

Krokant in Kuchen & Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

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

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

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Sonntag, 12. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Herstellung	5
Kuchen Alkohol	13
Kuchen Alles	24
Kuchen Marzipan	56
Muffeins	60
Schokolade Kuvertüre	63
Schokolade Raspel	74
Schokolade Schokolade	80
Torten Alkohol	88
Torten Alles	114
Torten Marzipan	148
Vollkorn	155

Inhaltsverzeichnis

Krokant in Kuchen & Torten.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Herstellung	5
Blätterkrokant M.....	6
Buttercreme Mocca Krokant.....	7
Cashew Pinien Krokant	7
Früchtekrokant M.....	8
Grillage.....	9
Haferflocken Krokant.....	10
Krokant I	10
Krokant II	11
Krokant III	11
Luftiger Krokant 7 Eiweiß	11
Mandelkrokant.....	12
Mandelkrokant, Feiner	12
Sesam Honig Riegel	13
Kuchen Alkohol.....	13
Aprikosen Joghurt Gugelhupf 5 Ei M	13
Aprikosen Stollen mit Mandelkrokant M.....	14
Eierlikör - Napfkuchen 4 Ei.....	15
Eierlikör Cremekuchen 2 Ei M.....	15
Früchtekuchen Florentiner 4 Ei M.....	16
Knusperstollen mit Mandelkrokant M.....	17
Krokantkuchen 4 Ei M	18
Mandarinen Mandel Gugelhupf 5 Ei M	19
Orangenkranz mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb	20
Rotwein Gugelhupf 3 Ei M.....	21
Schneller Frankfurter Kranz 5 Ei M.....	22
Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M.....	23
Kuchen Alles.....	24
Apfel Krokantkuchen vom Blech 4 Eigelb	24
Apfel Streuselkuchen 1 Ei M.....	25
Apfelkuchen mit Haferflockenkrokant 3 Ei M.....	26
Apfelkuchen mit Krokant 6 Ei M	26
Apfelkuchen mit Krokant Streuseln 4 Eigelb	27
Becher Kuchen VI 3 Ei M	28
Dinkel Apfelkranz mit Krokant 3 Ei M.....	28
Frankfurter Kranz 8 Ei M	30
Frankfurter Kranz mit Krokant 3 Ei M.....	31
Frankfurter Kranz. Angelikas 6 Ei + 3 Eiweiß.....	32
Käsekuchen mit Mandelkrokant 5 Ei M.....	33
Kirsch Käsekuchen mit Krokant 2 Ei M.....	34
Kirschblechkuchen mit Mandelkrokant 3 Ei M	35
Kirschkuchen mit Mandelkrokant 5 Ei M.....	36

Königskuchen 4 Ei M	37
Krokant Kuchen 4 Ei M	38
Krokantkuchen	39
Krokantkuchen 2 Ei + 3 Eigelb M.....	39
Mandel Krokant Kuchen 1 Ei M.....	40
Mandel Krokant Kuchen 2 Ei M.....	41
Mokka Schnitten 4 Ei + 4 Eigelb M	41
Nusskuchen 4 Ei M.....	42
Orangen Käse Kuchen vom Blech M o Z.....	43
Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm 2 Ei M.....	44
Pflaumenkuchen mit Mandelkruste 1 Ei M.....	45
Quarkkuchen mit Mandel Krokant Haube 4 Ei M.....	46
Rhabarber Krokant Kuchen 4 Ei M.....	47
Sauerkirschkuchen mit Krokant 3 Ei M.....	48
Stachelbeer Kuchen mit 5 Ei + 1 Eigelb M	49
Streuselkuchen mit Krokant M.....	50
Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M.....	51
Zitronen Kuchen Kirsch 4 Ei M.....	52
Zitronen Kuchen Mandel Krokant 4 Ei	53
Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M	54
Zwetschen Nusskuchen 4 Ei M	55
Kuchen Marzipan.....	56
Gugelhupf mit Marzipan 4 Ei M.....	56
Kirsch Marzipan Blechkuchen 4 Ei M	56
Kirsch Marzipan Kuchen 4 Ei	57
Marmorkuchen Gefüllter 4 Ei M.....	58
Muffeins.....	60
Blätterkrokant Muffins 2 Ei M.....	60
Glitzer Schoko Muffins mit M.....	60
Nuts-Muffins 1 Ei M.....	61
Rhabarber Muffeins 2 Ei M	62
Schokolade Kuvertüre.....	63
Bananen Schoko Kuchen 4 Ei M.....	63
Birnen Krokant Torte 1 Eigelb M.....	65
Blätterkrokant M.....	66
Erdbeer Krokant Torte M.....	67
Früchtekrokant M.....	68
Gefüllte Honigkuchentorte 3 Ei M.....	69
Rotwein Gugelhupf 3 Ei M.....	70
Schoko Krokantkuchen 3 Ei M.....	71
Ültje Torte M o	72
Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M.....	72
Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M	73
Schokolade Raspel	74
Blätterkrokant Muffins 2 Ei M.....	74
Eissplitter Torte Eiweiß M	75
Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb M.....	75
Kirsch Käsekuchen mit Krokant 2 Ei M.....	76

Krokant Eierlikör Torte 2 Ei M	77
Krokant Kirschkranz 4 Ei M	78
Schoko Krokant Kuchen 4 Ei M	79
Schokolade, Schokolade.....	80
Eiskrokant Torte 6 Ei M	80
Eissplitter Torte 3 Eiweiß M.....	82
Grillade Torte I Ei M o	82
Krokant Kranz 5 Ei M.....	83
Marzipan Krokant Torte 1 Ei M	84
Schokoladen Torte Französische 6 Ei M.....	85
Schokotorte mit Krokant 5 Ei M.....	86
Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M	87
Torten Alkohol	88
Apfel Cidre Torte sahnig M.....	88
Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M.....	90
Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden 4 Ei M	91
Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M	92
Apfeltorte mit Cidrecreme 3 Ei M	93
Bellini Torte 4 Ei M	94
Birnen Quarktorte mit Krokant 1 Ei M	95
Birnen Schoko Torte 2 Ei M	96
Eierlikör Torte mit Pfirsichen 4 Ei M.....	97
Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M.....	98
Feine Eierlikör Torte 4 Ei M	99
Finnische Beerentorte M.....	101
Johannisbeertorte Ungebackene M o	101
Kirsch Krokant Torte M	102
Krokant Eierlikör Torte 2 Ei M	103
Krokanttorte M.....	103
Marzipan Nuss Torte 6 Ei M.....	104
Milky Way Birnen Torte 4 Ei M.....	105
Nougat Orangen Torte 3 Ei M	106
Nougat Torte mit Giottokugeln 3 Ei + 2 Eigelb M.....	107
Rum Krokant Torte 3 Ei M	109
Saftige Bananen Kokostorte 3 Ei M	110
Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte M o.....	111
Schoko Bons Krokant Torte 3 Ei M.....	111
Streusel Torte 2 Ei	112
Surenburger Schlosstorte 10 Ei M.....	113
Torten Alles.....	114
Ananas Krokant Creme Torte 3 Ei M.....	114
Ananas-Kokos-Torte 4 Ei M	116
Apfelmus Sahne Torte M.....	117
Bad Kissinger Torte 4 Ei M	117
Baumkuchen Torte 10 Ei	119
Birnen Krokant Torte 1 Eigelb M.....	119
Birnen-Schokoladen-Torte 3 Ei M.....	120
Birnenkuchen vom Blech 5 Ei + 2 Eigelb M.....	121

Eiskrokant Torte 6 Ei M.....	122
Eissplitter Torte 3 Eiweiß M.....	123
Erdbeer Krokant Torte M o.....	124
Erdbeertorte Madeira mit Krokant Rand 3 Ei M.....	125
Gefüllte Honigkuchentorte 3 Ei M.....	126
Giotto Torte mit Kirschen 3 Ei M.....	127
Grapefrüttlortorte 2 Ei + 1 Eigelb M.....	128
Harry Belafonte Torte 5 Ei M.....	130
Haselnusstorte 4 Ei M.....	131
Himbeer Mascarpone Torte 3 Ei M.....	132
Krokant - Törtchen mit Kirschen M.....	133
Krokanteistorte 3 Ei M.....	134
Krokanttorte 2 Ei + 2 Eiweiß M.....	135
Krokanttorte 4 Eiweiß + 2 Eigelb M.....	135
Krokanttorte 5 Ei M.....	136
Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen M.....	137
Orangen Krokant Torte 2 Ei M.....	138
Orangen Krokant Torte 6 Ei M.....	139
Saftig Süße Grapefrüttlortorte 2 Ei + 1 Eigelb M.....	140
Saftige Apfel Torte mit Sahneüberzug 3 Ei M.....	142
Schichttorte mit Krokantplätzchen 5 Ei M.....	143
Schokotorte mit Krokant 5 Ei M.....	144
Ziegenfrischkäsetorte 3 Ei M.....	145
Zitronen Himbeer Torte M.....	146
Zwetschen Nusskuchen 4 Ei M.....	147
Torten Marzipan.....	148
Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M.....	148
Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden 4 Ei M.....	149
Marzipan Haselnusstorte 4 Ei M.....	151
Marzipan Krokant Ostertorte 5 Ei M.....	152
Marzipan Krokant Torte 1 Ei M.....	153
Marzipan Nuss Torte 6 Ei M.....	154
Vollkorn.....	155
Ananas Torte 2 Ei M.....	155
Dinkel Apfelkranz mit Krokant 3 Ei M.....	155
Feine Eierlikör Torte 4 Ei M.....	156
Vollkorn Krokanttorte 2 Ei + 2 Eiweiß M.....	158
Hinweis M.....	159
Hinweis Ei.....	159
Hinweis für Word.....	159

Herstellung

Blätterkrokant M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Puderzucker

15 g Honig

300 g Haselnüsse, geröstet, gehobelt

250 g Nougat (Rohmasse)

250 g Kuvertüre

etwas Puderzucker, zum Bestreuen der Arbeitsfläche
evtl. Wasser

Zubereitung

Den Puderzucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen (eventuell etwas Wasser zugeben, damit die Masse für die weitere Verarbeitung geschmeidig bleibt), den Honig untermischen und die Haselnüsse unterziehen.

Alles gründlich vermischen, Puderzucker auf eine Arbeitsfläche streuen, die Masse darauf gießen und ausrollen.

Die Nougatmasse und die Kuvertüre im heißen Wasserbad verrühren und auf dem Krokant verteilen.

Das Ganze mehrmals zusammenschlagen und ausrollen, damit - ähnlich wie beim Blätterteig - verschiedene Schichten entstehen. (Achtung: die Masse immer wieder aufwärmen, damit sie geschmeidig bleibt).

Abschließend den warmen Krokant zur gewünschten Dicke ausrollen und in Formen schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.01.06 TexMexHex

Kommentar von TexMexHex 17.01.2006 08:01

Hallo Tin,

wir haben ein Nudelholz aus Stein, das wärme ich zwischendurch immer wieder auf. Du kannst sicher auch auf einer angewärmten Unterlage arbeiten - es muß nicht heiß sein, nur eben warm.

Du könntest die Masse zwischendurch sicher auch auf die warme Heizung stellen.

Backofen habe ich noch nicht probiert - ich könnte mir vorstellen, daß es da drin trocken wird.

Liebe Grüße,
TexMexHex

Kommentar von AnnSchuma 18.01.2006 16:03

Hallo TexMexHex

Frage: Mit dem Nougat ist doch sicherlich dieser feste Nougat gemeint ,den man auch zum Backen benutzt ?

Und könnte man dann zum ausrollen vielleicht auch eine Flasche benutzen, die man mit warmen Wasser füllt ?

Ich liebe Blätterkrokant und möchte mir Dein Rezept liebend gerne "antun".

Mal schauen, vielleicht am nächsten Wochenende, bis dahin, bin ich sicherlich klüger.

LG Annette

Kommentar von TexMexHex 19.01.2006 09:55

Hallo Annette,

stimmt, mit Nougat meine ich diese feste Rohmasse, die man auch zum Backen nimmt.

Das mit der Flasche ist eine gute Idee, das klappt bestimmt!

Liebe Grüße, TexMexHex

[Buttercreme Mocca Krokant](#)

Öl zum Einfetten,
50 g Zucker,
50 g grob gehackte Mandeln,
2 El Pulverkaffee,
1 TI Instant Kakao,
abgeriebene Schale einer halben Orange
1 Grundrezept leichte Buttercreme.

Backblech zur Hälfte mit Alufolie belegen, einfetten. Zucker in einer Pfanne unter Rühren schmelzen. Die Mandeln reingeben, gut vermischen. Auf Folie streichen und 10 Minuten abkühlen lassen. Dann zerbröckeln. Zusammen mit den übrigen Zutaten in die Buttercreme rühren.

[Cashew Pinien Krokant](#)

FÜR 90 STÜCK

300 g Rohzucker
200 g Cashewkerne
50 g Pinienkerne
Pflanzenmargarine für Blech und Nudelholz

1. Ein Backblech einfetten. Zucker in einem Topf unter ständigem Rühren bei kleiner Hitze auflösen. Cashew- und Pinienkerne im Blitzhacker zerkleinern und mit dem Zuckersirup verrühren.

2. Die Masse auf das Backblech geben, mit einem leicht eingefetteten Nudelholz 1 cm dick ausrollen, in 3 cm große Quadrate schneiden und fest werden lassen.

Aus dem Buch: Backen ohne Milch und Ei

Früchtekrokant M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse
100 g Haselnüsse, gehackte
150 g Mandeln, geschälte
100 g Pistazien, gehackte
100 g Orangeat, fein gehacktes
200 g Zitronat, fein gehacktes
120 g Butter
320 g Zucker
120 g Honig, flüssiger
1 Prise Salz

100 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Das Marzipan würfeln und mit den gehackten Nüssen, Mandeln und Pistazien sowie dem Orangeat und Zitronat vermischen. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin goldgelb karamellisieren. Honig und Salz zufügen und alles bei geringer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Die Marzipanmischung hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech gießen und so weit abkühlen lassen, dass man daraus mit einem Spachtel eine 1,5 Zentimeter dicke Platte von ca. 22 auf 25cm streichen kann. Nun den Krokant ganz abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung im heißen Wasserbad schmelzen, dann dünn auf die Krokantplatte pinseln. In den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Krokant auf ein Brett stürzen und das Papier abziehen. Mit einem sehr kräftigen Messer Quadrate von 4 x 4 Zentimetern schneiden. In Blechdosen auf Lagen von Pergamentpapier aufbewahren. Hält sich im Kühlschrank zwischen 2 - 3 Wochen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.04.05 Samis

Grillage

(hausgemachter Krokant)

Zutaten:

250 g gehackte Mandeln,
250 g Zucker,
ausgeschabtes Mark einer halben Vanilleschote,
1 Prise gemahlener Zimt,
Öl zum Einfetten.

Zubereitung:

Gehackte Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fettzugabe unter ständigem Rühren goldgelb rösten, dann beiseite stellen. In der gleichen Pfanne den Zucker bei milder Hitze und ebenfalls unter ständigem Rühren schmelzen und goldbraun karamellisieren lassen.

Nun muß rasch gearbeitet werden, damit der Zucker nicht fest wird. Mandeln, Vanillemark und Zimt in den Zucker einrühren.

Ein Backblech mit Öl einfetten und die "Grillage" in der gewünschten Stärke darauf streichen. Sobald die Masse etwas fest zu werden beginnt, mit einem großen Messer Vierecke oder Rhomben schneiden.

Die Masse ganz erkalten lassen, dann vom Blech nehmen und lagenweise mit Pergamentpapier dazwischen in eine Blechdose füllen.

Kühl aufbewahren.

Haltbarkeit:

4 Wochen.

Als Geschenk in eine hübsche kleine Blechdose mit Motiven verschiedener Art legen, die es in Haushaltwarengeschäften zu kaufen gibt. Oder in hübsche Cellophantütchen geben und diese mit bunten Schleifen zubinden.

Variationen:

Statt der Mandeln geröstete Hasel- oder Walnüsse verwenden.

TIPP:

Mit hausgemachter "Grillage" lassen sich wunderbar Cremetorten garnieren. Dann muß der Krokant natürlich zerkleinert werden. Dazu legt man ihn zwischen große Stücke Pergamentpapier und zerschlägt ihn vorsichtig mit einem Hammer oder zerdrückt ihn mit einem Nudelholz.

Haferflocken Krokant

Zutaten für 4 Portionen

Zarte Haferflocken: 5 Esslöffel

Zucker: 5 Esslöffel

Zubereitung

Den Zucker in eine Pfanne geben und bei leichter Hitze schmelzen lassen. Unter Rühren leicht karamellisieren lassen. Sobald der Zucker bräunlich wird die Haferflocken (und den Zimt) zugeben. Alles noch einmal kurz rösten, bis die Haferflocken größtenteils mit dem Zucker umgeben sind. Beim Rühren darauf achten, dass kein großer Klumpen, sondern kleine Brösel entstehen.

Krokant I

Portion: 1

10 El Zucker

4 El ; Wasser

100 g Ungeschälte Mandeln; ganz

Zucker und Wasser in einem schweren Topf auf mildem Feuer verrühren und bei hoher Temperatur zum Kochen bringen, dabei ständig rühren, bis das Wasser völlig verdampft ist. Danach färbt sich der Karamell langsam hellbraun (entspricht 150 Grad beim Zuckerthermometer).

Jetzt die Hitze zurückschalten und aufpassen: der Karamell durchläuft die verschiedenen Konzentrationsstufen sehr schnell !!

Beim erwünschten Karamellisierungsgrad vom Feuer nehmen (beim Krokant meist hellbraun).

Die Mandeln zufügen und so lange rühren, bis sie rundum vom Zucker umschlossen sind (darum eine schwere Pfanne: eine leichte Pfanne würde viel zu schnell abkühlen). Falls nötig noch etwas nachrösten.

Auf eine geölte Marmorplatte oder ein gefettetes Blech kippen und

kurz abkühlen lassen.

Mit dem Nudelholz darüber fahren, bis alles in kleine Krümel zerbrochen ist.

Bemerkung: ich ziehe es vor, die Mandeln nicht ganz einzugeben, sondern grob gehackt.

Das gleiche Rezept kann man natürlich für alle möglichen Nussarten verwenden.

Krokant II

100 g Haselnüsse

100 g Zucker

Für den Krokant die Haselnüsse im Backofen bei 200 Grad goldgelb rösten. ein Sieb geben und die Schale abreiben. Den Zucker in eine Pfanne geben und karamellisieren, bis er bernsteinfarben ist. Die Nüsse in den flüssigen Zucker geben, auf ein gefettetes Blech streichen und erkalten lassen. Dann den Krokant mahlen oder ganz fein zerkrümeln.

Krokant III

500 g Vollrohrzucker auflösen, bisschen kochen +

400 g Mandeln in kochendes Wasser 120 sec. kochen, in Sieb, sofort pellen, in Zerkacker,

die Mandeln in den aufgelösten Zucker geben

rührt alles gut durcheinander + gießt die Masse auf eine mit Puderzucker bestreute Platte, +

rollt sie schnell 1 cm dick aus +

schneidet sie noch warm in beliebige Stücke

die man mit Schokolade überzieht

Kuvertüre bitter aufgelöst mit 20 g Butter oder Margarine 1 Ei Back Kakao

Sonntag, 22. Dezember 2002 Hans60

Luftiger Krokant 7 Eiweiß

Zutaten für Portionen

200 g Haselnüsse, gerieben

50 g Krokant
400 g Zucker

7 Eiklar

Zubereitung

Haselnüsse, Krokant und Zucker vermischen, in beschichteter Pfanne kurz durchrösten. Eiklar zu Schnee schlagen, unter die Haselnuss-Krokant-Mischung heben. Mithilfe eines Mokkalöffels auf Backpapier kleine Büsserln formen und bei 150°C ca. 8 Minuten lang backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
14.12.02 elkub

Mandelkrokant

125 g Zucker
150 g Mandeln; gehackt
1 El Butter / Margarine
1 Vanillezucker

Alle Zutaten in einem Tiegel verrühren und bräunen lassen, auf ein gefettetes Blech streichen und noch warm fein zerkrümeln, oder in kleine Quadrate schneiden.

Mandelkrokant, Feiner

150 g Mandeln; evtl. mehr
500 g Puderzucker
30 g Rübensirup

Die Mandeln in heißem Wasser brühen, abziehen und gut trocknen lassen, dann in feine Scheiben schneiden.

Den Zucker in einer eisernen Pfanne unter ständigem Rühren hellgelb werden lassen, den Sirup und die Mandeln darunter mischen, schütteln und noch einige Zeit auf nicht zu heißer Platte belassen. Dann alles auf ein geöltes Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit einer Teigrolle gleichmäßig flach drücken und noch warm mit einem Messer in dünne Streifen schneiden.

Nach Belieben mit flüssiger Kuvertüre überziehen und trocknen.

Sesam Honig Riegel

200 g flüssiger Honig
2 Ei Butter oder Margarine
0,5 TI Zimtpulver
0,5 TI gemahlene Vanille
150 g ungeschälten Sesam

Den Honig mit der Butter oder Margarine, der Vanille und dem Zimt in einer möglichst schweren Pfanne (was auch immer das soll) unter ständigem rühren 3-4 min. sprudelnd kochen lassen, bis die Masse beginnt cremig zu werden. Die Sesamsamen hinzufügen und die Honigmasse unter ständigem Weitererrühren karamellisieren lassen (ca.3-4 min).

Die Hitze reduzieren und die Masse weitererrühren, bis sie rötlichbraun ist. Ein großes Stück Pergamentpapier mit Butter oder Margarine bestreichen, die Krokantmasse ungefähr 0,5 cm dick auf das Papier streichen und 1 Std. ruhen lassen. Fertig !!

Kuchen Alkohol

Aprikosen Joghurt Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
220 g Butter

5 Ei(er)

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver
50 g Mandeln, gemahlene
150 g Joghurt (Aprikosen -Fruchtjoghurt)

50 ml Sahne

1 EL Rum

300 g Aprikose(n), gewürfelte
etwas Mandeln, gehobelte
Krokant (Haselnusskrokant)
Aprikose(n) (Marillen), in Spalten

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum cremig rühren und nach und nach die Eidotter unterrühren.

Gesiebtetes Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und abwechselnd mit dem Aprikosenjoghurt und der Sahne untermengen. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Gewürfelte Aprikosenstückchen unter den Teig mengen.

Gugelhupfform befetten und bemehlen, den Boden etwas mit gehobelten Mandeln bestreuen, Teigmasse in die Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad circa 60 Minuten backen.

(Nach 3/4 der Backzeit eventuell mit Folie abdecken)

Etwas auskühlen lassen, stürzen und mit Aprikosenspalten und Haselnusskrokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.10.05 genovefa56

Aprikosen Stollen mit Mandelkrokant M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl

125 ml Milch

1 Würfel Hefe

200 g Butter

100 g Mandeln, gemahlen

1 Pkt. Vanillezucker

60 g Zucker

150 g Aprikose(n), fein gehackt

75 ml Amaretto

200 g Mandeln, gehackt

100 g Zucker

Zubereitung

Gehackte Mandeln mit Zucker zu Krokant verarbeiten, Aprikosen in Amaretto ziehen lassen.

Hefeteig aus Mehl, Milch, Hefe, Butter gem. Mandeln, Vanillezucker und Zucker wie gewohnt für Stollenverarbeitung herstellen.

Alle Zutaten samt Aprikosen und Krokant gut verkneten.

90 Minuten bei 180°C backen.

16.11.01 Binemaja CK

Eierlikör - Napfkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei(er)

175 ml Eierlikör

500 g Mehl

75 g Haselnüsse, davon Krokant

1 Pck. Backpulver

ZUBEREITUNG

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

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.02 Fabienne CK

Eierlikör Cremekuchen 2 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

100 g Margarine geschmeidig rühren, nach und nach

100 g Zucker und

2 Eier unterrühren.

100 g Weizenmehl mit

1 gestr. TL Backpulver mischen, unterrühren. Teig in einer 28 er Springform füllen.

500 g gedünstete Stachelbeeren auf dem Teig verteilen und bei 175 -200 C 25 -30 Min. backen.

Für den Belag:

1 Pk. weiße Gelatine mit

3 EL kaltem Wasser anrühren.

1 Pk. Puddingpulver Vanille-Geschmack mit

0,5 l Milch und

40 g Zucker nach Vorschrift kochen.

Die gequollene Gelatine auflösen und unter den heißen Pudding rühren und unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

1/4 l Eierlikör unterrühren. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, 1/4 l Sahne steif schlagen, unterheben und die Creme auf dem Kuchen verteilen, im Kühlschrank fest werden lassen.

Den Eierlikör-Cremekuchen mit Krokant bestreuen und mit grünen Marzipanblättern garnieren.

PS: Anstatt der Stachelbeeren kann man auch Sauerkirschen verwenden

Früchtekuchen Florentiner 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

150 g Zucker

50 g Mandeln (Blättchen)

50 g Krokant (Haselnusskrokant)

250 g Butter

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 EL Rum

½ Zitrone(n), geriebenes

4 Ei(er)

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

120 g Speisestärke

200 g Früchte, kandierte

Kuchenglasur, Schokolade

Mandeln (Blättchen)

Kirschen, kandierte

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitronengeriebenes u. Salz schaumig rühren. Eigelbe einzeln einrühren. Mehl, Backpulver, Stärke, Mandelblättchen unter die Eigelbmasse geben. Früchtemix und Haselnusskrokant mit einrühren. Eischnee leicht unterheben.

