einfetten. Teig kreisrund ausrollen, in die Springform auslegen und einen ca. 2 cm hohen Rand hochziehen. Die Kirschen auf den Teig verteilen. Eigelb, die zerkrümelte Marzipanmasse, Zucker, Speisestärke und Sahne mit dem Stabmixer miteinander verquirlen. Creme über die Früchte gießen.

Den Kuchen ca. 35 Min. bei 220°C backen.

Er schmeckt lauwarm am besten ! !

## Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M

250 g Butter  
200 g Zucker

4 Eier

2 El Kakao  
1 Pr. Salz

400 g Mehl  
1 P. Backpulver

4-6 El Milch

Belag: 2 kg entsteinte Sauerkirschen

Guss:

200 g Marzipanrohmasse,

3 Eigelb,

1 P. Vanillepuddingpulver,  
50 g Zucker,

1/4 l Sahne

Einen schwerreißenden Rührteig herstellen und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen. Auf dem Teig die Kirschen verteilen. Die Gusszutaten miteinander gut verrühren und über den Teig gießen.

Backen: 175° / ca. 40-45 Min.

Kirschkuchen mit Rahm 7 Ei M

(28 Ø Springform)

Menge: 12 Stücke

FÜR DEN TEIG

150 g Butter  
120 g Zucker  
120 g Marzipanrohmasse

4 x Eier

1 Zitrone, Saft von  
180 g Mehl  
70 g Speisestärke  
1 Tüte. Backpulver  
1 Tüte. Vanillezucker

FÜR DIE Füllung

2 Tüte. Schattenmorellen  
(Abtropfgewicht 460 g)

## AUSSERDEM

Butter für die Form  
Mehl zum Ausstäuben

## FÜR DEN RAHMGUSS

200 g Schmand

3 x Eier

2 El. Puderzucker

ZUM BESTREUEN

3 El. Puderzucker

1. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Marzipanrohmasse dazugeben und so lange weiterrühren, bis eine einheitliche Masse entstanden ist.
2. Die Eier und den Zitronensaft nacheinander unterrühren.
3. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, sieben und löffelweise unter den Teig geben.
4. Die Kirschen auf ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
5. Den Rührteig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (28cm Durchmesser) füllen. Die Kirschen auf dem Teig verteilen.
6. Für den Guss den Schmand mit den Eiern und dem Puderzucker glattrühren. Die Masse über die Kirschen streichen und den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste backen.
7. Den Kuchen herausnehmen, den Springformrand lösen und den Kuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

:Backzeit: etwa 45 Minuten

:Elektroherd: 175 °C

:Gasherd: Stufe 2

:Umluft: 160 °C

:Pro Person ca. : 353 kcal

:Pro Person ca. : 1479 kJoule

:Eiweiß : 6 Gramm

:Fett : 17 Gramm

:Kohlenhydrate : 39 Gramm

## Kirschkuchen mit Schmandguss 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

### Für den Teig:

1.25 kg Sauerkirschen  
250 g Fett  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker

### 3 Eier

1 Prise Salz  
½ TI Zimt

### 3 EI Milch

500 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

### Für den Guss:

### 3 Eier

100 g Zucker  
75 g Marzipan - Rohmasse

### 500 g Schmand

2 EI Puderzucker

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Salz, Zimt und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die gefettete Fettpfanne des Backofens streichen. Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen 200°C ca. **15 Minuten vorbacken**.

In der Zwischenzeit Eier, Zucker und Marzipan verrühren. Schmand unterrühren. Über die Kirschen gießen und den Kuchen weitere 45 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.12.05 Tallo

## Spanischer Kirschkuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

150 g Mehl  
75 g Zucker  
75 g Butter

1 Eier

1 TL Backpulver  
1 Prise Salz

Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen  
60 g Butter  
60 g Zucker  
100 g Marzipan - Rohmasse  
80 g Mehl

1 EL Rum

1 Zitronen, den Saft

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig bereiten und auf dem Boden einer Springform 26 cm Durchmesser ausrollen, einen Rand von 2 cm hochdrücken.

Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Aus den restlichen Zutaten eine streichfähige Masse rühren, über die Kirschen geben und den Kuchen bei 180 bis 200 Grad etwa 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.06.05 Ixxi

## Schokolade Kuvertüre

Brauner Kirschenkuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter  
150 g Zucker

5 Eier, davon 3 Eiklar für Schnee

60 g Schokolade Kochschokolade, gerieben

200 g Mandeln, gerieben  
50 g Löffelbiskuits Biskotten  
250 g Kirschen  
etwas Butter für die Form

etwas Semmelbrösel für die Form

## Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach 1/3 des Zuckers, 2 ganze Eier und 3 Dotter einrühren.

Schokolade, Mandeln, Biskuitbrösel und den mit restlichem Zucker gefestigten Schnee darunter heben. In vorbereitete Form füllen. Vorbereitete Kirschen drauflegen.

Kuchen im mittelheißen Rohr backen, stürzen, anzuckern.

**Brennwert p. P.: 342**

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

17.08.02 Nora

## Crème fraîche Kirschkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen, 720 ml

150 g Crème fraîche

125 g Butter

1 Becher Zucker, 150 g

3 m.-große Eier

½ Zitronen, nur die abgeriebene Schale

3 Becher Mehl, 300 g

½ Pck. Backpulver

1 Prise Salz

50 g Kuvertüre, Halbbitter

Fett, für die Form

## Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Creme fraîche in eine Schale füllen. Becher auswaschen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden.

Fett und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Crème fraîche und die Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren.

Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten. Teig in der Form glatt streichen, Kirschen darauf verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C/Umluft: 150° C ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und auf einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte legen. Kuvertüre mit einem Löffel in Streifen über den Kuchen ziehen, fest werden lassen.

**Brennwert p. P.: 320**

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.05 elke14

## Eistorte Schwarzwälder Art M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

150 g Kuvertüre, zartbitter

70 g Cornflakes

**Für die Füllung:**

200 g Kirschen, Glas, Süßkirschen

1 Pck. Cremepulver, Vanillecreme

1 Pck. Cremepulver, Schokoladencreme

**Für die Garnitur:**

30 g Puderzucker

200 ml Sahne

## Zubereitung

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Mit Cornflakes mischen. Eine Springform Durchmesser 18 cm mit Frischhaltefolie auslegen, Folienstreifen an Innenrand legen. Cornflakes auf den Formboden geben. Andrücken, im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen. Beide Cremes nach Packungsanleitung zubereiten, in Spritzbeutel füllen. Am Formrand einen Ring Vanillecreme auf den Boden spritzen, einen Ring Kirschen darumlegen, Ring Schokocreme darum spritzen, wiederholen. Zweite Schicht mit Schokocreme beginnend darauf setzen. Abschließend eine dritte Schicht darauf setzen, so dass sich ein Schachbrettmuster ergibt.

Oberfläche gleichmäßig mit übriger Schokocreme bestreichen. Eistorte ins Tiefkühlfach stellen und ca. 5 Stunden gefrieren. Dann aus der Springform lösen, Folie entfernen und die Torte auf eine Platte setzen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Torte damit überziehen. Eventuell mit Schokostücken, Sahnetupfen und Kirschen garnieren.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

08.07.05 Mamix2

Kirschkuchen ohne Mehl 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

5 g Eier, davon 3 Eiklar für Schnee

60 g Schokolade Kochschokolade, gerieben

200 Mandeln, gerieben

50 g Löffelbiskuits Biskotten

250 g Kirschen

150 g Butter

150 g Zucker

Butter für die Form

Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach 1/3 des Zuckers, 2 ganze Eier und 3 Dotter einrühren. Schokolade, Mandeln, Biskuitbrösel und den mit restlichem Zucker gefestigten Schnee darunter heben. In vorbereitete Form füllen. Vorbereitete Kirschen drauflegen. Kuchen im mittelheißen Rohr ca. 180°C etwa 45-50 Minuten backen, stürzen und noch heiß anzuckern.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.02.05 Nora

Kirschtorte mit Schokocreme 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

50 g Mandeln, gemahlen

½ Zitronen, den Saft  
300 g Kirschen, entsteinte Glas

700 ml Sahne

100 g Kuvertüre, Vollmilch

16 Kirschen, frische

2 Ei Schokoladenraspel

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit Milch, Mandeln sowie Zitronensaft unterrühren.

Kirschen abtropfen lassen und unter den Teig heben. In eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und ca. 60 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

200 ml Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und vorsichtig unter die Sahne ziehen. Creme auf den unteren Tortenboden streichen, 2. Bodenhälfte aufsetzen und leicht andrücken.

Die übrige Sahne steif schlagen. Mit 2/3 davon die Torte rundum bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Kirschen abbrausen, trocken tupfen und auf die Sahnetuffs setzen. Tortenrand und -mitte mit Schokoraspeeln garnieren.

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.09.02 Tshaka

Schoko Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Für den Teig

300 g Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

5 Eier

250 g Mehl

50 g Speisestärke

300 g Halbbitter Kuvertüre

Für die Füllung

1 Glas (680 ml) Schattenmorellen  
1/2 Tl gemahlener Zimt  
2 El Zucker  
2 El Speisestärke

### Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. den Saft auffangen. Saft bis auf 4 El, mit Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke und restlichen Saft glattrühren, zufügen und nochmals aufkochen lassen. Die Kirschen unterrühren und erkalten lassen. Fett, 200 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb zufügen. Mehl und Speisestärke mischen und unterrühren. Eiweiß und den restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Eine Napfkuchenform (2 l Inhalt) fetten. Die Hälfte des Teiges hineinfüllen und glattstreichen. Das Kirschkompott darauf geben. Restlichen Teig darauf verteilen, spiralförmig unter die Kirschen ziehen und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 1 Std backen.

Anschließend den Kuchen stürzen und auskühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen und fest werden lassen.

### Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Schokolade, zartbitter

120 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz

7 Eier

200 g Mandeln, gemahlen  
50 g Mehl  
1 Pkt. Backpulver  
4 Blatt Gelatine, weiße  
100 ml Amaretto

700 ml Sahne

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720 ml  
2 EL Zucker  
1 Pkt. Tortenguss  
50 g Mandeln Blättchen, geröstet

## Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln unterrühren, Schokolade unterziehen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In eine gefettete Springform füllen, 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Amaretto auflösen. Sahne steif schlagen und Amaretto unterheben.

Kirschen abtropfen lassen, 250 ml Saft auffangen. Aus Saft, Zucker und Tortenguss einen Guss zubereiten. Den Biskuit 2 mal waagrecht teilen. Unteren Boden mit 6 EL Sahne bestreichen, 2/3 der Kirschen und des Tortengusses darauf geben. 2. Boden darauf legen, mit 6 EL Sahne bestreichen. Mit dem 3. Boden bedecken. Die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mindestens 2 Stunden kühlen.

Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Torte mit übrigen Kirschen und Tortenguss verzieren.

**Brennwert p. P.: 530**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

19.09.03 Gerda2

## Schwiegermutterkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl

65 g Butter

65 g Zucker

### 1 Eier

1 TI Backpulver

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

100 g Butter

175 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Zucker

50 g Mehl

1.5 TI Backpulver

### 3 Eier

### 1 Pkt. Kuvertüre

150 g Mehl, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei, 1 TI Backpulver.

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in der Springform andrücken am besten mit Klarsichtfolie, dann die Kirschen darauf verteilen.

Die restlichen Zutaten wie Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Nüsse, Mehl und Backpulver unterheben, gleichmäßig auf die Sauerkirschen verteilen.

Backzeit: 1 Stunde bei 175° C. Dann mit beliebiger Kuvertüre überziehen.

Schmeckt lecker!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

10.01.02 Iugalo

## Schokolade Raspel

### Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M

Für den Teig:

-1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen.

-3 Eier,

180 g Puderzucker,

1 Paket Vanillezucker zusammen schaumig rühren.

180 g Sonnenblumenöl,

180 g Eierlikör vorsichtig unter den Eierschaum ziehen.

375 g Mehl,

3/4 Päckchen Backpulver mischen und anschließend unterheben.

2 Ei Schokoraspel auch unterheben.

- Die Teigmasse in eine Springform (26) geben, vorher mit Backpapier den Boden auslegen.

Auf dem Teig die abgetropften Kirschen verteilen.

- Bei 175 Grad (Umluft 15 Grad) +

- Auskühlen lassen, einmal waagrecht durchschneiden

**Füllung:**

- 400 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen, etwas Eierlikör (nach Geschmack!!) dazugeben.

- Diese Füllung auf dem unteren Boden verteilen, den oberen Boden in zwölf Stücke zerteilen und draufsetzen.

- Mit Puderzucker bestreuen.

## Falsche Schwarzwälder Kirschtorte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei Mehl  
6 Ei Zucker  
6 Ei Öl  
3 Ei Wasser

### 3 Eier

3 Tl Backpulver  
2 Gläser Schattenmorellen  
2 Pck. Puddingpulver, Schokolade zum Kochen  
3 Ei Zucker

### 2 Becher Schlagsahne

#### Schokoladenraspel

Die Teigzutaten verkneten, bei 200 Grad 10 Minuten zu einem Tortenboden backen. Die Kirschen abtropfen lassen und aus dem Kirschsafte mit den 3 Ei Zucker und dem Puddingpulver aufkochen. Die Kirschen unterrühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Wenn alles fest geworden ist, die Torte aus der Backform nehmen, Sahne steif schlagen und auf den Schokokirsche verteilen und mit Schokoraspelein verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.12.04 secret39

Kommentar von sonnypice 17.10.2005 11:21

Halli hallo.

Die Torte war superlecker und ist von allen gelobt worden. Ich habe dem Teig auch noch etwa drei Löffel Kakao zugefügt, war dann noch schokoladiger.

Mit dem fest werden gab es gar keine Probleme, habe den Kuchen auch einen Tag vorher gemacht, nur die Sahne erst ein paar Stunden vorher.

## Feuerwehrruchen 1 Ei M

Zutaten:

für den Boden:

250 g Mehl,  
100 g Zucker,

125 g Butter,

1 Ei,

1 Prise Salz,

1/2 TL Backpulver

für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen,

1 Pck. Vanillepuddingpulver,

250 ml Milch

Zutaten für den Streusel:

75 g Butter,

75 g Zucker,

75 g Mehl,

75 g gemahlene Nüsse,

1 Pck. Vanille Zucker

Außerdem:

400ml Sahne,

40 g Puderzucker,

1 Pck. Sahnesteif,

Schokostreusel

Zubereitung:

Für den Boden aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Für 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Teig ausrollen und in eine Kuchenform auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen. Den Boden für etwa 10 Minuten bei einer Ofentemperatur von 180°C "blind" (ohne weiteren Inhalt) backen. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Aus der Milch und dem Puddingpulver nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten. Zum Schluss nochmals 2 Esslöffel Zucker hinzufügen. Noch warm die Kirschen unterheben. Die Masse auf den Teig geben und verteilen. Für die Streusel Butter mit Zucker und Vanille Zucker verkneten. Zum Schluss das Mehl und die Nüsse dazugeben und einen klumpigen Streusel zubereiten. Streusel auf der Pudding-Kirschmasse verteilen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa **45 Minuten backen**. Nach dem Backen Kuchen noch für etwa 5 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Kuchen-gitter geben, und den Ring entfernen. Sahne mit gesiebttem Puderzucker

und Sahnefest steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Nach Belieben mit Schokostreusel oder ähnlichem garnieren.

## Kirsch Kokoskuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen  
150 g Butter / Margarine  
150 g Zucker  
2 Ei Honig  
200 g Kokosraspel

### 6 Ei Milch

1 kg Kirschen Sauerkirschen  
250 g Butter / Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

### 4 Eier

### 5 Ei Milch

200 g Mehl  
100 g Speisestärke  
2 TI Backpulver

### 150 g Schokoblättchen

### 200 g Crème fraiche

## Zubereitung

Fett, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Kokosraspel zufügen und unter Rühren kurz erhitzen. Milch zugießen und etwas abkühlen lassen.

Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Für den Teig Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Eier und Milch nacheinander unter die Fett-Zuckermasse rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unterrühren. Schokotropfen unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, mit Kirschen belegen. Kokosmasse auf den Kirschen verteilen. im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe3 ungefähr **30 Minuten backen**. Zum Ende der Backzeit evtl. abdecken. Vor dem Servieren auf jedes Stück einen Klecks Creme fraiche geben.

**Brennwert p. P.: 400**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.02 Elli K.

## Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M

1 Rezept

2 Gläser Schattenmorellen

150 g Weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

100 g Schokoraspel

200 g Gemahlene Haselnüsse

Die Kirschen abtropfen lassen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eiweiße steif schlagen und die Eigelbe nacheinander in die Buttermasse rühren. Die Schokoraspel und die Haselnüsse dazurühren und dann den Eischnee unterheben. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine Springform von 28 cm Durchmesser fetten. Den Teig in die Springform füllen, die Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

Den Kuchen 60 - 80 Minuten backen und noch 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen

## Kirsch Nusskuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Haselnüsse, gemahlene

150 g Zucker

3 Ei(er)

1 TL Backpulver

1 Glas Kirschen

2 Becher Sahne

3 Tüte/n Sahnesteif

2 Tüte/n Vanillezucker

¼ Tüte/n Puddingpulver, Vanille

Schokostreusel oder Schokoraspel

Zubereitung

Die Haselnüssen, Zucker, Eier und Backpulver zu einem Teig verarbeiten.  
Die Kirschen gut abtropfen lassen.  
Den Teig in eine Springform geben, die Kirschen drauf und bei 160 °  
(Heißluft) ca. 30 - 30 Min backen.  
Die Sahne mit dem Vanillezucker, Sahnesteif und dem Vanillepudding steif  
schlagen über den Kirschkuchen geben und ca. eine Stunde kalt stellen.  
Vor dem servieren mit Schokostreusel oder Schokoraspel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
14.02.05 Paddelchen

### Kokos Kirsch Joghurt Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

100 g Butter  
400 g Zucker  
Salz

3 Eier

8 Ei Milch

120 g Mehl  
2 TI Backpulver

50 g Kokosraspel

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720 ml  
1 Tüte/n Rote Grütze

250 g Joghurt, Vollmilch

5 Ei Zitronensaft  
2 Pck. Vanillezucker  
5 Blatt Gelatine, weiß

125 g Schlagsahne

### Zubereitung

Fett, 100 g Zucker, Salz verrühren. Eier trennen, Eigelb verrühren. Milch,  
Mehl und Backpulver zufügen. In eine gefettete Springform 26 cm füllen.  
Eiweiß, 150 g Zucker und Kokosraspel steif schlagen. Auf den Teig strei-  
chen, bei 175 °C ca. 35 Minuten backen. Kirschen abtropfen. Saft auffan-  
gen, mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Grützepulver, 75 g Zucker und 6 Ei  
Saft verrühren. Rest Saft aufkochen und mit dem Pulver binden. Kirschen  
unterheben, etwas abkühlen lassen. Kompott auf den Baiserboden strei-

chen. Joghurt, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Kalt stellen. Sahne und Rest Zucker steif schlagen und mit dem Joghurt mischen. Creme auf die Kirschen streichen.

**Brennwert p. P.: 380**

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.06.02 Elli K.

**Lars Kirschkuchen 4 Ei M**

Zutaten für 1 Portionen

200 g Margarine

180 g Zucker

**4 Eier**

125 g Mandeln, Blättchen

**100 g Schokoladenraspel**

125 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Zimt

**3 EL Rum**

500 g Kirschen

Fett für die Form

**Zubereitung**

Mehl sieben. Fettmasse mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und zur hellgelben dicken Masse schlagen. Dann die Gewürze, Mandeln, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teiges in eine gefettete Springform streichen. Die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und die Form auffüllen. 40-50 Minuten bei 175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.12.05 sunnies33

**Oma's Sahnekuchen 6 Ei M**

1 Rezept

**1/4 Ltr. Sahne**

### 6 Ei trennen

250 g Butter  
350 g Zucker  
375 g Mehl  
1 Pack. Backpulver

### 100 g Schokoraspel

Die Sahne steif schlagen und aus dem Eiweiß Schnee herstellen. Die Butter schaumig rühren, dann den Zucker und das Eigelb unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und löffelweise unter den Teig einrühren. Jetzt die steife Sahne unterheben, anschließend Sahne und Schokoraspel darunter heben. Den Teig in eine eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 190°C im vorgeheizten Backofen ca 60 Minuten backen. Schmeckt echt fantastisch!!!!!!

### Schmand Kirschkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

#### 4 Eier

#### 1 Becher Schmand

1 Becher Zucker  
1 Becher Mehl  
½ Becher Öl  
1 Pck. Backpulver  
100 g Haselnüsse, gemahlen

#### 100 g Schokostreusel

1 Glas Kirschen  
Puderzucker

Alle Zutaten werden zu einem Teig verrührt. Zum Schluss werden die Kirschen untergerührt. Ab damit in eine runde Springform - schön ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Dann kommt der Kuchen für ca. 50 Min. bei 200°C in den vorgeheizten Ofen untere Schiene.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, kann man ihn noch mit Puderzucker bestäuben. Wir essen ihn immer mit einem Schuss Schlagsahne. Lecker!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.09.05 sille23

## Schnelle Kirschtorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Zucker

### 4 Eier

100 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker, für den Teig

1 Msp. Backpulver

1 Ei Kakaopulver

1 Glas Schattenmorellen

1 Pck. Puddingpulver, Schoko

### 300 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

Schokoladenraspel, nach Belieben

1 Pck. Vanillezucker, für die Sahne

## Zubereitung

Biskuitteig: den Zucker und die Eier schaumig rühren. mind. 5 min, Mehl mit dem Backpulver, dem Vanillezucker und dem Kakao vermischen und unterrühren.

Den Teig in einer Biskuitform ca. 15 min bei 170 Grad Umluft backen.

Kirschmasse: aus dem Kirschsafft und den Puddingpulver + 2 Esslöffel Zucker einen Pudding kochen, die Kirschen zugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Die warme Masse auf den erkalteten Biskuitboden geben.

Meist fische ich mir die Kirschen raus und von dem Pudding bleibt etwas übrig, da es sonst vom Boden läuft.

Sahne: wenn alles abgekühlt ist, kann man die Sahne mit dem Vanillezucker

und dem Sahnesteif steif schlagen und sie anschließend kuppelförmig auf die Kirschen geben.

Ein paar SchokoraspeIn draufstreuen - fertig!

Geht wirklich sehr schnell und schmeckt superlecker.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.06.05 Kapatschel

## Schoko Kirsch Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

200 g Margarine, weiche oder Butter  
175 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker  
½ Flasche Rum-Aroma  
1 Prise Salz

4 Ei(er)

125 g Mehl (Weizenmehl)  
1 TL Backpulver

100 g Schokolade (Schokoflocken)

100 g Mandeln, gemahlene  
1 Glas Sauerkirschen, (Abtropfgewicht 370 g)  
2 EL Zucker (Hagelzucker)

Zubereitung

Für den Rührteig Margarine oder Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Rum-Aroma, und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. (jedes Ei etwa ½ Minute)

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade und Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen.

Für den Belag Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen (etwa 1 cm am Rand frei lassen). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 35-45 Min.

Nach dem Backen abkühlen lassen und Kuchen vor dem Servieren mit Hagelzucker bestreuen.

11.3.04 Tinchent27

CK

Schoko Kirsch Rum Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter oder Margarine  
180 g Zucker

4 Eier

125 g Mandeln, Blätter

100 g Schokoladenraspel

125 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

1 TL Zimt

3 EL Rum

500 g Kirschen, entsteinte

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Dann die Gewürze, Mandeln, Backpulver, Mehl und Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teigs in eine gefettete Springform geben. Die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und in die Form füllen.

Im vorgeheizten Herd bei 175° ca. 60-70min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.04.05 Keks

Schoko Kirschkuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter, weich

5 Ei(er)

200 g Zucker

200 g Mehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

2 TI Backpulver

1 TI Zimt

1/8 Liter Milch

150 g Schokoladenraspel

1 Glas Kirschen

Butter, Eier und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Zimt nach und nach unterrühren, Milch hinzufügen. Die Raspelschokolade und die Hälfte der Kirschen unterheben. Den Teig in eine gefettete und gemahlte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 Minuten backen. Dann die restlichen Kirschen auf dem Kuchen verteilen und weitere 30 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.12.04 Malipuz

## Schokoladen Kirsch Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine

### 4 Eier

250 g Zucker

30 g Kakaopulver

380 g Mehl

### 3 EL Rum

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

350 g Kirschen

50 g Schokoladenraspel, oder -streusel

1 Pck. Kuchenglasur, Schoko

Fett mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Vanillezucker, Rum und Kakao dazugeben und gut durchrühren. Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischt unter den Teig geben, nochmals gut vermengen. Die Kirschen und die Schokostreusel unterheben. Das Ganze in eine Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen Schokoladenglasur drüberegeben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.10.04 Casaflora

## Schokolade

### Brauner Kirschkuchen 5 Ei M

2 Gläser Kirschen (oder frische Kirschen),

### 5 Eier,

Salz,

140 g Butter,

140 g Zucker,

80 g geriebene Schokolade,

50 g Semmelbrösel,

150 g gemahlene Mandeln

Springform D28 cm, einfetten und mit Mandeln ausstreuen

Die Kirschen abtropfen lassen (oder waschen, trockentupfen, entstielen und entkernen), 3 Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. **Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.** Die Butter mit dem Zucker, den 2 ganzen Eiern und den Eigelben schaumig rühren, die Schokolade, die Semmelbrösel und die Mandeln untermengen. Den Ei-schnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Die Kirschen darauf streuen und in den Teig drücken. Den Kuchen im Backofen (Mitte) **40-50 min. backen.**

### Dunkler Kirschenkuchen 3 Ei M

150 g Butter  
150 g Zucker

60 g Schokolade

#### 3 Eier

1/2 Zitrone; Schale abgerieben  
150 g Mandeln

#### Für DIE FORM

Butter  
Semmelbrösel  
750 g Kirschen

Butter, 2/3 des Zuckers, im Wasserbad erweichte Schokolade und Eidotter schaumig rühren; Zitronenabgeriebenes und ungeschälte geriebene\* Mandeln dazumischen; den mit dem restlichen Zucker steif geschlagene Schnee der 3 Eiklar unterheben.

Die Masse daumendick in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kuchenform (Bratpfanne) geben; dicht mit Kirschen belegen; bei 180° C backen; mit Zucker bestreuen; in beliebige Stücke schneiden.

Dunkler Kirschenkuchen kann auch in einer Springform gebacken und wie eine Torte geschnitten werden.

Nach dem gleichen Rezept lassen sich auch andere Obstkuchen zubereiten: Dunkler Weichselkirschenkuchen, dunkler Marillenkuchen, dunkler Pfirsichkuchen (mit geviertelten Pfirsichen).

Geviertelte Pfirsiche (Haut abgezogen) verwendet.

\*Mandeln rösten, schmeckt viel besser :-)

## Einfache Kirschtorte nach Schwarzwälder Art 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Eier

2 Ei Zucker

2 Tafeln Schokolade, gute Halbbitterschokolade

½ Liter Sahne

2 Gläser Kirschen

2 Pck. Tortenguss, roter

Fett und Semmelbrösel für die Springform

Salz

Für den Tortenboden 1,5 Tafeln und 2 Stückchen Schokolade im Wasserbad schmelzen. Backofen auf 170° vorheizen. Eier trennen und den Zucker im Eigelb schön cremig rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade noch heiß in die Eigelbcreme rühren. Bitte schnell einrühren, da es schnell fest wird.

Nach ca. 1 Min. den Eischnee unterheben. Die Springform fetten und einbröseln. Die Masse in die Form füllen und bei 170°C im vorgeheizten Backofen exakt 20 Min. backen. Ich mache den Boden schon 1 Tag vorher. Gut abkühlen lassen.

2 Gläser Kirschen abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Tortenboden in der Form verteilen. 1/2 Liter Saft mit 2 Tütchen Tortenguss anrühren und auf die Kirschen geben. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Verzehr die Sahne steif schlagen und die Form damit auffüllen.

Die restlichen Schokostückchen raspeln und auf die Sahne streuen. Bis zum Verzehr kühl stellen und vor dem öffnen der Form dann vorsichtig den Rand mit dem Messer lösen. Ich lege oben keine Kirschen drauf, da es dann so manscht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.04.05 Starglance

## Einfacher Schoko Kirsch Kuchen 3 Ei M

Zutaten für Portionen

175 g Kirschen, getrocknete, mit der Schere zerschnibbelt

60 ml Brandy oder Orangensaft

140 g Schokolade, zartbittere

55 g Butter

### 3 Eier

150 g Zucker

### 60 ml Milch

1 TL Vanille - Extrakt oder ein Pk Vanillezucker, oder einige Tropfen -  
aroma

60 g Mehl

45 g Walnüsse, fein gehackt

Kuchenglasur,

Schokolade siehe unten

Kirschen, frische, zum Dekorieren

### Zubereitung

Die getrockneten Kirschen und den Brantwein in der Mikrowelle 1 Min auf HIGH nicht zugedeckt kochen. Zur Seite geben. Nun die Schokolade und die Butter auf HIGH in die Mikro geben, insgesamt für 2 Min, alle 30 Sek. dabei umrühren. Auch beiseite geben.

Die Eier und den Zucker mit dem Handmixer schaumig verrühren, ca. 5 Min, bis sie dick und zitronenfarbig sind. Die Schokoladenmischung einrühren, sowie die Milch und die Vanille. Mehl einrühren. Die Kirschen mit der Flüssigkeit begeben, auch die Nüsse. Alles gut durchrühren.

In eine ausgefettete und bemehlten Springform 21cm im Durchmesser oder in eine ebenso vorbereitete Tortenform 23 cm- groß geben; auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen 175 Grad backen, 45-50 Min für die Springform, 35-40 Min für die Tortenform, bis ein Steckerl rein herauskommt. Auf einem Drahtgitter 10 Min auskühlen lassen, aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen.

Von der Schokoglasur 60ml 0,25 amerikanisches . Tassenmaß gleichmäßig über den Kuchen und an den Seiten verteilen; Zehn Minuten im Kühlschrank erstarren lassen. Den Kuchen nun mit der übrigen Glasur verstreichen. Kaltstellen. Vor dem Verzehr 10-15 Min bei Zimmertemperatur stehen lassen. Mit frischen Kirschen verzieren.

Schokoglasur: 170 g Zartbitterschokolade, 30 g Butter

Auf HIGH 2 Min im Mikro geben, dabei alle 30 Sek. umrühren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.01.05 Quargl

Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M

Backen für Diabetiker

Zutaten für 12 Stücke:

### 5 - 6 El Milch

1 TI lösliches Espressopulver (Instant)

80 g Butter / Margarine

31 flüssiger Agavendicksaft (aus der Flasche, für Diabetiker geeignet)

### 2 Eier (Gr. M)

160 g Mehl

1 TI Backpulver

Fett und Mehl für die Form

1 Glas (720 ml) Kirschen (für Diabetiker geeignet)

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (f. Diabetiker. geeignet)

einige Spritzer Süßstoff

26 g Vollmilchschokolade (für Diabetiker geeignet)

150 g Schlagsahne

200 g Schmand oder Creme fraiche

Minze zum Verzieren

### Zubereitung:

Milch erwärmen, Espressopulver darin auflösen. Fett und Agavendicksaft cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Espresso-Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm) füllen

und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad /

Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) 18 - 20 Minuten backen. Boden aus der Form lösen, stürzen und auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 400 ml Saft abmessen. 2 -3 El. Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und die Kirschen unterheben.

Etwas abkühlen lassen. Evtl. mit etwas Süßstoff abschmecken.

Springformrand um den Boden legen und das Kompott einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Schokolade raspeln. Den Springformrand entfernen.

Sahne und Schmand steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken.

Schmantsahne wellenförmig auf das Kompott streichen. Mit Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 1000 Joule/

240 Kalorien, E 4 g, F 16 g, KH 20 g, 1 1/2 BE  
(davon 0,5 Fructose).

Den Agavendicksaft erhalten Sie im Reformhaus.

## Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

### 4 Ei(er) und 2 Eigelb

75 g Mehl und ca. 2 El. Mehl

1 TI Kakaopulver

250 g Quark (Magerquark)

500 g Quark (Schichtkäse)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille, zum Kochen

2 El Mandeln (Blättchen)

250 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

50 g Schokolade, Zartbitter

Fett und Grieß für die Form

1 Prise Salz

Kirschen gut abtropfen lassen. Eine Springform 26 cm fetten und mit Grieß austreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 El zum Verzieren, evtl. trocken tupfen und mit 1-2 El Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen 175° **ca. 1 Stunde backen**. In der Form auskühlen lassen.

Mandeln ohne Fett rösten und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln lassen. Auf die Torte streichen. Hälfte Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen hobeln.

Rest Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und Röllchen, den übrigen Kirschen und Mandelblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

01.12.05 ulkig

## Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

500 g Sauerkirschen aus dem Glas oder frische.  
150 g weiche Butter  
150 g Zucker

4 Ei trennen

100 g Zartbitterkuvertüre oder Kochschokolade (Crémant)

200 g gemahlene Haselnüsse  
2 Teelöffel Backpulver

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen, die frischen Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen. Die Kuvertüre fein reiben. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Eigelb nacheinander unterrühren. Das Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Kuvertüre mit den gemahlenden Nüssen und den Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren (die ist ziemlich dick). Zum Schluss den Eischnee unterheben (das ist so ne Sache, bei dem dicken Teig, eher unterrühren, hat aber keinen Einfluss auf das Endergebnis!) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) fetten. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene ungefähr **60 Minuten backen**. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Die Kirschen sind am Schluss alle unten... Gutes Gelingen! Gruß Perpetua

## Kirschen Schokoladeschnitten 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

140 g Zucker  
140 g Butter

140 g Schokolade

3 Ei trennen  
120 g Mehl  
1 Glas Kirschen oder Weichseln

## Zubereitung

Die Butter wird flaumig abgetrieben und mit Zucker, Dotter und erweichter Schokolade schaumig gerührt. Dann mengt man löffelweise das Mehl ein und zum Schluss den festen Schnee. Die Masse wird auf ein gefettetes, gestaubtes Blech gestrichen. Man belegt sie mit gedünsteten oder eingeweckten Kirschen und bäckt bei mäßiger Hitze ca. 40 min. Noch warm in Schnitten schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
01.06.04 spiraltribe

## Kirschtorte ähnlich Schwarzwälder Kirsch 6 Ei M

ergibt 2 Böden, kann auch für Birnentorte verwendet werden

Zutaten für 1 Portionen  
250 g Butter  
250 g Zucker

### 6 Eier

250 g Nüsse, gemahlen  
100 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

200 g Schokolade Zartbitter

### Für den Belag: bei Kirschkuchen

680 g Kirschen im Glas, Abtropfgewicht 350 g  
1 Pkt. Puddingpulver Fruttina Kirsch

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker  
2 Pck. Sahnesteif

n. B. Schokoladenraspel, Zartbitter

### Für den Belag: bei Birnenkuchen

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker  
2 Pck. Sahnesteif  
1 gr. Dose/n Birnen  
n. B. Eierlikör

## Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Nüssen unterrühren. Zum Schluss geschmolzene Schokolade unterrühren.

Boden in eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und bei 160 Grad 60 Minuten backen. Boden mindestens eine Stunde ruhen lassen, dann einmal in der Mitte durchschneiden.

Für den Kirschkuchen die Kirschen abtropfen lassen. Kirschsafte mit Wasser auf einen halben Liter auffüllen und Fruttina nach Anleitung kochen. Kirschen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Dann die Kirschmasse auf den Boden gießen. Nachdem die Masse komplett abgekühlt ist, Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Dann mit Schokoraspeeln bestreuen.

Für den Birnenkuchen die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Abgetropfte, halbierte Birnen auf die Sahne legen und mit Eierlikör verzieren.

Der Boden eignet sich sehr gut zum Einfrieren, so dass man auch einen belegen und den anderen für später einfrieren kann.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

24.02.05 Schnellkocher

## Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter, weiche oder Margarine

75 g Zucker

4 Ei Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 2 m.-große Ei(er)

150 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Ei Lebkuchengewürz

### 5 Ei Milch

4 Ei Kaffee, kalter starker

1 Glas Kirschen

2 Ei Speisestärke

1 Stange/n Zimt

### 500 g Schlagsahne

### 250 g Quark (Magerquark)

3 Pck. Sahnesteif

250 g Schokolade, Zartbitter

evtl. Kirschen (Cocktailkirschen)

## Zubereitung

Springform (26 cm Ø) fetten. Fett, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 2) ca. **20 min backen**. Auskühlen, aus der Form lösen.

Den Springformrand oder einen Tortenring um den Boden legen. Mit Kaffee beträufeln. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 6 El Saft verrühren. Rest Saft, 1 El Zucker und Zimt 2-3 min köcheln. Zimt entfernen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, auf den Boden streichen. Auskühlen.

Sahne steif schlagen, dabei 1 El Zucker einrieseln lassen. Quark, 2 El Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Sahnefestiger verrühren. Sofort die Sahne unterheben. Quark-Creme leicht kuppelartig auf das Kirschkompott und dünn an den Tortenrand streichen. Die Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.

Von der Schokolade feine Röllchen abhobeln. Torte ganz damit bestreuen. Mit Kirschen verzieren.

**Brennwert p. P.: 360**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

20.11.02 Elke Erika

## Nusskuchen mit Kirschen vom Blech 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

400 g Butter

400 g Zucker

**8 Ei(er)**

275 g Mehl

150 g Nüsse

200 g Schokolade (Zartbitter oder Blockschokolade), geraspelt

2 Tl Zimt

1 Pck. Backpulver

**4 El Weinbrand**

1 Glas Sauerkirschen

Puderzucker, zum Bestäuben

Fett und Mehl für die Form

Zuerst die Butter schaumig rühren, dann nach und nach den Zucker und die Eier zugeben und gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls nach und nach in die Masse sieben. Anschließend die Nüsse, die geraspelte Schokolade, den Zimt und den Weinbrand unter den Teig mischen. Nun die Teigmasse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben, glatt streichen und die gut abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Im auf 180°C vorgeheizten Ofen **etwa 40-50 Minuten backen**.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

29.11.05 Polgara81

### Prinz Eugen Kirschtorte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

#### 5 Eier

125 g Mehl

2 EL Kakaopulver

125 g Mandeln, gemahlen

1 Pkt. Backpulver

1 Glas Kirschen, saure

30 g Speisestärke

400 g Schlagsahne

20 g Schokolade, Zartbitter

1 EL Pistazien, gehackt

Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb unter das Fett mischen. Mehl, Kakao, Backpulver und Mandeln mischen unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig in eine gefettete Springform 26cm füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca.45 Minuten backen.

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 5 Esslöffel Kirschsafft und Speisestärke glattrühren. Restlichen Saft aufkochen, die Speisestärke einrühren, nochmals aufkochen lassen. Kirschen, bis auf 16 Stück zum Verzieren, zufügen.

Ausgekühlten Biskuitboden, bis auf drei cm am Rand und drei cm am Boden, aushöhlen, mit Kirschkompott füllen, auskühlen lassen.

Restlichen Biskuit fein zerbröseln, zwei Drittel davon in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Die gerösteten und die ungerösteten Brösel bis auf 3 Esslöffel für Deko unter die Sahne

mischen. Kuppelförmig auf den Kuchen streichen. Rest Sahne als Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Röllchen abziehen, mit Brösel und Pistazien auf die Torte streuen. Kirschen auf die Tuffs setzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

13.04.01 Chiara

## Schwarzer Kirschkuchen 4 Ei M

1 Rezept

250 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

### 4 Ganze Ei

125 g Mehl

125 g Haselnüsse

### 1 klein. Tafel Blockschokolade gerieben)

1 TL Zimt

2 gestr. TL Backpulver

200 ml Kirschen

Alle Teigzutaten zu einem Rührkuchen verarbeiten und in eine Springform einfüllen. Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen (nicht umrühren, da die Kirschen von allein in den Teig sinken). Bei 150 Grad Heißluft ca. 40-45 Minuten backen. Ober- und Unterhitze 175 Grad.

## Wurmkuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

### 4 Eier

250 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TL Backpulver

### 4 Ei Rum

2 Ei Kakaopulver

2 Gläser Kirschen Sauerkirschen

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

50 g Schokolade, Bitter

0.3 ml Sahne

250 g Schmand

2 Pck. Sahnesteif

40 g Zucker

## Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Backin und 3 El Rum einen Rührteig herstellen, in zwei Hälften teilen, an 1 Teil die 2 El Kakaopulver verrühren. Die weiße Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, vom braunen Teig Tupfen darauf verteilen bei 160 Grad 25 - 30 Min. backen, gut auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und mit dem Saft Vanillepudding mit 2 El Zucker kochen, Kirschen wieder dazu geben, Früchte auf dem Boden verteilen, kalt stellen. Die Bitterschokolade in 50 ml Sahne schmelzen, 1 El Rum zugeben.

250 ml Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und den Schmand darunter heben, Creme auf den Kirschen verteilen und Schokotupfen darüber verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.03.02 D.K.

## Torten Alkohol Diverses

### Zuger Kirschtorte 5 Ei + 1 Eiweiß

Zutaten für Portionen

Für den Biskuitboden

90 g Zucker

1 TI Vanillezucker

1 Prise Salz

### 3 Eier

90 g Mehl

Für den Boden: Japonais-Böden, 2 Stück

### 3 Eiweiß

1 Prise Salz

6 El Zucker

75 g Haselnüsse, gemahlene oder Mandeln

### Für die Füllung

250 g Butter

175 g Puderzucker

2 Eigelb, frische

3 El Likör Kirsch

3 El Saft, Randensaft, zum Färben

3.5 El Zucker, für den Kirschsirup

1 dl Wasser, für den Kirschsirup

2 dl Likör Kirsch, für den Kirschsirup

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser

Vorbereitung: Boden der Springform mit Backpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen; 2 große Backbleche mit Backpapier belegen und mit Springformring je 1 Kreis aufzeichnen.

Biskuit-Masse am Vortag backen: Zucker, Vanillezucker, Salz und Eier alles in einer dünnwandigen Schüssel verrühren, im heißen Wasserbad mit dem Schwingbesen oder Handrührgerät ca. 2 Min. gut schlagen. Herausnehmen, zu festem Schaum schlagen. Das Mehl in die Masse sieben und darunter mischen.

Masse in die vorbereitete Form füllen. Ca. 30 Min. in der unteren Hälfte des auf 180°C vorgeheizten Ofens backen. Herausnehmen, leicht abkühlen, Formenrand entfernen, auf ein Gitter stürzen, Boden und Papier entfernen, ca. 8 Std. bei Raumtemperatur stehen lassen.

Japonais-Böden 2 Stück: Eiweiß und Salz steif schlagen, dann 3 El Zucker begeben und kurz weiterschlagen, dann nochmals 3 El nur kurz darunter rühren. Gemahlene Haselnüsse mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, Japonais-Masse gleichmäßig in den Kreisen ausstreichen. Beide Böden gleichzeitig ca. 1 Std. im auf 120°C vorgeheizten Ofen backen. Nach ca. 30 Min. Bleche vertauschen. Dann Böden vorsichtig auf Gitter stürzen, Papier von den noch warmen Böden lösen, auskühlen.

Füllung: Butter in einer Schüssel weich rühren, Puderzucker, Eigelb, Kirsch und Randensaft begeben und alles zu einer glatten Masse rühren, kurz kühl stellen.

Kirschsirup: Zucker und Wasser in eine Pfanne geben, aufkochen, auskühlen lassen. Dann den Kirsch dazugießen, verrühren.

Torte zusammensetzen: 1. Japonais-Böden auf die Tortenplatte legen. Mit einem Drittel der Füllung bestreichen, Biskuit darauf legen. Mit dem Sirup gleichmäßig tränken, mit zweitem Drittel der Füllung bestreichen, 2. Japonais Boden darauf legen, leicht andrücken. Torte mit restlicher Füllung bestreichen, kurz kühl stellen.

Verzieren: Oberfläche mit Puderzucker bestäuben oder mit einem Messer mit heißer langer Klinge einkerben.

Haltbarkeit: in Folie eingepackt im Kühlschrank ca. 1 Tag.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.  
12.01.05 Isi13

Kommentar von Frannie 16.01.2005 09:52  
Was sind denn Japonais-Böden???

LG Frannie

Kommentar von Isi13 17.01.2005 15:47  
japonais nennt man dieses Biskuit aus Eiweiß, Zucker und Haselnüssen bei uns gibt es auch Guetzli = Kekse, welche so heißen

diese torte besteht aus verschiedenen schichten und zwei der festen Bestandteile sind eben diese Böden aus japonais- Biskuit...

## Torten Alkohol Frisch

### Kirsch Schokoladen Torte 4 Ei

250 g Butter  
175 g Zucker  
1 P. Vanillezucker

#### 4 Eier

125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
3 gehäufte El Kakao  
2 TI Backpulver  
3 El Rum  
500 g Sauerkirschen (evt. aus dem Glas)

Einen Rührteig herstellen, die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen, die Kirschen darüber verteilen und den restlichen Teig draufgeben. Bei 180° ca. 1 Stunde backen... Wenn er abgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.... Viel Spaß beim Nachbacken Seide

### Schwarzwälder Kirschtorte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen  
Für den Biskuitboden  
180 g Zucker

#### 5 Eigelb

5 El Wasser, lauwarm  
1 Pck. Vanillezucker

### 5 Eiweiß

1 Prise Salz  
140 g Mehl  
80 g Speisestärke  
50 g Kakaopulver  
2 Tl Backpulver  
60 g Butter, zerlassen

### Für die Füllung

500 ml Kirschsafft  
1 Stange/n Zimt  
2 Nelken  
1 El Speisestärke, mit etwas Saft angerührt  
500 g Sauerkirschen  
60 g Zucker und  
etwas Wasser und  
6 cl Kirschwasser, zum Beträufeln

### Zum Verzieren

600 g Sahne  
60 g Zucker  
16 Kirschen, kandiert

50 g Schokoladenraspel

### Zubereitung

120 g Zucker, Eigelb, Wasser und Vanillinzucker verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen und mit dem Eischnee unter die Eigelbmasse heben. Dann die Butter unterheben. Boden der Form mit Backpapier auslegen, Papier leicht einfetten. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen auf der zweiten Schiene von unten bei 190°C ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen und den Rand mit einem Messer lösen.