Teig in eine gefettete, bemehlte Kastenform geben und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca. 60 Min. backen. Bei 3/4 der Backzeit Kuchen mit Folie abdecken.

Ausgekühlt mit Schokoladeglasur überziehen und mit Mandelblättchen und kandierten, gewürfelten Kirschen belegen.

Knusperstollen mit Mandelkrokant M

Zutaten für ca. 24 Scheiben

200 g getrocknete Aprikosen

100 ml Amaretto

300 g Zucker

200 g Mandelkerne (ohne Haut)

500 g Mehl

1 Würfel (42 g) Hefe

1/8 l Milch

250 g Butter

100 g gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

75 g Puderzucker

Zubereitung

1. Aprikosen, bis auf 5 zum Verzieren, klein schneiden und ca. 2 Stunden im Likör einlegen.
2. 200 g Zucker karamellisieren lassen. Mandeln, bis auf ca. 10, grob hacken, zum Karamell geben und unterrühren. Alufolie mit Öl bestreichen, Karamell darauf verteilen und auskühlen lassen.
3. Mehl in eine Schüssel geben. Hefe hineinbröckeln. Hälfte Milch erwärmen und 2 El Zucker zufügen. Mit Mehl vom Rand verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Min. gehen lassen.
4. 200 g Butter schmelzen. Restliche Milch zugießen. Zum Vorteig geben. Gemahlene Mandeln, 50 g Zucker, Salz und Vanille Zucker zufügen, alles verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen.
5. Aprikosen abtropfen lassen. Mandel-Krokant grob hacken. Beides unter den Teig kneten. Teig zu einem Stollen formen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Temperatur auf 175 °C schalten und 35-45 Minuten weiterbacken.
6. 50 g Butter schmelzen. Stollen noch heiß damit bestreichen. Mit Puderzucker bestäuben. Vorgang 2x wiederholen.

7. Rest Zucker karamellisieren. Übrige Mandeln darin wenden, auf geölte Alufolie geben. Abkühlen lassen, hacken. Stollen mit Krokant und Apriksen verzieren.

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

Pro Scheibe ca. 320 kcal E 5 g, F 16 g, KH 36 g

Mini Nr. 45/03

Krokantkuchen 4 Ei M

Krokant:

200 g Zucker

100 g geschälte, geröstete Haselnüsse

Teig:

4 Ei trennen

120 g Staubzucker

5 KL Löskaffee

180 ml Kaffeesahne

200 g zerlassene Butter

100 g geriebene Walnüsse

200 g Krokant

1 Prise Salz

250 g glattes Mehl

2 TL Backpulver

Zum Tränken:

5 EI Weinbrand

5 EI Wasser

Zum Bestreichen & Bestreuen:

etwas Kakaoglasur

100 g Krokant

etwas Staubzucker

Den Zucker unter Rühren hellbraun schmelzen. Die Nüsse dazugeben und gut verrühren. Das Ganze auf ein leicht befettetes Backblech geben und erkalten lassen. Den erkalteten Krokant in Stücke brechen und grob reiben.

Für den Teig Dotter und Staubzucker cremig aufschlagen. Löskaffee im Kaffeesahne auflösen und mit Butter, Nüssen und Krokant einrühren. Eiklar und Salz steif schlagen und vorsichtig einrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine befettete, mit Semmelbrösel bestreute Kranzkuchenform (24 cm Durch-

messer) füllen und glatt streichen. Die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur

Strom: vorheizen und backen bei 180 Grad

Gas: vorheizen und backen bei 3

Backzeit: ca. 50 Min.

Den Kuchen vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen.

Weinbrand mit Wasser verrühren und den noch warmen Kuchen damit beträufeln.

Die Glasur nach Vorschrift auf dem Becher erweichen und den Rand des erkalteten Kuchens damit bestreichen.

Vor dem Erstarren der Glasur den Rand mit Krokant und die Oberfläche mit Staubzucker bestreuen.

Mandarinen Mandel Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 22 Portionen

2 Dose/n Mandarine(n) -Orangen, je 314 ml)

250 g Butter / Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Haselnüsse, davon Krokant

50 ml Milch

50 ml Amaretto

50 g Mandeln in Blättchen

1 EL Puderzucker

Fett für die Form

Zubereitung

Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Weiches Fett, Zucker, Salz und Vanillinzucker schaumig rühren. Die Eier nacheinander unterrühren. 480 g Mehl, Backpulver und Krokant mischen und eslöffelweise unterrühren. Dabei Milch und Likör zufügen. Restliches Mehl auf einen Teller geben. Mandarinen darin wenden. Vorsichtig unter den Teig heben. Gugelhupfform (2,5 Liter Inhalt) fetten, mit Mandelblättchen austreuen. Teig hineinfüllen, glatt streichen.

Im heißen Backofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C) 55 bis 65 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 30 Minuten auf einem Kuchengitter ruhen lassen. Anschließend aus der Form stürzen und völlig auskühlen lassen. Mit Puderzucker leicht bestäuben.

21.5.02 Elli K CK

Orangenkranz mit Erdnusskrokant 4 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke

1 unbehandelte Orange

625 g Butter

525 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier (Gr. M)

250 g Mehl

50 g Stärke

1 Pck. Backpulver

150 g Erdnusskerne, ungesalzene

3/8 l Orangensaft

20 g Vanille-Puddingpulver

3 Eigelb

2 El Orangenlikör

200 g Orangenmarmelade

Zubereitung

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

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

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

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

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

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

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)
Pro Stück ca. 510 kcal E 6 g, F 32 g, KH 48 g
Mini Nr. 40/03

Rotwein Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine, weich
150 g Zucker, braun
1 Msp. Salz

3 Ei(er)

1 Pck. Backpulver
300 g Mehl
200 ml Wein, rot, lieblich

100 g Schokolade (fein geriebene Vollmilchschokolade)
100 g Krokant (Haselnusskrokant)

150 g Kuvertüre (Vollmilch)
20 g Kokosfett

Zubereitung

Für den Rührteig Butter, Zucker und Eier geschmeidig rühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach abwechselnd mit Rotwein zugeben. Schokolade und ein Esslöffel Krokant zugeben.

Teig in eine gefettete Form geben und bei 180°C (vorgeheizt), 160°C (Heißluft, nicht vorgeheizt), Stufe 2-3 (Gas, nicht vorgeheizt) etwa 50-60 Minuten backen. Den Kuchen danach etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den Kuchen streichen. Den restlichen Krokant darauf verteilen und fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 425
Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.07.05 babe1608

Schneller Frankfurter Kranz 5 Ei M

All-in-Teig:

125 g Mehl
100 g Stärke
1 P. Vanillepuddingpulver
4 gestr. TL Backpulver
250 g gesiebter Puderzucker
2 P. Vanillezucker

5 Eier

1/4 l Speiseöl

1/4 l Eierlikör

Auf höchster Stufe in 1 Minute zu einem glatten Teig rühren. In eine Kranzform geben und bei 160-200° ca. 60 Min. backen. Nach dem Erkalten 2x waagrecht durchschneiden.

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen
1 P. Tortenguss rot
1 EL Zucker

Sauerkirschen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen (evtl. mit Wasser auffüllen). Einen Guss aus Tortengusspulver, Saft und Zucker nach Tütenanweisung kochen. Sauerkirschen unterheben. Masse auf die untere Gebäcklage geben und kalt stellen.

Creme:

1 P. Galetta Vanille-Geschmack (ohne Kochen)

3/8 l Milch

400 ml Sahne

2 P. Sahnesteif

Aus Galetta und der Milch einen Pudding bereiten. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Ein Viertel auf der Kirschmasse verteilen. Zweite Gebäcklage darauf setzen. Wieder ein Viertel Puddingcreme darauf

streichen, mit der dritten Gebäcklage belegen. Den Kranz mit der Hälfte der restlichen Puddingcreme bestreichen. Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Kranz damit verzieren.
Mit Haselnusskrokant bestreuen und mit Cocktailkirschen garnieren.

Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Schokolade (Trüffelschokolade),

200 g Mascarino

2 EL Rum

1 Glas Kirschen, (ohne Saft)

Zum Verzieren:

etwas Kuchenglasur, Schoko, weiße und dunkle

Pistazien, Schokoflocken

Krokant (Haselnusskrokant)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren und weiter schaumig schlagen. Mascarino unterrühren.

Eischnee schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig einrühren. Zum Schluss die Kirschen unter den Teig heben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform die halbe Teigmasse geben.

Geschmolzene Trüffelschokolade rundum auf den Teig geben und mit einer Gabel etwas durchziehen.

Danach den restlichen Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. gute 60 Minuten backen. Nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit weißer Schoko und dunkler Schokoglasur etwas überziehen und mit Pistazien, Haselnusskrokant und Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 genovefa56

Kuchen Alles

Apfel Krokantkuchen vom Blech 4 Eigelb

für ca. 24 Stücke
450 g Zucker
75 g Haselnusskerne
75 g Walnusskerne
400 g Butter oder Margarine
700 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
2 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

4 Eigelb

1,5 kg säuerliche Äpfel
abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

1. 100 g Zucker karamellisieren lassen. Nüsse darin wenden. Auf Backpapier geben und auskühlen lassen.
2. Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver, Vanille Zucker, Salz und 300 g Zucker mischen. Fett und Eigelb zugeben und zu Streuseln verarbeiten. Fettpfanne fetten und mit Paniermehl ausstreuen 2/3 der Streusel in die Pfanne drücken. Krokant grob hacken und, bis auf 4 El mit den restlichen Streuseln vermengen.
3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit 50 g Zucker, Zitronenschale und Saft vermengen und auf dem Boden verteilen. Krokantstreusel darauf geben und

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

Auskühlen lassen. Kuchen in Stücke schneiden, mit restlichem Krokant bestreuen und servieren.

Dazu schmeckt geschlagene Zimt Sahne.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden

Pro Stück ca.

380 kcal

E 5 g,

F 19 g,

KH 48 g

Mini Nr. 35/03

Apfel Streuselkuchen 1 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

25 g Hefe
100 g Zucker
450 g Mehl

175 ml Milch

1 Ei(er)

125 g Butter, weiche
Salz
50 g Krokant (Haselnuss)
½ TL Zimt, gemahlen

250 g Schmand

1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
500 g Apfelmus
1 kg Äpfel
3 EL Zitronensaft
1 EL Puderzucker

Hefe zerkrümeln. Mit 10 g Zucker bestreuen, 2 Minuten stehen lassen, dann glatt rühren. 350g Mehl, Hefe, 40g Zucker, lauwarme Milch, Ei, 50g Butter und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Knehtaken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Streusel: 100g Mehl, 75g Butter, Krokant, Zimt und 50 g Zucker zuerst mit dem Knehtaken, dann mit den Händen zu Streuseln verkrümeln.

Apfelcreme: Schmand, Zitronenschale, Puddingpulver und Apfelmus verrühren.

Äpfel: schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.

Hefeteig mit den Händen nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Fläche in Blechgröße ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen und die Apfelcreme aufstreichen. Die Apfelspalten dicht an dicht auflegen und die Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen (Umluft: 180°C). Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dazu passt Schlagsahne.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.06.04 Pastafan

Apfelkuchen mit Haferflockenkrokant 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

3 Ei(er)

125 g Mehl

½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

1 kg Äpfel oder z.B. Birnen

1 EL Zucker

125 ml Wasser

Krokant :

25 g Butter

75 g Zucker

100 ml Milch

100 g Haferflocken

50 g Cornflakes

Für den Belag die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Wasser mit Zucker aufkochen und die Äpfel darin 6-8 min weich dünsten.

Für den Krokant Butter mit Milch und Zucker aufkochen. Cornflakes und Haferflocken dazugeben. Alles gut vermischen und vom Herd nehmen.

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Für den Teig Butter mit Zucker schaumig schlagen, Eier unterrühren und das Mehl unterheben. In die gefettete Springform füllen, Äpfel darauf verteilen. Die Krokantmasse gleichmäßig darauf verteilen und ca. 30 min goldgelb backen.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.12.05 alina1st

Apfelkuchen mit Krokant 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
250 g Butter
1 Zitrone(n), den Saft davon
1 Prise Salz

6 Ei(er)

180 g Grieß
100 g Mehl
1 TL Backpulver
4 große Äpfel

evtl. Sahne

evtl. Zimt
100 g Krokant

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Butter schaumig rühren. Dann den Zitronensaft und das Salz hinein. Nach und nach die Eier hineingeben. Wenn alles vermischt ist, das Mehl, den Grieß und das Backpulver dazu geben. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und mit dem Krokant mischen. Auf dem Teig verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 70 Minuten backen. Mit Zimtsahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
18.01.06 Marilyn

Apfelkuchen mit Krokant Streuseln 4 Eigelb

Zutaten:
100 g + 300 g + 4 El. Zucker
75 g Haselnüsse
75 g Walnusskerne
Fett und Paniermehl für die Fettpfanne
400 g Butter
700 g + etwas Mehl
2 gestr. Tl. Backpulver
2 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eigelb

1,5 kg Äpfel
abgeriebene Schale einer Zitrone und Saft

Backpapier

Zubereitung:

100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren lassen.

Alle Nüsse darin wenden.

Auf Backpapier streichen und auskühlen lassen.

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

Fett schmelzen und etwas auskühlen lassen.

700 g Mehl, Backpulver, 300 g Zucker, V-Zucker und Salz mischen.

Das flüssige Fett und Eigelb zufügen und alles zu Streuseln verkneten.

2/3 der Streuseln auf der Fettpfanne verteilen,

mit leicht bemehlten Händen glatt andrücken.

Krokant grob hacken und, bis auf 4 El. mit den übrigen Streuseln vermengen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in ca. 2 cm dicke Scheiben schneiden.

Mit 4 El. Zucker, Zitronenschale und - Saft mischen.

Auf den Streuselboden verteilen.

Krokantstreusel darauf streuen.

Bei 175 °/ Umluft 150 ° **50 - 60 Min. backen.**

Mit Rest Krokant bestreuen.

Becher Kuchen VI 3 Ei M

3 ganze Eier mit
einem Becher (250ml) Zucker,
1 Becher Kakao,
1 Becher geriebenen Nüssen,
½ Becher Öl,

1 Becher Schmand,
1 Becher Mehl und
1 Pkg Backpulver

ca. 2 Minuten mit dem Mixer verrühren.

45 Minuten bei 170°C in beliebiger Form backen.

Ich überziehe ihn gerne mit Schokoladeglasur und streue Krokantstreusel drauf. Staubzucker tut es aber auch

Dinkel Apfelkranz mit Krokant 3 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

Fett und Grieß (für die Form)

500 g Äpfel

3 EL Zitronensaft

250 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Ei (G. M)

350 g Dinkelmehl (Type 630,

1 Päckchen Backpulver

200 g Schlagsahne

100 g brauner Zucker

75 g gehackte Haselnüsse

75 g Sonnenblumenkerne

Puderzucker und Walnüsse (zum Verzieren) und evtl. Haselnüsse (zum Verzieren)

Zubereitung

1.

Kranzform (ca. 26 cm Ø; ca. 2 1/2 l Inhalt) oder Springform mit Rohrbo-deneinsatz (26 cm Ø) fetten, mit Grieß ausstreuen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft be-träufeln.

2.

Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz mit den Schneebesen des Hand-rührgerätes cremig rühren. Ei einzeln unterrühren. Dinkelmehl und Back-pulver mischen und im Wechsel mit der flüssigen Sahne portionsweise kurz unterrühren. Apfelstücke unterheben.

3.

Hälfte Teig in die Form streichen. Braunen Zucker, Nüsse und Sonnen-blumenkerne mischen und darauf verteilen. Rest Teig darauf verteilen und

glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 1 1/4 Stunden backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben. Nüsse zerkleinern und darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 1¾ Stunden

Nährwerte pro Portion ca.:

kcal	KJ	Eiweiß	Fett	KH	BE
330	1380	5 g	19 g	32 g	-

Ausgabejahr 2003 | Heftnummer 9 | Heftseite 63

Frankfurter Kranz 8 Ei M

Teig:

8 Eier,

400 g Zucker,
400 g Margarine,
400 g Mehl,
Saft einer Zitrone,
1 Tüte . Backpulver,

Creme:

1 Tüte . Vanillepuddingpulver,

½ 1 Milch,

3 El Zucker,
½ kg Butter,

außerdem:

1 Tüte gehackte Haselnüsse
2 Tüte . Vanillezucker

Teig:

Eier und Zucker schaumig rühren. Margarine gut unterrühren, Zitronensaft zugeben. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren in einer runden Backform mit "Loch in der Mitte" bei 175 °C ca. 1 Std. backen
Creme: Vanillepudding nach Anweisung mit Milch und Zucker kochen. Pudding abkühlen lassen und mehrmals rühren, damit keine Haut entsteht. Butter schaumig rühren, Pudding esslöffelweise unter die Butter rühren
Fertigstellung des Kranzes: den abgekühlten Kuchen einmal horizontal durch-

schneiden, die untere Hälfte mit Kirsch-, Brombeer- oder einer anderen roten Marmelade bestreichen, auf die Marmelade ca. 0,5 cm dick die Creme streichen. Kuchendeckel auf die untere Hälfte setzen, die restl. Creme um und auf den Kuchen streichen, gehackte Haselnüsse und Vanillezucker in einer Pfanne rösten bis Krokant entsteht, den Kranz mit dem Krokant bestreuen

Frankfurter Kranz mit Krokant 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

Backpulver: 2 Teelöffel
Backöl Zitrone: 4 Tropfen
Butter: 200 Gramm

Eier: 3

Fläschchen Rum Aroma: 0.5
Mandeln, abgezogen, gehackt: 125 Gramm

Milch, kalt: 0.5 Liter

Pk. Pudding-Pulver Vanille: 1
Prise Butter: 1
Speisestärke: 50 Gramm
Weiche Butter: 100 Gramm
Weizenmehl: 150 Gramm
Zucker: 150 Gramm

Zubereitung

Zubereitung des Rührteiges:

Die Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker, Eier, Salz, Backöl oder Rum Aroma unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, esslöffelweise unterrühren.
Den Teig in eine gefettete Kranz Form (Durchmesser 24 cm) füllen, die Form in den auf 175-200 Grad vorgeheizten Backofen schieben und 25-45 Minuten backen lassen.

Zubereitung der Buttercreme:

Vanille Puddingpulver mit Zucker und Milch nach Vorschrift auf der Packung zubereiten, kalt stellen und ab und zu etwas durchrühren. Die Butter geschmeidig rühren, den Pudding Esslöffelweise darunter geben.

Zubereitung für den Krokant:

Butter zerlassen, Zucker zufügen, unter Rühren solange erhitzen bis der Zucker schwach gebräunt ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren solange erhitzen bis der Krokant genügend gebräunt ist.

Die Masse auf einer mit Speiseöl bestrichenen Platte erkalten lassen, in kleine Stücke zerstoßen.

Das Gebäck zweimal durchschneiden, mit Buttercreme füllen, bestreichen, mit Krokant bestreuen und mit der übrig gebliebenen Creme verzieren.

Nach Belieben mit Kirschen oder roter Konfitüre garnieren.

Frankfurter Kranz. Angelikas 6 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten für 20 Portionen

6 Ei(er), getrennt

180 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale

3 EL Wasser, warmes

140 g Mehl

40 g Speisestärke

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

250 g Butter, zimmerwarme

100 g Puderzucker

1 Vanilleschote(n), ausgekratzt

1 Würfel Palmfett, zimmerwarm

1 Tüte/n Gelfix (oder anderes Einmachpulver)

3 Eiweiß

100 g Marmelade (Orangenmarmelade oder Johannisbeergelee)

100 g Mandeln, gehackt

50 g Zucker

10 g Butter

Mandarine(n), in Spalten oder Gelee zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig:

Eigelb mit Zucker und warmem Wasser schaumig rühren, Zitronenschale zugeben. Eischnee mit Salz sehr steif schlagen, auf die Eigelbcreme geben.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen und auf den Eischnee sieben. Alles locker mit einem großen Schneebesen untereinander ziehen.

Eine Frankfurter Kranzform ausfetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 - 60 min backen (Stäbchenprobe). Kranz abküh-

len lassen, vorsichtig auf einen Rost stürzen. Am besten erst am nächsten Tag zwei- bis dreimal durchschneiden.

Für die Creme zimmerwarme Butter, Kokosfett, Puderzucker und Vanillemark schaumig rühren. Eiweiß mit Gelfix steif schlagen, vorsichtig unter die Buttermasse ziehen.

Eine Lage des Kuchens mit Marmelade oder Gelee, ein bis zwei Lagen mit Creme bestreichen; dabei ein knappes Drittel zum Bestreichen und Verziern zurücklassen. Kranz zusammensetzen und rundherum mit Creme einstreichen, dabei etwas zum Verziern zurücklassen.

Für den Krokant Mandeln, Zucker und Butter in einer Pfanne unter häufigem Rühren goldbraun rösten lassen, erkalten lassen und notfalls etwas auseinanderbrechen. Kranz außen damit bestreuen.

Nach Belieben den Kranz mit 20 - 24 Cremetupfen bespritzen und mit Mandarinspalten oder Geleestückchen verzieren. Kühl stellen.

Weitere Variante: Sehr gut schmeckt bei der Orangenvariante auch noch eine Marzipanschicht: 100 g Marzipanrohmasse mit soviel Cointreau oder Orangensaft verrühren, bis eine geschmeidige Masse entsteht. Eine Lage damit bestreichen (dann Kranz dreimal durchschneiden).

28.2.03 Angie17 CK

Käsekuchen mit Mandelkrokant 5 Ei M

(ohne Boden)

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

5 Ei trennen

1000 g Quark (Magerquark)

50 g Grieß (Weizengrieß)

40 g Mehl

3 EL Zitronensaft

1 Pck. Fertigmischung für Käsekuchenhilfe

50 g Butter

50 g Zucker

50 g Mandeln, gestiftelte oder gehobelte

Zubereitung

Butter schaumig rühren, nacheinander Zucker, Eigelb, Quark, Mehl, Grieß + Zitronensaft hinzufügen. Käsekuchenhilfe gut unterrühren. Zuletzt das zu Schnee geschlagene Eiweiß unterziehen. Backzeit 1 Std. bei 175° (Umluft)

Wichtig: Nach dem Ende der Backzeit Kuchen noch 1 Std. im ausgeschalteten Ofen lassen.

Für die Zubereitung des Mandelkrokants: Butter zerlassen und mit Zucker und Mandeln in der Pfanne leicht rösten, nach 30 min. Backzeit auf dem Kuchen verteilen.

16.6.03 Waldbeere CK

Kirsch Käsekuchen mit Krokant 2 Ei M

Zutaten für Portionen

2 Ei(er)

200 g Zucker und 2 Ei Wasser

100 g Mehl

½ TI Backpulver

2 Ei Schokoblättchen

300 g Doppelrahmfrischkäse

1 Pck. Fertigmischung (Getränkpulver)

3 Ei Zitronensaft

8 Blätter Gelatine

500 ml Sahne

1 kg Kirschen (Süßkirschen)

2 Pck. Tortenguss

500 ml Saft (Kirschsafte)

3 Ei Marmelade (Aprikosenmarmelade)

100 g Krokant (Haselnusskrokant)

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe, 2 Ei Wasser und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Auf die Eigelbmasse setzen. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben. Schokoblättchen darauf streuen. Alles unterheben. Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen. Frischkäse mit 70 g Zucker, Getränkpulver und Zitronensaft verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Sahnecreme auf den Tortenboden streichen und 3 Stunden kühlen.

Die Kirschen waschen, entsteinen, dicht an dicht auf die Torte legen. Aus Tortengusspulver, übrigem Zucker und Kirschsafte nach Anweisung einen Guss zubereiten und auf dem Obst verteilen. Fest werden lassen. Den Tortenring lösen.

Die Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Tortenrand damit bestreichen und dick mit Haselnusskrokant bestreuen.

Kirschblechkuchen mit Mandelkrokant 3 Ei M

Zutaten für den Hefeteig:

375 g Mehl

1 Pk Trockenhefe

75 g Zucker

50 g weiche Butter

1 Ei

150 ml lauwarme Milch

Für den Belag:

500 ml Milch

1 Ei Zucker

80 g Grieß

2 Eiweiß

Für den Guss:

200 g Schmand

250 g saure Sahne

2 Eigelb

180 g Zucker

50 g Mehl

Außerdem:

2 Gläser Sauerkirschen

150 g Zucker

50 g Honig

150 g gehobelte Mandeln

2 Ei Puderzucker

Zubereitung:

Zutaten für den Hefeteig verkneten, an einem warmen Ort auf die doppelte Menge gehen lassen, Teig nochmals kneten und wieder 10 min gehen lassen.

Für den Belag Milch und Zucker aufkochen lassen, Grieß einrühren und unter Rühren zu einem Brei kochen.

Eiweiß steif schlagen und sofort unter den Grießbrei heben.

Backblech einfetten.