Biskuit auf ein Gitter stürzen. Mit Folie bedeckt über Nacht stehen lassen.

Dann Saft, Zimt und Nelken aufkochen. Gewürze herausfischen, Stärke zugeben, aufwallen lassen. Kirschen zugeben, aufkochen und abkühlen lassen.

Biskuit in drei gleiche Teile schneiden, Zucker mit Wasser aufkochen. Kirschwasser zugeben und den unteren Boden damit beträufeln. Sahne

mit Zucker steif schlagen. 3 Kreise auf den untersten Boden spritzen. Zwischenräume mit Grütze füllen.

Den mittleren Boden auflegen, mit etwas Kirschwassermischung tränken, Sahnekreise spritzen und wieder mit Kirschgrütze auffüllen. Deckel auflegen, wieder tränken und die Oberfläche und den Rand dick mit Sahne bestreichen.

Mit der Spritztülle am Rand entlang Rosetten auf die Torte spritzen und darauf die kandierten Kirschen geben. Das Innere der Oberfläche dicht mit Schokoladenraspeln bestreuen. Torte kühl aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

02.12.05 Bezwinger

## Schwarzwälder Kirschtorte II 6 Ei M

Ergibt 12 Stücke

120 g Butter  
120 g Zucker

6 Ei trennen

120 g geriebene Schokolade

120 g geriebene Mandeln

120 g Mehl

3 gestr. Tl. Backpulver

1 Päckchen Vanillinzucker

4 El. Kirschwasser

Füllung:

500 g Sauerkirschen

35 g Speisestärke

75 g Zucker

1/2 l Sahne

1 El. Kirschwasser

50 g geraspelte Blockschokolade

1. Butter und Zucker schaumig schlagen und das Eigelb einrühren. Nach und nach geriebene Schokolade, geriebene Mandeln und das gesiebte, mit Backpulver und Vanillinzucker vermischte Mehl einrühren.

2. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Den Teig in eine gebutterte Springform (26 cm ) füllen und im

vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. bei 175° backen.

4. Den ausgekühlten Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden und die Hälften mit Kirschwasser beträufeln.

5. Die entsteinten Sauerkirschen mit 4 El. Zucker bestreuen und etwas Saft ziehen lassen. Danach aufkochen und mit der in wenig Wasser glattgerührten Speisestärke binden. Abkühlen lassen. Den Tortenboden mit den Kirschen belegen.

6. Sahne sehr steif schlagen und mit je 1 El. Zucker und Kirschwasser würzen. Die Hälfte der Sahne über die Kirschen streichen. Die 2. Kuchenplatte darauf setzen und die ganze Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Schokoladenraspeln darüberstreuen. Bis zum Servieren die Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Vorbereitungszeit insgesamt. 40 Min.

Backzeit ca. 50 Min, Temperatur 175' Gas Stufe 2 mittlere Schiene

## Torten Alkohol Konserven

Amarena Kirsch Torte 2 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

2 Eier (Größe M)

190 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

100 g Mehl

1 TL Backpulver

1 Glas (370 ml) Sauerkirschen

1 Glas (212 ml) Amarena-Kirschen

2 El Speisestärke

100 g Löffelbiskuits

4 El Kirschlikör

4 glatt weiße Gelatine

600 g Schlagsahne

500 g Magerquark

2 Päckchen Vanillin Zucker

75 g Mandelblättchen

1 El rotes Johannisbeergelee

## Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 2 Esslöffel kaltes Wasser steif schlagen. 75 g Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Eigelb zufügen und darunter schlagen. Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und vorsichtig unterziehen. Masse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm ) glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 15 20 Minuten backen.

Biskuit auskühlen lassen und aus der Form lösen.

2. Einen hohen Tortenring (8,5 cm um den Boden legen. Kirschen getrennt abtropfen lassen, Saft dabei . . auffangen. 16 Amarena-Kirschen zum Verzieren beiseite legen. Stärke und etwas Saft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen, Stärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Alle Kirschen unterheben, Kompott auf dem Biskuitboden verteilen und auskühlen lassen.

3. Löffelbiskuits mit Kirschlikör beträufeln. Gelatine einweichen. 200 g Sahne steif schlagen und kühl stellen. Quark, 100 g Zucker, Vanillin Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1 Esslöffel Quarkcreme verrühren. In die übrige Creme rühren. Die Sahne unterheben. Quarkcreme auf den Kirschen glatt streichen. Löffelbiskuits in die Quarkcreme drücken. Ca. 5 Stunden kühlen.

4. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auskühlen lassen. Restliche Sahne und übrigen Zucker steif schlagen. Torte aus dem Ring lösen und rundherum mit 2/3 der Sahne einstreichen. Restliche Sahne als Tupfen auf die Torte spritzen. Auf jeden Tupfen eine Amarena-Kirsche setzen. Mandelblättchen an den Tortenrand drücken. Johannisbeere Gelee erwärmen und die Kirschen damit bestreichen. Torte bis zum Servieren kühl stellen.

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

Buchenauer Kirschentorte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

7 Eier

250 g Zucker

250 g Nüsse, gemahlene

2 EI Mehl

1 TI Backpulver

Für die Füllung:

1 Glas Kirschen Sauerkirschen  
30 g Speisestärke

### Für den Belag:

½ Liter Schlagsahne  
2 Sahnesteif  
1 Vanillezucker  
8 cl Kirschwasser

### Zubereitung

Eigelb mit Zucker schaumig rühren und Nüsse, Mehl, und Backpulver unterziehen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

In einer Springform bei 180 Grad ca. 40 Minuten backen und abkühlen lassen.

Den Kuchen einmal durchschneiden und beide Hälften mit Kirschwasser tränken.

Saft der Kirschen aufkochen und mit der in wenig Kirschsft angerührten Speisestärke binden. Kirschen dazu geben und etwas abkühlen lassen. Die Torte damit füllen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Torte damit überziehen oben etwas bergartig .

Der gefüllte Nussboden bleibt lange saftig und lässt sich gut vorbereiten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
08.09.03 Moorhenne

### Cappuccino Kirsch Torte 2 Ei M

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine,  
100 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 Prise Salz,

2 Eier,

200 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
2 gestr. Tl Backpulver,

4 El Milch,

3 El Mandellikör

Für die Füllung:

1 Glas Kirschen (680 g),  
25 g Speisestärke,  
etwas Zimt

#### Für die Quarkcreme:

4 Blatt weiße Gelatine,

500 g Magerquark,

60 g Zucker,

2 Tüte Vanillezucker,

200 ml Schlagsahne,

2 Portionsbeutel (5 El) Instant-Cappuccino-Pulver,  
Kakaopulver

Für den Rührteig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Salz unterrühren und so lange schlagen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform D26 oder 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt, füllen und glattstreichen. Die Form in den Backofen (Mitte) schieben und

bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen.

Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Um den erkalteten Tortenboden einen Tortenring legen und mit Mandellikör beträufeln. Die Speisestärke mit 4 Esslöffeln des Kirschsafte anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, die angerührte Speisestärke einrühren und nochmals aufkochen lassen. Die Kirschen unterrühren, kurz erhitzen. Mit etwas Zimt abschmecken. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und abkühlen lassen. Für die Quarkcreme Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker und Vanillezucker glattrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren. Sahne mit Cappuccino-Pulver verrühren, steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Die Masse auf die erkalteten Kirschen streichen und die Torte kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren dick mit Kakaopulver bestäuben.

#### Charlotte Lorraine M o

250 g Löffelbiskuits

2 Gläser Sauerkirschen

8 cl Kirschwasser

1 kg Quark (40 Prozent)

## 500 g Crème fraîche

4 Ei Zucker

2-3 Ei Akazienhonig

Quicheform (alternativ: Tortenring)

Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden. Schattenmorellen abgießen, mit 4 cl Kirschwasser anreichern und kurz durchziehen lassen. Den Quark mit der Crème fraîche vermengen und mit dem Zucker abschmecken. Dann die Kirschen unter die Quarkcreme mischen. Den Rand der Quicheform mit dem Honig bestreichen. Nun zuerst den Rand und dann den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Am Rand werden die halbierten Löffelbiskuits senkrecht gestellt. Das restliche Kirschwasser mit dem Zucker vermischen und über die Löffelbiskuits verteilen. Die Kirsch-Quarkcreme in die Form geben und etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

## Eiweiß Tortenboden, Kirschtorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

### 8 Eiweiß

200 g Haselnüsse, gerieben

1 Ei Kakaopulver

1 Msp. Zimt

180 g Zucker

½ Zitronen, die abgeriebene Schale

1 Glas Sauerkirschen

### 2 Becher Sahne

Kakaopulver

Kirschwasser oder Kirschsafft

## Zubereitung

Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und dann die Zutaten unterheben. Bei 180°C ca. 35-45 Minuten backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Kirschwasser oder Kirschsafft tränken, mit Kirschen belegen und mit geschlagener Sahne bestreichen. Kakao darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.08.05 Jungpana

## Joghurt Kirschtorte 3 Ei M

Für den Biskuitboden:

### 3 Eiweiß

1 Prise Salz zu Schnee schlagen

1 Tüte. Vanillezucker und

150 g Zucker einrieseln lassen, solange weiterschlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

### 3 Eigelb und

3 El lauwarmes Wasser nach und nach zugeben und unterschlagen.

150 g Mehl mit

1 El Kakaopulver und

1 gestr. TL Backpulver mischen auf die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben und in einer 28 cm Springform

bei 190 °C ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Abkühlen lassen.

**Für die Creme:** Einen Backring um den Biskuitboden legen.

4 Becher cremigen Joghurt zu 500 g (ich nehme meist Joghurt mit 1,5% Fett, es geht aber auch Joghurt mit 0,1% Fett, da aber vorher probieren, ob er schmeckt, da gibt es ziemliche Geschmacksunterschiede) mit Zucker oder Süßstoff nach Geschmack verrühren. 1 Glas Sauerkirschen abschütten, den Saft dabei auffangen. Die Kirschen und 60 ml Kirschwasser unter den Joghurt rühren.

80 g Gelatinepulver (8 Pck.) oder 48 Blatt Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen.

Etwas Joghurtmasse unter die warme Gelatine rühren, dann erst die Gelatine unter die Joghurtmasse rühren. Die Masse auf den Biskuit geben, kalt stellen.

### Für die Garnierung:

2 Pck. Tortenguss klar mit

4 El Zucker und

400 ml Kirschsafft (eventuell mit Wasser verlängern) nach Packungsvorschrift zubereiten und auf die Creme geben. Abkühlen lassen, mit ein paar Kokosraspeln garnieren

## Kaffee Mascarpone Torte 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

135 g Butter

270 g Zucker

170 g Kuvertüre, halbbitter

190 g Mehl

125 g Speisestärke  
3 TI Kaffeepulver espressopulver, Instant

### 3 große Eigelb

20 g Kakaopulver  
2 TI Backpulver  
1 Glas Sauerkirschen, 720ml  
40 g Gelee Johannisbeer

### 600 g Sahne

6 Blatt Gelatine  
6 El Likör Kaffeelikör

### 200 g Mascarpone

16 Kirschen Belegkirschen, rot

### 4 große Eier

50 g Kuvertüre und 1 TI Espresso schmelzen. Mit 60 g Butter, 30 g Zucker, 1 Eigelb und 90 g Mehl verkneten. 30 Min. kühlen.

75 g Butter schmelzen. 2 TI Espresso in 4 El heißem Wasser auflösen. 4 Eier, 175 g Zucker und den Espresso 5 Minuten dicklich schlagen. 100 g Mehl, 100 g Stärke, Kakao, Backpulver mit Butter unterheben. In einer Form 26 cm bei 175 Grad 30 Minuten backen.

Kirschen abtropfen, Saft auffangen. 25 g Stärke und 5 El Saft verrühren. Rest Saft aufkochen, mit Stärke binden. Kirschen zufügen.

Biskuit 2x schneiden. Gelee erwärmen. Auf den Mürbeteig streichen. 1 Boden auflegen. Kompott darauf geben 2. Boden auflegen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 50 g Sahne, 65 g Zucker und 3 El Likör erwärmen. Die Gelatine ausdrücken und darin schmelzen. 2 Eigelb unterschlagen. Mascarpone unterrühren und kühl stellen.

150 g Sahne steif schlagen und unter die Creme heben, auf den Biskuit geben. 3. Boden auflegen, kühl stellen.

120 g Kuvertüre schmelzen. 3 Blatt Gelatine einweichen. Mit 3 El Likör, 20 g Kuvertüre verrühren. Auf die Torte streichen und kühl stellen.

Rest Kuvertüre auf ein Blech streichen und trocknen. Zu Spänen schieben. Die Torte mit Spänen, 250 g steifer Sahne und Kirschen verzieren.

### Brennwert p. P.: 520

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. 15 Minuten

09.02.06 Heddu

### Kardinalstorte M o

1 Biskuitboden,  
1 Glas Sauerkirschen,

1 Tüte roter Tortenguss,  
2 cl Rum,

250 ml Sahne,  
250 ml Kirschsafft,  
1 Tüte. Rotwein Creme,

Biskuitboden auf Tortenplatte legen und einen Tortenring drum herum legen, Sauerkirschen gut abtropfen lassen, Saft auffangen, knapp 250 ml abmessen, abgetropfte Kirschen auf dem Boden verteilen, mit Rum und Kirschsafft den Tortenguss nach Packungsaufschrift zubereiten, auf den Kirschen verteilen, fest werden lassen, Rotweincreme nach Aufschrift zubereiten, die steifgeschlagener Sahne unterheben, auf die Kirschen streichen, die Torte im Kühlschrank 2 Std. fest werden lassen

### Kardinalstorte mit Kirschen und Rotwein 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen  
125 g Butter  
125 g Zucker

#### 3 Ei trennen

100 g Schokolade, Zartbitter, geraspelt

1 TL Zimt  
50 g Mehl  
1 TL Backpulver  
50 g Nüsse, gemahlen  
1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)  
Speisestärke  
Rum  
1 Pck. Fertigmischung für Rotweincreme  
Sahne, nach Packungsanweisung

#### Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Eigelb, Schokolade, Zimt, Mehl, Backpulver und Nüssen einen Rührteig herstellen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. 45 Minuten bei 150 Grad backen.

Sauerkirschen mit etwas Rum nach Geschmack aufkochen und mit der Speisestärke andicken. Abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen.

1 Päckchen Rotweincreme nach Packungsanweisung zubereiten und auf die Kirschen streichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
17.09.02 Garfield

## Käse Sahne Torte mit Amarena Kirschen 2 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

### 2 Eier (Gr. M),

75 g + 100 g + 1 Ei Zucker,  
3 Päckchen Vanille Zucker,  
100 g Mehl,  
1 TI Backpulver  
1 Glas (370 ml) Sauerkirschen,  
1 Glas (212 ml) Amarena-Kirschen,  
2 Ei (20 g) Speisestärke  
100 g Löffelbiskuits,  
4 Ei Kirschlikör,  
4 Blatt weiße Gelatine,

### 200 g + 400 g Schlagsahne

### 500 g Magerquark,

2-3 Ei Zitronensaft,  
5-8 Ei (50-75 g) Mandelblättchen  
evtl. 1 Ei rotes Gelee,  
Backpapier

## Zubereitung

Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 2 Ei Wasser steif schlagen, dabei 75 g Zucker und 1 P. Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterziehen. In die Form streichen.

Im heißen Ofen (E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) 15 bis 20 Minuten backen.

Auskühlen.

Formrand um den Biskuit legen. Alle Kirschen abgießen, gesamten Saft dabei auffangen. Stärke und 4 Ei Kirschsaff verrühren. Rest Kirschsaff aufkochen, Stärke einrühren, aufkochen. Kirschen, bis auf 16 Amarena-Kirschen, unterheben.

Auf den Boden streichen, auskühlen lassen. Löffelbiskuits mit Likör beträufeln. Gelatine kalt einweichen.

200 g Sahne steif schlagen. Quark, 100 g Zucker, 2 Päckchen Vanille Zucker und Zitronensaft verrühren.

Gelatine ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. 2 Ei Quark einrühren, dann unter den übrigen Quark rühren. Sahne unterheben. Aufs Kompott

streichen. Löffelbiskuits darauf legen. Ca. 5 Stunden kalt stellen. Mandeln rösten. 400 g Sahne und 1 Ei Zucker steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Mandeln an den Rand drücken. Torte mit Rest Sahne, Kirschen und erwärmtem Gelee verzieren.

### Kirsch Eierlikörtorte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

#### 3 Ei(er)

1 Pkt. Vanillezucker  
100 g Zucker  
200 g Haselnüsse, gemahlene  
2 TL Backpulver  
1 Glas Kirschen  
1 Puddingpulver, Vanille

#### 2 Becher Schlagsahne

### Zubereitung

Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig rühren und Nüsse und Backpulver unterheben. Den Teig in einer Springform bei 180° 15-20 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Den Saft der Kirschen auffangen und mit dem Puddingpulver und 2 Ei Zucker zu einem Pudding kochen. Kirschen unter den Pudding mischen und abgekühlt auf den Boden streichen. Die geschlagene Sahne auf die Kirschen geben und mit Eierlikör die Torte verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.02.05 Zauberfee

### Kirsch Mandelcreme Torte 3 Ei M

Für den Teig:

175 g Margarine,  
175 g Zucker,  
2 TI Vanillezucker,

#### 3 Eier,

100 g Speisestärke,  
100 g Mehl,  
2 gestr. TI Backpulver

### Für die Creme:

50 g Speisestärke,

0,5 l Milch,

30 g Zucker,

2 TL Vanillezucker,

100 g Margarine,

100 g gem. Mandeln,

2 Ei Mandellikör,

1 Glas Sauerkirschen

### Zum Bestreuen:

Mandelblättchen

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver dazugeben und alles auf der höchsten Stufe etwa 2 Minuten gut verrühren. Teig in eine gefettete Springform D 26 cm füllen und

[im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad 30-40 Minuten backen.](#)

Kuchen nach dem Backen erkalten lassen und in zwei Platten schneiden. Speisestärke in genügend kalter Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanillezucker aufkochen, angerührte Speisestärke unter Rühren dazugeben und kurz kochen lassen. Flammeri in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Weiches Fett, Mandeln und Mandellikör dazugeben und die Creme mit dem Handrührgerät aufschlagen. 1/3 der Creme auf die untere Platte streichen, abgetropfte Sauerkirschen darauf verteilen und zweite Platte darauf legen. Rand und Oberfläche der Torte mit restlicher Creme bestreichen. Torte mit gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

### Kirsch Mascarpone Torte 4 Ei M

Zutaten für Portionen

4 Ei(er)

200 g Zucker

100 g Mehl, Type 405

100 g Speisestärke

10 g Backpulver

500 g Mascarpone

500 g Quark

## 125 g Eierlikör

1 Pck. Vanillezucker  
2 Gläser Schattenmorellen  
2 El Zucker  
3 El Speisestärke  
2 Pck. Tortenguss, rot

## 1000 g Sahne

## 20 g Rum

## Zubereitung

Biskuitboden: Eier, Zucker schaumig schlagen, Mehl, Weizenpulver und Backpulver sieben und unterheben. Masse in einen Tortenring 26 cm füllen. Ofentemperatur 200 Grad Backzeit 25-30 Min.

1 Glas Kirschen abtropfen und die Flüssigkeit mit dem Zucker, Rum verrühren und aufkochen. Etwas Flüssigkeit, 3 El, vorher abnehmen und mit der Speisestärke verrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Kirschen dazu geben und die angedickten Kirschen auskühlen.

Tortenboden in 3 Teile durchschneiden, 1 Boden in den Tortenring legen und mit der Kirschmasse füllen.

Mascarpone, Quark, Eierlikör und Vanillezucker geschmeidig rühren und auf die Kirschmasse auftragen. Den 2. Boden auflegen.

Das 2. Glas Kirschen abtropfen und die Flüssigkeit auf 1/2 Ltr. mit Wasser auffüllen. Tortenguss unterrühren und bei ständigem Rühren aufkochen. Tortenguss vorsichtig auf dem Tortenboden verteilen, so dass der 1. Guss sich festigt. Dann den Rest zufügen. Die Kirschen auf dem festen Tortenguss auftragen.

Sahne schlagen, auf die Kirschen auftragen und den 3. Boden auflegen. Mit der restlichen Sahne die Torte ausstreichen und Garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

22.08.03 Ottomar

Kommentar von Spatzkatz 12.03.2004 13:03

Habe die Torte wie beschrieben gemacht. Sie schmeckt wirklich sehr lecker. Allerdings war für einen "normale" Springform die Masse ziemlich viel und die Torte wurde höher als der Rand der Springform war. Backblechen sind zu empfehlen, da meine Torte ziemlich durchgeweicht war. Werde das nächste Mal nur 300 g Mascarpone und 300 g Quark nehmen, dann wird es bestimmt super. Sahne habe ich sowieso nur 600 g genommen, Das reichte völlig aus!

Torte ist wirklich sehr lecker!!!

Spatzkatz

## Kirsch Schokoladen Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

### 2 Eier

Salz

150 g Mehl

2 TI Backpulver

15 g Kakaopulver

### 3 EI Milch, kalt

Für den Belag:

750 g Sauerkirschen, entsteint

75 g Zucker

40 g Speisestärke

25 g Zucker

### 3 EI Kirschwasser

### 500 ml Sahne

1 Pck. Vanillinzucker

1 TI Zucker

2 Pck. Sahnesteif

### 75 g Schokolade Zartbitter

Fett für die Form

Die Butter sahnig rühren, Zucker, Vanillinzucker, Eier und eine Prise Salz zugeben und zu einer schaumigen Masse verrühren. Nach und nach das mit Backpulver und Kakao vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175-200°C ca. 25 Minuten backen.

Von den entsteinten Kirschen 16 schöne beiseite legen. Den Rest mit dem Zucker vermengen, etwas Saft ziehen lassen, kurz aufkochen, abtropfen Saft auffangen und abkühlen lassen. Die Speisestärke mit etwas kaltem Saft anrühren, den restlichen Saft zum Kochen bringen und die Stärke einrühren. Kurz aufkochen lassen, die Kirschen und den Zucker zufügen, nochmals aufkochen und dann abkühlen lassen. Das Kirschwasser in die noch warmen Kirschen einrühren.

Die gut gekühlte Sahne 15 Sekunden schlagen, Vanillinzucker, Zucker und Sahnesteif mischen und einstreuen, dann die Sahne sehr steif schlagen und kalt stellen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und glatt rühren.