Ofen auf 200 vorheizen, Teig ausrollen und, Backblech damit auslegen und einen Rand hoch drücken.

Grießbrei darauf glatt streichen.

Zutaten für den Guss verrühren, Kirschen abtropfen lassen und unter den Guss heben.

Den Guss mit den Kirschen auf dem Grießbrei verteilen, Kuchen ca. 45 min backen, herausnehmen und abkühlen lassen.

Zucker und Honig in einem Topf karamellisieren lassen, Mandeln unterrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

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

Königskuchen 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter
200 g Zucker
1 Tüte. Vanillinzucker

4 Eier

0,5 Fl. Backöl Zitrone
etwas Salz
500 g Mehl
4 gestr. TL Backpulver

knapp 1/8 l Milch

250 g Korinthen
100 g Rosinen
50 g Zitronat

Zubereitung:

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl wird abwechselnd mit der Milch untergerührt. Man verwendet nur so viel Milch, dass der Teig schwer vom Löffel fällt. Die gewaschenen, gut abgetropften Korinthen und Rosinen sowie das in kleine Würfel geschnittene Zitronat werden zuletzt unter den Teig gehoben. Man füllt ihn in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform und stellt ihn mit Rost auf die unterste Schiene im Backofen.

Backzeit: 80-100 Minuten bei 180° C

Krokant Törtchen mit Kirschen
Krokant Törtchen mit Kirschen

Zutaten für 6 Portionen
50 g Butter / Margarine
200 g Zucker

100 ml Schlagsahne

250 g Haselnüsse (Blättchen)
25 g Mehl
1 Ei Öl
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

375 ml Milch

250 g Quark (Magerquark)

1 Pkt. Vanillezucker

1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung

Fett mit 125 g Zucker und 75 ml Sahne aufkochen. Nussblättchen und Mehl unterrühren. Masse (bis auf 2 Ei) in 6 geölte Tartelette-Förmchen (12 cm &.) verteilen. **Im 200 Grad heißen Ofen** auf der 2. Schiene von unten 15 -17 Min. backen. Sofort die Ränder mit einem Löffelrücken etwas hochdrücken. Dann in der Form auskühlen lassen.

Restliche Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen. Pudding mit Milch kochen. Abkühlen lassen. Quark, 25 ml Schlagsahne, 75 g Zucker und Vanillinzucker verrühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Kirschen abtropfen lassen. 2/3 in die Törtchen verteilen. Creme über die Kirschen verteilen und ca.1 Std. kalt stellen. Mit den Kirschen und dem zerbröckelten Krokant garnieren. Gas:3,Umluft: 175 Grad

16.2.03 Gilla CK

Krokant Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine

300 g Zucker, fein

4 Eier

250 g Mehl

3 Ei Kakaopulver

1 Tasse/n Kaffee, stark, abgekühlt

Für die Creme

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

½ Liter Milch

250 g Butter

200 g Mandeln, grob gehackt oder in Blättern

150 g Butter

150 g Zucker

Zubereitung

Rührteig zubereiten: Margarine schaumig rühren, Zucker dazu, nach und nach die Eier unterrühren. Dann löffelweise den Kakao, das Mehl und den

Kaffee dazurühren. Auf einem Backblech verteilen am Besten mit Backpapier ausgelegt, bei 180 Grad ca. 60 min. backen je nach Ofen
Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter etwas erwärmen - bei gleicher Temperatur mischen. Im Notfall 1 Pkt. Tortencremehilfe verwenden
Für das Krokant alle Zutaten Mandeln, Butter, Zucker erwärmen und dabei umrühren, bis eine feste Masse entstanden ist.
Auf dem abgekühlten Boden zuerst die Creme, danach das Krokant verteilen. Zuletzt den Kuchen mit einer Schokolade- oder Nougatcreme verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
31.07.04 sandra_vienna

Krokantkuchen

Zutaten für 8 Portionen
500 g Mandeln, gehackte
500 g Butter
300 g Zucker
Teig, für ein Blech (siehe Grundrezept Hefeteig)

Zubereitung

Mandeln mit dem Zucker und der Butter in einer Pfanne anrösten.
Die noch warme Masse auf einen vorbereiteten Hefeteig geben und bei Mittelhitze backen bis der Teig am Rand eine schöne goldbraune Farbe angenommen hat.

16.10.02 Claudii CK

Krokantkuchen 2 Ei + 3 Eigelb M

150 g Margarine
150 g Zucker
1 Vanillezucker

2 Eier

4 El. Milch

200 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen. Bei 175° ca. 20 Min. backen

200 g Margarine
125 g Puderzucker

3 Eigelb

cremig rühren
150 g Mandelblättchen
80 g Zucker
50 g Butter
in der Pfanne rösten

1 Schokoguss

Die Creme auf den Boden verstreichen, darauf den Krokant geben. Zum Schluss den Schokoguss mit einem Löffel grob verteilen

Mandel Krokant Kuchen 1 Ei M

Teig
Hefeteig nach Grundrezept 2,
halbe Menge für ein Kuchenblech

Belag

275 g Butter
350 g Zucker
275 g Mandeln, gehackte

4 Milch

1 Ei, evtl. mehr

Die Butter zerlassen, den Zucker zugeben, unter Rühren erhitzen. Die feingehackten Mandeln zufügen und so lange auf dem Herd lassen, bis der Zucker hellbraun, also karamellisiert ist. Topf vom Feuer nehmen, Milch zufügen, rühren. Unter die etwas abgekühlte Masse ein großes oder zwei kleine Eier rühren. Diese Masse auf den ausgerollten Hefeteig streichen und bei wenig Oberhitze 20 Minuten backen. Der Kuchen hat eine schön glänzende Oberfläche, braucht keinerlei Guss und sollte auch nicht mit Puderzucker bestäubt werden.

Backzeit: 20 Minuten Hitze: 180° C

Ein edler Kuchen, kross und saftig, der sich lange hält.
Besonders wohlschmeckend seine Karamellnote.

Mandel Krokant Kuchen 2 Ei M

Teig:

Hefeteig nach Grundrezept 2

Belag.

275 g Butter,

350 g Zucker,

275 g gehackte Mandeln,

4 El. Milch,

1-2 Eier

Die Butter zerlassen, den Zucker zugeben, unter Rühren erhitzen. Die gehackten Mandeln zugeben und so lange auf dem Herd lassen, bis der Zucker hellbraun karamellisiert ist, dabei ständig rühren. Topf vom Herd nehmen, Milch zufügen, gut unterrühren. Unter die etwas abgekühlte Masse ein großes oder zwei kleine Eier rühren. Die Masse auf den ausgerollten Hefeteig streichen und backen.

Backzeit: ca. 20 Min.

Hitze: 180° C Ober-Unterhitze

160° C Umluft

Mokka Schnitten 4 Ei + 4 Eigelb M

8 Eigelbe

100 g Zucker

4 Eiweiße

60 g Mehl

20 g Speisestärke

80 g ungeschälte, geriebene Mandeln

1/2 l Milch

1 Päckchen Vanille-Puddingpulver

5 Eßl. Zucker

3 El. Instant-Pulverkaffee

250 g Butter

3 El. Puderzucker

50 g Krokantstreusel

10 Mokkabohnen

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 unterziehen. Das Mehl mit der Speisestärke darüber sieben und mit den Mandeln unterheben. Den Biskuitteig als 30 x 45 cm große Platte auf das Pergament streichen und auf der mittleren Schiebeleiste 8 Minuten backen. Den Biskuit auf ein Tuch stürzen und das Pergament abziehen. Die Teigplatte der Länge nach in 3 Streifen schneiden. Aus der Milch, dem Puddingpulver, dem Zucker und dem Kaffee einen Pudding bereiten. Erkalten lassen. Die Butter mit dem Puderzucker verrühren, den Pudding untermischen, 2 Biskuitstreifen damit bestreichen und alle 3 aufeinander setzen. Den Block mit Creme überziehen und mit Krokant bestreuen. Cremerosetten aufspritzen und jede mit einer Mokkabohne verzieren.

Nusskuchen 4 Ei M

und lecker mit knuspriger Kruste.

175 g Margarine
2 Tassen (normale Kaffeetassen) Zucker
4 Eigelb, alles gut verrühren.

2 Tassen Mehl
1 Päckchen Backpulver
250 g gemahlene Haselnüsse
3/4 Tasse Milch, zufügen und verrühren.

4 steifgeschlagene Eiweiß untermischen und die Masse in eine, mit Margarine ausgestrichene Kranz- oder Königskuchenform gießen.

Ganz wichtig noch: Damit der Kuchen eine knackige Kruste bekommt, die Form vorm Befüllen mit Zucker ausschütten.

Jetzt bei 175 Grad eine Stunde auf der 2. [Schiene von unten backen](#). Ich habe ihn danach mit Puderzucker bestäubt, könnte mir aber auch einen Schokoguss mit Krokant drauf gut vorstellen.

Hoffentlich schmeckt er euch !

Gruß, Evalima I

[Orangen Käse Kuchen vom Blech](#) M o Z

Zutaten

Basis für 12 Personen/Portionen

Für 24 Stücke:

200 g Butter/Margarine

200 g Zwieback

100 g Haselnusskrokant

3 Orangen (unbehandelt)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 kg Speisequark (20%)

Schale von 2 Limetten

4 El Limettensaft

2 Pk. klarer Tortenguss

150 g Zucker

250 ml Orangensaft

Zubereitung

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

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

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

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

Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm 2 Ei M und Walnusskrokant

1 Innenbeutel Mondamin Fix-Teig
für Hefe-Obstkuchen

1/8 l lauwarme Milch

500 g Pflaumen

Guss

1 Bd. Joghurt (150 g)

1 Bd. Sahne (200 g)

2 Eier

1 El Zucker (evtl. mehr)

30 g Mondamin

Krokant

50 g Walnüsse

10 g Butter

2 El Zucker

Mondamin Fix-Teig nach Anweisung zubereiten und in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben. Den Teig am Rand etwa 3 cm hoch ziehen. Den Backofen 5 Min. auf 50 Grad C vorheizen, außschalten und den Teig darin 20 - 30 Min. aufgehen lassen.

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen mit der Öffnung nach oben auf dem Teigboden verteilen.

Joghurt, Sahne, Eier, Zucker und Mondamin verrühren. Den Guss über die Pflaumen gießen.

Walnüsse im Universalzerkleinerer grob hacken, in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten; herausnehmen. Dann in derselben Pfanne Butter und Zucker unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Walnüsse hinzufügen, verrühren. Auf Alufolie geben, erkalten lassen; dann zerkleinern.

Walnusskrokant auf dem Kuchenrand verteilen, Kuchen backen.

Schaltung:

170 - 190 Grad C, 1 . Schiebeleiste v.u.

160 - 180 Grad C, Umluftbackofen

40 - 45 Minuten

61 g Eiweiß, 137 g Fett, 317 g Kohlenhydrate, 11873 kJ, 2834 kcal.

Zubereitungszeit 40 Minuten

Pflaumenkuchen mit Mandelkruste 1 Ei M

375 g Mehl

150 ml Milch

30 g frische Hefe

200 g Zucker

1 Ei (Größe M)

1 Prise Salz

100 g flüssige Butter oder Margarine

1,25 kg Pflaumen

150 g gehobelte Mandeln

Öl fürs Brett

Fett fürs Blech

40 g rotes Johannisbeer-Gelee

Mehl zum Bearbeiten

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. Hefemilch und 50 g Zucker in die Mulde geben.

Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 20 Min. gehen lassen. Ei, Salz und Fett, bis auf 3 Ei, zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Inzwischen Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Rest Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren und Mandeln unterheben. Rest Fett zugeben und alles verrühren. Krokant auf einem geölten Brett auskühlen lassen und grob hacken. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche nochmals durchkneten und ausrollen (ca. 35 x 40 cm). Ein gefettetes Blech damit auslegen. Ca. 30 Min. gehen lassen. Teig mit Pflaumen belegen mit Krokant bestreuen.

Im vorgeheizten Ofen 30-35 Min. bei ca. 200° C backen.

Johannisbeergelee schmelzen und Pflaumen damit bestreichen.

Quarkkuchen mit Mandel Krokant Haube 4 Ei M

für den Mürbeteig:

300 g Mehl

200 g Butterflöckchen

100 g Zucker

150 g gemahlene geschälte Mandeln

1 Ei

1 Prise Salz

für den Belag:

750 g Quark

1 Pk Vanillepuddingpulver

3 Eier

150 g Zucker

1 Ei abger Schale einer unbehandelten Zitrone

50 g Butter

50 ml Sahne

100 g Waldblütenhonig

100 g gehobene Mandeln

Die Zutaten für den Mürbeteig zügig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

2/3 des Teiges ausrollen und eine Springform von 28 cm Durchmesser damit

auslegen, dabei einen ca 4 cm hohen Rand formen. Den restlichen Teig zu einer runden Platte in der Größe der Form ausrollen. Den Teigboden und die Platte mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen.

Für den Belag den Quark mit dem Puddingpulver, den Eiern, dem Zucker und

der Zitronenschale glatt rühren. Die Masse in die Springform füllen und glatt streichen. Die Teigplatte darauf legen und etwas andrücken. Auf der mittleren Einschubleiste des vorgeheizten Ofens ca 45 Min backen.

Die Butter mit der Sahne und dem Honig in einer Kasserolle kurz aufkochen lassen. Die Mandeln untermischen. Die Masse lauwarm abkühlen

lassen, nach 45 Min Backzeit vorsichtig auf dem Kuchen verteilen und diesen weiter 10 Min backen, bis der Mandelbelag goldgelb geworden ist.

In der Form abkühlen lassen.

Den vollständig erkalteten Kuchen mit einem spitzen Messer vom Springformrand entfernen.

Rhabarber Krokant Kuchen 4 Ei M

Für etwa 20 Stücke

Für den Teig

400 g Mehl
1 Tüte Trockenhefe
80 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker

150 ml lauwarme Milch

150 g Butter

2 Eier

Außerdem

Butter für das Blech

Für den Belag

1,25 kg Rhabarber

2 Eier

350 g Magerquark

100 g Zucker

1 Tüte Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

125 g Schlagsahne

Zum Bestreichen

3 Ei Johannisbeergelee

Zum Bestreuen

25 g Krokant

1. Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und dem Vanille Zucker mischen.

2. Die Milch, die Butter und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Anschließend auf einem Backblech ausrollen.
4. Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen, trockentupfen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
5. Die Eier trennen. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillepuddingpulver, der Zitronenschale und den Eigelben verrühren.
6. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides vorsichtig unter die Quarkmasse heben und diese anschließend auf den Hefeteig streichen.
7. Die Rhabarberstücke auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten backen.
8. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Das Gelee glattrühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit dem Krokant bestreuen.

Backzeit etwa 40 min

Elektroherd 180-200 °C

Gasherd Stufe 2-3

Umluft 160-180 °C

Sauerkirschkuchen mit Krokant 3 Ei M

Zutaten

Für Den Hefeteig

375 g Mehl Type 1050

1 Pk. Trockenhefe

150 ml Milch

2 Ei. Öl

1 Ei

-Jodsalz

Für Den Grießschaum

1/2 l Milch

3 Ei. Zucker

1 Vanilleschote; das Mark davon

1/2 Unbehandelte Zitrone; die Schale davon

1 Spur Jodsalz

50 g Vollgrieß

2 Eiweiß

Für Den Belag

2 kg Frische Sauerkirschen

200 g Schmand

250 g Saure Sahne

2 Eigelb

1 Vanilleschote; das Mark davon

Mandel-Honig-Krokant

125 g Honig

150 g Gehobelte Mandeln

Zubereitung

1. Teigzutaten verkneten und gehen lassen. Grießbrei kochen. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
2. Hefeteig ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, Grießschaum darauf streichen. Kirschen waschen und entsteinen, darauf verteilen. Schmand, saure Sahne, Eigelb, Vanillemark verrühren, darübergerben. Honig erwärmen, Mandeln unterheben und auf den Schmandguß geben.
3. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad, Gas: Stufe 2) **40-45 Minuten backen.**

Stachelbeer Kuchen mit **5 Ei + 1 Eigelb** **M**

Krokantstreuseln

Zutaten für 18 Portionen

Fett, für die Form

400 g Mehl

1 Msp. Backpulver

225 g Zucker

2 EL Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter, weiche

1 Eigelb

5 Ei(er)

1 Glas Stachelbeeren, (720ml)

600 g Schmand

1 Pck. Puddingpulver, Vanille (zum Kochen für 1/2 l Milch)

100 g Krokant, Haselnuss

Zubereitung

Springform (26cm) fetten. Mehl, Backpulver, 225g Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter in Flöckchen und 1 Eigelb erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Ca. 2/3 der Streusel in der Springform gleichmäßig auf dem Boden andrücken. Die Stachelbeeren, bis auf einen Rest zum Verzieren, darauf verteilen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

600g Schmand, 5 Eier, 150g Zucker und das Puddingpulver mit dem Schneebesen ca. 1/2 Minute verrühren. Über die Stachelbeeren gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

Rest Streusel und 2/3 Krokant verkneten. Auf der Schmandmasse verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 40 Minuten weiterbacken. Ca. 10 Minuten im ausgeschalteten, offenen Ofen ruhen lassen. Mit dem Messer vom Rand lösen. In der Form ca. 4 Stunden auskühlen lassen.

100g Schmand und 2 EL. Zucker verrühren. In Klecksen auf die Torte geben. Die Torte mit dem übrigen Krokant und Stachelbeeren verzieren.

Brennwert p. P.: 490

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.06.04 Pastafan

Streuselkuchen mit Krokant M

Zutaten für 12 Stücke.

250 g Zucker

25 g gehackte Haselnüsse

200 g Butter

350 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 kg säuerliche Apfel

Saft, abger. Schale einer unbeh. Zitronen

150 g Schlagsahne

Zubereitung

1. 50 g Zucker karamellisieren lassen. Haselnüsse darin wenden. Auf einem geölten Teller erkalten lassen.

2. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen. Mehl, Backpulver mischen. 150 g Zucker, Vanillezucker zufügen. Butter zugießen, zu Streuseln kneten. 2/3 der Masse in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) drücken. Krokant grob hacken. 2/3 des Krokants unter die restl. Streusel mischen.

3. Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. Äpfelviertel in Scheiben schneiden. Mit 50 g Zucker, bis auf einen TL, Zitronensaft und -schale mischen. Auf den Krümelboden verteilen und mit den Krokant-Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen ca. 45 Min. backen. Auskühlen lassen.

4. Sahne mit 1 TL Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte mit Sahnetuffs verzieren. Restl. Krokant auf die Tuffs streuen.

Zubereitung. ca. 75 Min.

pro Stück 410 kcal/1720 kJ

Elektroherd: 200°

Gasherd Stufe 3

Umluft 180°

Extra:

Verwenden Sie fertiges Krokant (erh. im Lebensmittelhandel)

Schöne Woche Nr. 42/03

Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M

1 Dose Ananasstücke (446 ml)

100 g Zucker

25 g Butter oder Margarine

50 g Mandelstifte

150 g Zucker

250 g Butter oder Margarine

2 Zitronen (Schale)

1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eier

200 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TL Backpulver

8 EL Zitronensaft

150 g Vollmilch-Kuvertüre

Ananas abtropfen lassen. Zucker karamellisieren, Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen und solange rühren, bis die stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölter Alufolie erstarren. lassen.

Fett, Zucker, Zitronenschale und Vanillinzucker schaumig rühren, Eier nach und nach zufügen. Mehl bis auf einige Esslöffel mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Die Ananasstücke in dem restlichen Mehl wenden. Zwei Drittel des Mandelkrokants in kleine Stücke brechen und mit den Ananasstücken unter den Teig heben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 70 Minuten backen.

Kuchen stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Kuvertüre überziehen und mit restlichem Krokant verzieren.

Zitronen Kuchen Kirsch 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

1 Glas 720 ml Sauerkirschen
150 g Butter/Margarine
200 g Zucker

4 Eier

1 Päckchen unbeh. Zitronen Abrieb
375 g + 2 EL 25 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

5 -6 EL Milch

150 g Puderzucker
2 EL Krokant

100 g Schlagsahne

Die Kirschen abtropfen lassen.

Fett und Zucker cremig rühren
Die Eier nach und nach unterrühren.
1 Prise Salz und Zitronenschale unterrühren.
375 g Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch unterrühren.
Die Kirschen, bis auf einige zum Verzieren, mit 2 EL Mehl bestäuben und unterheben.

Eine Napfkuchenform ca. 2 Liter Inhalt fetten und mit Mehl ausstreuen.
Den Teig einfüllen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 60 -70 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad

Gasherd Stufe 2

Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

Dann auf ein Kuchengitter stürzen.

Vollständig auskühlen lassen.

Puderzucker und Zitronensaft glattrühren.

Den Kuchen mit dem Guss überziehen.

Mit Krokant bestreuen.

Die Sahne steif schlagen.

Den Kuchen mit Sahne Tuffs und den restlichen Kirschen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 ½ Stunden ohne Wartezeit

Zitronen Kuchen Mandel Krokant 4 Ei

Mandel Krokant Ananas

Für ca. 18 Stücke

1 Dose 446 ml Ananas in Scheiben

3 unbeh. Zitronen

250 g Zucker

275 g Butter/Margarine

50 g Mandelstifte

Öl f. d. Alufolie

1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier M

200 g Mehl

100 g Speisestärke

2 TI Backpulver

3- 4 Tropfen Backöl „Zitronen Geschmack“

Alufolie

Backpapier

Ananas in Stücke schneiden.

Von 2 Zitronen die Schale abreiben, den Saft auspressen.

100 g Zucker karamellisieren lassen.

25 g Fett darin zerlassen.
Mandeln zufügen.
Rühren, bis alle mit Karamell überzogen sind.
Die Masse auf geölte Alufolie streichen.
Fest werden lassen.

Übriges Fett, restlichen Zucker, Zitronenschale und Vanille Zucker schaumig rühren.
Die Eier nach und nach unterrühren.
Mehl, bis auf 2 Esslöffel, Stärke und Backpulver mischen und unterrühren.
Backöl zufügen.

Die Ananas im restlichen Mehl wenden.
2/3 Krokant in Stücke brechen.
Mit Ananas unter den Teig heben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform 30 cm lang streichen.

Im vorgeh. Ofen bei 175 Grad ca. 70 Minuten backen.

Umluftherd 150 Grad
Gasherd Stufe 2

Den Kuchen stürzen.
Mehrmals mit einer Gabel einstechen.
Mit Zitronensaft beträufeln.
Auskühlen lassen.

Die Kuvertüre schmelzen.
Den Kuchen damit überziehen.

Restlichen Krokant in Stücke brechen.
Übrige Zitrone in Scheiben schneiden.

Den Kuchen mit Krokant und Zitrone verziert servieren.

Zeitaufwand ca. 1 ¾ Stunden
Pro Stück ca. 1340 kJ/320 kcal
E 4 g F 19 g KH 35 g

Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M
und Ananas

1 kl. Ds. Ananas in Scheiben,
3 unbeh. Zitronen,

250 g Zucker,
275 g Butter oder Margarine,
50 g Mandelstifte,
1 P. Vanillezucker.

4 Eier.

200 g Mehl,
100 g Speisestärke,
2 TL Backpulver,
3-4 Tröpfchen Zitronen-Backaroma,

150 g Vollmilch-Kuvertüre,
evtl 1 Töpfchen Zitronenmelisse.

Ananas abtropfen lassen, in schmale Stücke schneiden. Zitronen heiß waschen, von 2 Zitronen die Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Für den Krokant 100 g Zucker goldgelb karamellisieren lassen, 25 g Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen, rühren, bis die Stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölte Alufolie streichen und erstarren lassen; dann 2/3 in kleinere Stücke brechen. Übriges Fett, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zitronenschale, Zitronen-Backaroma mit dem Handrührgerät cremig rühren. Ananasstücke in etwas Mehl wenden, mit Krokantstückchen unter den Teig heben, Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) streichen, backen.

Schaltung:

170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160- 180°, Umluft Backofen

ca. 75 Minuten

Kuchen aus der Form stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen, mit Zitronensaft beträufeln, Kuchen auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, den Kuchen gleichmäßig damit überziehen; mit restlichem Krokant, Zitronenscheiben, evtl. Melisse verzieren.

Zwetschen Nusskuchen 4 Ei M

2 kg Zwetschen,
150 g Walnusskerne,
150 g Haselnusskerne,
200 g Butter,
225 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Vanille Zucker,

4 Eier,

125 g Schmand,
375 g Mehl,
1 Backpulver

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Je 75 g Walnuss- und Haselnüsse fein mahlen. Fett, 150 g Zucker, Salz und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Schmand zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Gemahlene Nüsse unter den Teig heben. Teig auf die gefettete Fettpfanne des Backofens geben, glattstreichen, mit Zwetschen belegen und

im vorgeheizten Ofen bei 175 ° ca. 40 Min. backen.

Restliche Nüsse hacken. Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit 125 ml Wasser unter ständigem Rühren ablöschen und 4 Min. köcheln. Nüsse zufügen, weitere 2-3 Min. köcheln lassen. Karamellierte Nüsse auf dem fertigen Kuchen verteilen. Evtl. mit Sahnetupfen und Krokant verzieren

Kuchen Marzipan

Gugelhupf mit Marzipan 4 Ei M

200 g Butter,
200 g Zucker,
1 Pkg. Vanillinzucker,
1 Prise Salz,

4 Eier,

300 g Mehl,
3 TI Backpulver, daraus einen Rührteig herstellen.
100 g Haselnusskrokant,
100 g gemahlene Mandeln,
200 g feine Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel geschn.. Alles drei unterheben und

bei 175°C ca 45 Min. backen.

mit Haselnussglasur überziehen.

Kirsch Marzipan Blechkuchen 4 Ei M

mit Krokant

Zutaten für ca. 20 Stücke
2 Gläser (a 720 ml) Sauerkirschen
200 g Marzipan-Rohmasse
270 g Mehl
350 g Butter oder Margarine
325 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M)

75 g Speisestärke
3 gestrichene TL Backpulver
125 g Mandelstifte

2 Ei Milch

Zubereitung

1. Kirschen abtropfen lassen. Marzipan fein würfeln und mit 1 TL Mehl mischen.
2. 250 g weiches Fett, 200 g Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren. Eier einzeln im Wechsel mit der Stärke unterrühren. 250 g Mehl und Backpulver mischen und kurz unterrühren. Fettpfanne des Backofens gut fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darauf glatt streichen. Sauerkirschen und 1 Ei Mehl mischen. Kirschen und Marzipan auf den Teig streuen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen.
3. 100 g Fett und 125 g Zucker erhitzen. Zuerst Mandeln, dann Milch zufügen und vom Herd nehmen. Mandelguss als kleine Kleckse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und dann weitere ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Pro Stück ca. 380 kcal, E 6 g, F 23 g, KH 38 g

Mini Nr. 2/04

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

Marmorkuchen Gefüllter 4 Ei M

Portion: 1

Für Den Teig--

250 g Butter; oder Margarine

150 g Zucker; (1)

4 Eier

1 Spur Salz

1 Pk. Vanille Zucker

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

150 ml Milch; (1)

3 Ei ;Milch; (2) davon abnehmen
100 g Zucker; (2)
2 Ei Kakaopulver
50 g Haselnüsse, gemahlen
Fett; für die Form

-Füllung und Verzierung

1 Dose Ananas in Stücken; a 580 ml
200 g Marzipan-Rohmasse
4 Ei Rum

300 g Schlagsahne

2 Pk. Sahnesteif
1 Pk. Vanille Zucker
100 g Haselnusskrokant

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker (1) schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanille Zucker unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unter den Teig rühren. Milch (1) zugießen und alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren. Teigmenge in zwei Hälften teilen und einen Teil davon zunächst beiseite stellen.

Die zweite Hälfte mit dem restlichen Zucker (2), Kakao, Nüssen und der restlichen Milch (2) verrühren. In eine gefettete Napfkuchenform füllen. Den hellen Teig drauf geben und die Teigschichten mit einer Gabel spiralförmig ineinander ziehen. Dann den Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad C / Umluft-Herd: 150 Grad C / Gasherd: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen.

Füllung:

Für die Füllung Ananas abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Marzipan mit dem Mixstab des Handrührgerätes pürieren. Rum und so viel Ananassaft zufügen, bis das Marzipan streichfähig ist. Ananasstücke untermischen.

Den Kuchen waagerecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen.

Verzierung:

Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Den Kuchen rundherum mit Sahne bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 2 Stunden

1 Kuchen = 16 Stücke = 460 Kalorien/Stück

Muffeins

Blätterkrokant Muffins 2 Ei M

150 g Blätterkrokant,
50 g Haselnusskrokant

50 g Schokostreusel ,
260 g Mehl
2½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Natron,

2 Eier,
100 g Butter
120 g brauner Zucker

100 ml Sahne,

160 ml Milch

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Blätterkrokant klein schneiden und mit Haselnusskrokant, Schokostreuseln, Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Eier, Butter, Zucker, Sahne und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Glitzer Schoko Muffins mit M

Baileys und Krokant

Zutaten für 17 Portionen
280 g Mehl (Type 405)
2.5 TL Backpulver
½ TL Natron
1 TL Zimt
3.5 EL Kakaopulver
130 g Zucker, braun
1 Pck. Vanillezucker (Vanille- Bourbone- Zucker)
125 g Butter, weich

300 g Buttermilch

6 EL Haselnüsse (Haselnuss-Krokant)

Baileys Irish Cream

Für die Dekoration: Glitzerdekor orange

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In die Vertiefungen eines Muffeinblechs Papierförmchen hineinsetzen.

Das Mehl in eine Schüssel geben und mit Backpulver, Natron, Zimt und Kakao sorgfältig vermischen. Das Ei in einer anderen Schüssel leicht verquirlen. Dann den Zucker, den Vanille-Bourbon-Zucker, das Öl oder die Butter und die Buttermilch hinzufügen und gut verrühren.

Die Mehlmischung zum Eigemisch geben und nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind. Haselnuss-Krokant und Baileys hinzufügen und kurz unterrühren.

Den Teig in die Papierförmchen hineinfüllen. Nur bis maximal 3/4 Teig pro Mulde, da der Teig sehr aufgeht. Im Backofen (Mitte, Umluft 160°C) 20 - 25 Minuten backen.

Die Muffins im Backblech noch 10 Minuten ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und mit der Glitzerdekor bestreuen. Die Muffins schmecken warm und kalt.

15.5.02 Manu

CK

Nuts-Muffins 1 Ei M

Man nehme:

2 Nuss-Schoko-Riegel (50 g - z.B. Nuts)

280 g Mehl

60 g ganze Haselnüsse

2 ½ Teelöffel Backpulver

½ Teelöffel Natron

1 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

80 ml Pflanzenöl

300 g Buttermilch, Milch, Joghurt oder saure Sahne

Für die Glasur:

150 g Haselnuss-Kuchenglasur

gehackte Haselnüsse oder Krokant
Für die Backform:
Fett oder 12 Papierbackförmchen

Zubereitung

1. Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Vertiefungen eines Muffzins-Blechs einfetten oder Papierbackformchen einsetzen.
2. Die Schokoriegel in kleine Stücke schneiden. Mit dem Mehl, den Haselnüssen, dem Backpulver und dem Natron vermischen.
3. Das Ei leicht verquirlen. Zucker, Vanillezucker, Pflanzenöl und Buttermilch dazugeben und alles gut verrühren. Die Mehlmischung zur Eimasse geben und dabei nur so lange rühren, bis die trockenen Zutaten feucht sind.
4. Teig in die Blech-Vertiefungen füllen und 20 - 25 Min backen. Die Muffins 5 Min im Backblech ruhen lassen, dann aus den Förmchen nehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. 5. Die Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen. Die Muffins damit bepinseln und mit den gehackten Nüssen oder Krokant bestreuen

Rhabarber Muffeins 2 Ei M

BELAG

Rührteig

Vanillesoße

300 g Rhabarber
etwas Wasser

100 g Margarine
125 g Zucker
1 ct Bourbon- Vanille
1/2 gestr. Teel. Backpulver

2 Eier

200 g Weizenmehl
1/2 gestr. Teel. Salz
50 g Krokant

2 El Orangenlikör

3 El Milch

1 ct Dessertsoße Vanille-Geschmack
30 g Zucker

400 ml Milch

200 g Schlagsahne

BELAG:

Rhabarber waschen, evt. abfädeln, in kleine Stücke schneiden. In etwas Wasser bissfest dünsten, abtropfen lassen und abkühlen lassen.

Rührteig:

aus den angegebenen Zutaten zubereiten, in 12 gefettete Muffinförmchen (Durchmesser 7 cm) füllen. Rhabarber darauf verteilen, leicht eindrücken.

Backzeit: etwa 20 Minuten

Strom: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Nach dem Backen Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

VANILLESOSSE:

Soßenpulver mit Zucker, aber nur 400 ml Milch, nach Packungsanleitung zubereiten, etwas abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, unerziehen und Soße lauwarm servieren.

Schokolade Kuvertüre

Bananen Schoko Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Sahne

200 g Zucker

200 g Mehl

50 g Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

4 Ei(er)

Für die Creme:

1 Pck. Puddingpulver
etwas Zucker, für den Pudding

500 ml Milch

300 g Quark

3 Banane(n), reife
1 Zitrone(n), den Saft davon

Krokant

50 g Nüsse (z.B. Walnüsse)
3 EL Zucker

50 g Kuvertüre, dunkle

Marmelade (Himbeer)
Fett, für die Form

Zubereitung

Als erste den Ofen auf 180°C vorheizen. Schritt 1, der Teig: Die Zutaten für den Teig einfach alle zusammenrühren (die Sahne ersetzt dabei Butter o.ä., was den Kuchen recht kalorienarm macht). Eine runde Springform (ca. 26cm) einfetten und anschließend mit dem recht flüssigen Teig befüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Min backen.

Schritt 2, die Creme: Während der Kuchen auf einem Gitter abkühlt, die Creme herstellen. Dafür den Pudding mit dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den Quark unterrühren, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Beiseite stellen.

Schritt 3, die Bananen: Zitrone auspressen, den Saft in ein Schälchen füllen. Bananen schälen, in 1 cm dicke Stücke schneiden und diese sofort im Zitronensaft wenden (damit sie nicht braun werden).

Schritt 4, der Krokant: Nüsse hacken, mit 3 EL Zucker in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen und anschließend abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen und mit einem harten Gegenstand zerbröseln.

Schritt 5: Kuchen der Länge nach durchschneiden, mit Himbeermarmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Bananenscheiben oben auf dem Kuchen verteilen, vorsichtig die Creme darüber verstreichen. Mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.

Schritt 6: Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen sprengeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Der Kuchen ist schneller zubereitet, als man denkt und gerade auch für Ungeübte geeignet, weil man nicht viel falsch machen kann. Wer möchte, kann auch nur den Teig herstellen und Schritte 2. bis 6. weglassen. So erhält man einen normalen aber locker und leckeren Schokokuchen (nach Wunsch noch mit Kuvertüre überziehen).

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
10.12.05 anna05

Birnen Krokant Torte 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke

125 g Mehl
60 g Butter
45 g Puderzucker
1/2 Pck. Vanille Zucker
1 Pr. Salz

1 Eigelb

8 Blatt. Gelatine ,
1 Dose Birnen (850 ml)

750 g Magerquark

125 g Zucker
2-3 El Zitronensaft

150 g Kuvertüre

600 ml Sahne

4 El Krokantstreusel

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Puderzucker Vanille Zucker, Salz, Eigelb verkneten. Teig in Folie wickeln, 2 Std. kühlen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Ca. 20 Min. backen, auskühlen.
3. Gelatine einweichen. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Tortenboden mit einem Ring umschließen. Obst bis auf 3 Hälften auflegen.
4. Quark mit Zucker, Zitronensaft glatt rühren. Gelatine ausdrücken, im Birnensaft auflösen, unter den Quark rühren. Die Creme über die Früchte geben, Torte kühlen.
5. Kuvertüre in 500 ml Sahne auflösen. Über Nacht kühlen, dann steif schlagen. Torte kuppelartig damit überziehen, Übrige Birnen in Spalten teilen, auflegen. 100 ml Sahne steif schlagen, in Tupfen aufspritzen. Torte mit Krokant verzieren.

Blätterkrokant M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Puderzucker

15 g Honig

300 g Haselnüsse, geröstet, gehobelt

250 g Nougat (Rohmasse)

250 g Kuvertüre

etwas Puderzucker, zum Bestreuen der Arbeitsfläche
evtl. Wasser

Zubereitung

Den Puderzucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen (eventuell etwas Wasser zugeben, damit die Masse für die weitere Verarbeitung geschmeidig bleibt), den Honig untermischen und die Haselnüsse unterziehen.

Alles gründlich vermischen, Puderzucker auf eine Arbeitsfläche streuen, die Masse darauf gießen und ausrollen.

Die Nougatmasse und die Kuvertüre im heißen Wasserbad verrühren und auf dem Krokant verteilen.

Das Ganze mehrmals zusammenschlagen und ausrollen, damit - ähnlich wie beim Blätterteig - verschiedene Schichten entstehen. (Achtung: die Masse immer wieder aufwärmen, damit sie geschmeidig bleibt).

Abschließend den warmen Krokant zur gewünschten Dicke ausrollen und in Formen schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.01.06 TexMexHex

Kommentar von TexMexHex 17.01.2006 08:01

Hallo Tin,

wir haben ein Nudelholz aus Stein, das wärme ich zwischendurch immer wieder auf. Du kannst sicher auch auf einer angewärmten Unterlage arbeiten - es muß nicht heiß sein, nur eben warm.

Du könntest die Masse zwischendurch sicher auch auf die warme Heizung stellen.

Backofen habe ich noch nicht probiert - ich könnte mir vorstellen, daß es da drin trocken wird.

Liebe Grüße,
TexMexHex

Kommentar von AnnSchuma 18.01.2006 16:03

Hallo TexMexHex

Frage: Mit dem Nougat ist doch sicherlich dieser feste Nougat gemeint ,den man auch zum Backen benutzt ?

Und könnte man dann zum ausrollen vielleicht auch eine Flasche benutzen, die man mit warmen Wasser füllt ?

Ich liebe Blätterkrokant und möchte mir Dein Rezept liebend gerne "antun".

Mal schauen, vielleicht am nächsten Wochenende, bis dahin, bin ich sicherlich klüger.

LG Annette

Kommentar von TexMexHex 19.01.2006 09:55

Hallo Annette,

stimmt, mit Nougat meine ich diese feste Rohmasse, die man auch zum Backen nimmt.

Das mit der Flasche ist eine gute Idee, das klappt bestimmt!

Liebe Grüße, TexMexHex

[Erdbeer Krokant Torte](#) M

230 g Zucker

50 g Butter

100 g Schlagsahne

200 g Haselnussblättchen

750 g Erdbeeren

200 g Halbbitter-Kuvertüre

1 Päck. roter Tortenguss (für ¼ l Flüssigkeit)

evtl. Sahne,

Schokoladenraspel und

Minze zum Verzieren

1. 200 g Zucker schmelzen und karamellisieren lassen. Butter unter Rühren darin schmelzen. Sahne angießen und unter Rühren aufkochen lassen. Haselnüsse zufügen und unterheben. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten einkochen lassen.

2. Eine Tarteform (ca. 26 cm Ø) mit Alufolie auslegen und gut mit Öl bestreichen. Krokantmasse in der Form glatt streichen. Dabei einen kleinen Rand formen. Ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

3. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre auf dem Krokantboden verteilen. Etwas trocknen lassen. Erdbeeren darauf verteilen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

4. Tortenguss-Pulver und übrigen Zucker mischen. Nach und nach mit 1/4 l Wasser verrühren. Unter Rühren aufkochen lassen und von der Mitte auf der Torte verteilen. Ca. 30 Minuten fest werden lassen. Evtl. mit Sahnetuffs, Schokoladenraspel und Minze verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std.

kcal/Stück: ca. 350

Fett/Stück: ca. 22 g

Avanti Nr. 24/03

Früchtekrokant M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse

100 g Haselnüsse, gehackte

150 g Mandeln, geschälte

100 g Pistazien, gehackte

100 g Orangeat, fein gehacktes

200 g Zitronat, fein gehacktes

120 g Butter

320 g Zucker

120 g Honig, flüssiger

1 Prise Salz

100 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Das Marzipan würfeln und mit den gehackten Nüssen, Mandeln und Pistazien sowie dem Orangeat und Zitronat vermischen. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin goldgelb karamellisieren. Honig und Salz zufügen und alles bei geringer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Die Marzipanmischung hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech gießen und so weit abkühlen lassen, dass man daraus mit einem Spachtel eine 1,5 Zentimeter dicke Platte von ca. 22 auf 25cm streichen kann. Nun den Krokant ganz abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung im heißen Wasserbad schmelzen, dann dünn auf die Krokantplatte pinseln. In den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Krokant auf ein Brett stürzen und das Papier abziehen. Mit einem sehr kräftigen Messer Quadrate von 4 x 4 Zentimetern schneiden. In Blechdosen auf Lagen von Pergamentpapier aufbewahren. Hält sich im Kühlschrank zwischen 2 - 3 Wochen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
20.04.05 Samis

Gefüllte Honigkuchentorte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Honig

125 g Butter, weiche

3 Ei(er)

100 g Zucker

4 TL Backpulver

375 g Mehl (Weizenmehl)

2 EL Lebkuchengewürz

1 Beutel Zitronat

2 Beutel Rum-Aroma

100 g Mandeln, gehackte

1 Pck. Krokant, Haselnuss

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen, 180 g Abtropfgewicht

2 EL Zucker

20 g Speisestärke

200 g Kuvertüre, weiße

150 ml Schlagsahne

100 g Butter, weiche

Für die Dekoration:

200 g Kuvertüre, Halbbitter

200 g Marzipan - Rohmasse

100 g Puderzucker

1 Pck. Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Honig zusammen mit Butter erwärmen, gut verrühren und wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen und die Honigmasse darunter rühren. Backpulver, gesiebttes Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronat, Rum-Back, Mandeln und Haselnuss Krokant hinzufügen und alles verkneten. Eine Springform fetten und mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30-35 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Anschließend einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Kirschen in ein Sieb schütten, den Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 150 ml auffüllen. Mit Zucker aufkochen und mit Speisestärke binden. Kirschen unterrühren und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. In eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1/2 Stunde abkühlen - aber nicht völlig erkalten lassen. Dann die Creme mit den Quirlen aufschlagen und weiche Butter unterrühren. Untere Honigkuchenhälfte mit der Kirschfüllung bestreichen. Darauf die Creme geben und glatt streichen. Zweite Kuchenhälfte darauf setzen und leicht andrücken. 1 Stunde kalt stellen. Inzwischen Halbbittere Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Torte damit überziehen und fest werden lassen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und gelber Speisefarbe verkneten und ca. 1/2cm dick ausrollen. Mit Hilfe der Springform den äußeren Rand des Mondes markieren und mit einem spitzen Messer die Mondsichel ausschneiden. Aus dem restlichen Marzipan Sterne und Sterschnuppen ausstechen und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
27.05.04 Blauhijkl

Rotwein Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine, weich
150 g Zucker, braun
1 Msp. Salz

3 Ei(er)

1 Pck. Backpulver
300 g Mehl
200 ml Wein, rot, lieblich

100 g Schokolade (fein geriebene Vollmilchschokolade)
100 g Krokant (Haselnusskrokant)

150 g Kuvertüre (Vollmilch)

20 g Kokosfett

Zubereitung

Für den Rührteig Butter, Zucker und Eier geschmeidig rühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach abwechselnd mit Rotwein zugeben. Schokolade und ein Esslöffel Krokant zugeben.

Teig in eine gefettete Form geben und bei 180°C (vorgeheizt), 160°C (Heißluft, nicht vorgeheizt), Stufe 2-3 (Gas, nicht vorgeheizt) etwa 50-60 Minuten backen. Den Kuchen danach etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den Kuchen streichen. Den restlichen Krokant darauf verteilen und fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 425

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.07.05 babe1608

Schoko Krokantkuchen 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

200 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen (6 g) geriebene Orangenschale

4 Eier

350 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

ca. 100 ml Milch

80 g Krokant-Pralinen mit Schokoladenüberzug

Fett und Grieß für die Form

150 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g weiße Kuvertüre

1 kleiner Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Orangenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch gut unterrühren. Die Krokant-Pralinen grob hacken und unter den Teig heben.

2. Teig in einer gefetteten, mit Grieß ausgestreuten Kastenform (20 cm Länge) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 1 1/4 Stunden backen. Eventuell nach 45 Minuten mit Pergamentpapier bedecken. Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

3. Kuvertüren getrennt grob hacken und jeweils im Wasserbad schmelzen. Kuchen ganz mit der dunklen Kuvertüre überziehen und etwas antrocknen lassen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, Kuvertüre als Fäden über den Kuchen ziehen. Trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Ültje Torte M o

Zutaten:

1 fertigen Biskuit

1/8 l Milch

3 Riegel Snickers

75 g Vollmilchkuvertüre

0,5 Glas Erdnusscreme

100 g Zucker

0,5 l Sahne

6 Blatt Gelatine

Krokant

Zubereitung:

Snickers kleinschneiden und mit der Kuvertüre und der Erdnusscreme in der warmen Milch auflösen. Zucker zufügen. Nach Geschmack kann man auch mehr nehmen. Gelatine einweichen, ausdrücken und unter die warme Snickersmasse geben und abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Füllung auf den Biskuit verteilen und mit Krokant verzieren. |

Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M

1 Dose Ananasstücke (446 ml)

100 g Zucker
25 g Butter oder Margarine
50 g Mandelstifte

150 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
2 Zitronen (Schale)
1 Päckchen Vanillinzucker

4 Eier

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

8 El Zitronensaft

150 g Vollmilch-Kuvertüre

Ananas abtropfen lassen. Zucker karamellisieren, Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen und solange rühren, bis die stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölter Alufolie erstarren lassen.

Fett, Zucker, Zitronenschale und Vanillinzucker schaumig rühren, Eier nach und nach zufügen. Mehl bis auf einige Esslöffel mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Die Ananasstücke in dem restlichen Mehl wenden. Zwei Drittel des Mandelkrokants in kleine Stücke brechen und mit den Ananasstücken unter den Teig heben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 70 Minuten backen.

Kuchen stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Kuvertüre überziehen und mit restlichem Krokant verzieren.

Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M

und Ananas

1 kl. Ds. Ananas in Scheiben,
3 unbeh. Zitronen,
250 g Zucker,
275 g Butter oder Margarine,
50 g Mandelstifte,
1 P. Vanillezucker.

4 Eier.

200 g Mehl,
100 g Speisestärke,
2 TL Backpulver,
3-4 Tröpfchen Zitronen-Backaroma,

150 g Vollmilch-Kuvertüre,

evtl 1 Töpfchen Zitronenmelisse.

Ananas abtropfen lassen, in schmale Stücke schneiden. Zitronen heiß waschen, von 2 Zitronen die Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Für den Krokant 100 g Zucker goldgelb karamellisieren lassen, 25 g Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen, rühren, bis die Stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölte Alufolie streichen und erstarren lassen; dann 2/3 in kleinere Stücke brechen. Übriges Fett, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zitronenschale, Zitronen-Backaroma mit dem Handrührgerät cremig rühren. Ananasstücke in etwas Mehl wenden, mit Krokantstückchen unter den Teig heben, Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) streichen, backen.

Schaltung:

170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u.

160- 180°, Umluft Backofen

ca. 75 Minuten

Kuchen aus der Form stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen, mit Zitronensaft beträufeln, Kuchen auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, den Kuchen gleichmäßig damit überziehen; mit restlichem Krokant, Zitronenscheiben, evtl. Melisse verzieren.

Schokolade Rasperl

Blätterkrokant Muffins 2 Ei M

150 g Blätterkrokant,
50 g Haselnusskrokant

50 g Schokostreusel ,

260 g Mehl
2½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Natron,

2 Eier,

100 g Butter

120 g brauner Zucker

100 ml Sahne,

160 ml Milch

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Blätterkrokant klein schneiden und mit Haselnusskrokant, Schokostreuseln, Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Eier, Butter, Zucker, Sahne und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Eissplitter Torte Eiweiß M

8 - 10 Baiser

4 Becher (1 l) süße Sahne

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

2 Tüten Sahnesteif

1 Päckchen Krokant

1 Löffel gem Kaffee

1 Schokoladen Streusel

Baiser zerkleinern, Krokant, Kaffee + etwas Schoko Streusel vermischen. Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif.

Springform mit Butterpapier / Backpapier auslegen, im Kühlschrank einfrieren.

Rezept noch von Neschen, Bäckerei ca 1975
Hans60

Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb M

Man nehme:

1 Paket Butterkekse

80 Gramm Schokoraspel

1 Liter Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

3 Päckchen Sahnesteif

100 Gramm Haselnusskrokant

4 Eigelb

100 Gramm Zucker

1 Fläschchen Rumaroma

evtl. Gebäck , Eiswaffeln oder Cocktailkirschen zum verzieren.

Klarsichtfolie

Eine Springform 26cm mit Klarsichtfolie auslegen.

Dann mit den Butterkeksen auslegen, einige durchbrechen , damit der Boden belegt ist.

Sahne in zwei Portionen schlagen, mit Sahnesteif und Vanillezucker. Evtl. etwas Sahne zum dekorieren zurücklassen.

Dann die 4 Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Rumaroma unterrühren sowie auch den Haselnuss-Krokant und die Schokoraspe.

Das alles mit der Sahne vermengen und auf die Kekse streichen.

Jetzt nach Belieben dekorieren, Sahnetupfer oder Schokostreusel.

sehr lecker und schnell. Und sehr gut schon einige Tage zum vorbereiten.