Die Kirschen auf dem abgekühlten Tortenboden verteilen. 1/3 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Die restliche Sahne mit der Schokolade vermischen und gleichmäßig über die Kirschen streichen. Mit dem Spritzbeutel ein helles Sahnemuster auf die Torte spritzen und mit den zurückbehaltenen Kirschen oder Walnüssen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten  
22.03.05 alina1st

## Kirsch Torte mit Mascarpone 5 Ei M

Teig:

100 g Zartbitter-Schokolade

5 Eier,

80 g Butter; weich,

80 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Tüte Vanillezucker,

200 g Haselnüsse; gemahlen,

2 Tl. Backpulver,

2 El. Amaretto-Likör,

Fett und Mehl;

für die Form,

50 g Mandelblättchen,

Crème:

100 g Magerquark,

250 g Mascarpone,

2 Tüte Vanillezucker,

250 g Schlagsahne,

Belag:

1 kg Sauerkirschen, (2 Gläser Sauerkirschen),

1 Tüte Klarer Tortenguss,

1 El Zucker,

¼ l Kirschsafft,

Schokolade fein reiben. Eier trennen. Fett, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Haselnüsse und Backpulver mischen. Mit Likör unterrühren. Eiweiß cremig schlagen und portionsweise unterheben. Eine Obstbodenform oder Springform (28 cm

Ø) SEHR GUT FETTEN. Erst mit Mehl, dann mit Mandelblättchen ausstreuen. Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C. ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Aus der Form stürzen. Quark, Mascarpone und Vanillezucker cremig aufschlagen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Boden streichen. Ca. 30 Min kalt stellen. Kirschen waschen, trockentupfen, entstielen und entsteinen. Auf die Mascarpone-Quarkcreme häufen. Gusspulver und Zucker mischen. Mit Kirschsafft verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Über den Kirschen verteilen. Die Torte ca. 2 Std kalt stellen.

Kirsch-Mandel-Sahne 4 Eiweiß M

Zutaten für 16 Portionen

#### 4 Eiweiß

200 g Mandeln, grob gemahlene

200 g Zucker

1 Msp. Zimt

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

1 Pck. Tortenguss, roter

4 EL Kirschwasser oder Rum

#### 3 Becher Sahne

3 Pck. Sahnesteif

3 Pck. Vanillezucker

#### 1 Tafel Schokolade

etwas Kakaopulver

#### Zubereitung

Für den Boden das Eiweiß steif schlagen. Den Zucker und den Zimt gut unterrühren. Die gemahlene Mandeln unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform den Teig geben und bei 150\_ ca. 30 - 40 Minuten backen.

Für den Belag einen roten Tortenguss mit Kirschsafft zubereiten, mit dem Rum vermischen und zu den Sauerkirschen geben. Die Kirschen auf den erkalteten Boden geben. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen. Die Schokolade grob raspeln und unter die Sahne geben. Die Masse auf die Sauerkirschen streichen und mit Kakao bestäuben.

22.7.02 Rosi.R. CK

## Kirschtorte 200 g Ei M

Zutaten für 1 Portionen

### Für den Boden

100 g Butter  
100 g Margarine  
200 g Zucker  
1 Prise Salz

### 150 g Eigelb

250 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

### 200 g Eiweiß

1 Prise Salz  
300 g Zucker  
Mandeln, gehobelte

### Für die Füllung

300 g Saft Kirschsafft  
300 g Kirschen, abgetropfte  
25 g Mehl  
60 g Zucker  
1 Tl Zimt  
2 Tüte/n Sahnesteif  
1 Vanilleschoten, Mark davon

### 600 g Sahne

30 g Zucker  
Puderzucker  
Mandeln, gehobelte

### Zubereitung

Für die Tortenböden das Fett mit dem Zucker, Salz und Eigelb zusammen aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach in die Masse einrühren.

Das Eiweiß mit Salz und Zucker zum Baiser aufschlagen. Den Teig auf zwei Springformen verteilen und aufbacken. Anschließend die Baisermasse darauf verteilen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abflämmen.

Für die Füllung zwei Drittel des Kirschsafftes mit Zucker und Zimt aufkochen. Den restlichen Kirschsafft mit dem Weizenmehl verrühren und in den heißen Saft geben, bis es anstockt und gebunden ist.

Nun die Kirschen unterheben. Die heiße Kirschmasse auf den Boden füllen und abkühlen lassen.

Sahnesteif mit dem Vanillemark mischen. Die Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanille aufschlagen und auf den abgekühlten Boden mit den Kirschen geben.

Puderzucker, abgeröstete, gehobelte Mandeln mit einer Palette auf der Torte verteilen, den zweiten Tortenboden darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Den Rand der Torte mit abgerösteten, gehobelten Mandeln Einmandeln.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

03.07.05 Bezwinger

Kirschtorte ähnlich Schwarzwälder Kirsch 6 Ei M

ergibt 2 Böden, kann auch für Birnentorte verwendet werden

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier

250 g Nüsse, gemahlen

100 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Schokolade Zartbitter

Für den Belag: bei Kirschkuchen

680 g Kirschen im Glas, Abtropfgewicht 350 g

1 Pkt. Puddingpulver Fruttina Kirsch

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

n. B. Schokoladenraspel, Zartbitter

Für den Belag: bei Birnenkuchen

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

1 gr. Dose/n Birnen

n. B. Eierlikör

## Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Nüssen unterrühren. Zum Schluss geschmolzene Schokolade unterrühren.

Boden in eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und bei 160 Grad 60 Minuten backen. Boden mindestens eine Stunde ruhen lassen, dann einmal in der Mitte durchschneiden.

Für den Kirschkuchen die Kirschen abtropfen lassen. Kirschsafft mit Wasser auf einen halben Liter auffüllen und Fruttina nach Anleitung kochen. Kirschen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Dann die Kirschmasse auf den Boden gießen. Nachdem die Masse komplett abgekühlt ist, Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Dann mit Schokoraspeln bestreuen.

Für den Birnenkuchen die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Abgetropfte, halbierte Birnen auf die Sahne legen und mit Eierlikör verzieren.

Der Boden eignet sich sehr gut zum Einfrieren, so dass man auch einen belegen und den anderen für später einfrieren kann.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

24.02.05 Schnellkocher

## Kirschtorte Mascarpone Eierlikör 1 Eigelb M

Zutaten für 5 Portionen

250 g Lebkuchen

150 g Mandeln, gebrannte

200 g Spekulatius

150 g Butter

1 Eigelb

3 EI Sahne

400 g Mascarpone

140 ml Eierlikör

1 TI Vanillezucker

3 EI Orangensaft

3 EI Zitronensaft

1 Prise Salz

300 ml Sahne

470 g Kirschen (Sauerkirschen), aus dem Glas, abgetropft

1 Tüte/n Gelatine

## Zubereitung

Spekulatius, gebrannte Mandeln und Lebkuchen, in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter schmelze, mit dem Spekulatius/Mandel/Lebkuchen mischen und in eine gefettete 26cm. Springform drücken.

Bei 200 Grad ca. 10 12 Minuten blind backen.

Im Ofen etwas abkühlen lassen. Mascarpone, Eierlikör, Orangensaft, Zitronensaft, Vanille und Salz cremig rühren. Sahne steif rühren und unterheben. Eingeweichte Gelatine ebenfalls einrühren. Creme auf den Boden verstreichen und über Nacht durch ziehen lassen.

11.12.02 S.B. 5 CK

## Kirschtorte mit Eierlikör 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

125 g Butter, weiche

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

3 Eier

4 El Eierlikör

50 g Speisestärke

150 g Mehl

½ TI Backpulver

1 Glas Sauerkirschen 370g

2 Becher Sahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

4 El Eierlikör

Butter, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb nacheinander in Buttermasse einrühren. Eierlikör, Speisestärke, Mehl und Backpulver unterheben. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. In Springform füllen 26 cm Durchmesser, Kirschen abtropfen lassen und auf Teig verteilen. Bei 200°C ca. 30 Minuten backen.

Den Kuchen abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen streichen. Eierlikör in Schlieren über die Torte gießen.

Brennwert p. P.: 285

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.10.04 SusanneAnna

## Krümeltorte 2 Ei

Zutaten für 1Portionen

500 g Mehl  
1 Backpulver  
250 g Zucker  
etwas Zitrone(n) - Schale  
150 g Margarine

2 Ei(er)

1 Glas Kirschen

## Zubereitung

Alle Zutaten bis auf die Kirschen vermengen und zu Krümeln verarbeiten. Die Hälfte der Krümel in eine gefettete Springform (26 cm) geben. Ein Glas Kirschen abtropfen lassen und in die Springform geben. Anschließend die zweite Hälfte der Krümel auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Anstelle der Kirschen kann man auch andere Obstsorten, z.B. Stachelbeeren, Zwetschgen oder Birnen, verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten  
12.09.05 zwergi76

## Mascarpone Eierlikör Kirschtorte 1 Eigelb M

Zutaten für 5 Portionen

250 g Lebkuchen  
150 g Mandeln, gebrannte  
200 g Spekulatius  
150 g Butter

1 Eigelb

3 Ei Sahne

400 g Mascarpone

140 ml Eierlikör

1 TI Vanillezucker  
3 Ei Orangensaft  
3 Ei Zitronensaft

1 Prise Salz

300 ml Sahne

470 g Kirschen Sauerkirschen, aus dem Glas, abgetropft

1 Tüte/n Gelatine

### Zubereitung

Spekulatius, gebrannte Mandeln und Lebkuchen, in einer Küchenmaschine fein mahlen. Butter schmelze, mit dem Spekulatius/Mandel/Lebkuchen mischen und in eine gefettete 26cm. Springform drücken. Bei 200 Grad ca. 10 - 12 Minuten blind backen. Im Ofen etwas abkühlen lassen. Mascarpone, Eierlikör, Orangensaft, Zitronensaft, Vanille und Salz cremig rühren. Sahne steif rühren und unterheben. Eingeweichte Gelatine ebenfalls einrühren. Creme auf den Boden verstreichen und über Nacht durch ziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

11.12.02 S.B. 5

### Mohrenkopftorte mit Kirschen 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

75 g Butter

75 g Zucker

2 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker

125 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

Speisestärke

12 Schokoküsse

500 g Quark

2 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif

Schokolade, geraspelt

### Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Eiern, Vanillezucker Mehl und Backpulver einen Rührteig zubereiten, 30 Minuten bei 175 Grad backen und auskühlen lassen. Sauerkirschen abgießen. Den Saft aufkochen lassen und mit Speisestärke andicken. Mit den Kirschen mischen und abkühlen lassen. Abgekühlt auf dem Boden verteilen.

Von den Mohrenköpfen die Waffel abschneiden. Die Schaummasse mit dem Mixer zerkleinern und mit dem Quark vermischen. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Diese Masse auf die Kirschen geben und mit geraspelter Schokolade bestreuen. Das Rezept funktioniert am besten mit Super-Dickmanns, mit anderen Mohrenköpfen hatte ich schon Probleme beim fest werden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten  
17.09.02 Garfield

## Prager Kirschtorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

### 4 Eigelb

200 g Butter, weich  
80 g Puderzucker  
1 Pck. Vanillezucker

100 g Schokolade, zerlassen

### 4 Eiweiß

100 g Zucker Kristallzucker  
1 TL, gest. Backpulver  
125 g Mehl, glatt  
125 g Haselnüsse, geröstet, gerieben  
1 TL Zimt

### 4 EI Rum

700 Kirschen Weichseln, entkernt

## Zubereitung

Eigelb, Butter, Puderzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Schokolade unter die Masse ziehen. Eiweiß zum steifem Schnee schlagen, Zucker nach und nach zugeben. Schnee auf Eigelbmasse geben und das mit Backpulver gemischte, gesiebte Mehl, Haselnüsse, Zimt und Rum vorsichtig unterheben. Zuletzt abgetropfte Weichseln unterrühren. Den Teig in eine Springform 26 cm geben und in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Backen bei 180 Grad 50-55 Minuten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

05.07.05 thurer

## Quarksahne Kirschtorte mit Eierlikör 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig

30 g Margarine Halbfett

70 g Joghurt 1,5% Fett

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eier

135 g Mehl

15 g Speisestärke

1 TI Backpulver

½ TI Natron

1 EI Rum

100 g Schokoladenraspel

Für die Füllung

1 Glas Sauerkirschen 350 g Abtropfgewicht

2 EI, gest. Speisestärke

Für die Creme: Quarksahne

6 Blätter Gelatine, weiß

500 g Quark Cremequark, 0,2% Fett

2 EI Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Tropfen Aroma Vanille

100 g Sahne

4 EI Eierlikör

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Margarine, Joghurt, Zucker, Vanillezucker und die Eier schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Natron mischen, nach und nach unterrühren. Etwa 2 EI Schokoraspele beiseite legen, den Rest mit dem Rum unter den Teig mengen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, glatt streichen und ca. 35 Minuten backen.

Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen. Die Speisestärke mit 5 EI des Saftes glatt rühren. 150 ml Sauerkirschsafft

aufkochen, unter Rühren die Stärke hinzufügen und noch einmal aufkochen lassen. Die abgetropften Kirschen untermischen und abkühlen lassen.

Einen Tortenring um den ausgekühlten Kuchen legen, die Kirschen darauf verteilen und vollständig auskühlen lassen.

Die Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Den Cremequark mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Backaroma verrühren. Erst ein wenig Quarkmasse unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Gelatinemischung unter den Quark rühren. Die Masse in den Kühlschrank stellen, bis sie anfängt zu gelieren.

Die Sahne steif schlagen, unter den Quark ziehen und auf den Kirschen verteilen. Mit dem Kochlöffelstiel kreisförmig Rillen in die Quarksahne ziehen. Den Eierlikör mit einem Löffel in die Rillen füllen. Den Kuchen bis zum servieren kühl stellen.

Den Tortenring entfernen und die restlichen Schokoraspel auf die Torte streuen.

**Brennwert p. P.: 279**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

28.02.05 hippo62

## Rotweintorte mit Kirschen M

Zutaten für 8 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

1 Glas Kirschen

2 EL Rum

1 Pck. Tortenguss, roter

1 Pck. Cremepulver (Rotweincreme)

250 g Sahne

## Zubereitung

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf Boden verteilen. 1/4 l Kirschsaft abmessen, Rum zufügen. Tortenguss nach Anweisung mit Saft zubereiten.

Guss auf Kirschen verteilen und stocken lassen. Rotweincreme nach Anweisung zubereiten. Sahne steif schlagen und evtl. 1/4 zum Verzieren aufheben und den Rest (bzw. alles) unter die Creme heben. Creme auf Kirschen verteilen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.07.04 hirlitschka

## Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte M o

### 12 Milch-Schnitten,

100 g kandierte Walnüsse,  
1 Glas Sauerkirschen,  
paar Tropfen Rum-Aroma, = 1 EI Rum 54 %  
½ TI Zimtpulver,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
1 EI Speisestärke,  
6 Blatt weiße Gelatine,  
2cl Kirschwasser,

### ½ l. Sahne,

50 g Zucker  
100 g Krokant

einen Springformrand direkt auf eine Tortenplatte stellen, die Milchschnitten mit einem Messer in der Mitte der Cremefüllung durchschneiden, mit Gebäckfläche nach unten in die Tortenform legen und den Boden der Springform ausfüllen, die Cremeseite mit Walnüssen bestreuen, mit restlichen Milchschnitten abdecken, die Sauerkirschen erhitzen, mit Rum-Aroma, Zimt, sowie dem Kirschwasser würzen, mit der in etwas Kirschsaft angerührten Speisestärke binden, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen, dann die Masse auf den Milchschnitten verteilen, die Gelatine 10min in kaltem Wasser einweichen, dann im Abtropfwasser in einem Töpfchen unter Rühren bei milder Hitze auflösen, etwas abkühlen lassen, die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen, dann aufgelöste Gelatine unterziehen, die Sahne auf den Sauerkirschen verteilen, glattstreichen, im Kühlschrank 2 Std. erkalten lassen Springformrand abnehmen, Torte mit Krokant bestreuen.

## Schoko Kirsch Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl  
100 g Zucker  
100 g Butter  
2 EI Rum  
100 g Mandeln, abgezogene, gemahlene

Für die Füllung:

400 g Kirschen, aus dem Glas

500 g Quark

100 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Ei(er)

1 Pkt. Puddingpulver, Schokoladengeschmack

1 Becher Sahne

1 Pkt. Sahnesteif

1 Pkt. Vanillezucker

Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Butter, Rum und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Zwei Drittel des Teiges auf dem gefetteten Boden einer Springform ausrollen, den restlichen Teig so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Boden mit einer Gabel einstechen.

Kirschen abtropfen lassen. Quark mit Zucker, Vanillezucker, Eiern und Puddingpulver verrühren. Die Hälfte der Kirschen unterheben, die restlichen Kirschen zum Garnieren beiseite stellen. Die Masse auf dem Teig glatt streichen.

Bei Umluft 160°C 50 Minuten backen.

Aus der Springform lösen und erkalten lassen.

Zurückgelassene Kirschen halbieren. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Abwechselnd je eine halbe Kirsche und einen Sahnetupfen auf die Tortenoberfläche geben.

Brennwert p. P.: 270

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.11.05 Lari

Schokokusstorte mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Biskuitboden:

4 Ei(er)

4 El Wasser, heiß

175 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

150 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

2 Tl Backpulver

Für die Füllung:

1 Glas Kirschen (Einwaage 400 g), entsteint

12 Schokoküsse (Minischokoküsse)

250 g Sahnequark

1 Tl Zitronensaft

25 g Zucker

150 g saure Sahne

400 ml Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

**Zum Verzieren:**

einige Schokoküsse (Miniküsse)

etwas Schokolade, geraspelt

### Zubereitung

Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Durchmesser ca. 28 cm) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben. Bei Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad (vorgeheizt) oder Heißluft etwa 160 Grad (vorgeheizt) **ca. 25-30 Minuten backen**.

Den Tortenboden aus der Form lösen und erkalten lassen. Dann 1 x waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Kirschen abtropfen lassen und ca. 10-12 Kirschen zum Garnieren zurücklassen. Restliche Kirschen auf dem Boden verteilen. Die Waffeln von den Schokoküssen lösen. Die Schaummasse mit Quark, Zitronensaft, Zucker und saurer Sahne mit Handrührgerät verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und portionsweise unter die Quarkmasse heben.

Zwei Drittel der Masse gleichmäßig auf die Kirschen streichen und den oberen Boden drauf legen. Mit der restlichen Masse Tortenoberfläche und Rand bestreichen. Torte etwa 1 Stunde kühl stellen.

Zum Schluss mit Schokoküssen, Kirschen und Schokolade garnieren.

**Brennwert p. P.: 695**

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

07.11.05 buerokratelchen

## Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Schokolade, zartbitter

120 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

7 Eier

200 g Mandeln, gemahlen

50 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

4 Blatt Gelatine, weiße

100 ml Amaretto

700 ml Sahne

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720 ml

2 EL Zucker

1 Pkt. Tortenguss

50 g Mandeln Blättchen, geröstet

### Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln unterrühren, Schokolade unterziehen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In eine gefettete Springform füllen, 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Amaretto auflösen. Sahne steif schlagen und Amaretto unterheben.

Kirschen abtropfen lassen, 250 ml Saft auffangen. Aus Saft, Zucker und Tortenguss einen Guss zubereiten. Den Biskuit 2 mal waagrecht teilen. Unteren Boden mit 6 EL Sahne bestreichen, 2/3 der Kirschen und des Tortengusses darauf geben. 2. Boden darauf legen, mit 6 EL Sahne bestreichen. Mit dem 3. Boden bedecken. Die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mindestens 2 Stunden kühlen.

Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Torte mit übrigen Kirschen und Tortenguss verzieren.

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

19.09.03 Gerda2

## Schwarzwälder Kirschtorte 6 Ei M

- super Easy

Zutaten für 1 Portionen

Für den Biskuitboden

### 6 Eier, getrennt

250 g Zucker

6 Ei Wasser, heiß

200 g Mehl

75 g Speisestärke

50 g Kakaopulver

2 Tl Backpulver

Für die Füllung: und Garnitur

1 Glas Sauerkirschen

25 g Speisestärke

### 800 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

1 Ei Zucker

Kirschwasser, zum Tränken

### Schokoladenraspel zum Verzieren

## Zubereitung

Eigelb mit Wasser und Zucker so lange rühren, bis eine sehr cremige Masse entstanden ist und die Zuckerkristalle nicht mehr sichtbar sind. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und auf die Eigelbcreme sieben. Eiweiß steif schlagen und alles vorsichtig unterheben. Sofort in eine gefettete, bemehlte Springform füllen und bei 200 °C 30 - 35 min ausbacken. Dabei die Temperatur im Backverlauf senken, damit der Biskuit nicht einsinkt, so dass die Temperatur zum Ende der Backzeit nur noch ca. 150°C beträgt. Auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen über einer Schüssel abgießen, so dass der Saft aufgefangen wird. Mit dem Kirschsaft und der Stärke einen Pudding kochen. Die schönsten 16 Kirschen beiseite legen. Den Rest unter die Kirschsaftmasse heben.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden; den untersten mit etwas Kirschwasser beträufeln, mit der Kirschmasse überziehen. Auskühlen lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif und Zucker steif schlagen, dünn auf die ausgekühlte Kirschmasse streichen, nächsten Tortenboden auflegen und leicht andrücken. Wieder mit Kirschwasser beträufeln.

Den Boden mit ca. ½ der Sahne bestreichen, nächsten Boden aufdrücken.  
Von der restlichen Sahne etwa 3 El in einen Spritzbeutel füllen.  
Mit der restlichen Sahne rundherum verkleiden, mit dem Spritzbeutel 16  
Tuffs aufspritzen und mit den beiseite gelegten Kirschen belegen.  
Oberfläche und Rand mit Raspelschokolade bestreuen.

Toll sieht die Torte auch in einer Herzform aus!

**Brennwert p. P.: 360**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

08.02.06 alina1st

**Schwarzwälder Kirschtorte I** 5 Ei M

**Biskuitteig:**

**5 Eier**

5 El warmes Wasser

240 g Zucker

200 g Mehl

40 g Kakao

1 gestr. Tl Backpulver

**Füllung:**

**Kirschwasser**

1 Glas Sauerkirschen

1 Päckchen roter Tortenguss

4 Blatt weiße Gelatine

**400 ml Sahne**

2 El Zucker

**Garnitur:**

4 Blatt weiße Gelatine

**400 mit Sahne**

2 El Zucker

12 Cocktail-Kirschen und **Raspelschokolade**

1 Die Eier mit Wasser und Zucker schaumig rühren. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter die Masse heben. Den Boden der Spring-

form mit Backpapier auslegen. Den Teig einfüllen und wie angegeben backen.

2 Den ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden. Den Deckel beiseite legen und die Böden mit Kirschwasser beträufeln. Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Mit dem Saft einen Tortenguss bereiten. Den Guss auf den Böden verstreichen.

3 Gelatine in kaltem Wasser einweichen und bei milder Hitze auflösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Die Gelatine vorsichtig unterrühren.

4 Den ersten Tortenboden mit der Hälfte der Sahne bestreichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf setzen und genauso belegen. Deckel auflegen.

5 Die Sahne für die Garnitur wie oben zubereiten und die Torte damit bestreichen. Mit Cocktail-Kirschen und Raspelschokolade dekorieren.

Ober/Unterhitze 160-180°C Backzeit: 50-60 Min., unterste Schiene

Achten Sie darauf, dass die Form groß genug ist. Bei einem Biskuit von 6 Eiern, verwenden Sie am besten eine Springform mit 30 cm Durchmesser.