Elisabeth am 01.07.04

Kirsch Käsekuchen mit Krokant 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 Ei(er)

200 g Zucker und 2 EL Wasser

100 g Mehl

½ TL Backpulver

2 EL Schokoblättchen

300 g Doppelrahmfrischkäse

1 Pck. Fertigmischung (Getränkpulver)

3 EL Zitronensaft

8 Blätter Gelatine

500 ml Sahne

1 kg Kirschen (Süßkirschen)

2 Pck. Tortenguss

500 ml Saft (Kirschsafte)

3 EL Marmelade (Aprikosenmarmelade)

100 g Krokant (Haselnusskrokant)

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe, 2 EL Wasser und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Auf die Eigelbmasse setzen. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben. Schokoblättchen darauf streuen. Alles unterheben. Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen. Frischkäse mit 70 g Zucker, Getränkepulver und Zitronensaft verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Sahnecreme auf den Tortenboden streichen und 3 Stunden kühlen. Die Kirschen waschen, entsteinen, dicht an dicht auf die Torte legen. Aus Tortengusspulver, übrigem Zucker und Kirschsaf nach Anweisung einen Guss zubereiten und auf dem Obst verteilen. Fest werden lassen. Den Tortenring lösen. Die Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Tortenrand damit bestreichen und dick mit Haselnusskrokant bestreuen.

Brennwert p. P.: 460

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.02.05 Galimero

Krokant Eierlikör Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Stücke.

2 Eier

100 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

100 g Mehl

1/2 TI Backpulver

700 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

160 ml Eierlikör

50 g Schokoraspel

100 g Haselnusskrokant

So wird's gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser, Zucker und Vanille Zucker steif schlagen. Eigelbe einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 20 Min. backen. Stürzen.

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

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

Zubereitung. ca. 40 Min,

Backen. ca. 20 Min.

Kühlen: 2-3 Std.

Krokant Kirschkranz 4 Ei M

150 Mini Florentiner
600 Butter
260 g Zucker
2 Päck. Vanille Zucker
1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M)

250 g Mehl
50 g gem Mandeln
50 g + 2 TI Speisestärke
3 TI Backpulver
1 1/2 Päck. Puddingpulver" Vanille Geschmack" (für 1/2 l Milch)

3/4 l Milch

1 Glas (370 ml) Sauerkirschen
4 Ei Mandelstifte

30 g Schokoraspel

Cocktailkirschen und Minze zum Verzieren

1. Florentiner, bis auf 8 Stück, grob hacken. 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Gehackte Florentiner einrühren.

2. Kranzform (25 cm Ø; 2 l Inhalt) fetten und mit Paniermehl austreuen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Puddingpulver, 60 g Zucker und 8 El Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zugießen und 1 Minute köcheln lassen. Auskühlen lassen.

4. Kirschen mit Saft und 1 P. Vanille Zucker aufkochen. 2 Tl Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und Kirschen damit binden. Auskühlen lassen.

5. Kranz 2x durchschneiden. Unteren Boden mit Kompott bestreichen und mit mittlerem Boden belegen. 350 g Butter cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. 1/3 Buttercreme auf den Boden streichen und Deckel auflegen. Kranz mit Buttercreme einstreichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

6. Mandelstifte rösten. Kranz mit Mandeln und Schokoraspeln bestreuen. Mit restlichen Florentinern, Cocktailkirschen und Minze verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

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

kcal/Stück: ca. 560

Fett/Stück: ca. 41 g

Avanti Nr. 8/04

Schoko Krokant Kuchen 4 Ei M

Leckerer

Zutaten für 1 Portionen

175 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er) (Größe M)

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

150 g Joghurt (Vollmilch)

2 EL Milch

150 ml Whiskey - Sahne - Likör (z.B. Baileys)

100 g Schokoladenraspel (Vollmilch)

100 g Haselnüsse (Haselnusskrokant)

400 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

etwas Fett für die Form

Zubereitung

Butter, Zucker und den Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit dem Joghurt unter die Eiercreme rühren. Milch und 75 ml Likör einrühren. 75 g Schokoraspeln und 75 g Krokant unterheben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) sorgfältig fetten. Teig in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gasherd Stufe 2) 30-35 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zunächst leicht anschlagen. 50 ml Likör hinzufügen und steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Kuchen mit der Likörsahne rundherum dick einstreichen und mit jeweils 25 g Krokant und Schokoladenraspeln bestreuen. Mit restlichem Likör beträufeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

11.01.06 Lucimausi

Schokolade, Schokolade

Eiskrokant Torte 6 Ei M

Biskuitboden

1 Ei

50 g Mehl

50 g Zucker

2 Esslöffel heißes Wasser

Eiscreme

200 g Haselnüsse (gemahlen)

5 Eier

200 g Zucker

3/4 l Sahne

2 Esslöffel Instand Kaffeepulver

70 g geriebene Blockschokolade (Halbbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack)

Zubereitung Biskuitboden:

Das Ei in Eigelb und Eiklar trennen, Eischnee schlagen, Wasser hinzugeben, Zucker und Eigelb hinzufügen, Mehl einstreuen, alles gut verrühren und den Teig dann auf dem Boden einer Springform (Durchmesser: 26 cm) 10 Min.

bei 180 Grad (Umluftherd) abbacken. Falls kein Umluftherd vorhanden, bei 200-220 Grad im normalen Ofen backen.

Zubereitung Krokant-Masse:

5 Eier in Eiklar und Eigelb trennen, Eischnee schlagen, Zucker hinzugeben und zum Schluss die Nüsse unterheben.

Die Masse sanft verrühren und auf einem Backblech (auf Backpapier) verstreichen. Bei ca. 130 bis 150 Grad (Umluftherd) oder ca. 160-180 Grad im normalen Backofen, etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald die Masse eine braune Farbe annimmt und gut getrocknet ist, den Krokant aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

Sahne-Zubereitung:

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

Tortenherstellung:

Die Eistorte wird Schicht für Schicht aufgebaut. Den Biskuitboden auf eine kältebeständige Kuchenplatte legen und mit einem Kuchenring versehen (Edelstahl oder Kunststoff). Es klappt auch mit einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm). Auf den Biskuitboden nacheinander folgende Schichten auftragen:

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

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

Eissplitter Torte 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

60 g Zucker

20 g Butter

30 g Mandeln, gehackt

1 Liter süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

100 g Sahne, geschlagen

30 g Schokolade, gerieben

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, bei 100°C backen, abkühlen lassen und danach zerbrechen.

Aus Zucker, Butter und Mandeln den Krokant herstellen, abkühlen lassen und zum Schluss zerbröseln. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Die Zartbitterschokolade mit dem Baiser und dem Krokant unter die Sahne heben. Die 100 g Sahne steif schlagen und die geriebene Schokolade zum Garnieren verwenden. Danach die Torte in die Kühltruhe stellen und ca. 3-4 Stunden warten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.12.05 sindy1968

Grillade Torte I Ei M o

1 Ei Butter,

2 Ei Zucker

125 g süße Mandeln

¾ l Sahne

2 Tüte Sahnesteif

2 Tüte Vanillezucker

100 g Mandelblätter

150 g Halbbitter-Schokolade

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

Krokant Kranz 5 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

200 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

5 Eier

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

100ml Sahne

100ml Milch

4 El brauner Rum

100 g Krokant-Pralinen mit Schokolade

Für den Guss:

40 g Zucker

40ml Sahne

2 El Haselnuss-Krokant

TEIG

Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Die Eier dabei nach und nach unterziehen.

Mehl, Backpulver mischen.

Mit Sahne, Milch und Rum zur Butter-Eier-Masse geben und alles gut verrühren.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Krokant-Pralinen grob hacken und unter den Teig ziehen.

Eine Springform (26cm) mit dem Rohrbodeneinsatz gründlich fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Rührteig einfüllen und glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen.

FERTIGSTELLUNG

Den Kuchen mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Dann völlig erkalten lassen.

Für den Guss Zucker, 2 Ei Wasser in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen.

Goldgelb karamellisieren lassen.

Von der Herdplatte nehmen und 40ml Sahne einrühren.

Den Guss über den Kuchen gießen, mit dem Krokant bestreuen und fest werden lassen.

EXTRA-TIPPS

Statt der Krokant-Pralinen nach Belieben gehackte Haselnüsse oder Mandeln unter den Teig heben.

Wenn sie auf Alkohol ganz verzichten möchten, rühren statt Rum einfach die gleiche Menge Orangen- oder Multivitaminsaft in den Rührteig.

Das gibt dem Krokant-Kranz ein saftigfruchtiges Aroma.

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

Pro Stück ca. 280 kcal

E-Herd 175°C

G-Herd Stufe 2

Umluftherd 155°C

Marzipan Krokant Torte 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

100 g Marzipan, Rohmasse

125 g Zucker

1 Pck. Vanillinzucker

Salz
1 Msp. Zimt
100 g Mehl
2 TL Backpulver
80 g Krokant
50 g Butterschmalz oder Margarine, zerlassen

Für die Füllung:

100 g Schokolade (Zartbitter)

500 ml Sahne

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb und Marzipan cremig schlagen, nach und nach 50 g Zucker, Vanillinzucker, Zimt und eine Prise Salz zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, darüber sieben und alles locker unterheben. Butter und Krokant ebenfalls ohne zu Rühren untermischen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175-200°C ca. 25-35 Minuten backen.

Die Schokolade im Wasserbad glatt rühren, abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und die Schokolade unterschlagen. Den erkalteten Tortenboden einmal durchschneiden, mit einem Teil der Sahne füllen, mit dem Rest der Sahne die Torte rundherum bestreichen und den Rand mit Schokoladenflöckchen bestreuen.

Die Torte nach Wunsch mit Sahne und Schokoladenplätzchen verzieren. Besonders hübsch wird die Torte, wenn sie mit Blüten und Blättern aus dunkler Schokolade verziert wird.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
22.03.05 alina1st

Schokoladen Torte Französische 6 Ei M

Für den Rührteig:

250 g Butter,
250 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz

6 Eier

250 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

250 g ger. Zartbitterschokolade

100 g gem. Mandeln

Zum Beträufeln:

250 ml Weinbrand oder Rum

Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre

1 EL Wasser

Für den Guss:

100 g Zartbitterschokolade etwas Kokosfett

Zum Garnieren:

Krokant

Für den Teig Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zartbitterschokolade und Mandeln zuletzt unter den Teig heben. Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet) füllen. Ober-/Unterhitze: 180-200°C (vorgeheizt)

Backzeit: 60 Min.

Den Kuchen aus der Form lösen. Auf einen Kuchenrost legen und sofort (mit Hilfe eines Pinsels) mit Weinbrand oder Rum beträufeln, Dazu mehrmals mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Das Gebäck sofort nach dem Beträufeln damit bestreichen, erkalten lassen. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit etwas Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die erkaltete Torte damit überziehen und je nach Wahl garnieren.

Schokotorte mit Krokant 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas Zitrone(n) - Schale

5 Ei(er)

300 g Schokolade, zartbitter
90 g Mehl
50 g Zucker
200 g Krokant (Haselnuss)

Zubereitung

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eier trennen. Das Eigelb in die Buttermasse rühren. 100 g Schokolade schmelzen, hinzugeben und verrühren. Mehl unterrühren. Eiweiß zusammen mit dem Kristallzucker steif schlagen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backen:

Ofen auf 170° C vorheizen, 35 Minuten backen.

Füllung:

Kuchen in der Mitte durchschneiden. 100 g Schokolade schmelzen und die Torte auf beiden Innenseiten damit bestreichen. Die Hälfte des Haselnusskrokants gleichmäßig auf der Schokolade verteilen, dann die beiden Tortenhälften zusammenfügen.

Glasur:

100 g Schokolade schmelzen und die Torte damit bestreichen. Den Rest des Haselnusskrokants auf der Torte verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.01.06 Parsley

Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene
370 g Mehl
1 Pck. Backpulver

100 g Schokolade (Trüffelschokolade),

200 g Mascarpone

2 EL Rum

1 Glas Kirschen, (ohne Saft)

Zum Verzieren:

etwas Kuchenglasur, Schoko, weiße und dunkle
Pistazien, Schokoflocken
Krokant (Haselnusskrokant)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren und weiter schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.

Eischnee schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig einrühren. Zum Schluss die Kirschen unter den Teig heben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform die halbe Teigmasse geben.

Geschmolzene Trüffelschokolade rundum auf den Teig geben und mit einer Gabel etwas durchziehen.

Danach den restlichen Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. gute 60 Minuten backen. Nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit weißer Schoko und dunkler Schokoglasur etwas überziehen und mit Pistazien, Haselnusskrokant und Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 genovefa56

Torten Alkohol

Apfel Cidre Torte sahnig M

Einen Rührteig herstellen.

Für die Füllung

3 Äpfel 650 g

1/8 Liter Cidre Französischer Apfel Wein

1 Päckchen Vanillezucker

40 g Zucker

2 El Speisestärke 20 g

250 g Mascarpone

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

Krokant

evtl. Minze

Einen Rührteig bereiten.

Diesen in eine gefettete Springform 26 cm Durchmesser streichen.

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

Ausgekühlt?

Die Äpfel vierteln, entkernen.

1 ½ Äpfel in Spalten schneiden, den Rest würfeln.

Die Zitrone auspressen.

Zitronensaft und Cidre bis auf 2 El, Vanillezucker und Zucker aufkochen.

Die Apfel Spalten darin 2 Minuten dünsten.

Dann herausnehmen.

Die Apfel Würfel ebenfalls darin ca. 2 Minuten dünsten.

Stärke und restlichen Cidre verrühren.

Die Äpfel binden, aufkochen.

Erkalten lassen.

Apfel Masse und Mascarpone verrühren.

Sahne und Sahnefestiger steif schlagen.

½ der Sahne unter die Apfel Masse heben.

Den Boden 1 x durchschneiden.

Die Apfel Sahne darauf streichen.

Den 2. Boden drauflegen.

Mit der restlichen Sahne bestreichen.

Mit Apfel Spalten, Krokant und evtl. Minze verzieren.

Kalt stellen.

Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M

für ca. 12 Stücke
225 g Mehl
125 g Speisestärke
1 Prise Salz
75 g Puderzucker
125 g Butter/Margarine

4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse
3 El Zitronensaft
300 g Zucker
1 TI Backpulver
1 kg fein säuerliche Äpfel z. B. Jonagold
 $\frac{1}{2}$ l Weißwein
8 Blatt weiße Gelatine

500 g Sahnequark

400 g Schlagsahne

gedünstete Apfelspalten und 2 El Haselnuss Krokant zum Verzieren

Zubereitung

1. 150 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett in Stückchen und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.
2. Teig auf den Boden einer Springform 26 cm Ø ausrollen.
Im heißen Ofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 **ca. 10 min backen**. Marzipan, 25 g Puderzucker, 2 El Zitronensaft und 1 2 El Wasser glatt rühren. Boden herausnehmen, sofort mit Marzipan bestreichen. Formrand um den Boden legen.
3. 3 Eier trennen. Eiweiß, 3 El Wasser und 100 g Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. 75 g Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse auf den Boden streichen.

Bei gleicher Temperatur ca. 20 min backen.

Auskühlen. Boden 1 x quer halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen.

4. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In Wein, 125 g Zucker und 1 El Zitronensaft ca. 5 min köcheln. Apfelstücke abtropfen und auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Quark und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst mit 2 -3 El Quark verrühren, dann unter übrigen Quark rühren. 200 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, erst Äpfel, dann Sahne unterheben. Auf unteren Boden glatt streichen, oberen Boden darauf setzen. Ca. 2 Std. kalt stellen. 200 g Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen und mit Apfelspalten, Krokant und übriger Sahne als Tuffs verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Stück ca.

470 kcal/1970 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 26 g,

Kohlenhydrate 52 g

Bella Nr. 36/03

Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden 4 Ei M

50 g Haselnüsse

175 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter

4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Mandellikör

225 Zucker

1 TI Backpulver

1 kg Apfel

1/2 l Weißwein

1 TI Zimt

3 Ei Zitronensaft

2 Pkg gemahlene Gelatine

600 g Schlagsahne

1 Apfel zum Verzieren

2 Ei Haselnuss Krokant

Nüsse rösten, fein mahlen.

100 g Mehl,

75 g Stärke,

Nüsse,

Salz,

50 g Puderzucker,

Fett und

1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Teig hinein drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen,

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Min backen.

Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 Ei Wasser verrühren. Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Ei warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unter heben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. **Weitere 20 Min bei 175 °C backen.** Auskühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restlichem Zucker, Zimt und 1 TI Zitronensaft 5 -10 Min kochen. Gelatine mit 12 Ei Wasser anrühren. 10 min quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2 -3 Std kühl stellen.

Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3 - 4 Min dünsten.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tortenring entfernen.

Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren.

Mit Krokant bestreuen.

Mit Apfelspalten belegen.

pro Stück 470 kcal/1970 kj

Apfel Torte mit Nüssen 4 Ei M

. 16 STÜCKE

50 g geröstete, gemahlene Haselnüsse,

175 g Mehl

125 g Speisestärke,

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter/Margarine

4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Amaretto Mandellikör

225 g Zucker,

1 TI Backpulver

1 kg Äpfel,

1/2 l Weißwein

1 TI Zimt,

Ei Zitronensaft

2 Päckchen gem, weiße Gelatine

600 ml Schlagsahne

2 Ei Haselnuss Krokant
evtl. Apfelspalten zum Verzieren

1. Haselnüsse mit 100 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett und 1 Ei verkneten. Zugedeckt 30 min kalt stellen. Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø drücken, mehrmals einstechen. Im heißen Ofen E-Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2 ungefähr 10 min backen.

2. Marzipan, Rest Puderzucker, Amaretto und 2 Ei Wasser vermengen. Den Teig damit bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Ei warmes Wasser steif schlagen. 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb zufügen, Mehl und Stärkereste mit Backpulver mischen, über die Eimischung sieben und auf der Marzipanmasse verteilen. Bei gleicher Temperatur 20 min backen.

3. Äpfel in Stücke schneiden und mit Wein, Rest Zucker, Zimt und Zitronensaft 8 min köcheln. Gelatine mit 12 Ei Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das Kompott geben. Etwa 4 Stunden kühlen. 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Boden waagrecht halbieren. Um den unteren einen Tortenring legen. Apfelmasse darüber verteilen. Den zweiten darauf setzen, 2-3 Stunden kalt stellen.

5. Die übrige Sahne steif schlagen und den Kuchen damit bestreichen. Den Rest als Tuffs darauf spritzen. Krokant darüber streuen. Mit Apfelspalten belegen

Zeitaufwand ca. 2 Stunden ohne Wartezeit

Nährwert pro Stück ca. 1970 kJ/470 kcal E 7 g, F 26 g, KH 47 g

Vida Nr. 10/03

Apfeltorte mit Cidrecreme 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

1 unbehandelte Zitrone
125 g Butter/Margarine
100 g Zucker
3 Eier (Größe M)
175 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver



Für die Füllung:

3 Äpfel (ca. 650 g)

4 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Cidre (franz. Apfelwein)
40 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
250 g Schmand
400 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnefestiger
Krokant und Minze

Zubereitung:

1. Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Weiches Fett und Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Zitronenschale mischen und unter die Fett Eimasse rühren.
2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200° C/ Gasherd: Stufe 3) ca. 20 Minuten backen.
Herausnehmen, Springformrand entfernen und Boden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
3. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. 1 1/2 Äpfel in Spalten schneiden, Rest würfeln. Zitrone auspressen. Äpfel damit beträufeln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Cidre, 4 Esslöffel Zucker und Vanillin-Zucker aufkochen. Apfelspalten ca. 2 Minuten darin dünsten. Herausnehmen, abtropfen lassen. Apfelwürfel ebenfalls 2 Minuten dünsten. Einige Würfel zum Verzieren herausnehmen und beiseite stellen. Gelatine ausdrücken und im Apfelkompott auflösen. Auskühlen lassen.
4. Schmand unterrühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Sahne steif schlagen, eine Hälfte unter die halbfeste Apfelcreme rühren.
5. Boden 1 x durchschneiden. Auf den unteren Boden die Apfelcreme streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken, etwas andrücken und mit Rest Sahne bestreichen. Apfelspalten und restliche Apfelwürfel auf der Sahne verteilen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden fest werden lassen. Mit Krokant und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: 45 Min.

Bellini Torte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
100 g Butter
100 g Zucker

4 Ei(er)
200 g Mehl
1 TL Backpulver

1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben
50 g Krokant (Haselnusskrokant)

Für den Belag:

1 Dose/n Pfirsiche
250 ml Sekt, trocken
100 ml Pfirsichlikör
30 g Speisestärke
1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben
80 g Zucker

200 ml Sahne

Für die Dekoration:

2 Pkt. Schokodekor, Ornamente und Herzen
100 g Krokant (Haselnusskrokant)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen. dabei das Krokant zum Schluss unterheben. In eine gefettete und mit Mehl ausgestäubte Springform füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180° ca. 30 Minuten backen (Stäbchenprobe!!). Dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Die Pfirsiche abtropfen lassen. Sekt und Likör mischen. Stärke, Zitronenabrieb und Zucker verrühren und mit etwas Sektmischung glattrühren. restliche Sektmischung aufkochen, Stärke einrühren und eine Minute aufkochen lassen. Die Creme abgedeckt erkalten lassen. Die Sahne steif schlagen, unter die erkaltete Creme heben. Die Pfirsiche auf dem Tortenboden verteilen, die Creme darauf verstreichen. Im Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen lassen. Mit Schoko-Ornamenten, Schokoherzen und Krokant üppig verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
23.10.05 Chiara

Birnen Quarktorte mit Krokant 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
125 g Mehl, für den Teig
60 g Butter
45 g Puderzucker
1 Pkt. Vanillezucker
1 Prise Salz

1 Ei(er)

480 g Birne(n), halbiert, gut abgetropft, für den Belag

300 g Quark (Magerquark), für die Füllung

125 g Zucker

1 Zitrone(n), ausgepresst

5 cl Birnengeist

6 Blatt Gelatine, weiß

500 g Sahne

2 Pkt. Vanillezucker

2 Pkt. Sahnesteif

2 EL Krokant, Haselnuss, für die Dekoration

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Salz rasch einen Mürbteig kneten u. 1 Std. kühl stellen.

Dann auf der gefetteten Bodenplatte einer 26er Springform auswellen. Springformrand herum stellen und bei 180° 30 Min. backen. Auf eine Platte stürzen und auskühlen lassen.

Einen Tortenring um den Boden legen. Quark, Zucker und Zitronensaft glatt rühren und mit dem Birnengeist nach Geschmack parfümieren.

Die Gelatineblätter einweichen und anschl. leicht ausdrücken. Dann erwärmen und auflösen. Nach und nach die Quarkcreme unter ständigem Rühren zur Gelatine hinzufügen. Die Birnenhälften auf dem Boden verteilen und die Creme darüber streichen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf der Quarkcreme verteilen. Etwa 2 Std. kühlen und den Tortenring entfernen. NUR den Sahnerand mit dem Krokant bestreuen.

Da der Boden der Torte sehr dünn ist,, eignet sie sich gut auch als Dessert.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

03.04.05 Ullimi

Birnen Schoko Torte 2 Ei M

ZUTATEN

Für den Teig

2 Ei

80 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

100 g Mehl
100 g Zerlassene Butter
WEITERE ZUTATEN
1 Dose Birnen

50 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade
2 Tortenguss klar

500 g Schlagsahne

2 Sahnesteif
Mandelkrokant
Evtl Eierlikör

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer gefetteten Springform bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen.

Die Birnen auf dem erkalteten Boden verteilen. Den aufgefangenen Saft mit dem Tortenguss aufkochen, die geriebene Schokolade einrühren. In die Kuchenform einen Tortenring einlegen und die Masse sofort über die Birnen geben.

Wenn die Tortenmasse erkaltet ist, Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und den Kuchen oben und ringsherum damit bestreichen.

Die fertige Torte mit Mandelkrokant, evtl. mit Eierlikör dekorieren.

Quelle :

ARD/ZDF-Text

Eierlikör Torte mit Pfirsichen 4 Ei M

100 g Mehl
75 g Butter

4 Eier

1 Dose Pfirsichhälften (mit ca. 820 ml)
50 g Haselnuss-Krokant
100 g Zucker

500 g Quark

200 ml Eierlikör
Zitronensaft
8 Blatt Gelatine

250 ml Schlagsahne

Salz

Die Torte müsst ihr folgendermaßen zubereiten:

1. Butter, 20 g Zucker, Mehl, Krokant, 1 Prise Salz und 1 Ei gut verkneten und ca. 1 Stunden in den Kühlschrank stellen.

2. **Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.** Den Teig aus dem Kühlschrank in einen gefettete Springform geben, **20 Minuten backen** und dann auskühlen lassen.

3. Dann trennt man die restlichen 3 Eier. Die Eigelbe, Quark, 50 g Zucker, Eierlikör und den Saft der Zitrone verrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Masse ziehen. Das Ganze wieder etwas kühl stellen. Das Eiweiß und 30 g Zucker steif schlagen und dann vorsichtig unter die Masse ziehen.

4. Etwas von der Creme auf den Boden geben und mit den Pfirsichen belegen.

Dann wieder die Crememasse über die Früchte geben und kalt stellen. Die Sahne steif schlagen, auf die Torte geben und mit den restlichen Pfirsichen und Krokant verzieren.

Feine Apfel Creme Torte mit Krokant 4 Ei M

50 g Haselnusskerne

175 g Mehl

1 Prise Salz

125 g Speisestärke

75 g Puderzucker

125 g kalte Butter

4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse

2 El Amaretto ital. Mandellikör

225 g Zucker

1 TI Backpulver

1 kg Äpfel

1 TI Zimt

1/2 1 Weißwein

3 El Zitronensaft

2 Päckchen gemahlene weiße Gelatine

600 g Schlagsahne

1 rotbackiger Apfel und

2 El Haselnuss Krokant

1. Haselnüsse rösten, abkühlen lassen und fein mahlen. 100 g Mehl, Salz, 75 g Stärke, gemahlene Nüsse, 50 g Puderzucker, Butter und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2 Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig auf den Formboden drücken, mehrmals einstechen.

Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 10 min backen.

3. Marzipan, übrigen Puderzucker, Likör und 2 Esslöffel Wasser verrühren. Boden mit der Masse bestreichen. Übrige Eier trennen, Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterheben, Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterheben. Auf das Marzipan geben. **Ca. 20 min backen.** Auskühlen lassen.

4. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. Mit Zimt, Wein, übrigem Zucker, und 1 Teelöffel Zitronensaft 5-8 min kochen. Gelatine in 12 Esslöffel Wasser anrühren. 10 min quellen lassen, in das heiße Kompott rühren. Unter gelegentlichem Rühren 3-4 Stunden kühlen. 400 g Sahne steif schlagen und unter das gelierende Kompott heben. Tortenboden durchschneiden, um den unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Tortenboden darauf setzen. 2-3 Stunden kühlen.

5. Apfel vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und im restlichen Zitronensaft mit 50 ml Wasser 3-4 min dünsten. Abtropfen lassen. Übrige Sahne steif schlagen. Torte damit einstreichen. Etwas Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Torte damit verzieren. Tortenrand und Tuffs mit Krokant bestreuen. Torte mit Apfelspalten belegen.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung ca. 2 1/4 Std. ohne Wartezeit

kcal/Stück ca. 470 **Fett/Stück** ca. 26 g

Avanti Nr. 35/02

Feine Eierlikör Torte 4 Ei M

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl

50 g Haselnusskrokant

75 g Butter

1 Ei Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Belag:

3 Eier

500 g Sahnequark

200 ml Eierlikör

110 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Pfirsichhälften (Dose)

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Mürbeteig:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Krokant, Butter in Flocken, den Zucker, Salz, das Ei und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. [Den Ofen auf 200 Grad vorheizen](#). Eine Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Vom Teig 2/3 abnehmen und auf dem Springformboden ausrollen. Rest zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und zu einem 3 cm hohen Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Auf der mittleren Einschubleiste [etwa 25 Min. backen](#).

Belag:

1. Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Eierlikör, 50 g Zucker, Vanillezucker sowie Zitronensaft und -schale verrühren.
2. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen.
3. Gelatine in die Quarkcreme rühren und das Ganze im Kühlschrank halb fest werden lassen. Anschließend das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
4. Etwa 2 El der Creme auf den Mürbeteigboden streichen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Einige zum Garnieren zurück behalten. Die übrigen Spalten auf den Boden legen, die restliche Creme darauf geben und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif und 1 El Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Evtl. Krokant darüber streuen. Die restlichen Pfirsichhälften dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

Kühlzeit: ca. 3 Stunden

[Backzeit: ca. 25 Minuten](#)

Finnische Beerentorte M

Zutaten für 6 Portionen

1 Tortenboden (Wiener Boden)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

½ Liter Milch

600 ml Sahne

1 Pck. Beeren, TK (Waldbeeren)

Likör

Boden mit der Flüssigkeit beträufeln. Den Pudding kochen und gut rühren, damit sich keine Haut bildet. Wenn der Pudding kühl ist, wird die eine Hälfte auf dem untersten Boden verteilt. Die Hälfte der Früchte hineindrücken und ein Drittel der geschlagenen Sahne darauf verteilen. Das gleiche mit dem zweiten Boden wiederholen.

Die restliche Sahne auf der Torte verteilen und nach Wunsch dekorieren (mit Schokoraspeln, Beeren und Minzeblättern, Krokant, Mandelblättern)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.08.03 Toshibabe

Johannisbeertorte Ungebackene M o

500 g Sahnequark

1/8 l Milch

150 g Zucker

2 Paket Vanillinzucker

2 cl Rum

1 Tütchen gemahlene weiße Gelatine

5 El kaltes Wasser

300 g rote Johannisbeeren ohne Rispen

50 g Corn-flakes

1/8 l Sahne

140 g Löffelbiskuits

100 g Krokant

1 Handvoll rote Johannisbeeren

Den Quark mit etwas Milch glatt rühren. Je nach Beschaffenheit des Quarks mehr oder weniger von der Milch nehmen, die Masse soll glatt

aber nicht flüssig sein. Dann Zucker, Vanillinzucker und Rum unterrühren. Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen, dann vorsichtig erhitzen, so dass sie sich auflöst, aber nicht kocht. Ein bis zwei Esslöffel von der Quarkmasse mit der Gelatine mischen, um sie abzukühlen. Dann die Gelatine unter den Quark rühren. Anschließend die gewaschenen Johannisbeeren untermengen, dann die Corn-flakes einrühren. Die Sahne steif schlagen und ein Drittel davon unter die Quarkmasse ziehen. Eine Kastenform (Länge 28 cm) einfetten und mit den Löffelbiskuits Seiten und Boden auskleiden. Die Creme einfüllen und für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Danach die oberste Schicht in der Form mit Löffelbiskuits auslegen. Wenn die Biskuits von der Seitenverkleidung zu hoch überstehen, etwas kürzer schneiden. Sie sollen mit der obersten Löffelbiskuitschicht abschließen. Nun eine Tortenplatte auf die Kastenform legen und die Torte stürzen. Seiten mit Sahne und Krokant verzieren. Oben auf die Torte Sahne spritzen und mit den Johannisbeeren, die noch an den Rispen hängen dekorieren.

Kirsch Krokant Torte M

125 g Butter
125 g Zucker
2 El Paniermehl
125 g gehackte Mandeln

Die Zutaten miteinander verrühren, in eine Springform füllen und bei 175°C 20-30 min. backen.

Belag:

1 Gl. Sauerkirschen

1/2 l Sahne, etwas Zucker

2 P. Sahnesteif

Guss:

1/4 l Rotwein

5 Blatt. rote Gelatine

Auf den erkalteten Boden die mit Tortenguss angedickten Kirschen einschließlich Saft geben. Darüber kommt die geschlagene Sahne. Den Rotwein erhitzen, die eingeweichte Gelatine hineingeben und erkalten lassen. Wenn es anfängt zu gelieren, die Masse auf die Sahne geben und ganz erkalten lassen.

Krokant Eierlikör Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Stücke.

2 Eier

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

700 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

160 ml Eierlikör

50 g Schokoraspel

100 g Haselnusskrokant

So wird's gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß, 2 EL kaltes Wasser, Zucker und Vanille Zucker r steif schlagen. Eigelbe einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 20 Min. backen. Stürzen.

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

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

Zubereitung. ca. 40 Min,

Backen. ca. 20 Min.

Kühlen: 2-3 Std.

Krokanttorte M

100 g Butter
200 g Zucker
150 g Cornflakes
100 g Mandelblättchen

200 g Schlagsahne

500 g TK- Himbeeren

200 g Schlagsahne

3 Ei Nutella

3 Blatt Gelatine

0,5 l Apfelwein

1 Ei Zucker

Hagelzucker zum Verzieren

Himbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Butter schmelzen, Zucker darin auflösen und etwas bräunen. Dann die Cornflakes und Mandeln unterrühren. Sahne nach und nach zufügen und die Masse dicklich einkochen. Masse in eine mit Alufolie ausgelegte und gefettete Springform füllen. Dabei mit einem nassen Löffel einen kleinen Rand formen. Boden erkalten lassen und abgekühlt mit geschmolzenem Nutella bestreichen. Himbeeren darauf verteilen.

Gelatine einweichen, ausdrücken und in 3 Esslöffel Apfelwein auflösen. Zucker einrühren und nach und nach den restlichen Apfelwein zufügen. Die abgekühlte und gelierende Flüssigkeit über die Himbeeren geben und die Torte kalt stellen.

Der Boden hält sich ohne Belag mindestens zwei Wochen. Wenn er nach dem Abkühlen noch zu weich ist, kann man ihn

[im vorgeheizten Backofen bei 220° C etwa 20 Minuten backen.](#)

Boden erst kurz vor dem Servieren füllen, damit er nicht durchweicht.

Marzipan Nuss Torte 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

6 Ei(er)

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

250 g Haselnüsse, gemahlen

½ Pck. Backpulver

4 Blatt Gelatine, weiß

3 Becher Schlagsahne (à 200g)

175 g Puderzucker

125 ml Eierlikör

1 Pck. Haselnüsse (Haselnuss-Krokant)

200 g Marzipan -Rohmasse

3 Eier trennen. Restliche Eier, Eigelb, Zucker, Vanille-Zucker und Salz schaumig schlagen. Haselnüsse und Backpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Biskuit einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (175°) 45 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Boden auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und 100 g Puderzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, im Wasserbad auflösen und unter die Sahne ziehen. 1/3 der Sahne beiseite stellen. Eierlikör unter die restliche Sahne ziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Zwei Böden mit der Eierlikör-Sahne bestreichen, übereinander setzen und mit dem dritten Boden abdecken. Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen. Den Rand mit Krokant bestreuen. Restlichen Puderzucker und Marzipan verkneten und ausrollen. Eine Platte (26 cm Durchmesser) ausstechen und die Torte damit bedecken. Aus dem restlichen Marzipan kleine Sternchen oder Herzchen ausstechen. Die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
24.05.02 beatka23

Milky Way Birnen Torte 4 Ei M

Zutaten:

Biskuit:

4 Ei, getrennt

4 El kaltes Wasser
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
160 g Mehl
1 TL Backpulver
2 El Kakaopulver

Füllung und Dekoration:

75 g flüssige Schokolade

2 große Dosen Birnen oder ca. 900 g frische Birnen

600 g Sahne

50 g Zucker
20 ml Rum
6 Blatt weiße Gelatine
7 Riegel Milky Way mini o.ä.

1/4 l Sahne

1 P. Sahnesteif
100 g Haselnusskrokant
Milky Way - Riegel und Birnenspalten zum Verzieren

Zubereitung:

Eiweiß mit Wasser steif schlagen. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelbe unterheben. Mehl mit Back - und Kakaopulver mischen und unterziehen.

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und **im vorgeheizten Backofen bei 190 °C ca. 25 Minuten backen.**

Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Dann quer halbieren (2 Böden) und die Schnittflächen mit der Schokolade bestreichen. Birnen (aus der Dose gut abtropfen lassen,) in Spalten schneiden und einen Biskuitboden (Tortenring darum stellen!) damit belegen.

Sahne mit Zucker steif schlagen. Rum dazugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und tropfenweise in die Sahne rühren.

Milky Way - Riegel klein schneiden und unter die Sahne heben. Sahne auf die Birnen streichen, mit dem zweiten Tortenboden abdecken und die Torte im Kühlschrank (am besten über Nacht) gut durchkühlen lassen.

Herausnehmen und den Tortenring lösen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, die Torte damit überziehen und rundherum mit Krokant bestreuen.

Milkyway - Riegel mit einem scharfen Messer in Scheiben schneiden und mit den restlichen Birnenspalten dekorativ auf die Torte legen.

Restliche Schlagsahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. Torte bis zum Verkehr in den Kühlschrank stellen.

Quelle: Internet

Nougat Orangen Torte 3 Ei M

ZUTATEN
FÜR CA. 12 STÜCKE

100 g Zartbitter- Schokolade
100 g Nuss- Nougat schnittfest

500 g Schlagsahne
175 g + 40 g + etwas Mehl für die Arbeitsfläche
75 g + 50 g Zucker
2 Tüte Vanille Zucker
Salz

3 Eier Gr. M

75 g kalte Butter/Margarine
25 g Speisestärke
1/4 TL Backpulver
50 g Aprikosenkonfitüre
2 Ei Orangenlikör
1 große Orange
50 g Haselnuss- Krokant gibt's fertig zu kaufen
nach Belieben Orangenscheiben

Zubereitung

1. Schokolade und Nougat grob hacken bzw. würfeln. Sahne in einen Topf geben. Nougat und Schokolade zufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Masse in eine Schüssel geben und zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Für den Mürbeteig 175 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Tüte Vanille Zucker, etwas Salz, 1 Ei und Fett in Flöckchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen, In eine gefettete Springform 26 cm Ø legen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen E- Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 7- 8 Minuten backen.
4. Inzwischen für den Biskuit 2 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und 50 g Zucker, 1 Tüte Vanille Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 40 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Portionsweise auf die Eimasse sieben und unterheben. Mürbeteig aus dem Ofen nehmen, mit Konfitüre bestreichen. Biskuitmasse darauf verteilen und weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen, Aus dem Ofen nehmen. Tortenrand sofort vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.
5. Boden mit Likör beträufeln. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten ausschneiden. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.
6. Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Krokant, bis auf 1 Ei, unterheben. Boden aus der Form nehmen und auf eine Platte setzen. Schokocreame gleichmäßig darauf streichen. Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.
7. Zum Servieren Orangenfilets auf der Torte verteilen und mit restlichem Krokant bestreuen. Nach Belieben mit Orangenscheiben verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. Wartezeit ca. 14 Std.

Pro Stück ca. 440 kcal/1840 kl. E 6 g, F 26 g, KH 44 g

Nougat Torte mit Giottokugeln 3 Ei + 2 Eigelb M

Schokoladenbiskuit:

3 Eier,

2 Eigelb,

75 g Zucker,

1 Prise/n Salz,

abgeriebene Schale von ½ Zitrone,
je 40 g Mehl und Speisestärke,

15 g Kakaopulver,

60 g flüssige Butter,

4 cl Rum

Buttercreme:

½ l Milch,

1 Pck. Vanillepuddingpulver,

250 g Butter,

125 g Puderzucker,

50 g Nussnougat

Dekoration:

100 g gemahlene Haselnüsse,

20 Giottokugel, ?

Schokoladenblättchen,

25 g Haselnusskrokant

Für den Biskuit Eier, Eigelbe, Zucker, Salz und Zitronenschale in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen.

Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse kalt schlagen.

Mehl, Speisestärke und Kakao mischen, darüber sieben und locker unterheben.

Dann die Butter tropfenweise dazugeben.

Masse in eine am Boden gefettete Springform 24 cm füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. **20 Minuten backen**.

Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Dann dreimal waagrecht durchschneiden und die Böden mit Rum tränken.
Für die Buttercreme aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, erkalten lassen.

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Pudding esslöffelweise unterziehen.

Buttercreme mit Nougat verrühren.

Drei Böden damit bestreichen, zusammensetzen, und mit dem vierten Boden abdecken.

Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

Nüsse in einer trockenen Pfanne rösten, vom Herd nehmen, erkalten lassen und auf die Torte streuen.

Tortenoberfläche mit Giottokugeln, Schokoladenblättchen und Haselnusskrokant verzieren.

Nach Belieben einige Schokoblättchen und halbierte Giottokugeln an den Tortenrand setzen.

Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Rum Krokant Torte 3 Ei M

mit Kapstachelbeeren

Zutaten für 12 Portionen

3 Ei

120 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

150 g Mehl

900 ml Sahne

8 Blatt Gelatine, weiße

50 g Nougat, flüssig

1 Ei Rum

100 g Haselnüsse (Krokant)

1 Tüte. Sahnesteif

250 g Physalis (Kapstachelbeeren)

Schokolade (Schokoladentaler)

Kakaopulver

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und 3 Ei Wasser schaumig rühren. Mehl übersieben und mit dem Eischnee locker untermischen. Masse in eine nur am Boden gefettete Springform füllen. Ca. 25 min. backen. Herausnehmen, erkalten lassen. 2x waagrecht durchschneiden.

700 ml Sahne steif schlagen. Eingeweichte, aufgelöste Gelatine und flüssiges Nougat unterrühren. Mit Rum und 50 g Haselnusskrokant vermengen. Biskuitböden mit der Nougatsahne einstreichen und aufeinander setzen. Mindestens 2 Std. kühl stellen.

Restliche Sahne und Sahnesteif steif schlagen. Rand damit einstreichen und mit der Spritztüle oben Rosetten aufspritzen. Rand mit restlichem Haselnusskrokant bestreuen. Kapstachelbeeren in die Rosetten stecken. Schokoladentaler mit Kakaopulver bestreuen und auf die Oberfläche setzen. Torte noch einmal gut durchkühlen lassen.

26.8.02 Hobbykoechin CK

Saftige Bananen Kokostorte 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

150 g Mehl
75 g Zucker

75 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

6 EL Milch

125 g Zucker

2 Ei

80 g Kokosraspel

6 EL Rum

5 Banane(n)

1 Zitrone(n), den Saft

150 ml Wasser

5 EL Zucker

5 EL Rum

1 Pkt. Tortenguss, klar

Zubereitung

Aus dem Mehl, Zucker, Butter dem Ei und einer Prise Salz einen Mürbteig zubereiten und mindestens eine halbe Stunde kalt stellen.

Auf dem Boden einer Springform (26cm) ausrollen und ein paar mal mit einer Gabel einstechen. Bei 200 Grad ca. 15 Minuten backen (im Umluftofen 160 Grad, ca. 20-23 Minuten). Danach aus der Form nehmen und erkalten lassen.

Für den Belag Milch, Zucker, Eier und Kokosraspel in einen Topf geben, verrühren und bei niedriger Temperatur unter ständigem Rühren eindicken lassen. Danach den Rum zufügen und verrühren.

Den Rand der Springform um den Mürbteigboden setzen und die Kokosmasse draufgeben. Darauf kommen die in Scheiben geschnitten, mit Zitronensaft beträufelten Bananen.

Für den Guss das Wasser mit dem Tortengusspulver und dem Zucker verrühren, einmal aufkochen lassen und anschließend den Rum unterrühren. Den heißen Guss sofort auf die Bananen geben. Nach dem Erkalten mit Schlagsahne und Krokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
01.06.05 delphinbille

Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte M o

12 Milch-Schnitten,

100 g kandierte Walnüsse,

1 Glas Sauerkirschen,

paar Tropfen Rum-Aroma, = 1 Ei Rum 54 %

½ TL 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 Bons Krokant Torte 3 Ei M

Teig:

90 g Zucker

3 Ei trennen

1 Pack. Schokoladenpuddingpulver

bis 90 g mit Mehl auffüllen

Daraus Biskuit herstellen, bei 200°C ca. 15 min. backen.

Krokant:

40 g Zucker
10 g Butter schmelzen
je 50 g geh. Mandeln Walnüsse
Abkühlen und evt. klein hacken.

Füllung:

3 Blatt Gelatine
25 g Schoko-Bons zerkleinern
500 g Schlagsahne, steifgeschlagen
3 cl. Amaretto
Gelatine auflösen,

Sahne mit Schoko-Bons und Amaretto mischen, Gelatine untermischen, auf den Boden streichen.

Dekor:

Kakao und Schoko-Bons
Tuffs auf die Torte spritzen mit Kakao und Schoko-Bons verzieren.

Streusel Torte 2 Ei

75 g Butter
100 g Zucker

2 große Eier

1 Fl Rum Backaroma = 2 Ei Rum

in einer Schüssel cremig rühren

1 Ei Zitronensaft

150 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

zu einem Rührteig verarbeiten, in eine gefettete Tortenform füllen

150 g Mehl

75 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

75 g Butterflöckchen

zu Streuseln verarbeiten, diese dick auf den Tortenboden streuen Backzeit: Ober /Unterhitze: 175°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 / etwa 30 Minuten

Nach dem Abkühlen quer halbieren kurz vor dem Servieren Schnell Dessert "ohne Kochen" (nach Wahl Schoko Mandel, Vanille Krokant, Eierlikör oder Himbeer) füllen.

Surenburger Schlosstorte 10 Ei M

Für den Biskuitboden

5 Eier

250 g Zucker

5 El heißes Wasser

250 g Mehl

1 Tl Backpulver

Für die Füllung

5 Eier

100 g Zucker

12 weiße Gelatine

3 El Rum

3 El Kirschwasser

30 g Krokant

30 g Schokoladenblättchen

1 l Schlagsahne

(3/4 l in die Masse geben, -1/4 l zum Garnieren)

Rohmarzipan

(wenn Rohmarzipan, dann mit 100 g Puderzucker verkneten;

am besten eine fertige Marzipandecke aus dem Handel)

14 -16 Walnusshälften

Aus allen Zutaten einen Biskuitboden herstellen, Eier und Eiweiß nicht trennen, sondern zusammen mit einem Mixer aufschlagen. Langsam Zucker und heißes Wasser hinzufügen. Zum Schluss Mehl und Backpulver unterrühren.

Alles in eine Springform füllen und bei

200 Grad 35 Minuten lang im Backofen backen.

Dann Auskühlen lassen und in zwei bis drei Böden aufschneiden.

Für die Füllung:

Die Eier aufschlagen und im Wasserband oder Simmertopf mit dem Zucker

schaumig schlagen und pasteurisieren, d.h. auf ca. 80 Grad erhitzen. Die eingeweichte Gelatine in die noch warme Masse geben und alles leicht fest werden lassen. Die gut gekühlte Schlagsahne steif schlagen. In die festgewordene Eimasse den Alkohol geben, anschließend die Schlagsahne unterheben und vorsichtig mit Krokant und Schokoladen-Blättchen vermischen. Den Biskuitboden zwei- oder dreimal durchschneiden. Einen Boden auf eine flache Tortenplatte legen und einen Tortenring darum legen.

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

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

Zum Schluss mit einem heißen Messer den Tortenring vom Kuchen lösen und die Marzipandecke auflegen (überstehende Reste für Plätzchenverarbeitung abschneiden). Erst dann den Tortenring lösen. Zum Schluss mit Sahnetupfern aus dem Spritzbeutel und Nusshälften

Torten Alles

Ananas Krokant Creme Torte 3 Ei M

Für den Biskuitteig:

3 Eier

3-4 El heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
100 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. Tl Backpulver

Für die Füllung:

1 Pck. Pudding-Pulver
Vanille-Geschmack

500 ml (1/2 l) Milch

50 g Zucker
1 El Butter
60 g Zucker
125 g abgezogene, gehackte Mandeln

250 g weiche Butter
500 g Ananas (Dose)
23 El Ananas- oder Aprikosen-Konfitüre

Für den Teig die Eier mit dem Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches aufgleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier belegte Springform (28 cm) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft:

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: 20-30 Minuten.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Den Tortenboden zweimal durchschneiden.

Für die Füllung aus dem Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen, ab und zu umrühren.

Für den Krokant die Butter mit dem Zucker so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelöst ist. Die Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist, auf ein geöltes Backblech geben, erkalten lassen. Die Krokantmasse in kleine Stücke zerstoßen. Die Butter geschmeidig rühren, den Vanillepudding esslöffelweise unterrühren. Unter die Hälfte der Buttercreme die Hälfte des Krokants rühren. Die Ananas abtropfen lassen, in Stücke schneiden, 16 Stücke zum Garnieren zurücklassen. Den unteren Tortenboden mit der Konfitüre bestreichen, mit den Ananasstückchen belegen, etwas von der Krokantcreme darauf streichen, mit dem mittleren Biskuitboden bedecken. Die restliche Krokantcreme darauf verteilen. Den oberen Tortenboden darauf legen, leicht andrücken. Die Torte mit der Hälfte der zurückgelassenen Buttercreme bestreichen. Auf der Tortenoberfläche 16 Tortenstücke markieren. Die Torte mit der restlichen Buttercreme verzieren und mit den zurückgelassenen Ananasstückchen garnieren. Den Tortenrand mit dem restlichen Krokant bestreuen.

Tipp:

Zum Zerkleinern der Krokantmasse ist es empfehlenswert, sie mit einem Küchentuch zu bedecken und mit einem Rollholz zu zerdrücken.

Ananas-Kokos-Torte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Für den Biskuit:

150 ml Milch

50 g Kokosraspel

4 Eier (Gew.-Kl. M)

50 g Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

2 Tl. Backpulver

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Für Füllung und Garnitur:

6 Blatt weiße Gelatine

2 Dosen (a 850 g) Ananas in Ringen

3 1/2 Becher (a 200 g) Schlagsahne

1 Päckchen Vanillinzucker

1 El. Zucker

30-40 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

1. Milch erwärmen. Kokosraspel einstreuen und 20 bis 30 Minuten darin einweichen. Anschließend in ein feines Sieb schütten und gut abtropfen lassen.

2. **Eier trennen**. Eiweiße und 4 El Wasser steif schlagen. Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf die Eischaummasse sieben. Locker unterheben. Zum Schluss Kokosraspel und Zitronenschale unterheben. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °/Gasherd: Stufe 2) **etwa 25 Minuten backen**.

3. Den ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden. Gelatine einweichen. Ananas in einem Sieb gut abtropfen lassen. Saft dabei auffangen. Um den unteren Biskuitboden einen Springformrand legen. Boden mit 3 Esslöffeln Ananassaft beträufeln und 5 Ananasringe darauf legen.

4. 4 Ananasringe in kleine Würfel schneiden. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 1/4 Liter Ananassaft verrühren. Kühl stellen. 2 Becher Sahne und Vanillinzucker steifschlagen. Wenn der Ananassaft zu gelieren beginnt, Sahne und Ananaswürfel unterziehen. Die Hälfte der Ananassahne

auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Boden darauf legen, ebenfalls mit 3 Eßl. Ananassaft beträufeln. Ananasringe darauf legen. Übrige Ananassahne darauf verteilen. Mit dem letzten Boden bedecken und mindestens zwei Stunden in Kühlschrank stellen.