### Schwarzwälder Kirschtorte III 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

Für den Biskuitboden:

140 g Kuvertüre, Zartbitter

75 g Butter

#### 6 Ei

180 g Zucker

100 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

#### Für den Belag:

800 g Kirschen (Sauerkirschen aus dem Glas), Abtropfgewicht

500 ml Saft (Kirschsafte)

4 EL Speisestärke, gestrichen

2 EL Zucker

100 ml Kirschwasser

#### 800 ml Sahne

3 Tüte. Vanillezucker

17 Kirschen, kandiert

100 g Schokolade,

Raspel- oder Borkenschokolade, halbbitter

Kuvertüre mit Butter im warmen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Kuvertüre unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver über den Eischnee sieben und locker unterziehen. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175\_C 40-45 Min. backen. Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten zweimal waagrecht durchteilen, dazu am Rand waagrecht mit einem Messer ein wenig einschneiden, ein Stück Küchengarn um den Boden legen und über Kreuz herausziehen. Sauerkirschen durch ein Sieb gießen und vom Saft trennen, Speisestärke mit Zucker vermischen und mit etwas Saft glatt rühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, die Speisestärke hineingeben und aufkochen lassen, die Kirschen hineingeben und etwas abkühlen lassen, mit der Hälfte des Kirschwasser versetzen. Zwei Böden mit Kirschwasser tränken und jeweils die Hälfte der Kirschmasse darauf verteilen, auskühlen und gelieren lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Viertel der steifen Sahne abdecken. Zweiten Tortenboden obenauf legen und mit dem zweiten Viertel der Schlagsahne bedecken und mit dem letzten Biskuitboden bedecken. Diesen auch mit Kirschwasser aromatisieren. Die Torte rundherum mit Sahne bestreichen, einen Rest für die Verzierung in eine Spritztüte füllen. Den Rand und die Oberfläche mit Raspelschokolade oder zerstoßener Borkenschokolade bedecken, Oberfläche außen mit 16 Sahnerosetten und in der Mitte mit einer Sahnerosette verzieren, je eine kandierte Kirsche auflegen.

Sofi CK

Weihnachtliche Kirschtorte mit Schuss 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eier

80 g Zucker

90 g Mehl

1 Msp. Lebkuchengewürz

1 Glas Schattenmorellen

1 Pck. Puddingpulver Vanille

3 Lebkuchen, ohne Oblaten

3 Becher Sahne

Schokostreusel und Cocktailkirschen, für die Dekoration  
Kirschwasser

### Zubereitung

Eier und Zucker ca. 10-12 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Lebkuchengewürz sieben und vorsichtig unterheben. Backzeit ca. 10-12 Minuten bei 180°C.

Kirschen abgießen, Saft auffangen und mit dem Puddingpulver einen Pudding kochen. Etwas abkühlen lassen und die Kirschen untermischen.

Biskuit mit Kirschwasser gut beträufeln. Den Kirschpudding darauf streichen. Den Lebkuchen mit der Küchenmaschine zerkleinern und vorsichtig unter die geschlagene Sahne etwas Sahne für die Dekoration zurückbehalten heben. Das Ganze über die Kirschen streichen.

Dekoration: Aus roten Cocktailkirschen die Konturen eines Weihnachtssterns formen, mit Schokostreuseln füllen, rundherum mit dem Rest der Sahne ausspritzen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten  
16.12.04 Beas

### Zimttorte 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig:

4 Ei(er)

200 g Zucker

1 Ei Milch

1 TL Zimt

1 Ei Rum oder Weinbrand

200 g Haselnüsse, gemahlene

1 Ei Mehl

½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), abtropfen lassen

¼ Liter Saft (Sauerkirschsaft)

2 Pck. Tortenguss, roter

2 Becher süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

Zimt, zum Bestäuben

## Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Teig zubereiten und in eine Springform geben. Bei 175 Grad, ca. 40 Minuten backen und auskühlen lassen. Dann den Boden aus der Springform lösen.

Den Sauerkirschsaft mit dem Tortenguss aufkochen, Kirschen in den Saft geben und dann auf den Tortenboden verteilen.

Anschließend die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Mit Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

17.06.03 Pauline180

## Torten Frisch

### Feine Kirschen Tarte 3 Ei

(für eine Springform von 24 bis 26 cm Durchmesser)

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Puderzucker zum Bestäuben

### Mürbeteig:

100 g gesalzene Butter

200 g Mehl

2 Esslöffel Puderzucker

1 Ei

### Füllung:

500 g Kirschen (entsteint aus Beutel oder frisch und entsteint)

### 2 Eier

50 g Butter

100 g Zucker

2 Teelöffel Vanille Zucker

1/2 Zitrone

1 Prise Salz

100 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

1 Teelöffel Backpulver

Für den Mürbeteig die Butter in kleine Würfel schneiden. Mit Mehl und Puderzucker mischen, mit einem großen Küchenmesser feinkrümelig durchhacken. Ei verquirlen, beifügen, von Hand rasch zu einem Teig zusammenfügen. Zugedeckt kalt stellen.

Knapp zwei Drittel des Teiges direkt auf dem Springformboden auswallen. Dicht einstechen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen. Teigboden am Rand mit Wasser bepinseln, Teigrolle darauf legen. Mit den Fingern bis zum Formenrand hochdrücken.

Mit einer Gabel dicht einstechen. 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Teigboden zum Blindbacken vorbereiten: Mit einem Backpapierkreis abdecken.

Mit Hülsenfrüchten beschweren. Im unteren Teil des Ofens zehn bis 15 Minuten

vorbacken. Herausnehmen, Hülsenfrüchte samt Papier entfernen, auskühlen lassen. Backofentemperatur auf 200 Grad reduzieren.

Für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Die Eier trennen. Eiweiß zugedeckt kalt stellen. Butter glattrühren, Eigelb, 75 Gramm Zucker und Vanille Zucker beifügen, schaumig rühren. Zitronenschale direkt dazureiben. Eiweiß mit Salz steif schlagen, Zucker einrieseln lassen,

weitschlagen, bis die Masse glänzt. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen.

Mit Eischnee lagenweise auf die Schaummasse geben, locker darunter ziehen.

Die Hälfte der Kirschen auf den vorgebackenen Teigboden geben. Füllung darüber leeren, glattstreichen. Restliche Kirschen darüber streuen. Sofort im unteren Teil des Ofens 45 bis 50 Minuten backen. Herausnehmen, etwas auskühlen lassen. Dann aus der Form nehmen. Leicht mit Puderzucker überstäuben. Küchenpraxis

Frische Kirschen nach Belieben auch mit Stein mitbacken, so ziehen sie weniger Saft.

Den Kuchen nach etwa 30 Minuten mit Folie abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Holunder Buttermilchtorte mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Biskuitboden:

4 Eier

4 El Zucker

4 Ei Mehl

#### Für die Creme:

500 ml Sahne,

500 ml Holunderblütensirup

500 ml Buttermilch

2 Zitronen, den Saft

10 Blatt Gelatine

#### Für das Gelee:

400 g Kirschen

50 g Puderzucker

2 Blatt Gelatine

### Zubereitung

Für den Biskuit Eier und Zucker schaumig schlagen, glattes Mehl unterheben, in eine befettete und gut bemehlte Springform füllen. Bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Für die Buttermilchmasse Gelatine in lauwarmem Wasser einweichen.

Sahne schlagen und kühl stellen.

Holundersirup mit Zitronensaft und Buttermilch glatt rühren. Ausgedrückte Gelatine dazugeben, verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Die Springform öffnen, das ausgekühlte Biskuit samt Boden herausheben, eine Klarsichtfolien unter den Boden der Springform ziehen, wieder in die Springform geben und die Folie über die Ränder der Springform ziehen.

Nun die Buttermilchmasse einfüllen und leicht stocken lassen. Zwei Drittel der Kirschen entkernen und unregelmäßig in die gestockte Masse hineindrücken die Kirschen sollen dabei nicht mehr absinken. Die Torte kalt stellen, bis die Buttermilchmasse fest ist.

Für das Gelee die restlichen Kirschen entkernen, pürieren, mit Zucker und ausgedrückter Gelatine verrühren, über die Torte streichen und wieder einige Stunden kalt stellen.

Vor dem Anschneiden die Springform öffnen, Klarsichtfolien abziehen, und die Torte mit einem heiß gespülten Messer in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

05.06.05 Bezwingen

Kirsch Käsesahne Torte M

Boden:

200 g Zartbitterschokolade

100 g Vollmilchschokolade

100 g Cornflakes

Öl zum Bestreichen

Alufolie

#### Kompott:

750 g Sauerkirschen

0,5 unbehandelte Zitrone

1 Zimtstange

1 El. Zucker

30 g Speisestärke

#### Creme und Verzierung:

8 Blatt weiße Gelatine 1 unbehandelte Zitrone

200 g Doppelrahm-Frischkäse

375 g Magerquark

150 g Zucker

2 Päckchen Vanillinzucker

350 g Schlagsahne

1/4 Liter Kirschsafte

Schokolade zerkleinern und schmelzen. Mit den Cornflakes mischen. Alufolie mit Öl bestreichen und 6 kleine Schokohäufchen draufsetzen. Restliche Schokoladenmasse auf einen geölten Springformboden (26 cm) streichen und anschließend kalt stellen.

Kirschen waschen, entstielen und nach Belieben entsteinen. Bis auf 6 zum Verzieren mit Kirschsafte, Zitronenschale im Stück, Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke in 3 El Wasser glatt rühren, unter Rühren kurz aufkochen und abkühlen lassen. Kompott auf dem Boden verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Blatt Gelatine einweichen.

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Frischkäse, Quark, 125 g Zucker und Vanillinzucker verrühren.

Gelatine auflösen und unterrühren.

200 g Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

Auf die Kirschen geben und kalt stellen.

Restliche Gelatine einweichen, auflösen und mit dem Kirschsafte verrühren. Kalt stellen, bis er leicht dicklich wird. Dann auf die Creme gießen. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen. Torte mit Sanelocken, Schokohäufchen und restlichen Kirschen verzieren.

## Kirschentorte 4 Ei M

Zutaten:

Teig:

15 dag Butter

20 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eier

1/2 Fl. Backaroma Zitrone

35 dag Mehl

1 Pkg. Backpulver

2-3 Ei Milch

Belag:

1/2 kg Kirschen

Zubereitung:

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Eier und Aroma hinzugeben. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl abwechselnd mit der Milch unterrühren. Nur so viel Milch verwenden, dass der Teig schwer (reißend) vom Löffel fällt.

Den Teig in eine am Boden befettete Springform (24 cm) füllen und mit den gewaschenen, getrockneten Kirschen belegen. Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze (ca. 150°) 60-70 Min. backen.

Noch heiß mit Vanille Zucker bestreuen.

## Kirschtorte 200 g Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden

100 g Butter

100 g Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

150 g Eigelb

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Eiweiß

1 Prise Salz

300 g Zucker

Mandeln, gehobelte

### Für die Füllung

300 g Saft Kirschsafft

300 g Kirschen, abgetropfte

25 g Mehl

60 g Zucker

1 Tl Zimt

2 Tüte/n Sahnesteif

1 Vanilleschoten, Mark davon

600 g Sahne

30 g Zucker

Puderzucker

Mandeln, gehobelte

### Zubereitung

Für die Tortenböden das Fett mit dem Zucker, Salz und Eigelb zusammen aufschlagen. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und nach und nach in die Masse einrühren.

Das Eiweiß mit Salz und Zucker zum Baiser aufschlagen. Den Teig auf zwei Springformen verteilen und aufbacken. Anschließend die Baisermasse darauf verteilen, mit gehobelten Mandeln bestreuen und abflämmen.

Für die Füllung zwei Drittel des Kirschsafftes mit Zucker und Zimt aufkochen. Den restlichen Kirschsafft mit dem Weizenmehl verrühren und in den heißen Saft geben, bis es anstockt und gebunden ist.

Nun die Kirschen unterheben. Die heiße Kirschmasse auf den Boden füllen und abkühlen lassen.

Sahnesteif mit dem Vanillemark mischen. Die Sahne mit Zucker, Sahnesteif und Vanille aufschlagen und auf den abgekühlten Boden mit den Kirschen geben.

Puderzucker, abgeröstete, gehobelte Mandeln mit einer Palette auf der Torte verteilen, den zweiten Tortenboden darauf legen und mit Puderzucker bestäuben. Den Rand der Torte mit abgerösteten, gehobelten Mandeln Einmandeln.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

03.07.05 Bezwinger

## Kirschtorte mit knusprigen Sesamstreuseln M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Quark Magerquark

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

6 El Öl geschmacksneutral

6 El Milch

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 kg Sauerkirschen, frisch oder 2 Gläser à ca. 380 g Nettogewicht

### Für die Streusel

3 El Sesam

1 TI Öl Sesamöl oder geschmacksneutrales

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

3 El Honig, flüssig, hell

100 g Butter oder Margarine

Fett für die Form

### Zubereitung

Quark gut abtropfen lassen und dann wiegen - es sollten 200 g trockner Quark herauskommen. Diesen mit Zucker, Vanillezucker, Salz, Öl und Milch cremig rühren. Die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls unterrühren, den Rest unterkneten.

Eine gefettete 28 cm-Springform damit auslegen, einen 2 - 3 cm hohen Rand formen. Kirschen entsteinen bzw. abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen.

Für die Streusel den Sesam mit dem Öl in einer Pfanne anrösten nicht zu dunkel werden lassen!. Abgekühlt mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Mehl mischen, dann Honig und Butter unterkneten, so dass Streusel entstehen. Diese auf den Kirschen verteilen.

Bei 180° Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 35 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

18.01.06 angie17

## Kirschtorte mit Schokocreme 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### 5 Eier

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### 125 ml Milch

50 g Mandeln, gemahlen

½ Zitronen, den Saft

300 g Kirschen, entsteinte Glas

### 700 ml Sahne

### 100 g Kuvertüre, Vollmilch

16 Kirschen, frische

### 2 Ei Schokoladenraspel

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit Milch, Mandeln sowie Zitronensaft unterrühren.

Kirschen abtropfen lassen und unter den Teig heben. In eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und ca. 60 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

200 ml Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und vorsichtig unter die Sahne ziehen. Creme auf den unteren Tortenboden streichen, 2. Bodenhälfte aufsetzen und leicht andrücken.

Die übrige Sahne steif schlagen. Mit 2/3 davon die Torte rundum bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Kirschen abbrausen, trocken tupfen und auf die Sahnetuffs setzen. Tortenrand und -mitte mit Schokoraspelein garnieren.

### Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.09.02 Tshaka

## Krümeltorte mit Kirschen 1 Ei

Zutaten:

300 g Mehl  
1/2 P Backpulver

1 Ei

150 g Zucker  
1/2 gestr. TL Zimt  
1 Messerspitze Nelken  
125 g Butter o. Margarine

Füllung:

500-750 g entkernte Kirschen,  
Puderzucker z. Bestreuen

Mehl und Backpulver mischen, auf das Backbrett geben, eine Vertiefung eindrücken, Ei, Zucker und Gewürze hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu Brei verrühren Fett in Stückchen auf den Brei geben, mit Mehl bedecken. alles mit zwei Gabeln zu krümeligem Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen und etwas andrücken, Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, den restlichen Teig darüber krümeln und den Kuchen backen. Noch heiß mit Puderzucker besieben.

Backzeit: 40-50 Min. 175-195° C

## Prosecco Kirsch Torte M

Zutaten für 1 Portionen

9 Blätter Gelatine, weiß  
250 g Mangos, aus der Dose  
200 g Mascarpone  
175 g Zucker  
3 EL Zitronensaft  
200 ml Sekt Prosecco

125 g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker  
1 Glas Sauerkirschen 720 ml  
1 Pck. Rote Grütze  
1 Tortenboden Biskuit

Zubereitung

Einen Biskuit aus 3 Eiern herstellen oder kaufen. Tortenring drum herumstellen. Gelatine einweichen. Mango pürieren. Mit Mascarpone, 100 g Zucker, Zitronensaft und Prosecco verrühren. Gelatine auflösen und unterrühren. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Kirschen etwas abtropfen lassen Saft auffangen. Himbeerpulver, Rest Zucker und 4 EL Saft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, mit angerührtem Pulver binden. Kirschen unterheben, etwas abkühlen lassen. 1/3 Creme auf dem Tortenboden verteilen, einige EL Kompott darüber geben, 1/3 Creme, Kirschen und übrige Creme darauf verteilen. Glatt streichen und am besten über Nacht kühl stellen.

Vor dem Servieren mit Baisertupfern verzieren.

**Brennwert p. P.: 360**

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

10.03.05 Lilli24670

**Pumuckl Kirsch Torte 4 Ei M**

Zutaten:

200 g Butter

180 g Zucker

**4 Eigelb**

125 g geriebene Mandeln

**125 g geriebene Vollmilchschokolade**

1 TI Zimtpulver

150 g Mehl

1 TI Backpulver

**4 Eiweiß**

1 Prise Salz

500 g entsteinte Sauerkirschen

Puderzucker

Fett mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Mandeln, geriebene Schokolade und Zimtpulver darunter rühren. Mehl und gesiebt Backpulver untermischen und am Schluss das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und die Kirschen drauf verteilen. Leicht in den Teig drücken.

Den Kuchen bei 180 200°C **im vorgeheizten Backofen 50- 60 Minuten backen.**

Fertige Torte heiß mit Puderzucker bestäuben.

## Spekulatiustorte M

14 Portionen

300 g Spekulatius  
100 g Butter oder Margarine  
1 Packung Sauerkirschen (720 g EW)  
1 Packung Preiselbeeren (in Sirup, 370 ml EW)  
1 Tüte. Tortenguss, roter  
2 Ei Zucker

### 500 ml Schlagsahne

2 Tüte. Vanillinzucker  
1 Tüte. Sahnefestiger

14 Spekulatius beiseite legen, den Rest im Universalzerkleinerer fein zerkleinern. Das Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 schmelzen, mit den Krümeln verkneten und als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm ø) drücken. 30 Min. kalt stellen. Kirschen und Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. 1/4 l Saft mit Tortenguss und Zucker nach der Packungsanweisung zubereiten. Gut 2/3 der Früchte auf den Spekulatiusboden geben, mit dem Tortenguss übergießen und 30 Min. kalt stellen.

Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Stücke markieren und die Sahne vom Mittelpunkt aus auf jedes Stück spritzen. Mit Früchten und Spekulatius garnieren.

Zubereitungszeit

90 Minuten

333 kcal

1399 kJoule

## Torten Konserven Sahne

### Amerikanische Kirschtorte M

Zutaten für 1 Portionen  
1 Pkt. Kekse, groß Butterkekse  
250 g Butter

### 400 g Frischkäse

1 Tasse Puderzucker

## 2 Ei Milch

2 Pck. Sahnesteif  
100 g Mandeln, gehackt

## 1 Becher süße Sahne

1 Glas Sauerkirschen  
1 Pck. Puddingpulver Kirsch  
Mandeln, Blättchen  
Öl

## Zubereitung

Die Butterkekse mit der Küchenmaschine oder im Gefrierbeutel mit dem Mangelholz zerkleinern. Die Brösel mit der Butter vermengen. Eine Glastortenplatte sehr dünn mit Öl bestreichen. Einen Tortenring auf die Platte legen und den Bröselteig in dem Ring fest drücken. Den Frischkäse und den Puderzucker mit der Milch und dem Pck. Sahnesteif verrühren. Die Masse auf den Bröselteig streichen. Anschließend die gehackten Mandeln gleichmäßig darüberstreuen. Die Sahne mit Sahnesteif schlagen und ebenfalls über die Masse geben. Den Kirschpudding mit dem Kirschsaft aus dem Glas kochen und die Kirschen dazugeben. Etwas erkalten lassen und handwarm über die Sahne-masse geben. Mit den Mandelblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
18.01.06 pluto1961

## Einfache Kirschtorte nach 5 Ei M

### Schwarzwälder Art

Zutaten für 1 Portionen

## 5 Eier

2 Ei Zucker

## 2 Tafeln Schokolade, gute Halbbitterschokolade

## ½ Liter Sahne

2 Gläser Kirschen  
2 Pck. Tortenguss, roter  
Fett und Semmelbrösel für die Springform  
Salz

## Zubereitung

Für den Tortenboden 1,5 Tafeln und 2 Stückchen Schokolade im Wasserbad schmelzen. Backofen auf 170° vorheizen. Eier trennen und den Zucker im Eigelb schön cremig rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade noch heiß in die Eigelbcreme rühren. Bitte schnell einrühren, da es schnell fest wird.

Nach ca. 1 Min. den Eischnee unterheben. Die Springform fetten und einbröseln. Die Masse in die Form füllen und bei 170°C im vorgeheizten Backofen exakt 20 Min. backen. Ich mache den Boden schon 1 Tag vorher. Gut abkühlen lassen.

2 Gläser Kirschen abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Tortenboden in der Form verteilen. 1/2 Liter Saft mit 2 Tütchen Tortenguss anrühren und auf die Kirschen geben. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Verzehr die Sahne steif schlagen und die Form damit auffüllen.

Die restlichen Schokostückchen raspeln und auf die Sahne streuen. Bis zum Verzehr kühl stellen und vor dem öffnen der Form dann vorsichtig den Rand mit dem Messer lösen. Ich lege oben keine Kirschen drauf, da es dann so manscht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.  
27.04.05 Starglance

## Eistorte Schwarzwälder Art M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

150 g Kuvertüre, zartbitter

70 g Cornflakes

Für die Füllung:

200 g Kirschen, Glas, Süßkirschen

1 Pck. Cremepulver, Vanillecreme

1 Pck. Cremepulver, Schokoladencreme

Für die Garnitur:

30 g Puderzucker

200 ml Sahne

## Zubereitung

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Mit Cornflakes mischen. Eine Springform Durchmesser 18 cm mit Frischhaltefolie auslegen, Folien-

streifen an Innenrand legen. Cornflakes auf den Formboden geben. Andrücken, im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen. Beide Cremes nach Packungsanleitung zubereiten, in Spritzbeutel füllen. Am Formrand einen Ring Vanillecreme auf den Boden spritzen, einen Ring Kirschen darumlegen, Ring Schokocreme darum spritzen, wiederholen. Zweite Schicht mit Schokocreme beginnend darauf setzen. Abschließend eine dritte Schicht darauf setzen, so dass sich ein Schachbrettmuster ergibt.

Oberfläche gleichmäßig mit übriger Schokocreme bestreichen. Eistorte ins Tiefkühlfach stellen und ca. 5 Stunden gefrieren. Dann aus der Springform lösen, Folie entfernen und die Torte auf eine Platte setzen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Torte damit überziehen. Eventuell mit Schokostücken, Sahnetupfen und Kirschen garnieren.

**Brennwert p. P.: 260**

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

08.07.05 Mamix2

**Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M**

Backen für Diabetiker

Zutaten für 12 Stücke:

**5 - 6 Ei Milch**

1 TI lösliches ESPRESSOPULVER (Instant)

80 g Butter / Margarine

31 flüssiger Agavendicksaft (aus der Flasche, für Diabetiker geeignet)

**2 Eier (Gr. M)**

160 g Mehl

1 TI Backpulver

Fett und Mehl für die Form

1 Glas (720 ml) Kirschen (für Diabetiker geeignet)

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (f. Diabetiker. geeignet)

einige Spritzer Süßstoff

**26 g Vollmilchschokolade** (für Diabetiker geeignet)

**150 g Schlagsahne**

**200 g Schmand oder Creme fraiche**

Minze zum Verzieren

**Zubereitung:**

Milch erwärmen, Espressopulver darin auflösen. Fett und Agavendicksaft cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Espresso-Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm) füllen

und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) 18 - 20 Minuten backen. Boden aus der Form lösen, stürzen und auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 400 ml Saft abmessen. 2 -3 El. Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und die Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen. Evtl. mit etwas Süßstoff abschmecken.

Springformrand um den Boden legen und das Kompott einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Schokolade raspeln. Den Springformrand entfernen.

Sahne und Schmand steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken.

Schmantsahne wellenförmig auf das Kompott streichen. Mit Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 1000 Joule/

240 Kalorien, E 4 g, F 16 g, KH 20 g, 1 1/2 BE (davon 0,5 Fructose).

Den Agavendicksaft erhalten Sie im Reformhaus.

## Falsche Schwarzwälder Kirschtorte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 El Mehl

6 El Zucker

6 El Öl

3 El Wasser

3 Eier

3 Tl Backpulver

2 Gläser Schattenmorellen

2 Pck. Puddingpulver, Schokolade zum Kochen

3 El Zucker

2 Becher Schlagsahne

Schokoladenraspel

Die Teigzutaten verkneten, bei 200 Grad 10 Minuten zu einem Tortenboden backen. Die Kirschen abtropfen lassen und aus dem Kirschsaff mit den 3 El Zucker und dem Puddingpulver aufkochen. Die Kirschen unterrühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Wenn alles fest gewor-

den ist, die Torte aus der Backform nehmen, Sahne steif schlagen und auf den Schokokirsche verteilen und mit Schokoraspeln verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.12.04 secret39

Kommentar von inge.hinze 31.12.2004 18:24

Hallo,

die falsche Schwarzwälder ist super.

Habe ich auch schon gemacht, nehme aber 1 roten Tortenguss kein Puddingpulver. Schmeckt auch toll.

Gruß Inge

Kommentar von Mamamaus 25.02.2005 09:50

Ich habe diesen Kuchen ausprobiert, leider ist mir die Puddingmasse, nachdem ich den Tortenring abgenommen habe, komplett runtergerutscht... wohl nicht kalt genug, weil ich ihn draußen abkühlen lassen habe, sollte im Winter eigentlich möglich sein. Hat aber trotzdem super super geschmeckt und ich mache ihn mit Sicherheit noch mal, diesmal lass ich ihn aber im Kühlschrank abkühlen. Ich denke, ein Glas Kirschen und einmal Pudding würde auch reichen.

Kommentar von sun-scheyn-chen 21.07.2005 11:31

hallo Secret,

die torte war auf der Geburtstagfeier von meinem Papa der Hit!

danke für dieses einfache und leckere Rezept!

PS: habe die Säfte zum teil mit ca. 500 ml Kirschwasser + Korn Aldi ersetzt und beim Pudding noch ein wenig Milch dazugegeben-lecker.

Kommentar von sonnypice 17.10.2005 11:21

Halli hallo.

Die Torte war superlecker und ist von allen gelobt worden. Ich habe dem Teig auch noch etwa drei Löffel Kakao zugefügt, war dann noch schokoladiger.

Mit dem fest werden gab es gar keine Probleme, habe den Kuchen auch einen Tag vorher gemacht, nur die Sahne erst ein paar Stunden vorher.

Friesentorte 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

4 Eier

150 g Butter, weiche  
300 g Zucker  
1 EL Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
Salz  
150 g Mehl  
2 TL Backpulver  
100 g Mandeln, gehackte  
1 Glas Kirschen Sauerkirschen/Schattenmorellen, 720 ml  
1 Pck. Tortenguss, roter

### 500 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif  
evtl. Puderzucker

### Zubereitung

Eine Springform Durchm. 26 cm fetten. Eier trennen. Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit 1-2 EL Wasser portionsweise unterrühren.

Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat.

Hälfte Teig in eine Form streichen. Hälfte Eischnee darauf streichen beide schichten brauchen gar nicht so ordentlich zu sein. mit 50 g Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen E-Herd 200°C/ Umluft 175°C / Gas Stufe 3 ca. **30 Min. backen** lassen. Aus der Form lösen. Auskühlen lassen.

Den zweiten Boden genauso backen. Wenn man Umluft hat und 2 gleichgroße Backformen kann man beide Böden gleichzeitig backen.

Den Formrand um einen den unschöneren Boden legen. Die Kirschen gut abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf dem Boden verteilen. Saft evtl. mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Gusspulver und 1 geh. EL Zucker mischen. Mit dem Saft verrühren. Unter Rühren aufkochen, über die Kirschen geben, Auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Päckchen Vanillin-Zucker und die Sahnefestiger einrieseln lassen. Auf die Kirschen streichen. 2. Boden darauf setzen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Statt 2 Böden kann man auch den ganzen Teig auf ein Backblech geben

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.01.04 Daniela

Giotto Torte mit Kirschen 3 Ei M

Teig :

150 g Margarine  
120 g Zucker

### 3 Eier

180 g Mehl  
240 g Gemahlene Mandeln oder Haselnüsse  
1 Teel. Backpulver

### Füllung:

1 Glas Sauerkirschen  
80 Giotto-Kugeln; ca.  
1 Essl. Zucker  
1 1/2 Essl. Speisestärke

### Außerdem:

Haselnusskrokant

### Schlagsahne

Vanille Zucker  
Sahnesteif

Zuerst aus den obersten Zutaten einen glatten Teig herstellen, diesen in eine Springform füllen und bei 200 ca. 20 Minuten backen. Den Boden nach dem Erkalten einmal waagrecht durchschneiden. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Giottos halbieren, einige zum Verzieren beiseite stellen.

Zucker und Stärke mit etwas Kirschsaff glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen und mit der Stärke andicken. Den unteren Boden dünn mit Saft bestreichen, die Kirschen in den restlichen Saft geben.. Unteren Boden mit einem Tortenring umstellen, mit Giotto-Hälften dicht an dicht belegen (Schnittflächen nach unten). Abgekühlte Kirschen darauf verteilen, dann die übrigen Hälften auf die Kirschen legen. Den zweiten Boden auflegen und die Torte 30 Minuten kaltstellen. Torte mit Sahne rundherum bestreichen, Rand mit Krokant bestreuen. Die Torte dann mit Sahne und restlichen Giotto- Hälften nach Belieben verzieren.

### Holländer Kirschtorte M

Zutaten für 10 Portionen  
400 g Blätterteig, geht auch tiefgefroren  
1 Glas Sauerkirschen, mit Saft 450g Einwaage  
1 Msp. Zimt  
100 g Zucker

3 Tl Speisestärke

750 ml Schlagsahne

### Für die Glasur

60 g Konfitüre Johannisbeerkonfitüre

80 g Fondant oder Eiweißglasur

Der Blätterteig für diese Torte darf nicht zu sehr aufgehen. Deshalb den Teig auftauen, in 8-10 Stücke schneiden und auf einer bemehlten Unterlage wieder zusammenkneten.

Den Teig in 3 Stücke teilen, in Folie wickeln und 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Jedes Teigstück zu einem runden Boden von mindestens 28 cm Durchmesser ausrollen. Jeweils auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mehrmals einstechen. 1/2 Stunde ruhen lassen.

In dem auf 200°C vorgeheizten Backofen 10-20 Minuten hellbraun backen. Dabei werden sie etwas kleiner!

Die Kirschen abtropfen lassen. Den aufgefangenen Saft mit Zimt und der Hälfte des Zuckers aufkochen. Die mit etwas Wasser angerührte Speisestärke einrühren und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen, bis auf 12, zugeben und abkühlen lassen.

Die Sahne mit dem restlichen Zucker steif schlagen.

Die Torte wie folgt zusammensetzen:

Boden in die Form legen und dünn mit Sahne bestreichen. Mit einem Spritzbeutel Lochhülle Nr. 12 4 Sahneringe aufsetzen. 2. Die Sauerkirschen gleichmäßig zwischen den Sahneringe einlegen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken.

Eine zweite Sahneschicht bis zur Höhe des Springformrandes einfüllen und sorgfältig glatt streichen.

Den Ring von der Springform vorsichtig abnehmen und den Rand der Torte ringsherum gleichmäßig mit Sahne einstreichen.

Den letzten Boden auf die Sahne legen und auf der Unterseite mit heißer Konfitüre bestreichen, trocknen lassen und dünn mit Eiweißglasur oder Fondant glasieren.

Die Glasur antrocknen lassen und den Boden mit einem langen feuchten Messer in einzelne Tortenstücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

01.05.05 schlimmkatja

Kommentar von Marshmallow 20.08.2005 15:55

Hallo,

ich mache die Torte nach einem ähnlichen Rezept. Ich empfehle jedoch, den letzten Boden auf dem Blech oder der Arbeitsplatte schon in die ein-

zelenen Tortenstücke zu schneiden. Dann einzeln auf die Torte legen. Hilfreich dabei ist ein scharfes Messer!

Wenn man das erst auf der fertig eingeschichteten Torte macht, könnte es Probleme geben und die einzelnen Stücke sehen nicht mehr schön aus.

Die Glasur rühre ich mit etwas Kirschsafte an. So erhält der Kuchen die typische rosa Farbe.

LG Marsh.

## Kirsch Joghurt Torte 1 Eigelb M

Zutaten für 4 Portionen

125 g Mehl

60 g Butter

4 Ei Zucker

### 1 Eigelb

7 Blätter Gelatine, weiß

1 Glas Kirschen 370 ml

### 750 g Joghurt Vollmilch

1 Pck. Zitronen - Schale

### 400 g Schlagsahne

200 g Konfitüre Sauerkirsch

100 g Löffelbiskuits

1 Pck. Tortenguss, rot

Wasser

Fett für die Form

evtl. Zitronenmelisse

## Zubereitung

Mehl, Fett, 2 Ei Zucker, Eigelb und 2 Ei kaltes Wasser verkneten. 30 Minuten kühl stellen.

Teig auf gefettetem Springformboden 26 cm ausrollen, öfter einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Kirschen abtropfen, Saft auffangen. Joghurt und Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Joghurt rühren. Kühlen, bis der Joghurt leicht geliert. 300 g Sahne steif schlagen und unterheben.

Rand um den Boden legen. Konfitüre erwärmen. Kirschen, bis auf 12, unterheben. Hälfte Joghurt, Konfitüre, Biskuits und Rest Joghurt auf den Boden schichten. 2 Stunden kühlen.

Saft mit Wasser auf 125 ml auffüllen. Gusspulver und 2 Ei Zucker einrühren und aufkochen. Kurz abkühlen, auf der Torte verteilen. 2 Stunden kühl stellen.

Mit übriger geschlagener Sahne, Kirschen und evtl. einigen Zitronenmelisseblättern verzieren.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

07.01.06 Krikri

### Kirsch Stracciatella Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

3 Ei(er)

200 g Mehl

3 TI, gestr. Backpulver

4 TI Kakaopulver

500 g Kirschen, (Glas)

2 Becher Sahne

1 Pkt. Cremepulver, Stracciatella

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen.

Zum Schluss die abgetropften Kirschen unterheben. Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175°C ca. 50-60 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Danach Cremepulver Stracciatella mit der Sahne verrühren. Tortenring um den ausgekühlten Kuchen legen und die Creme darauf streichen. Torte über Nacht durchkühlen lassen, evtl. mit Kirschen, Sahnetupfen und Schokoraspel verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

03.04.04 tina31

### Kirsch-Reistorte M o

am Vortag:

1 l Milch, Vanillezucker,

1 Prise Salz,

Milchreis zu einem dicken Reispfanne kochen und kühl stellen.

1 Glas Sauerkirschen (mit Saft) mit

Vanillepuddingpulver oder Mondamin und  
evt. Zucker andicken.

Kirschmasse auf einen Biskuitboden geben (ggfs. Boden zuvor mit Kirsch-  
wasser tränken)

Tortenring herumstellen, kalt werden lassen.

**am Folgetag:**

Reisbrei fein zerpfücken (keine Klumpen mehr), nacheinander

**3 Becher Sahne** mit

je einem Tüte. Sahnesteif und

1 Tüte. Vanillezucker sehr steif schlagen und nach und nach vorsichtig un-  
ter den Reisbrei heben; auf die Kirschen geben und fertig.

Bis zum Servieren kalt stellen, damit die Sahne nicht wegläuft.

Man kann den Reisbrei auch mit Gelatine zusätzlich binden.

**Kirschen Espresso Torte** **2 Ei** **M**

Zutaten: für 12 Stücke

**5- 6 EL Milch**

1 TL lösliches ESPRESSOPULVER Instant

80 g Butter / Margarine

31 flüssiger Agavendicksaft aus der Flasche, für Diabetiker geeignet

**2 Eier** Gr. M

160 g Mehl

1 TL Backpulver

Fett und Mehl für die Form

1 Glas 720 ml Kirschen für Diabetiker geeignet

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" für Diabetiker geeignet

einige Spritzer Süßstoff

**26 g Vollmilchschokolade für Diabetiker geeignet**

**150 g Schlagsahne**

**200 g Schmand oder Creme fraiche**

Minze zum Verzieren

**Zubereitung:**

Milch erwärmen, ESPRESSOPULVER darin auflösen. Fett und Agavendicksaft  
cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Espresso-Milch unterrühren.  
Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform 26 cm 8 füllen  
und im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200 Grad / Umluft: 175 Grad /Gas:  
Stufe 3 18 20 Minuten backen. Boden aus der Form  
lösen, stürzen Und auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 400 ml Saft abmessen. 2-3 EL Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und die Kirschen unterheben. Etwas abkühlen lassen. Evtl. mit etwas Süßstoff abschmecken. Springformrand um den Boden legen und das Kompott einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Schokolade raspeln. Den Springformrand entfernen. Sahne und Schmand steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken. Schmantsahne wellenförmig auf das Kompott streichen. Mit Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten ohne Wartezeit.  
Den Agavendicksaft erhalten Sie im Reformhaus.

#### Brenn- und Nährwerte pro Portion:

ca. 240 kcal / 1000 kJ

Eiweiß: 4 g,

Fett: 16 g, Kohlenhydrate: 20 g,

BE: 1,5 BE davon 0,5 Fructose

### Kirschtorte Lecker Schmecker 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

#### 4 Eier

5 El Wasser

150 g Haselnüsse, gemahlen

125 g Zucker

2 El Mehl

#### Für den Belag

1 Glas Sauerkirschen

1 Pck. Tortenguss, rot

250 ml Schlagsahne

n. B. Schokoladenraspel

Die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Wasser, Nüsse, Zucker und Mehl zu einem Teig verarbeiten und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Auf den Boden einer Tortenform geben und ca. 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Mit dem Kirschsafft anstelle von Wasser den Tortenguss nach Packungsvorschrift zubereiten. Die Kirschen auf den inzwischen abgekühlten Tortenboden legen und den Tortenguss darüber geben. Schlagsahne steif schlagen und auf den erstarrten Tortenguss streichen.

Nach Belieben mit dunklen Schokoladenraspeln verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten  
17.11.04 Lucinde

## Kirschtorte mit Schokocreme 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

### 5 Eier

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### 125 ml Milch

50 g Mandeln, gemahlen

½ Zitronen, den Saft

300 g Kirschen, entsteinte Glas

### 700 ml Sahne

### 100 g Kuvertüre, Vollmilch

16 Kirschen, frische

### 2 Ei Schokoladenraspel

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen. Eier nacheinander einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit Milch, Mandeln sowie Zitronensaft unterrühren.

Kirschen abtropfen lassen und unter den Teig heben. In eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und ca. 60 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

200 ml Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und vorsichtig unter die Sahne ziehen. Creme auf den unteren Tortenboden streichen, 2. Bodenhälfte aufsetzen und leicht andrücken.

Die übrige Sahne steif schlagen. Mit 2/3 davon die Torte rundum bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Kirschen abbrausen, trocken tupfen und auf die Sahnetuffs setzen. Tortenrand und -mitte mit Schokoraspeeln garnieren.

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.09.02 Tshaka

## Kokos Kirsch Joghurt Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

100 g Butter  
400 g Zucker  
Salz

3 Eier

8 EI Milch

120 g Mehl  
2 TI Backpulver

50 g Kokosraspel

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720 ml  
1 Tüte/n Rote Grütze

250 g Joghurt, Vollmilch

5 EI Zitronensaft  
2 Pck. Vanillezucker  
5 Blatt Gelatine, weiß

125 g Schlagsahne

## Zubereitung

Fett, 100 g Zucker, Salz verrühren. Eier trennen, Eigelb verrühren. Milch, Mehl und Backpulver zufügen. In eine gefettete Springform 26 cm füllen. Eiweiß, 150 g Zucker und Kokosraspel steif schlagen. Auf den Teig streichen, bei 175 °C ca. 35 Minuten backen. Kirschen abtropfen. Saft auffangen, mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Grützepulver, 75 g Zucker und 6 EI Saft verrühren. Rest Saft aufkochen und mit dem Pulver binden. Kirschen unterheben, etwas abkühlen lassen. Kompott auf den Baiserboden streichen. Joghurt, Zitronensaft und Vanillezucker verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Kalt stellen. Sahne und Rest Zucker steif schlagen und mit dem Joghurt mischen. Creme auf die Kirschen streichen.

Brennwert p. P.: 380

Fett/Stück: ca. 16 g  
Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
11.06.02 Elli K.

## Kokos Kirsch Torte M o

Zutaten für ca. 16 Stücke:

150 g Zartbitterschokolade,  
25 g Kokosfett (z. B. Palmin),  
125 g Zwieback,  
50 g Kokosraspel,  
1 Glas (720 ml) Kirschen,  
12 Blatt weiße Gelatine,

750 g Natur Joghurt,  
1 Päckchen Vanillinzucker,  
5 El Zitronensaft,  
100 g Zucker,

500 g Schlagsahne,  
50 g Kokoschips,  
Öl für die Form,

evtl. Cocktailkirschen und Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Schokolade und Kokosfett zusammen über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zwieback fein zerbröseln, mit Kokosraspeln und flüssiger Schokolade mischen. in eine am Boden leicht geölte Springform (26 cm Ø) drücken. Form ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Kirschen gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Boden auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Joghurt, Vanillinzucker, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit 4 -5 Esslöffel Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Joghurtmasse rühren,

2 3 Minuten kühl stellen, Sahne ne portionsweise unterheben. Boden mit ca. 1/4 der Creme bestreichen, Kirschen darauf verteilen. Restliche Creme da rauf glatt streichen. Kuchen ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Kokoschips in einer trockenen Pfanne rösten und abkühlen lassen. Tortenrand lösen. Die Torte mit Kokoschips bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.  
Wartezeit ca. 6 Stunden.

Pro Stück ca. 320 kcal/1 340 kJ.

Tina Nr. 22/03

## Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter, weiche oder Margarine

75 g Zucker

4 Ei Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 2 m.-große Ei(er)

150 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Ei Lebkuchengewürz

### 5 Ei Milch

4 Ei Kaffee, kalter starker

1 Glas Kirschen

2 Ei Speisestärke

1 Stange/n Zimt

### 500 g Schlagsahne

### 250 g Quark (Magerquark)

3 Pck. Sahnesteif

### 250 g Schokolade, Zartbitter

evtl. Kirschen (Cocktailkirschen)

## Zubereitung

Springform (26 cm Ø) fetten. Fett, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 2) ca. **20 min backen**. Auskühlen, aus der Form lösen.

Den Springformrand oder einen Tortenring um den Boden legen. Mit Kaffee beträufeln. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 6 Ei Saft verrühren. Rest Saft, 1 Ei Zucker und Zimt 2-3 min köcheln. Zimt entfernen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, auf den Boden streichen. Auskühlen.

Sahne steif schlagen, dabei 1 Ei Zucker einrieseln lassen. Quark, 2 Ei Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Sahnefestiger verrühren. Sofort die Sahne unterheben. Quark-Creme leicht kuppelartig auf das Kirschkompott und dünn an den Tortenrand streichen. Die Torte ca. 1 Stunde kaltstellen. Von der Schokolade feine Röllchen abhobeln. Torte ganz damit bestreuen. Mit Kirschen verzieren.

**Brennwert p. P.: 360**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

20.11.02 Elke Erika

**Mandeltorte mit Kirschen 6 Ei M**

Zutaten für 167 Portionen

150 g Butter

180 g Zucker

**6 Ei trennen**

225 g Mehl

200 g Zucker

100 g Mandeln in Blättchen

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

8 Ei Speisestärke

4 Ei Zucker

**400 g Sahne**

**Zubereitung**

Zuerst 6 Eiweiß, 1 Prise Salz und 200 g Zucker schaumig schlagen und beiseite stellen.

Aus Butter, Zucker, Eigelb, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Die Hälfte des Rührteiges in eine gefettete Springform geben, das halbe Eiweiß und die Hälfte der Mandelblättchen darauf streuen. Die andere Hälfte ebenso verarbeiten. 170 Grad ca. 20 Min. backen. Um den ersten, abgekühlten Boden einen Tortenring anbringen. Mondamin mit 0,5 l Kirschsaft und den Kirschen aufkochen und auf den Boden geben. Sahne steif schlagen, auf die Obstmasse streichen und den anderen Boden darauf legen. Mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.05.02 Fabienne

## Mousse au Chocolat Torte 4 Ei + 4 Eigelb M

mit Kirschen

Zutaten für 12 Portionen:

### 4 Ei

100 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
100 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1 Tl, gest. Backpulver

### 50 g Schokoladenraspel

1 Glas Sauerkirschen, (720 ml)  
30 g Speisestärke

### 100 g Schokolade, Vollmilch

### 100 g Schokolade, Zartbitter

### 4 Eigelb

25 g Zucker  
5 Blatt Gelatine

### 250 ml Sahne

1 Vanilleschote(n), ausgeschabtes Mark

### 50 g Schokolade, weiße (Späne)

### 50 g Schokolade, dunkle (Späne)

Biskuit:

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft: 155 Grad) vorheizen. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

4 Eier trennen.

Die Eigelbe mit  
100 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker schaumig schlagen.

Die 4 Eiweiß steif  
schlagen und auf die Eigelbmasse geben.

100 g Mehl und  
50 g Speisestärke sowie  
1 gestr. Tl Backpulver mischen, mit den  
50 g Schokoraseln über den Eischnee geben. Alles unterheben. Masse in  
die Form füllen und ca. 30 Minuten backen.

**Füllung:** Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen.

30 g Stärke mit 3 Ei

Saft glatt rühren. Übrigen Saft aufkochen, mit Stärke binden. Kirschen zufügen und abkühlen lassen.

Beide Schokoladensorten hacken und im Wasserbad schmelzen.

4 Eigelbe, 25 g Zucker schaumig schlagen.

Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Schokolade unterziehen und kühlen. Beginnt die Creme zu gelieren, Sahne mit Vanillemark steif schlagen und unterheben. 40 Minuten kühlen.

Biskuit 2mal waagrecht teilen. Unteren Boden mit einem Ring umschließen und das Kirschkompott darauf verteilen. Zweiten Boden auflegen, die Hälfte der Mousse aufstreichen. Mit dem dritten Boden bedecken, 30 Minuten

kühlen. Den Ring entfernen. Die Torte mit übriger Mousse überziehen und ca. 3 Stunden kühlen. Mit den weißen und dunklen Schokospänen verzieren.

Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

KJ/kcal p. Tüte.:370 /

## Nippontorte M o

### Boden:

2 Tüte (à 200 g) Schoko-Knusperreis-Snack (z.B. Nippon),  
etwas Öl oder Butter

### Belag und Verzierung:

250 g Mascarpone,

1 Glas(720 ml) Sauerkirschen,

4 TI Speisestärke,

500 g Schlagsahne,

3 Tüte Sahnefestiger,

2 Tüte Vanillezucker,

50 g Zucker,

8 Cocktailkirschen zum Verzieren.

Reissnacks, bis auf 6 Stück zum Verzieren, zerbrechen. Im heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Rand einer Springform auf eine leicht gefettete Tortenplatte setzen. Snack-Masse verrühren und als Boden darin glatt streichen. Ca. 2 Std kühl stellen. Mascarpone aus dem Kühlschrank nehmen (sollte Zimmertemperatur haben). Kirschen abtropfen lassen.

fen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 5 El Saft glatt rühren. 150 ml Saft aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Kirschen unterheben. Das Kompott auskühlen lassen. Den Mascarpone glatt rühren. Sahne, Sahnefestiger, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Gut 2/3 unter den Mascarpone rühren. Restliche Sahne kühl stellen. 1/3 der Mascarpone-Creme auf den Boden geben. Kompott in die Mitte geben, etwas verstreichen. Rest Mascarpone darauf verteilen. Nach Belieben mit einem Tortenkamm glatt streichen. Restliche Sahne als 12 Tuffs darauf spritzen. Ca. 2 Stunden kühl stellen. Nippon- Torte mit diagonal halbierten Reissnacks und Cocktailkirschen verziert servieren

## Prinz Eugen Kirschtorte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

### 5 Eier

125 g Mehl

2 El Kakaopulver

125 g Mandeln, gemahlen

1 Pkt. Backpulver

1 Glas Kirschen, saure

30 g Speisestärke

### 400 g Schlagsahne

### 20 g Schokolade, Zartbitter

1 El Pistazien, gehackt

Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb unter das Fett mischen. Mehl, Kakao, Backpulver und Mandeln mischen unterrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig in eine gefettete Springform 26cm füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 5 Esslöffel Kirschsaff und Speisestärke glattrühren. Restlichen Saft aufkochen, die Speisestärke einrühren, nochmals aufkochen lassen. Kirschen, bis auf 16 Stück zum Verzieren, zufügen.

Ausgekühlten Biskuitboden, bis auf drei cm am Rand und drei cm am Boden, aushöhlen, mit Kirschkompott füllen, auskühlen lassen.

Restlichen Biskuit fein zerbröseln, zwei Drittel davon in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Die gerösteten und die ungerösteten Brösel bis auf 3 Esslöffel für Deko unter die Sahne mischen. Kuppelförmig auf den Kuchen streichen. Rest Sahne als Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Röll-

chen abziehen, mit Brösel und Pistazien auf die Torte streuen. Kirschen auf die Tuffs setzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

13.04.01 Chiara

## Schneewittchen Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Sauerkirschen, entsteint  
100 g Butter oder Margarine, weich  
150 g Zucker  
2 Pck. Vanillezucker

### 3 Eier

150 g Mehl  
2 TI Backpulver  
2 EI Nougat - Creme

500 ml Schlagsahne

500 g Quark 20% Fett

2 Pck. Tortenguss, rot für je 250 ml Flüssigkeit  
Fett für die Form  
Sahnesteif

100 g Sahne

50 g Zucker

## Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Fett, 150 g Zucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben 26 cm Durchmesser. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig geben. Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C / Umluft 150°C / Gas Stufe 2 40-45 Minuten backen. Den Boden vollständig abkühlen lassen. Boden kann man am Vorabend schon backen.

500 g Sahne mit Sahnesteif schlagen. Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Rand um den Boden legen und Quark auf den Boden streichen, dann kalt stellen.

Kirschsafft mit Wasser auf 400 ml auffüllen und Gusspulver nach Vorschrift zubereiten. Guss etwas abkühlen lassen und dann esslöffelweise auf dem Quark verteilen keine Angst, das funktioniert. Ca. 3 Stunden kaltstellen. 100 g Sahne steif schlagen. Dann wird die Torte mit Sahnetuffs verziert.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.11.04 Monserat

## Schnelle Kirschtorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Zucker

### 4 Eier

100 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker, für den Teig

1 Msp. Backpulver

1 Ei Kakaopulver

1 Glas Schattenmorellen

1 Pck. Puddingpulver, Schoko

### 300 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

Schokoladenraspel, nach Belieben

1 Pck. Vanillezucker, für die Sahne

## Zubereitung

Biskuitteig: den Zucker und die Eier schaumig rühren. mind. 5 min, Mehl mit dem Backpulver, dem Vanillezucker und dem Kakao vermischen und unterrühren.

Den Teig in einer Biskuitform ca. 15 min bei 170 Grad Umluft backen.

Kirschmasse: aus dem Kirschsafft und den Puddingpulver + 2 Esslöffel Zucker einen Pudding kochen, die Kirschen zugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Die warme Masse auf den erkalteten Biskuitboden geben.

Meist fische ich mir die Kirschen raus und von dem Pudding bleibt etwas übrig, da es sonst vom Boden läuft.

Sahne: wenn alles abgekühlt ist, kann man die Sahne mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und sie anschließend kuppelförmig auf die Kirschen geben.

Ein paar Schokoraspele draufstreuen - fertig!

Geht wirklich sehr schnell und schmeckt superlecker.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.06.05 Kapatschel

### Schütteltorte M

Zutaten für 12 Portionen

2 Pck. Fertigmischung für Paradiescreme Schoko

2 Becher Sahne

1 Tortenboden oder 12 Tortellets

1 Glas Kirschen

### Zubereitung

Alle Zutaten, außer dem Boden, in eine Schüssel geben. Die Kirschen vorher abtropfen lassen und knapp 125 ml Saft auffangen und mit in die Schüssel geben. Schüssel mit einem Deckel schließen und so lange schütteln, bis man merkt, dass Masse steif ist.

Die Masse auf den Tortenboden oder die Tortellets geben. Je nach Geschmack noch Schokostreusel drauf.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

16.05.02 Poppelvog

### Stadlertorte 2 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

140 g Butter

3 Eigelb

2 Eier

140 g Puderzucker

100 g Schokolade, erwärmt

50 g Semmelbrösel Vollkorn

1 Glas Kirschen, groß, steinlose

Fett für die Springform

evtl. Schlagsahne

## Zubereitung

Butter, Eier, Dotter, Puderzucker, Schokolade und Brösel schaumig rühren. Abgetropfte Kirschen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine ausgefettete Springform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 190° Grad etwa 45 Min. backen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

30.01.06 kawabaer

## Torten Konserven Alles

### Feine Kirschtorte 2 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig

300 g Mehl

150 g Zucker

150 g Butter

### 2 Eier

1 Vanillezucker

etwas Backpulver

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

Saucenbinder Mondamin zum Andicken

### Für den Belag

75 g Butter

100 g Zucker

1 Vanillezucker

120 g Mandeln

### 1 Ei Milch

## Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen. Den Boden und den Rand einer Springform damit auslegen. Etwas zurücklassen für einen

dünnen Deckel. Die Sauerkirschen richtig zäh mit Mondamin andicken und abkühlen lassen, dann auf den Boden füllen. Deckel auflegen.

Für den Belag Butter, Zucker und Vanillezucker erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Mandeln und Milch hinzufügen und den Kuchen mit dem Mandelbelag gleichmäßig bedecken. Backzeit 35 Min. bei 200 °C

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

31.08.05 Hornie

## Joghurt Kirschtorte 3 Ei M

Für den Biskuitboden:

### 3 Eiweiß

1 Prise Salz zu Schnee schlagen

1 Tüte. Vanillezucker und

150 g Zucker einrieseln lassen, solange weiterschlagen, bis der Zucker vollständig aufgelöst ist.

### 3 Eigelb und

3 El lauwarmes Wasser nach und nach zugeben und unterschlagen.

150 g Mehl mit

1 El Kakaopulver und

1 gestr. Tl Backpulver mischen auf die Eimasse sieben, vorsichtig unterheben und in einer 28 cm Springform

bei 190 °C ca. 20 - 25 Minuten goldgelb backen.

Abkühlen lassen.

**Für die Creme:** Einen Backring um den Biskuitboden legen.

4 Becher cremigen Joghurt zu 500 g (ich nehme meist Joghurt mit 1,5% Fett, es geht aber auch Joghurt mit 0,1% Fett, da aber vorher probieren, ob er schmeckt, da gibt es ziemliche Geschmacksunterschiede) mit Zucker oder Süßstoff nach Geschmack verrühren. 1 Glas Sauerkirschen abschütten, den Saft dabei auffangen. Die Kirschen und 60 ml Kirschwasser unter den Joghurt rühren.

80 g Gelatinepulver (8 Pck.) oder 48 Blatt Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen.

Etwas Joghurtmasse unter die warme Gelatine rühren, dann erst die Gelatine unter die Joghurtmasse rühren. Die Masse auf den Biskuit geben, kalt stellen.

### **Für die Garnierung:**

2 Pck. Tortenguss klar mit

4 El Zucker und

400 ml Kirschsafft (eventuell mit Wasser verlängern) nach Packungsvorschrift zubereiten und auf die Creme geben. Abkühlen lassen, mit ein paar Kokosraspeln garnieren

## Kirsch Sand Torte 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Flasche Aroma Backöl Zitrone

### 3 Eier

150 g Mehl

1 Tl, gestr. Backpulver

1 Glas Kirschen

Puderzucker oder Schokoladenglasur

## Zubereitung

Das Fett schaumig rühren, Zucker, Vanillezucker und Backöl Zitrone hinzufügen. Die Eier nach und nach zugeben und so lange rühren, bis der Zucker nicht mehr knirscht. Das Mehl mit dem Backpulver darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen. Die Kirschen darauf verteilen und die Form auf die untere Schiene in den kalten Backofen schieben und bei 180°C ca. 50 Minuten backen.

Achtung: Die Torte braucht starke Unterhitze, weil die Kirschen im Teig auf den Boden sinken. Deshalb muss man die Torte auch auf der unteren Schiene backen. Bei Verwendung von Weißblech- Springformen den Rost auf den Boden des Backofens legen und darauf dann die Form stellen. Nach dem Backen den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann mit Puderzucker bestäuben. Auch sehr lecker schmeckt eine Schokoladenglasur.

Mein Tipp: Wenn mehr Leute zu Besuch kommen, kann man die Zutaten einfach verdoppeln und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Darauf dann die Kirschen geben, wieder auf der untersten Schiene backen. Klappt super, habe ich schon häufig probiert.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.11.04 Honeybunny79

## Makronen Kirsch Torte 1 Ei + 4 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl  
1 Msp. Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanillezucker

#### 1 Eier

125 g Butter  
1 EL Puddingpulver, Mandel o. Vanille

#### Für die Füllung:

2 Gläser Schattenmorellen, Sauerkirschen  
450 ml Saft, Kirschsaf, Kirschen abtropfen lassen  
1 Pck. Puddingpulver, Mandel o. Vanille  
1 EL Zucker  
1 Flasche Rum-Aroma

#### Für den Guss:

#### 4 Eiweiß

100 g Zucker  
3 EL Wasser, kaltes  
100 g Haselnüsse

### Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig, außer dem Puddingpulver, in einer Schüssel mit dem Rührgerät/Knethaken solange bearbeiten, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Die Krümel mit den Händen zu einem Kloß formen und 1/2 Std. kalt stellen.

In der Zwischenzeit Kirschen abtropfen lassen, den Zucker und 1 Pck. Puddingpulver vermischen und mit dem Kirschsaf aufkochen lassen. Kirschen zugeben, Rumaroma unterrühren.

Den Teig in einer Springform am Boden verteilen und Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit den 1-2 EL. Puddingpulver bestreuen. damit der Boden nicht durchweicht. Kirschmasse einfüllen.

Für den Guss Eiweiß mit Zucker und Wasser schnittfest schlagen, Haselnüsse unterheben. Masse auf den Kirschen verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 30-40 Min backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
24.11.04 curiosia

Marmor-Kirsch-Kuchen 5 Ei M

250 g weiche Butter

200 g Zucker  
375 g Mehl  
1 Pr. Salz  
1 Tüte. Backpulver

### 5 Eier

100 ml Milch evtl. etwas mehr  
4 El. Kakao  
4 El. Nutella

### 4 El. Kokosraspeln

1 Glas Sauerkirschen I  
-Kirschen abtropfen lassen  
Butter, Zucker und Salz schaumig rühren  
nach und nach die Eier unterrühren  
Mehl und Backpulver mischen, unterrühren und dabei die Milch zugeben.  
Sollte der Teig zu fest sein noch etwas Milch dazugeben  
-Teig halbieren und unter eine Hälfte den Kakao und Nutella ziehen  
-Kokosraspeln unter die andere Hälfte ziehen.  
den dunklen Teig zuerst in eine gefettete Springform füllen und  
glattstreichen  
-hellen Teig darauf verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen  
-Kirschen auf den Teig geben und leicht reindrücken.

Bei 200 Grad ca 45 Minuten

Wer mag mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetupfer verzieren

### Winter Torte 7 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

### 7 Eier

200 g Zucker  
1 Msp. Zimt, gemahlen  
150 g Mehl  
1 Pck. Puddingpulver Vanille  
1 Tl Backpulver  
75 g Haselnüsse, gemahlen  
50 g Butter, zerlassen, abgekühlt  
4 El Konfitüre Sauerkirschkonfitüre

### Für die Nusscreme:

100 g Nougat Nuss - Nougat

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

1 El Puderzucker, gesiebt

**Zum Verzieren:**

80 g Kokosraspel

Lebensmittelfarbe, blau

200 g Marzipan

50 g Puderzucker, gesiebt

Lebensmittelfarbe, gelb, rot, grün

etwas Kakaopulver

Die Eier für den Teig mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Zucker nach und nach einstreuen und mindestens noch 2 Minuten schlagen. Dabei den Zimt einstreuen.

Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver mischen. Die Hälfte davon in die Eiermasse sieben und kurz unterrühren, dann die zweite Hälfte sieben und mit unterrühren. Die Butter hinzugeben und nochmals verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf dem Backblech dann einen Backrahmen 24 cm x 24 cm stellen. In diesem Backrahmen den Teig füllen, glatt streichen und sofort backen. Im vor geheiztem Backofen bei Heißluft: 160°C, Ober-/Unterhitze 180°C oder Gas Stufe 2-3 etwa 30 Minuten backen.

Den Backrahmen nach dem Backen entfernen und den Kuchen abkühlen lassen. Dann zweimal waagrecht durchschneiden. Den Boden auf eine Kuchen-/Tortenplatte legen und diesen mit der Konfitüre bestreichen. Darauf die zweite Kuchendecke legen.

**Nun das Nuss-Nougat** für die Creme in einem Wasserbad erwärmen, cremig rühren und erkalten lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und das Nuss-Nougat mit 1 El gesiebttem Puderzucker unterheben.

**Den zweiten Kuchenboden** dann mit zwei Drittel der Nuss-Nougat-Creme glatt streichen. Jetzt den obersten Kuchenboden auflegen und den Rest der Nuss-Nougat-Creme auf der Oberseite und an den Rändern verstreichen. Den Kuchen etwas kalt stellen.

**Tipp:** Wenn die Creme an den Seitenwänden von unten nach oben weniger wird, kann man die Kokosraspel besser verstreuen.

Nach dem die Creme etwas fest geworden ist, kann man jetzt mit dem Bestreuen beginnen. Die Kokosraspel mit ein wenig blauer Speisefarbe vermischen. Am besten klappt das, wenn man die Raspeln mit der Farbe in den Handflächen verreibt. Die Seiten und die Oberfläche mit den Kokosraspeln bestreuen.

Als Garnitur werden Schneemänner geformt. Dafür die Marzipan-Rohmasse mit dem restlichen Puderzucker verkneten. Aus dreiviertel der Masse unterschiedliche kleine Kügelchen rollen, sodass es für ca. 5

Schneemänner reicht. Die restliche Masse in 3 Stücke teilen und diese dann nach Belieben mit den Speisefarben und dem Kakao färben. Daraus können dann Hüte, Mützen, Augen, Schals und Nasen geformt werden. Die Marzipanteile mit etwas Wasser bestreichen und dann zusammensetzen. Die Schneemänner erst vor dem Servieren auf dem Kuchen garnieren.

**Brennwert p. P.: 1083**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

04.01.06 Heartwoman110977

## Torten Konserven Quark

Advents Kirschtorte M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Spekulatius

50 g Margarine oder Butter

80 g Nutella Nuss-Nougat-Creme

100 g Ricotta

300 g Quark

100 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

4 Blatt Gelatine, weiß

1 Glas Schattenmorellen

1 Pck. Tortenguss

Zucker

### Zubereitung

Spekulatius zerbröseln und mit Margarine / Butter verkneten. Eine Springform Durchmesser: 22 cm mit Backfolie auslegen, Teig einfüllen, gut andrücken und ca. 30 Min. kaltstellen.

Nuss-Nougat-Creme mit Ricotta und Quark verrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unterrühren. Creme kurz kaltstellen.

Sobald die Ricotta-Creme zu gelieren beginnt, auf den Tortenboden streichen und ca. 1 Stunde kaltstellen. Schattenmorellen abtropfen lassen, hierbei den Saft auffangen. Auf der Creme verteilen.

Saft aufkochen und Tortenguss nach Packungsanweisung damit zubereiten. Über die Schattenmorellen geben und nochmals ca. 30 Minuten kaltstellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten  
28.04.05 sikka

## Ananas Kirsch Käsetorte 2 Ei M

75 g Butter  
125 Zucker  
2 Tüte. Vanillin Zucker

### 2 Eier

150 g Mehl  
1 TI Backpulver

### 4 EI Milch

### 500 g Magerquark

### 250 g Mascarpone

3 4 EI Zitronensaft  
1 D. (425 ml) Aprikosen  
1/2 425 ml Dose Kiwis  
100 g Cocktailkirschen  
1 Banane  
1 Tüte klarer Tortenguss

1. Butter, 75 g Zucker und 1 Tüte. Vanillin Zucker schaumig rühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren. Eine Obstbodenform (innen 24 cm ) fetten und mit Paniermehl austreuen. Teig darin glatt streichen.

Im heißen Ofen bei 200°C 20- 25 Minuten backen.

Auskühlen lassen.

2. Quark, Mascarpone, Zitronensaft, übrigen Zucker und Vanillin Zucker verrühren. Auf dem Boden verteilen. Obst getrennt abtropfen lassen. Aprikosensaft dabei auffangen. Banane in Scheiben schneiden. Aprikosenhälften halbieren und mit den anderen Früchten auf der Quark Mascarpone-Creme verteilen.

3. Aprikosensaft mit Wasser auf 1/4 Liter auffüllen. Mit Tortenguss aufkochen lassen, über die Früchte verteilen. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank fest werden lassen.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

## Bauern Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke

275 g Mehl

300 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter

### 1 Eigelb

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

### 4 Eier (Gr. M)

500 g Magerquark

125 g Schlagsahne

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1 Päck. Puddingpulver" Vanille

1 El Puderzucker

## Zubereitung

1. Mehl, 150 g Zucker, 1 P. Vanille Zucker, Salz, 175 g Butter und Eigelb zu Streuseln verarbeiten. Kirschen abtropfen lassen. Mandeln rösten.

2. Ca. 2/3 Streusel in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Kirschen darauf verteilen, dabei einen kleinen Rand lassen.

3. 2 Eier trennen, 75 g Butter, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 150 g Zucker cremig rühren. 2 Eigelb und 2 Eier unterrühren. Quark, Sahne, Schale und Puddingpulver unterrühren.

4. Eiweiß steif schlagen und mit ca. 2/3 der Mandelstifte unter die Quarkmasse heben. Masse auf dem Boden glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 1-1 ¼ Stunden backen. Nach ca. 15 Minuten restliche Streusel auf der Masse verteilen. Auskühlen lassen.

5. Restliche Mandeln auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Dazu ist Sahne sehr lecker.

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

Pro Stück ca. 520 kcal E 13 g, F 28 g, KH 53 g

Mini Nr. 10/04

## Diät Espressotorte mit Kirschen 2 Ei M

### 5 EI. Milch

1 TI. löslicher Espresso  
80 g Butter  
32 g Agavendicksaft (Flasche)

### 2 Eier

160 g Mehl  
1 TI Backpulver  
720 ml Kirschen für Diabetiker  
1Pkg. Vanillepudding für Diabetiker

### 25 g Vollmilchschokolade für Diabetiker Süßstoff

150 g Sahne,

200 g Magerquark

Minzeblättchen

Milch erwärmen, Espresso darin auflösen, Butter und Agavendicksaft cremig rühren, Eier einzeln zufügen. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig in eine gefettete, bemehlte Springform geben, im Ofen bei 180° ca. 20 Min. backen, aus der Form lösen, stürzen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, 400 ml abmessen. 2-3 EI Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen, angerührtes Puddingpulver unterrühren, aufkochen, Kirschen unterheben, etwas abkühlen lassen, mit Süßstoff abschmecken. Springformrand um den Boden legen, Kirschen einfüllen, 2 Std. kalt stellen. Schokolade raspeln, Springformrand entfernen. Sahne schlagen, Quark unterheben, mit Süßstoff süßen. Quarksahne auf die Kirschen geben, mit Schokolade und Minze verzieren.

Pro Stück: ca. 200 kcal und 0,5 BE

## Feine Käsesahnetorte mit 4 Ei M

### Kirschen und Streusel

Für ca. 12 Stücke:  
Für den Mürbeteig:  
250 g Mehl

1 Ei

175 g Butter oder Margarine  
2 Ei Zucker

#### Für die Streusel:

75 g Butter oder Margarine  
150 g Mehl  
100 g Zucker

#### Für die Füllung:

400 g Schattenmorellen (Glas)

#### 3 Eier

1 Vanilleschote

200 g Speisequark

100 g Sauerrahm

4 Ei Milch

1 TI Speisestärke oder Vanillepuddingpulver

#### Außerdem:

1 Springform ( 26 cm)  
Fett für die Form  
Mehl zum Ausrollen

#### Mürbeteig:

1. Mehl, Ei, Butter bzw. Margarine sowie Zucker mit den Knethaken der Küchenmaschine zu Krümeln verarbeiten. Dann von Hand zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt mind. 60 Min. kühlen.
2. Boden der Springform fetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche ausrollen. Eine runde Platte ( 26 cm) ausschneiden.
4. Teigplatte in die Backform legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Etwa 15 Min. vorbacken, dann abkühlen lassen.

#### Streusel:

Die Butter bzw. Margarine bei schwacher Hitze schmelzen, leicht bräunen. Mit Mehl und Zucker krümelig kneten.