5. Restliche Sahne Zucker steif schlagen. Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Die beiden übrigen Ananasringe in Stücke schneiden und auf der Torte verteilen. Zum Schluss mit Krokant bestreuen.

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

Arbeitszeit ca. 1 Stunde.

Apfelmus Sahne Torte M

Zutaten für 16 Portionen

750 g Apfelmus

1 Pkt. Saucenpulver, Vanille, zum Kochen

750 g Sahne

2 Pkt. Sahnesteif

1 Tortenboden, zweimal quer durchgeschnitten
Krokant

Zubereitung

Das Apfelmus mit dem Soßenpulver oder Gelatine andicken. Kurz vor dem Anziehen der Masse 2 Becher geschlagene Sahne darunter rühren. Die mit dem andickten Apfelmus vermischte Sahne zwischen die drei Böden streichen.

Die restliche Sahne schlagen und die Torte damit bestreichen und dekorieren. Eventuell etwas von dem andickten Apfelmus zum Garnieren verwenden, sonst nur mit Krokant bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.08.03 Tammy

Bad Kissinger Torte 4 Ei M

1 dünner Mürbeteig
Biskuit:

4 Eier

4 Ei kaltes Wasser

200 g Zucker

200 g Mehl

1 Tl Backpulver

Eiweiß mit Wasser sehr steif schlagen, nach und nach Zucker einrieseln lassen. Wenn Masse steif / glänzend ist, Eigelbe zugeben und unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, unterziehen. Masse nicht zerstören.

In einer Springform bei 175° ca 30 Min backen.

Erkalten lassen, 2x durchschneiden.

Mürbeteig mit roter Marmelade bestreichen.

Einen Biskuit darauf legen. Ring umstellen.

1 D Pfirsiche abtropfen lassen, in Spalten schneiden, auf dem Boden verteilen.

Saft mit **Weißwein** auf gut 600 ml auffüllen.

Mit 2 Päckchen klarer Tortenguss aufkochen, nach Geschmack süßen.

Guss auf die Früchte verteilen.

2. Boden darauf legen.

1 B Sahne mit 1 Tüte Vanillepudding steifschlagen, kalt stellen.

250 ml Milch

1 Ei Zucker

1 Tüte Vanillin kochen, abkühlen lassen in kaltem Wasserbad damit sich keine Haut bildet.

100 g Krokant im Mixer fein zerkleinern.

Unter den Pudding rühren.

Sahne unterheben.

Wenn Masse zu weich ist, kann noch 3-4 Bl Gelatine dazugegeben werden. Creme auf den Boden geben

3. Boden auflegen. Auskühlen lassen. Nach ca 3 Stunden mit 500 g Sahne, 2 Päckchen Sahnesteif, 1 Tüte Vanillin steifschlagen, Ring abnehmen.

Torte oben und Rand dicht mit Sahne bestreichen.

Teil der Sahne in Spritzbeutel. Große Rosetten auf die Torte spritzen.

den Rand sowie die Mitte mit Krokant bestreuen.

die Rosetten mit Früchten verzieren.

(ich glaube, die Autorin hat ein paar Zutaten vertauscht:
die Sahne würde ich nicht mit Puddingpulver steifschlagen!!!!)
vom 12.08.02 23:05

Baumkuchen Torte 10 Ei

Zutaten für 1 Portionen

10 Eier, getrennt

75 g Speisestärke

1 Prise Salz

130 g Mehl

200 g Butter

½ TI Zitronen - Schale, abgeriebene

1 Pck. Vanillezucker Bourbon

200 g Zucker

200 g Nougat - Glasur

Krokant

Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale weißschaumig schlagen.

Butter in einer 2. Schüssel schaumig rühren.

Mehl sieben, mit Stärke mischen und unter die Butter rühren.

Eigelbcreme untermischen. Eiweiße mit Salz sehr steif schlagen und unter den Teig heben.

Eine Schöpfkelle Teig in eine 26er Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175° ca. 4 Minuten goldbraun backen. Dann eine weitere Schöpfkelle auf den gebackenen Teig, wieder ca. 4 Minuten backen. Diesen Vorgang so oft wiederholen, bis der Teig aufgebraucht ist.

Baumkuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Torte mit der Nougatglasur überziehen.

Mit Krokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.12.03 JosephineB

Birnen Krokant Torte 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke

125 g Mehl

60 g Butter

45 g Puderzucker

1/2 Pck. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

1 Eigelb

8 Blatt. Gelatine ,

1 Dose Birnen (850 ml)

750 g Magerquark

125 g Zucker

2-3 El Zitronensaft

150 g Kuvertüre

600 ml Sahne

4 El Krokantstreusel

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Puderzucker Vanille Zucker, Salz, Eigelb verkneten. Teig in Folie wickeln, 2 Std. kühlen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Ca. 20 Min. backen, auskühlen.
3. Gelatine einweichen. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Tortenboden mit einem Ring umschließen. Obst bis auf 3 Hälften auflegen.
4. Quark mit Zucker, Zitronensaft glatt rühren. Gelatine ausdrücken, im Birnensaft auflösen, unter den Quark rühren. Die Creme über die Früchte geben, Torte kühlen.
5. Kuvertüre in 500 ml Sahne auflösen. Über Nacht kühlen, dann steif schlagen. Torte kuppelartig damit überziehen, Übrige Birnen in Spalten teilen, auflegen. 100 ml Sahne steif schlagen, in Tupfen aufspritzen. Torte mit Krokant verzieren.

Birnen-Schokoladen-Torte 3 Ei M

3 Eigelbe

3-4 El heißes Wasser

100 g Zucker

3 Eischnee mit 50 g Zucker steif schlagen

100 g Mehl

100 g Speisestärke

1 P. Backpulver

dieses alles zu einem Rührteig verarbeiten, wobei der Eischnee zum Schluss vorsichtig untergehoben wird
bei 180°C 20-30 min. in einer Springform backen

Für die Füllung

3/4 l Sahne steif schlagen, je nach Geschmack mehr oder weniger Schokopulver also Nesquik untermischen

Den ausgekühlten Boden mit einer Dose Birnen belegen. Die Schokosahne darüber verteilen und an den Tortenrand streichen, den dann mit Krokant garnieren. Obendrauf Sahnetupfer.

Tipp:

Man kann die Sahne bestimmt auch mit löslichen Cappuccinopulver steifschlagen.

Birnenkuchen vom Blech 5 Ei + 2 Eigelb M

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit).

Zutaten für ca. 20 Stücke;

375 g Mehl

250 g Butter oder Margarine

325 g Zucker

5 Ei (Größe M)

1 Prise Salz

10 Birnen (a ca. 200 g; z. B. Williams Christ)

Saft von 1 Zitrone

200 ml Milch

200 g Schlagsahne

2 Eigelb

1 Päckchen Vanillin-Zucker

100 g Mandelblättchen

2-3 Esslöffel Hagelzucker

Fett für die Fettpfanne

Alufolie

Öl für die Alufolie

Zubereitung:

Mehl, Fett, 125 g Zucker, 1 Ei und Salz mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten und zugedeckt ungefähr 30 Minuten kühl stellen.

2. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die gewölbten Birnenseiten mehrere Male einschneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Den Teig in Größe der Fettpfanne des Backofens (etwa 32 x 39 cm) ausrollen. Fettpfanne fetten und mit dem Teig auslegen. Den Teig am Rand etwas hochdrücken und mit den Birnen dicht belegen.

3. Milch, Sahne, Rest Ei, Eigelb, 100 g Zucker und Vanillin-Zucker verrühren und über die Birnen gießen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gasherd: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen. Die Teigränder nach ca. 40 Minuten bedecken.

4. Den restlichen Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Mandelblättchen zufügen und unterrühren. Krokant auf einem geölten Stück Alufolie verteilen. Abkühlen lassen und in kleine Stückchen brechen. Den Kuchen abkühlen lassen. Vor dem Servieren mit Mandelkrokant sowie Hagelzucker bestreuen.

Eiskrokant Torte 6 Ei M

Biskuitboden

1 Ei

50 g Mehl

50 g Zucker

2 Esslöffel heißes Wasser

Eiscreme

200 g Haselnüsse (gemahlen)

5 Eier

200 g Zucker

3/4 l Sahne

2 Esslöffel Instand Kaffeepulver

70 g geriebene Blockschokolade (Halbbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack)

Zubereitung Biskuitboden:

Das Ei in Eigelb und Eiklar trennen, Eischnee schlagen, Wasser hinzugießen, Zucker und Eigelb hinzufügen, Mehl einstreuen, alles gut verrühren und den Teig dann auf dem Boden einer Springform (Durchmesser: 26 cm) 10 Min.

bei 180 Grad (Umluftherd) abbacken. Falls kein Umluftherd vorhanden, bei 200-220 Grad im normalen Ofen backen.

Zubereitung Krokant-Masse:

5 Eier in Eiklar und Eigelb trennen, Eischnee schlagen, Zucker hinzugeben und zum Schluss die Nüsse unterheben.

Die Masse sanft verrühren und auf einem Backblech (auf Backpapier) verstreichen. Bei ca. 130 bis 150 Grad (Umluftherd) oder ca. 160-180 Grad im normalen Backofen, etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald die Masse eine braune Farbe annimmt und gut getrocknet ist, den Krokant aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

Sahne-Zubereitung:

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

Tortenherstellung:

Die Eistorte wird Schicht für Schicht aufgebaut. Den Biskuitboden auf eine kältebeständige Kuchenplatte legen und mit einem Kuchenring versehen (Edelstahl oder Kunststoff). Es klappt auch mit einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm). Auf den Biskuitboden nacheinander folgende Schichten auftragen:

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

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

Eissplitter Torte 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

60 g Zucker

20 g Butter

30 g Mandeln, gehackt

1 Liter süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

100 g Sahne, geschlagen

30 g Schokolade, gerieben

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, bei 100°C backen, abkühlen lassen und danach zerbrechen.

Aus Zucker, Butter und Mandeln den Krokant herstellen, abkühlen lassen und zum Schluss zerbröseln. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Die Zartbitterschokolade mit dem Baiser und dem Krokant unter die Sahne heben. Die 100 g Sahne steif schlagen und die geriebene Schokolade zum Garnieren verwenden. Danach die Torte in die Kühltruhe stellen und ca. 3-4 Stunden warten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.12.05 sindy1968

Erdbeer Krokant Torte [M](#) [o](#)

Boden:

200 g Zucker

100 g Butter

250 g Früchtemüsli

200 ml Schlagsahne

Belag:

250 g Magerquark

250 g Sahnequark

50 g Zucker

1 Zitrone (Saft und Schale)

6 Blatt weiße Gelatine

750 g Erdbeeren

1 Päckchen klarer Tortenguss

2 El Zucker

2 El gehackte Pistazien

Zucker schmelzen und goldgelb werden lassen. Butter Stückchenweise zufügen und schmelzen lassen. Müsli und Schlagsahne einrühren und dicklich einkochen lassen. Eine Springform mit Alufolie auslegen und gut mit

Öl bepinseln. Krokantmasse einfüllen, glatt streichen und dabei einen kleinen Rand formen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und aufgelöst unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse auf den Krokantboden streichen. Halbierte Erdbeeren auf dem Quark verteilen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und gleichmäßig über die Erdbeeren geben. Mit Pistazien bestreuen und kühl stellen.

Erdbeertorte Madeira mit Krokant Rand 3 Ei M

Das brauchen Sie für 16 Stücke

Für den Teig

3 Eier

je 50 g Zucker und Mehl
25 g ger. Haselnüsse
25 g Stärke
1 Ei Vanillezucker

Für die Füllung

10 Blatt weiße Gelatine

250 g Mascarpone

300 g Magerquark

100 g Zucker
2 Ei Zitronensaft
300 g Erdbeeren

Für den Guss

200 g Erdbeeren
3 Blatt rote Gelatine
1 reife Mango
3 Blatt weiße Gelatine
6 Ei Puderzucker
100 g Krokant

So wird's gemacht

1. Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Stärke und Nüsse mischen, unterheben. Eiweiß steif schlagen,

ebenfalls unterheben. Springform (Ø 28 cm) fetten, Teig einfüllen, ca. 20 Min. backen, herausnehmen, auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen, Quark mit Mascarpone und Zucker mischen. Gelatine ausdrücken, im erwärmten Zitronensaft auflösen, unter den Quark ziehen. Masse kühlen, bis sie halbfest ist.

3. Erdbeeren waschen, halbieren. Hälfte Creme auf den Boden streichen, Beeren einfüllen, restliche Creme darauf verteilen, kühlen.

4. Gelatine getrennt einweichen und auflösen. Beeren waschen, Mangofleisch ablösen. Jeweils mit 3 EL Puderzucker pürieren, durch ein Sieb streichen. Rote Gelatine unter das Erdbeerpüree ziehen, die weiße unter das Mangopüree. Kühlen, bis sie zu gelieren beginnen. Die Pürees auf der Tortenoberfläche verteilen, Rand mit Krokant bestreuen, ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Vorbereitung: 50 Min.

230 kcal, E 8 g, F 9 g, KH 27 g

Frau im Trend Nr. 21/03

Gefüllte Honigkuchentorte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Honig

125 g Butter, weiche

3 Ei(er)

100 g Zucker

4 TL Backpulver

375 g Mehl (Weizenmehl)

2 EL Lebkuchengewürz

1 Beutel Zitronat

2 Beutel Rum-Aroma

100 g Mandeln, gehackte

1 Pck. Krokant, Haselnuss

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen, 180 g Abtropfgewicht

2 EL Zucker

20 g Speisestärke

200 g Kuvertüre, weiße

150 ml Schlagsahne

100 g Butter, weiche

Für die Dekoration:

200 g Kuvertüre, Halbbitter
200 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker
1 Pck. Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Honig zusammen mit Butter erwärmen, gut verrühren und wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen und die Honigmasse darunter rühren. Backpulver, gesiebttes Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronat, Rum-Back, Mandeln und Haselnuss Krokant hinzufügen und alles verkneten. Eine Springform fetten und mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30-35 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Anschließend einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Kirschen in ein Sieb schütten, den Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 150 ml auffüllen. Mit Zucker aufkochen und mit Speisestärke binden. Kirschen unterrühren und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. In eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1/2 Stunde abkühlen - aber nicht völlig erkalten lassen. Dann die Creme mit den Quirlen aufschlagen und weiche Butter unterrühren. Untere Honigkuchenhälfte mit der Kirschfüllung bestreichen. Darauf die Creme geben und glatt streichen. Zweite Kuchenhälfte darauf setzen und leicht andrücken. 1 Stunde kalt stellen. Inzwischen Halbbittere Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Torte damit überziehen und fest werden lassen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und gelber Speisefarbe verkneten und ca. 1/2cm dick ausrollen. Mit Hilfe der Springform den äußeren Rand des Mondes markieren und mit einem spitzen Messer die Mondsichel ausschneiden. Aus dem restlichen Marzipan Sterne und Sterschnuppen ausstechen und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
27.05.04 Blauhijkl

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 Kirschsafft 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.

Grapefruitsorte 2 Ei + 1 Eigelb M

Für 12 Stücke
Für den Teig:

2 Eier

60 g weiche Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
125 g Mehl

0,5 Beutel Orangeback von Schwartau
50 g Haselnusskrokant

Für die Füllung:

250 g Mascarpone

1 Ei Zucker

1 Eigelb

4 rosa Grapefruits

1 Tüte. klarer Tortenguss

Für die Dekoration:

40 g Haselnusskrokant

Dekorblätter aus weißer Schokolade

Außerdem:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Backpapier

Teig:

Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Kalt stellen. Butter bzw. Margarine mit Eigelb, Zucker und Salz dickschaumig aufschlagen.

Backpulver und Mehl mischen, über die Creme sieben. Orangeback zufügen. Alles miteinander verrühren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen.

Den Eischnee unter den Teig heben. Zum Schluss Haselnusskrokant vorsichtig unterheben.

Biskuitmasse in die Form füllen, glattstreichen. Ca. 25 min. backen.

Danach den Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Füllung:

Inzwischen Mascarpone mit Zucker, Eigelb zu einer glatten Creme verrühren. Kalt stellen.

Grapefruits schälen. Die Filets vorsichtig zwischen den Fruchthäuten herauslösen.

Einen Tortenring um den erkalteten Boden legen. Die Mascarponecreme darauf streichen. Mindestens 60 min. kühlen.

Dekoration:

Grapefruitfilets blütenförmig in der Kuchenmitte verteilen. Den Tortenguss nach Packungsaufschrift anrühren. Über die Fruchtstücke träufeln. Die Torte nochmals 20 min. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Haselnusskrokant verzieren, Schokoblätter dekorativ auf der Tortenoberfläche anordnen.

LG Sandra

Harry Belafonte Torte 5 Ei M

5 Eier getrennt,

125 g Zucker,
5 Ei heißes Wasser,
200 g gem. Mandeln,
50 g Mehl,
0,5 TI Backpulver,
Fett und Brösel für die Form

Füllung und Garnierung

2 Tüte. Vanillepudding-Pulver,
750 ml Milch,
5 Ei Zucker,
3 rosa Grapefruits,
1 gelbe Grapefruit,
50 g Krokant,
250 g zimmerwarme Butter

Den Backofen auf 175 °C vorheizen.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) fetten und mit Semmelbrösel austreuen. Die Eigelbe mit Zucker und 5 Ei heißem Wasser hellcremig aufschlagen. Die Eiweiße steifschlagen und darauf setzen. Die Mandeln, das Mehl und das Backpulver mischen, über das Eiweiß streuen und alles vor-

sichtig vermengen. Den Teig in der Form glattstreichen und auf der mittleren Schiene im Backofen **etwa 45 Minuten backen**.

Auf einem Kuchenblech auskühlen lassen. Für die Creme den Pudding nach Packungsvorschrift, aber nur mit 750 ml Milch und dem Zucker kochen. Unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen. Die Grapefruits mit einem Messer schälen, so dass die weiße Haut entfernt wird. Mit einem scharfen Messer die Segmente zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Etwa 10 gelbe und 14 rosa Filets zum Garnieren beiseite stellen. Die restlichen Filets in kleine Stücke schneiden. Für die Creme die Butter schaumig rühren. Den abgekühlten Pudding löffelweise unterrühren. Etwa ein Drittel der Creme beiseite stellen. Die Grapefruitstücke ohne Saft unter die restliche Creme heben. Den Mandelbiskuit in der Höhe zweimal durchschneiden. Zwei Böden mit der Grapefruit-Creme bestreichen, alle drei Böden zu einer Torte zusammensetzen und rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Den Krokant an die Seiten drücken und die Torte mit den Grapefruitfilets verzieren. Bis zum Servieren kühl stellen.

Haselnusstorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

4 EL Wasser
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
50 g Speisestärke
50 g Haselnüsse, gemahlen
3 TL Backpulver
150 g Haselnüsse, gemahlen

500 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
1 EL Zucker
100 g Haselnüsse oder Krokant, gemahlen

250 ml Sahne

1 TL Zucker
12 Haselnüsse, ganz

Zubereitung

Die Eier mit Wasser, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Haselnüsse und Backpulver mischen und unter die Masse

heben. In eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad ca. 35-40 Minuten backen.

Nach dem Erkalten zweimal durchschneiden. Haselnüsse rösten, erkalten lassen. Sahne, Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Haselnüsse unterziehen. Die Böden mit Haselnusssahne bestreichen und zusammensetzen.

Torte rundherum mit Nusssahne bestreichen. Rand mit gemahlenden Haselnüssen oder Krokant bestreuen. Die Torte mit der gesüßten, steif geschlagenen Sahne sowie den ganzen Haselnüssen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.01.06 Katze_Chibi

Himbeer Mascarpone Torte 3 Ei M

mit Haselnuss Krokant

Zutaten für 12 Stücke.

3 Eier

190 g Zucker

1 Pr. Salz

100 g Mehl

50 g Stärke

1 TI Backpulver

100 g Haselnuss-Krokant

300 g TK-Himbeeren

1 BL Gelatine

500 g Mascarpone

750 g Magerquark

1 Packung Vanille-Dessert-Soße (f. 250 ml Milch, o. Kochen)

450 g Schlagsahne

25 g Puderzucker

Zubereitung.,

1. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. 100 g Zucker, Salz einrieseln. Eigelb unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver über Eimasse sieben, 80 g Krokant zugeben, unterheben. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) streichen. Im Backofen ca. 25 Min. backen.

Auskühlen lassen.

2. Himbeeren auftauen. Gelatine einweichen. Mascarpone, Quark, Soßpulver, 90 g Zucker verrühren. 200 g Sahne steif schlagen, unterheben. Himbeeren pürieren (einige z. Verzieren beiseite legen), durch ein Sieb streichen.

Gelatine auflösen, unter Himbeerpüree rühren. Mascarponecreme halbieren, Himbeerpüree unter eine Hälfte rühren.

3. Boden waagrecht halbieren. Um unteren Boden einen Formrand legen. Himbeercreme aufstreichen.

2. Boden auflegen, helle Creme darauf streichen. 4 Std. kühl stellen.

4. 250 g Sahne steif schlagen. Tortenrand mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Mit 20 g Krokant bestreuen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tupfen auf die Torte spritzen. Mit Himbeeren verzieren Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 60 Min.

pro Stück 530 kcal/2220 kJ

Elektroherd. 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 155°

Extra:

Verzieren Sie die Torte zusätzlich mit Melisseblättchen

Schöne Woche Nr. 7/04

Krokant - Törtchen mit Kirschen M

Zutaten für 6 Portionen

50 g Butter / Margarine

200 g Zucker

100 ml Schlagsahne

250 g Haselnüsse (Blättchen)

25 g Mehl

1 EL Öl

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

375 ml Milch

250 g Quark (Magerquark)

1 Pkt. Vanillezucker

1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung

Fett mit 125 g Zucker und 75 ml Sahne aufkochen. Nussblättchen und Mehl unterrühren. Masse (bis auf 2 EL) in 6 geölte Tarteletteförmchen (12 cm Ø.) verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 15 -17 Min. backen. Sofort die Ränder mit einem Löffelrücken etwas hochdrücken. Dann in der Form auskühlen lassen.

Restliche Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen. Pudding mit Milch kochen. Abkühlen lassen. Quark, 25 ml Schlagsahne, 75 g Zucker und Vanillinzucker verrühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Kirschen abtropfen lassen. 2/3 in die Törtchen verteilen. Creme über die Kirschen verteilen und ca.1 Std. kalt stellen. Mit den Kirschen und dem zerbröckelten Krokant garnieren. Gas: 3, Umluft: 175 Grad

16.2.03 Gilla

CK

Krokanteistorte 3 Ei M

Boden:

100 g Nüsse
100 g Zucker

2-3 Eiweiß

1 Teel. Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker

Füllung:

3/4 l Sahne

3 Eigelb

70 g Zucker

Krokant:

200 g gesplitterte Mandeln
70 g Zucker
20 g Fett

Eiweiß steif schlagen, übrige Zutaten unterheben und bei 175 Grad backen, bis der Boden goldgelb ist, erkalten lassen.

Sahne steif schlagen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, die Mandeln in einer Pfanne im Fett und Zucker karamellisieren.

Sahne, Krokant und Eiergemisch auf den Boden geben, mit Krokant und Schokoraspeln garnieren und in die Gefriertruhe stellen.

Krokanttorte 2 Ei + 2 Eiweiß M

100 g Grahamsmehl
50 g Stärkemehl

2 Eigelb

4 Eiweiß

8 EL Wasser
2 TL Backpulver
60 g Fruchtzucker

Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark
200 g zuckerfreies Krokant

200 ml Sahne
80 g Fruchtzucker
Mark von einer halben Vanilleschote

Eiweiß steifschlagen. Mit den restlichen Zutaten für den Teig vermischen.
Aus dem Teig in Springformen

zwei Böden bei 160° 15 Minuten backen.

Gelatine quellen lassen. Die Zutaten für die Füllung mit der ausgedrückten Gelatine vermischen. Sahne dabei steifschlagen. Die Hälfte der Masse auf einen Boden geben. Den anderen Boden darauf setzen und die andere Hälfte darauf verstreichen.

(auch für Diabetiker, 2 BE Stück bei 16 Stücken)

Krokanttorte 4 Eiweiß + 2 Eigelb M

2 BE Stück bei 16 Stücken)

100 g Grahamsmehl
50 g Stärkemehl

2 Eigelb

4 Eiweiß

8 EL Wasser

2 TL Backpulver
60 g Fruchtzucker

Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark
200 g zuckerfreies Krokant

200 ml Sahne
80 g Fruchtzucker
Mark von einer halben Vanilleschote

Eiweiß steifschlagen. Mit den restlichen Zutaten für den Teig vermischen. Aus dem Teig in Springformen zwei Böden bei 160° 15 Minuten backen. Gelatine quellen lassen. Die Zutaten für die Füllung mit der ausgedrückten Gelatine vermischen. Sahne dabei steifschlagen. Die Hälfte der Masse auf einen Boden geben. Den anderen Boden darauf setzen und die andere Hälfte darauf verstreichen.