#### Fertigstellung:

1. Den restlichen Mürbeteig zu einer Rolle formen. An den Rand der vorgebackenen Teigplatte legen. Mit den Fingerspitzen hochdrücken.
  2. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
  3. Die Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen. Das Mark mit der Messerspitze herausschaben.
  4. Eigelbe, Quark, Sauerrahm, Milch, Vanillemark und Speisestärke oder Puddingpulver verrühren.
  5. Das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen locker unter die Quarkcreme ziehen und die abgetropften Kirschen unterheben.
  6. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kirsch-Quark- Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und glattstreichen. Die Torte mit den Streuseln bestreuen und anschließend ungefähr 40 Min. backen.
- Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten  
Kühlzeit : mind. 60 Minuten

Backzeit: insg. ca. 55 Minuten

## Flockentorte mit Sauerkirschen 3 Ei M

Zutaten für 12 Stück:

### 3 Eier

- 150 g Zucker
- 1 Pck. Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 65 g Speisestärke
- 2 TI Honigkuchengewürz
- 1 TI Backpulvern
- 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen
- 1 TI Zimt
- 3 El flüssiger Honig
- 8 Bl. weiße Gelatine
- 4 El Kirschwasser
- 2 El Zitronensaft
- 100 ml-125 ml Kirschsafft
- 250 g Schlagsahne

### 250 g Sahnequark

- 2 El Puderzucker

### Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3 El Wasser steif schlagen. 100 g Zucker,

Vanillezucker einrieseln. Eigelb unterrühren. Mehl, 50 g Stärke, Gewürz und Backpulver mischen, unterheben, Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) streichen 25-30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Kirschen abgießen, Saft auffangen. 125 ml Saft abmessen. 100 ml Saft aufkochen. Übrige Stärke einrühren. Zimt und Honig unterrühren. Kirschen unterheben. Kirschwasser und Zitronensaft etwas erwärmen. 6 Blatt Gelatine darin auflösen. Kalt stellen, bis Kirschwassermischung zu gelieren beginnt.

200 ml Kirschsafft etwas erwärmen. 2 Blatt Gelatine im Saft auflösen. Sahne steif schlagen, dabei 50 g Zucker einrieseln lassen. Den Quark und die Kirschwassermischung unter die Sahne heben. Kirschsafft mit einer Gabel ungleichmäßig unter die Sahne ziehen.

3. Tortenboden waagrecht aufschneiden, sodass oben ein dünner und unten ein dicker Boden entsteht, Dünner Boden zerbröseln. Um den dickeren Boden einen Formrand legen. Kompott darauf verteilen. Sahne kuppelartig auf den Kirschen häufen, Biskuitbrösel darauf verteilen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 60 Min.

pro Stück 290 kcal/1210 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

Extra:

Besonders lecker schmeckt die Torte auch, belegen Sie den unteren Kuchenboden mit einer dünnen Schicht aus Marzipan und geben darüber Kirschmasse

Schöne Woche Nr. 48/03

Käsesahnetorte mit Kirschen und Streuseln 4 Ei M

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

1 Ei

175 g Butter oder Margarine

2 Ei Zucker

Für die Streusel:

75 g Butter oder Margarine

150 g Mehl  
100 g Zucker

### Für die Füllung:

400 g Schattenmorellen (Glas)

### 3 Eier

1 Vanilleschote

200 g Speisequark

100 g Sauerrahm

4 El Milch

1 Tl Speisestärke oder Vanillepuddingpulver

### Außerdem:

1 Springform ( 26 cm)

Fett für die Form

Mehl zum Ausrollen

### Mürbeteig:

1. Mehl, Ei, Butter bzw. Margarine sowie Zucker mit den Knethaken der Küchenmaschine zu Krümeln verarbeiten. Dann von Hand zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen.

In Folie gewickelt mind. 60 Min. kühlen.

2. Boden der Springform fetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.

3. Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche ausrollen. Eine runde Platte ( 26 cm) ausschneiden.

4. Teigplatte in die Backform legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Etwa 15 Min. vorbacken, dann abkühlen lassen.

### Streusel:

Die Butter bzw. Margarine bei schwacher Hitze schmelzen, leicht bräunen.

Mit Mehl und Zucker

krümelig kneten.

### Fertigstellung:

1. Den restlichen Mürbeteig zu einer Rolle formen. An den Rand der vorbackenen Teigplatte legen. Mit den Fingerspitzen hochdrücken.

2. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

3. Die Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen. Das Mark mit der Messerspitze herausschaben.
  - 4 Eigelbe, Quark, Sauerrahm, Milch, Vanillemark und Speisestärke oder Puddingpulver verrühren.
  5. Das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen locker unter die Quarkcreme ziehen und die abgetropften Kirschen unterheben.
  6. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kirsch-Quark- Masse auf dem Mürbe- teigboden verteilen und glattstreichen. Die Torte mit den Streuseln bestreuen und anschließend **ungefähr 40 Min. backen.**
- Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten  
Kühlzeit : mind. 60 Minuten  
Backzeit: insg. ca. 55 Minuten

### Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

- 1 Glas Kirschen
- 75 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker

#### 4 Ei(er) und 2 Eigelb

- 75 g Mehl und ca. 2 El. Mehl
- 1 TI Kakaopulver

#### 250 g Quark (Magerquark)

#### 500 g Quark (Schichtkäse)

- 1 Pck. Puddingpulver, Vanille, zum Kochen
- 2 El Mandeln (Blättchen)

#### 250 g Sahne

- 1 Pck. Vanillezucker

#### 50 g Schokolade, Zartbitter

- Fett und Grieß für die Form
- 1 Prise Salz

Kirschen gut abtropfen lassen. Eine Springform 26 cm fetten und mit Grieß austreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 El zum Verzieren, evtl. trocken tupfen und mit 1-2 El Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen 175° **ca. 1 Stunde backen.** In der Form auskühlen lassen.

Mandeln ohne Fett rösten und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln lassen. Auf die Torte streichen. Hälfte Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen hobeln. Rest Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und Röllchen, den übrigen Kirschen und Mandelblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

01.12.05 ulkig

## Keks Frischkäsetorte mit Kirschen M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Kekse Butterkekse

125 g Butter

2000 g Puderzucker

125 g Sahne

200 g Doppelrahmfrischkäse

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

4 El Speisestärke

## Zubereitung

Butterkekse in eine dichte Plastiktüte geben, verschließen und mit einem Nudelholz darüber rollen, bis die Kekse krümelig sind. Die Butter in der Pfanne bei niedriger Hitze schmelzen lassen, in eine Rührschüssel gießen und die Hälfte des Puderzuckers und die Kekskrümel untermischen. Die Mischung in eine Auflaufform geben und mit einem Kartoffelstampfer fest an den Boden drücken. Die Form mit Folie zudecken und in den Kühlschrank stellen. Den Doppelrahm-Frischkäse und den restlichen Puderzucker in die Rührschüssel geben und verrühren, dann die geschlagene Sahne untermischen. Die Mischung auf dem Keksboden verteilen und wieder kalt stellen. Die Sauerkirschen gut über einem Topf abtropfen lassen. Den Kirschsafft auf niedriger Stufe erhitzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser vermischen und unter den heißen Kirschsafft rühren. Die Mischung, sobald sie dick, wird vom Herd nehmen, die Kirschen dazugeben und alles abkühlen lassen. Die Kirschmischung auf dem Keks-Käseboden verteilen und das Ganze noch etwa zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.04.02 Lavazza2000

## Kirsch Käsetorte 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

220 g Mehl  
½ TI Backpulver  
80 g Zucker  
100 g Butter

### 2 Eier

1.5 Pck. Puddingpulver, Vanille

### 1 Becher Sahne

### 2 Becher Schmand

, 80 g Zucker  
1 Pck. Puddingpulver, Vanille  
Puderzucker, zum Bestäuben  
1 Glas Kirschen Sauerkirschen

## Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver, einem Ei, dem Zucker und der Butter zu einem Glatten Teig verkneten und 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kirschen mit dem Saft in einen Topf geben, das Vanillepuddingpulver einrühren und 1 mal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Den Schmand mit der Sahne glatt rühren, den Zucker, das restliche Ei und das Vanillepuddingpulver zugeben, alles gut miteinander vermischen, auf den Kirschen verteilen.

Den Kuchen in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen, herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.01.04 Martine

## Kirsch-Quarktorte schnelle 5 Ei M

ZUTATEN :  
500 g. Mehl,  
2TI. Backpulver,  
180 g. Butter,  
150 g. Zucker,

### 2 Eier.

### Füllung :

1 Glas Schattenmorellen,  
100 g. Zucker,

3 Eier,

500 g. Magerquark,  
1P. Zitronenzucker,  
1 Tüte. Puddingpulver Vanillegeschmack.

### Zubereitung :

Aus Mehl, Backpulver, Butter, Zucker und Eiern einen krümeligen Teig herstellen. 2/3 des Teiges in eine gefettete Springform ( 26 cm rund) geben. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen. Eier mit Zucker V-Zucker und Zitronenzucker schaumig schlagen. Quark mit dem Puddingpulver unterrühren. Die Masse in die Springform geben, mit dem restlichen Teig bestreuen.

Bei 200 grad ca. 45 min. backen.

### Knäckebrot Torte mit Kirschen 2 Ei M

2 Tassen fein zerbröseltes Knäckebrot mit  
70 g weicher Butter,  
2 El Zucker und etwas Zimt vermischen.  
An Boden und Rand einer runden Form (20) drücken.

500 g Sahnequark,

2 Eier,

75 g Zucker und  
1 Vanille Zucker verrühren und auf den Krümelboden streichen.  
Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 30 Min. auf der untersten Schiene  
backen.

1-2 Gläser gut abgetropfte Kirschen auf dem erkalteten Boden  
verteilen.

Kirschsafft,  
Zucker,

1 roter Tortenguss verrühren,  
aufkochen und über die Torte geben.

## Krümeltorte mit Kirsch Quarkfüllung 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl  
1 TI Backpulver  
1 Prise Salz  
100 g Butter  
150 g Zucker

1 Eier

Für die Füllung:

75 g Zucker

3 Eier

1 Pkt. Vanillezucker  
1 Zitronen, unbehandelt

500 g Quark

2 Ei Grieß  
1 Glas Kirschen

Aus den Teigzutaten einen Krümelteig bereiten, 2/3 davon in eine gefettete Springform geben und auf Boden und Rand verteilen. Die Kirschen saure abtropfen lassen und auf den Teig geben. Die Zutaten für die Füllung Zitronenschale abgerieben oder Citrobäck, danach Quark und Grieß dazugeben und die Füllung über die Kirschen streichen. Den restlichen Krümelteig drüberstreuen und im vorgeheizten Ofen auf der unteren Schiene bei 200°C ca.45 Min. backen. Für ein Blech nimmt man die doppelte Menge an Zutaten.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten  
01.03.01 Tamlin

## Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter, weiche oder Margarine  
75 g Zucker  
4 Ei Zucker  
2 Pck. Vanillezucker  
1 Prise Salz

2 m.-große Ei(er)

150 g Mehl

1 Tl Backpulver  
1 El Lebkuchengewürz

5 El Milch

4 El Kaffee, kalter starker  
1 Glas Kirschen  
2 El Speisestärke  
1 Stange/n Zimt

500 g Schlagsahne

250 g Quark (Magerquark)

3 Pck. Sahnesteif

250 g Schokolade, Zartbitter

evtl. Kirschen (Cocktailkirschen)

## Zubereitung

Springform (26 cm Ø) fetten. Fett, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 2) ca. **20 min backen**. Auskühlen, aus der Form lösen.

Den Springformrand oder einen Tortenring um den Boden legen. Mit Kaffee beträufeln. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 6 El Saft verrühren. Rest Saft, 1 El Zucker und Zimt 2-3 min köcheln. Zimt entfernen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, auf den Boden streichen. Auskühlen.

Sahne steif schlagen, dabei 1 El Zucker einrieseln lassen. Quark, 2 El Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Sahnefestiger verrühren. Sofort die Sahne unterheben. Quark-Creme leicht kuppelartig auf das Kirschkompott und dünn an den Tortenrand streichen. Die Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.

Von der Schokolade feine Röllchen abhobeln. Torte ganz damit bestreuen. Mit Kirschen verzieren.

**Brennwert p. P.: 360**

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

20.11.02 Elke Erika

Milchreistorte mit Kirschen 4 Ei M

250 g Milchreis,

½ l Milch,

½ l Sahne,

1 Prise Salz,

2 P. Vanille Zucker,

4 Eier,

180 g Zucker,

1 P. Zitronenschalenaroma, = 1 abgeriebene Zitronenschale

500 g Quark,

1 P. Vanillepuddingpulver,

175 g Sauerkirschen aus dem Glas.

Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Milch und Sahne mit Salz und Vanille Zucker aufkochen. Den Reis hinzufügen und bei geringer Wärme ausquellen lassen. Dann abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Zitronenschalenaroma verrühren. Die Eigelbmischung so lange verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist und sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Quark und das Puddingpulver und die Eigelbcreme verrühren. Zuletzt den Milchreis unterrühren und das steif geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine Springform (26 cm) füllen. Die Kirschen auf dem Quark-Reisteig verteilen. Im vorgeh. Backofen bei 175 °C etwa 70 Minuten backen.

## Nippon Torte mit Kirschen und Sahne M

**Boden:**

400 g Schoko -Puffreis

**Belag:**

1 Glas Schattenmorellen,

30 g Speisestärke,

200 ml Sahne,

2 Pck. Sahnesteif,

2 Pck. Vanillezucker,

50 g Zucker,

250 g Mascarpone

60 g Puffreis beiseite stellen. Den Rest in Stücke brechen, überm heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist. Eine

Tortenplatte fetten und einen Springformrand ( Ø 26 cm ) darauf stellen. Die Masse einfüllen und 2 Std. kühlen. Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, Stärke mit etwas Saft verrühren, . Stärke einrühren, aufkochen, Kirschen zufügen, abkühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. 2/3 davon mit Käse mischen. 1/3 der Mascarponecreme auf dem Nipponboden verteilen, Kirschen, restliche Creme darauf geben. Oberfläche mit einem Tortenkamm verzieren. Übrige Sahne in 12 Tupfen aufspritzen, 2 Std. kühlen. Restliche Puffreisscheiben halbieren , auf die Sahnetupfen geben.

## Nippontorte M o

### Boden:

2 Tüte (á 200 g) **Schoko**-Knusperreis-Snack (z.B. Nippon),  
etwas Öl oder Butter

### Belag und Verzierung:

#### 250 g Mascarpone,

1 Glas(720 ml) Sauerkirschen,  
4 TI Speisestärke,

#### 500 g Schlagsahne,

3 Tüte Sahnefestiger,  
2 Tüte Vanillezucker,  
50 g Zucker,  
8 Cocktailkirschen zum Verzieren.

Reissnacks, bis auf 6 Stück zum Verzieren, zerbrechen. Im heißen Wasserbad erhitzen, bis die Schokolade schmilzt. Rand einer Springform auf eine leicht gefettete Tortenplatte setzen. Snack-Masse verrühren und als Boden darin glatt streichen. Ca. 2 Std kühl stellen. Mascarpone aus dem Kühlschrank nehmen (sollte Zimmertemperatur haben). Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 5 El Saft glatt rühren. 150 ml Saft aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Kirschen unterheben. Das Kompott auskühlen lassen. Den Mascarpone glatt rühren. Sahne, Sahnefestiger, Vanillezucker und Zucker steif schlagen. Gut 2/3 unter den Mascarpone rühren. Restliche Sahne kühl stellen. 1/3 der Mascarpone-Creme auf den Boden geben. Kompott in die Mitte geben, etwas verstreichen. Rest Mascarpone darauf verteilen. Nach Belieben mit einem Tortenkamm glatt streichen. Restliche Sahne als 12 Tuffs darauf spritzen. Ca. 2

Stunden kühl stellen. Nippon- Torte mit diagonal halbierten Reissnacks und Cocktailkirschen verziert servieren

### Nuss Nougatcreme Torte 3 Ei M

1 Glas Sauerkirschen

#### Für den Rührteig:

125 g Margarine,  
125 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,

3 Eier,

250 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver,

3 EI Nuss-Nougatcreme,

1 EI Milch

#### Für den Belag:

3 Blatt weiße Gelatine,

250 g Magerquark,  
50 g Zucker,  
2 Tüte Vanillezucker,

250 ml Schlagsahne

#### Für den Guss:

1 Tüte Tortenguss (klar),  
250 ml Kirschsafft

Die Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml abmessen. Für den Rührteig Margarine mit dem Mixer geschmeidig rühren. Danach Zucker und Vanillezucker zufügen und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. 2/3 des Teiges in eine Springform D26 cm, Boden gefettet füllen. Die Sauerkirschen darauf verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Das restliche Teigdrittel mit Nuss-Nougatcreme und der Milch verrühren, auf die Kirschen geben und glattstreichen. Die Form in den Backofen schieben und

bei 180 Grad ca. 35-40 min. backen.

Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Belag die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark mit Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse rühren. Die Sahne-Quark-Masse leicht kuppelartig auf den Boden streichen. Die Torte ungefähr eine Stunde kalt stellen. Für den Guss Tortenguss mit dem Kirschsafte nach Packungsaufschrift zubereiten, nach und nach portionsweise auf der Quark-Sahne-Masse verteilen, dabei die untere Schicht vor dem Auftragen der nächsten kurz anziehen lassen.

## Quark-Kirsch-Torte M o

Zubereitungszeit 60 Minuten ohne Kühlzeit

### Für den Boden:

100 g Zartbitterschokolade

50 g Vollmilchschokolade

50 g Cornflakes

### für den Kirschbelag

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

1/8 Zimtstange

2 gestr. Ei Zucker

20 g Speisestärke

2 Ei Wasser

### Für die Creme

3 Blatt weiße Gelatine

100 Doppelrahm-Frischkäse

250 g Magerquark

70 g Zucker

1 Tüte. Vanille-Zucker

Saft von 0,5 Zitrone

200 ml Schlagsahne

### für den Guss

2 Blatt weiße Gelatine

125 ml Kirschsafft

Für den Boden Zartbitter- und Vollmilchschokolade grob zerkleinern und zusammen in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Cornflakes unterrühren, die Masse in eine Springform (Durchmesser 20 cm, Boden mit Speiseöl bestrichen) füllen und gut verteilen. Kalt stellen, bis der Boden fest geworden ist.

Für den Kirschbelag Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 125 ml davon abmessen und beiseite stellen. Den restlichen Kirschsafft mit Zimtstange und Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und den Kirschsafft damit binden. Die Kirschen unterheben und erkalten lassen.

Die Zimtstange aus der erkalteten Kirschmasse entfernen, die Masse auf den Boden streichen wieder kalt stellen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen, zuerst mit etwas von der Quarkcreme verrühren, dann unter die restliche Quarkcreme rühren.

Wenn die Creme anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Quark-Sahne-Creme auf die Kirschen streichen und die Torte etwas eine Stunde kalt stellen.

Für den Guss Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen, auflösen, mit dem Kirschsafft verrühren und kühl stellen. Sobald der Saft anfängt zu gelieren, ihn esslöffelweise auf die Quark-Sahne-Creme geben und die Torte erneut kalt stellen.

### Tipp

Nach Belieben nur etwa 2/3 der Sahne unter die Creme rühren. Vor dem Servieren die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. |

## Schicht Torte ohne Backen M

Zutaten für 12 Portionen  
200 g Nougat - Creme  
12 Zwieback

200 g Frischkäse

1 Tasse/n Puderzucker

2 EI Milch

120 g Walnüsse

400 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

1 Pck. Tortenguss

### Zubereitung

Schicht: Zwieback zerreiben. Die Nougatcreme erwärmen und mit dem Zwieback vermischen. Einen Tortenring ohne Boden auf eine Kuchenplatte setzen und die Nougatmasse mit einem Löffel in den Ring drücken. Die Masse am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Schicht: Den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Milch cremig schlagen und auf den Boden geben.

Schicht: Die Walnüsse blättrig schneiden und auf den Frischkäse streuen.

Schicht: Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen evtl. etwas Sahnesteif zugeben und auf die Walnüsse geben.

Schicht: Die Sauerkirschen abtropfen lassen und auf die Sahne geben.

Den Tortenguss nach Packungsangaben zubereiten und über die Kirschen geben.

Den Kuchen kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

17.09.02 Garfield

### Schneewittchen Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Sauerkirschen, entsteint

100 g Butter oder Margarine, weich

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

### 3 Eier

150 g Mehl

2 TI Backpulver

2 Ei Nougat - Creme

500 ml Schlagsahne

500 g Quark 20% Fett

2 Pck. Tortenguss, rot für je 250 ml Flüssigkeit

Fett für die Form

Sahnesteif

100 g Sahne

50 g Zucker

## Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Fett, 150 g Zucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben 26 cm Durchmesser. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig geben. Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C / Umluft 150°C / Gas Stufe 2 40-45 Minuten backen. Den Boden vollständig abkühlen lassen Boden kann man am Vorabend schon backen.

500 g Sahne mit Sahnesteif schlagen. Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Rand um den Boden legen und Quark auf den Boden streichen, dann kalt stellen.

Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen und Gusspulver nach Vorschrift zubereiten. Guss etwas abkühlen lassen und dann esslöffelweise auf dem Quark verteilen keine Angst, das funktioniert. Ca. 3 Stunden kaltstellen.

100 g Sahne steif schlagen. Dann wird die Torte mit Sahnetuffs verziert.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.11.04 Monserat

## Vollkorn

Kirschkuchen, versenkt 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

100 g Butter

125 g Honig

2 Eier

200 g Weizenvollkornmehl

1 TL Backpulver, gehäuft

2 EL Milch Vollmilch

500 g Kirschen, süß oder sauer

1 Zitronen, davon die Schale einer unbehandelten

2 EL Rum

2 EL Saft Kirschsaft

1 EL Honig

Butter, Honig und Eier schaumig rühren, Zitronenschale und das mit dem Backpulver gemischte Mehl und die Milch unterziehen. Teig in eine gefettete Springform geben. Mit den entsteinten Kirschen belegen. Backen in 40-50 Minuten bei 175 Grad. Rum, Kirschsafft und Honig verrühren und den warmen Kuchen damit tränken.

Tipp:

Zum Tränken noch einen TL Zimt beifügen.

Brennwert p. P.: 196

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.05.02 ScholzWohlers

Maiskuchen mit Kirschen 3 Ei V

Zutaten

100 g Butter; weich

180 g Honig

3 Eier; getrennt

1 Tl. Zimt

1 Spur Nelken

100 g Mais; fein gemahlen

2 Tl. Backpulver

150 g Weizen; fein gemahlen

600 g Sauerkirschen; evtl. mehr

Für Die Form

- Butter

40 g Mandeln; grob gehackt

Zubereitung

Die Butter mit dem Honig und den Eigelben schaumig rühren. Den Zimt, die Nelken und das Maismehl dazugeben. Danach das mit dem Backpulver gemischte Weizenmehl unterrühren und den Teig 40 Minuten quellen lassen. Inzwischen die Kirschen entkernen und abtropfen lassen.

Die Springform einfetten und mit den Mandeln ausstreuen.

Die Eiweiße sehr steif schlagen und unter den Teig ziehen. Die Kirschen vorsichtig unterziehen. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Den Kuchen auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben und bei 200 °C 45-50 Minuten backen.

Dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

### 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

### Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept ,

**Ei** Produkte + deren Anzahl, befinden

Samstag, 11. März 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

### Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur, das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Samstag, 11. März 2006