Krokanttorte 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
Für den Biskuitboden:

5 Ei(er), getrennt
2 EL Wasser, heißes
200 g Zucker
150 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Mandeln, gemahlen
Butter, zum Einfetten der Backform

Für die Füllung:

Öl, zum Einfetten
150 g Zucker
150 g Mandeln, gehackt

1 Liter Sahne
2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Eiweiß mit wenig Zucker steif schlagen. Eigelb, heißes Wasser und Zucker sehr schaumig schlagen. Das mit dem Backpulver gemischte, gesiebte Mehl und die Mandeln unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterziehen. Den Biskuitteig in einer gefetteten Springform im vorgeheizten Ofen ca. 35 - 40 Minuten bei 180° backen.

Ein Backblech mit Alufolie auslegen und fetten. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, Mandeln hineinstreuen und mit der Karamellmasse verrühren. Die Masse auf die Alufolie streichen, mit dem Messer 12 - 16 Stücke (für die Garnierung) als Dreiecke eindrücken, restlichen Krokant fein zerbröckeln.

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen, ein Drittel für die Garnierung zurückbehalten. Den zerbröckelten Krokant unter die Sahne mischen. Die abgekühlte Biskuittorte durchschneiden und mit der Krokantsahne füllen. Die Torte mit der zurückbehaltenen Sahne überziehen und mit den Krokantdreiecken verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
26.04.05 cooky1205

Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen M

Für den Teig

- 100 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Mehl
- 1 TI Backpulver, gestr.

Für die Füllung

300 ml Sahne (30 % Fettgehalt)

- 1 Paket Vanillinzucker
- 4 Bananen
- 1 Paket Preiselbeeren (400 g)

Die Butter mit Zucker, Mehl, Backpulver und Mandeln miteinander vermischen, so dass ein krümeliger Knetteig entsteht. 1/8 des Teiges auf das Bodenblech einer Springform krümeln. Den restlichen Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit bemehlten Händen andrücken. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Minuten backen. Er soll eine schöne goldgelbe Farbe haben. Danach die Krümel für den Krokant im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 7 Min. backen. Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden, denn sie schmecken dann schnell verbrannt. Beides auskühlen lassen.

Dann die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Zuerst auf den

Mandelboden eine dünne Schicht Preiselbeeren auftragen. Dann die Bananen schälen und längs halbieren. Auf dem Boden anordnen, so dass der größte Teil des Bodens davon bedeckt ist. Anschließend mit den restlichen Preiselbeeren bedecken. Mit der Spritztülle die Sahne darüber geben. Dabei zuerst die noch freiliegenden Außenränder der Bananen bedecken, damit sie sich nicht verfärben. Dann den Rest verzieren. Die Krokantkrümel darüber streuen.

Orangen Krokant Torte 2 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

135 g Butter/Margarine

265 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz,

2 Eier

150 g Mehl

75 g gemahlene Mandeln

1 TI Backpulver

75 g Schmand

2 - 3 unbehandelte Orangen

500 g Magerquark

250 g Mascarpone i (italienischer Frischkäse)

200 g Doppelrahmfrischkäse

1 TI Zimt,

60 g Walnusskerne

nach Belieben Zitronenmelisse und Zimt zum Verzieren i

Backpapier, Alufolie

1. 125 g Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Mandeln und Backpulver vermischen, unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schmand unter heben. Boden einer Springform (26 cm Z) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 200°C/ Umluft: 175°C) ca. 20 Minuten backen. Rand lösen und den Boden auskühlen lassen.

2. Von einer Orange etwa 1 Teelöffel Schale fein abreiben und ca. 50 ml Saft auspressen. Quark, Mascarpone, Frischkäse, restlichen Vanille Zucker, 125 g Zucker, Zimt, Orangensaft und -schale mit den Schneebeesen des

Handrührgerätes gut verrühren. Tortenboden auf eine Platte setzen, mit einem Tortenring oder dem Rand der Springform umschließen. Creme auf den Boden streichen und ca. 2 Stunden kühl stellen.

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

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

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Wartezeit ca. 2 1/2 Stunden.

Pro Stück ca. 370 kcal/ 1550 kJ.

Tina Nr. 52/02

Orangen Krokant Torte 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

6 Eier (Größe M)

200 g + 4 El Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 1/2 Tl Backpulver

150 g Haselnuss-Krokant

5 Blatt weiße Gelatine

2 unbehandelte Orangen

4 Orangen

800 g Schlagsahne

4 Schokoladen-Mandelhäufchen

2 kandierte Orangenscheiben

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 6 Esslöffel lauwarmes Wasser steif schlagen. 200 g Zucker und Vanille Zucker nach und nach darunter schlagen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eimasse sieben und unterheben. 100 g Krokant unterrühren.

2. Eine Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 1 Stunde

backen. Biskuit nach ca. 20 Minuten mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

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

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

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

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

Pro Stück ca. 380 kcal E 6 g, F 20 g, KH43 g

Saftig Süße Grapefruitsorte 2 Ei + 1 Eigelb M

Für 12 Stücke

Für den Teig:

2 Eier

60 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

125 g Mehl

0,5 Beutel Orangeback von Schwartau

50 g Haselnusskrokant

Für die Füllung:

250 g Mascarpone

1 Ei Zucker

1 Eigelb

4 rosa Grapefruits
1 Tüte. klarer Tortenguss

Für die Dekoration:

40 g Haselnusskrokant
Dekorblätter aus weißer Schokolade

Außerdem:

1 Springform (26 cm Durchmesser)

Backpapier
Teig:

Eier trennen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Kalt stellen. Butter bzw. Margarine mit Eigelb, Zucker und Salz dickschaumig aufschlagen.

Backpulver und Mehl mischen, über die Creme sieben. Orangeback zufügen. Alles miteinander verrühren.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen.

Den Eischnee unter den Teig heben. Zum Schluss Haselnusskrokant vorsichtig unterheben.

Biskuitmasse in die Form füllen, glattstreichen. Ca. 25 min. backen.

Danach den Tortenboden vorsichtig aus der Form lösen. Zum Abkühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Füllung:

Inzwischen Mascarpone mit Zucker, Eigelb zu einer glatten Creme verrühren. Kalt stellen.

Grapefruits schälen. Die Filets vorsichtig zwischen den Fruchthäuten herauslösen.

Einen Tortenring um den erkalteten Boden legen. Die Mascarponecreme darauf streichen. Mindestens 60 min. kühlen.

Dekoration:

Grapefruitfilets blütenförmig in der Kuchenmitte verteilen. Den Tortenguss nach Packungsaufschrift anrühren. Über die Fruchtstücke träufeln. Die Torte nochmals 20 min. kalt stellen. Kurz vor dem Servieren mit Haselnusskrokant verzieren, Schokoblätter dekorativ auf der Tortenoberfläche anordnen.

LG Sandra

Saftige Apfel Torte mit Sahneüberzug 3 Ei M

für 16 Stücke.

3 Eier

250 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärken

1 TI Backpulver

750 g mittelgroße Äpfel

500 ml Apfelsaft

6 Blatt Gelatine

100 g Mandelblättchen

500 g Schlagsahne

Zubereitung

1. Eier trennen. Eigelb beiseite stellen, Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln. Eigelb nacheinander zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unter die Eischaummasse heben. Biskuitmasse in eine Springform Ø 26 cm geben und

im vorgeheizten Backofen 30- 35 Min. backen,

Abkühlen lassen.

2. Äpfel bis auf einen zum Garnieren, schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in mittelgroße Stücke schneiden. Restl. Apfel in Spalten schneiden, Kerngehäuse entfernen.

3. 150 g Zucker goldgelb karamellisieren. Mit Apfelsaft ablöschen und kurz köcheln, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine einweichen. Apfelstücke im Sud 3 5 Min. dünsten. Herausnehmen, beiseite stellen. Apfelspalten ebenfalls im Sud 3 -5 Min. dünsten. Herausnehmen und zum Verzieren beiseite stellen.

4. Ausgedrückte Gelatine im Sud auflösen und 30 Min. kalt stellen. Sobald der Sud zu gelieren beginnt, Apfelstücke zufügen und verrühren. Biskuitboden waagrecht halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelkompott darauf verteilen. zweiten Boden darauf geben, 3 Std. kalt stellen. Mandelblättchen rösten, herausnehmen, abkühlen lassen. Sahne

steif schlagen. Torte mit 3/4 der Sahne einstreichen. Mandelblättchen an den Rand streuen. Restl. Sahne in einen Spritzbeutel füllen, Torte damit verzieren. Mit Apfelspalten belegen.

Zubereitung ca. 105 Min. pro Stück 240 kcal/1050 kJ

Elektroherd 175°

Gasherd. Stufe 2

Umluft. 155°

Extra

Anstatt Mandelblättchen können Sie auch Mandelkrokant verwenden

Schöne Woche Nr. 9/03

Schichttorte mit Krokantplätzchen 5 Ei M

Zutaten für 16 Stücke.

5 Eier,

120 g Zucker,

1 Pr. Salz

150 g Mehl,

1 TI Backpulver

1 TI Zimt

2 EI Kakao

2 Pck. Vanillepudding-Pulver

1 l Milch,

4 EI Zucker

500 g Butter,

250 g Zucker

100 g Zucker,

2 EI Honig

40 g Butter,

50 g geh. Mandeln

einige Belegkirschen

Zubereitung.

1. Eier trennen. Eigelb, Zucker, Salz, 3 EI Wasser cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, mit Mehl, Backpulver, Zimt, Kakao unter die Eimasse heben. Teig in gefettete Springform (24 cm) füllen. 30 Min. backen. Auskühlen lassen, zweimal waagrecht aufschneiden. Pudding mit Milch, 4 EI Zucker zubereiten, abkühlen lassen. Butter mit Zucker cremig rühren. Pudding unterheben.

2. Zucker, Honig, Butter schmelzen, Mandeln zugeben. Hellbraun karamellisieren. Masse auf geölte Alufolie streichen, kleine Plätzchen in Rauten-

form ausstechen, trocknen lassen. Restl. Masse abkühlen lassen, fein zerstoßen. Zwei Tortenböden mit einer Schicht Creme bestreichen, dritten Boden aufsetzen. Torte ringsum mit Creme bestreichen. Rand mit zerbröseltem Krokant bestreuen. Torte mit restl. Creme, Plätzchen, Kirschen zieren.

Zubereitung: etwa 60 Min.

Elektro: 180°

Gas: Stufe 2

Heißluft: 160°

Extra: Tröpfeln Sie Orangenlikör auf die Tortenböden

Schokotorte mit Krokant 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter

100 g Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

etwas Zitrone(n) - Schale

5 Ei(er)

300 g Schokolade, zartbitter

90 g Mehl

50 g Zucker

200 g Krokant (Haselnuss)

Zubereitung

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eier trennen. Das Eigelb in die Buttermasse rühren. 100 g Schokolade schmelzen, hinzugeben und verrühren. Mehl unterrühren. Eiweiß zusammen mit dem Kristallzucker steif schlagen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backen:

Ofen auf 170° C vorheizen, 35 Minuten backen.

Füllung:

Kuchen in der Mitte durchschneiden. 100 g Schokolade schmelzen und die Torte auf beiden Innenseiten damit bestreichen. Die Hälfte des Haselnuss-

krokants gleichmäßig auf der Schokolade verteilen, dann die beiden Tortenhälften zusammenfügen.

Glasure:

100 g Schokolade schmelzen und die Torte damit bestreichen. Den Rest des Haselnusskrokants auf der Torte verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.01.06 Parsley

Ziegenfrischkäsetorte 3 Ei M

mit Rosmarinkrokant

Rosmarinkrokant-

300 g Zucker

30 g frische Rosmarinnadeln

Boden

3 Ei trennen

100 g Zucker

60 g Krokant

30 g feine Kuchenbrösel oder -Zwiebackbrösel

60 g Mehl

2 g Backpulver

15 g Butter flüssig

Ziegenkäse-Cremefüllung:

300 g Ziegenfrischkäse

80 g Schmant oder Creme Fraîche

60 g Akazienhonig

3 gelöste Gelatine, evtl. mehr

400 g geschlagene Sahne

Rosmarinkrokant:

Zucker in einem Kochtopf hellbraun schmelzen. Dann den frischen Rosmarin dazugeben, aber vorsichtig; es entsteht sehr viel Wasserdampf (Verbrühungsgefahr!!!!) Den fertigen, noch flüssigen Krokant auf ein gefettetes Blech gießen und noch einmal mit dem Holzlöffel gut durchrühren; damit sich die Rosmarinnadeln gut im Zucker verteilen.

Erkalten lassen. Krokant zerkleinern: Am besten in einer Mühle mahlen und in einem luftdichten Behälter aufbewahren.

Boden:

Die Eigelbe mit 1/3 des Zuckers aufschlagen. Die Eiweiße mit 2/3 des Zuckers zu steifem Schnee schlagen. Krokant, Mehl, Brösel, Backpulver vermischen. Eiweiß-Schnee vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, anschließend die Krokantbrösel-/Mehlbackpulvermischung in die Masse einrühren.

Zum Schluss die flüssige Butter verrühren. In eine vorbereitete Springform (Durchmesser 20 cm) füllen und in den vorgeheizten Ofen bei 190-200 ° ca. 35-40 Minuten backen. Nach dem Backen den Boden auf ein Kuchengitter stürzen und erkalten lassen.

Ziegenkäse-Cremefüllung:

Den erkalteten Boden aufschneiden. Dabei sollen zwei dickere und ein dünnerer Boden entstehen. Den dickeren Boden zuerst in die Springform legen und mit folgender Masse bestreichen: Dazu Gelatine in kaltem Wasser einweichen und Quellen lassen. Ziegenfrischkäse mit Schmant und Honig in eine Schüssel geben und mit etwas Milch glatt und sämig rühren. Da der Ziegenfrischkäse nicht immer die gleiche Konsistenz hat, muss man mal mehr und mal weniger Milch zugeben. Gelatine etwas ausdrücken. Durch Erhitzen auflösen und unter die Käsecreme rühren, die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. 1/3 der Masse in die Form füllen, den zweiten Boden auflegen und andrücken. Restliche Masse einfüllen und kuppelförmig aufstreichen. Die Torte für 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen und steif werden lassen.

Dann die Torte aus dem Kühlschrank nehmen und vorsichtig aus dem Ring schneiden. Den letzten Boden ganz fein bröseln und fest an den Rand der Torte drücken. Den Kuchen auf eine Platte setzen und erst kurz vor dem Servieren reichlich mit Rosmarinkrokant bestreuen.

TIPP: Der Krokant muss noch knacken.

Zitronen Himbeer Torte M

Für einen Torten Boden 26 cm Durchmesser

1 fertiger Schoko Biskuit

¾ Liter Sahne

200 g Zucker

Saft + Abrieb von 1 Zitrone

200 g Himbeeren
50 g Krokant Streusel
2 Zitronen

Den Tortenboden 2 x quer durchschneiden.

Die Sahne mit dem Zucker steifschlagen.
In 3 Teile teilen.

1 Teil mit dem Zitronensaft und -abrieb mischen.

16 Himbeeren beiseite stellen, die restlichen pürieren.

Mit dem 2. Teil der Sahne verrühren.
Die Zitronen Sahne und die Himbeer Sahne je in einen Spritzbeutel mit
Lochtülle füllen.

Auf 2 Tortenböden abwechselnd 1 Ring Zitronen und 1 Ring Himbeer Sah-
ne spritzen.
Die Böden so füllen und übereinander legen.

Mit der restlichen Sahne den Rand und die Oberfläche der Torte bestrei-
chen.
Mit den Krokant Streuseln bestreuen.
Aus der Mitte der Zitronen jeweils 8 dünne Scheiben schneiden.

16 Sahne Rosetten auf die Torte spritzen.
Jede Rosette mit 1 Zitronenscheibe und 1 Himbeere belegen.

Tipp Wenn Sie die Torte noch nicht gleich servieren, so können Sie sie oh-
ne Sahne Rosetten
bespritzt bis zu 8 Stunden in das Gefriergerät stellen.
½ Stunde vor dem Verzehr die Torte wieder herausnehmen und garnieren.

Bei 16 Stücken pro Stück ca. 345 Kalorien/1450 Joule

Zwetschen Nusskuchen 4 Ei M

2 kg Zwetschen,
150 g Walnusskerne,
150 g Haselnusskerne,
200 g Butter,
225 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Vanille Zucker,

4 Eier,

125 g Schmand,

375 g Mehl,

1 Backpulver

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Je 75 g Walnuss- und Haselnüsse fein mahlen. Fett, 150 g Zucker, Salz und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Schmand zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Gemahlene Nüsse unter den Teig heben. Teig auf die gefettete Fettpfanne des Backofens geben, glattstreichen, mit Zwetschen belegen und

im vorgeheizten Ofen bei 175 ° ca. 40 Min. backen.

Restliche Nüsse hacken. Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit 125 ml Wasser unter ständigem Rühren ablöschen und 4 Min. köcheln. Nüsse zufügen, weitere 2-3 Min. köcheln lassen. Karamellierte Nüsse auf dem fertigen Kuchen verteilen. Evtl. mit Sahnetupfen und Krokant verzieren

Torten Marzipan

Apfel Sahne Torte mit Marzipan 4 Ei M

für ca. 12 Stücke

225 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter/Margarine

4 Eier

125 g Marzipan Rohmasse

3 El Zitronensaft

300 g Zucker

1 Tl Backpulver

1 kg fein säuerliche Äpfel z. B. Jonagold

½ l Weißwein

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Sahnequark

400 g Schlagsahne

gedünstete Apfelspalten und 2 El Haselnuss Krokant zum Verzieren

Zubereitung

1. 150 g Mehl, 75 g Stärke, Salz, 50 g Puderzucker, Fett in Stückchen und 1 Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min kühl stellen.

2. Teig auf den Boden einer Springform 26 cm Ø ausrollen.

Im heißen Ofen E Herd 175 °C / Umluft 150 °C / Gas Stufe 2 **ca. 10 min backen**. Marzipan, 25 g Puderzucker, 2 Ei Zitronensaft und 1 2 Ei Wasser glatt rühren. Boden herausnehmen, sofort mit Marzipan bestreichen.

Formrand um den Boden legen.

3. 3 Eier trennen. Eiweiß, 3 Ei Wasser und 100 g Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen. 75 g Mehl, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Masse auf den Boden streichen.

Bei gleicher Temperatur ca. 20 min backen.

Auskühlen. Boden 1 x quer halbieren. Um unteren Boden einen Tortenring legen.

4. Äpfel schälen, entkernen und würfeln. In Wein, 125 g Zucker und 1 Ei Zitronensaft ca. 5 min köcheln. Apfelstücke abtropfen und auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Quark und 75 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst mit 2 -3 Ei Quark verrühren, dann unter übrigen Quark rühren. 200 g Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, erst Äpfel, dann Sahne unterheben. Auf unteren Boden glatt streichen, oberen Boden darauf setzen. Ca. 2 Std. kalt stellen. 200 g Sahne steif schlagen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen und mit Apfelspalten, Krokant und übriger Sahne als Tuffs verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Stück ca.

470 kcal/1970 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 26 g,

Kohlenhydrate 52 g

Bella Nr. 36/03

Apfel Torte auf Marzipan Nuss Boden 4 Ei M

50 g Haselnüsse

175 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Prise Salz

75 g Puderzucker

125 g Butter

4 Eier

125 g Marzipanrohmasse

2 Ei Mandellikör

225 Zucker

1 TI Backpulver

1 kg Apfel

½ l Weißwein

1 TI Zimt

3 Ei Zitronensaft

2 Pkg gemahlene Gelatine

600 g Schlagsahne

1 Apfel zum Verzieren

2 Ei Haselnuss Krokant

Nüsse rösten, fein mahlen.

100 g Mehl,

75 g Stärke,

Nüsse,

Salz,

50 g Puderzucker,

Fett und

1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt ca. 30 Min kühl stellen.

Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Teig hinein drücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen,

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 10 Min backen.

Marzipan, übrigen Puderzucker, Mandellikör und 2 Ei Wasser verrühren.

Mürbeteig mit der Marzipanmasse bestreichen. Übrige Eier trennen. Eiweiß und 3 Ei warmes Wasser steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unter heben. Übriges Mehl, restliche Stärke und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben. Vorsichtig unterheben und auf der Marzipanmasse verteilen. Weitere 20 Min bei 175 °C backen. Auskühlen lassen.

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und klein schneiden. Mit Wein, restlichem Zucker, Zimt und 1 TI Zitronensaft 5 -10 Min kochen. Gelatine mit 12 Ei Wasser anrühren. 10 min quellen lassen und unter das heiße Apfelkompott rühren. Kühl stellen, dabei gelegentlich umrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Wenn das Kompott zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Boden einmal quer durchschneiden. Um unteren Boden einen Tortenring legen. Apfelmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauf legen. 2 -3 Std kühl stellen.

Apfel zum Verzieren vierteln entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Übrigen Zitronensaft und 50 ml Wasser aufkochen, Apfelspalten darin 3 - 4 Min dünsten.

Herausnehmen und abkühlen lassen.

Tortenring entfernen.

Übrige Sahne steif schlagen, Torte damit rundherum einstreichen und verzieren.

Mit Krokant bestreuen.
Mit Apfelspalten belegen.
pro Stück 470 kcal/1970 kj

Marzipan Haselnusstorte 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
Für den Biskuitboden:

4 Ei(er)

4 EL Orangensaft
1 Prise Salz
120 g Zucker
130 g Mehl
20 g Speisestärke
2 TL Backpulver

Für die Füllung:

600 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker
100 g Haselnüsse, gemahlene
100 g Haselnüsse, gehackte
1 Glas Sauerkirschen
1 Pck. Tortenguss

Für die Dekoration:

1 Marzipan - Decke
1 Pck. Krokant, Haselnuss

Zubereitung

Eier, Orangensaft, Salz und Zucker ca. 6-8 Minuten weißschaumig schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Anschließend Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Masse in eine gefettete Springform geben und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 25 Minuten backen. Anschließend auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Torte einmal waagrecht durchschneiden.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Haselnüsse kurz unterrühren.

Kirschen mit dem Saft und 2 EL Zucker erhitzen. Tortenguss nach Packungsanweisung auflösen und mit den Kirschen aufkochen. Zum Abkühlen beiseite stellen.

Die Kirschmasse und 1/3 der Haselnusssahne auf dem unteren Boden verteilen und den zweiten Boden darauf legen. Restliche Sahne obenauf und

rundherum verteilen und glatt streichen. Aus der Marzipan-Decke Sterne verschiedener Größen ausstechen.

Die Marzipan-Decke vorsichtig über die Torte legen, den Rand leicht andrücken. Die Sternlöcher mit Haselnuss Krokant austreuen. Die ausgestochenen Sterne ebenfalls zur Verzierung auf die Torte legen und die Torte für ca. 1 1/2 kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.05.04 Blauhijkl

Marzipan Krokant Ostertorte 5 Ei M

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

250 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

5 Eier (M)

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

150 ml Milch

150 g Haselnuss-Krokant

200 g Erdbeer-Rhabarber- Konfitüre

750 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

100 g gemahlene Haselnusskerne

350 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

50 g Aprikosen-Konfitüre

nach Belieben Puderzucker, Kakao, Marzipaneier, Marzipanhäschen und Minze zum Verzieren

1. Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier trennen, Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver darauf sieben, unterrühren. Milch unterrühren. 100 g Krokant unterheben. Eiweiß steif schlagen und esslöffelweise unter den Teig heben. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 50-60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Zwei untere Böden mit der Erdbeer-Konfitüre bestreichen. Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Zwei Esslöffel beiseite stellen. Gemahlene Nüsse unter die restliche Sahne heben. 1/3 der Nussahne auf den unteren Boden streichen, mittleren Boden darauf setzen und ebenfalls mit 1/3 der Nuss-

sahne bestreichen. Letzten Boden darauf setzen. Torte mit restlicher Nussahne einstreichen.

3. Marzipan und 75 g Puderzucker verkneten. Auf restlichem Puderzucker rund (ca. 34 cm Ø) ausrollen. Torte damit einkleiden. Aprikosen-Konfitüre dünn auf den Tortenrand streichen. Übrigen Krokant an den Tortenrand drücken. Übrige Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Nach Belieben mit Puderzucker und Kakao bestäuben. Mit Marzipaneiern, -Häschen und Minze verzieren.

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

Marzipan Krokant Torte 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

100 g Marzipan, Rohmasse
125 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
Salz
1 Msp. Zimt
100 g Mehl
2 TL Backpulver
80 g Krokant
50 g Butterschmalz oder Margarine, zerlassen

Für die Füllung:

100 g Schokolade (Zartbitter)

500 ml Sahne

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb und Marzipan cremig schlagen, nach und nach 50 g Zucker, Vanillinzucker, Zimt und eine Prise Salz zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, darüber sieben und alles locker unterheben. Butter und Krokant ebenfalls ohne zu Rühren untermischen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175-200°C ca. 25-35 Minuten backen.

Die Schokolade im Wasserbad glatt rühren, abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und die Schokolade unterschlagen. Den erkalteten Tortenboden einmal durchschneiden, mit einem Teil der Sahne füllen, mit dem

Rest der Sahne die Torte rundherum bestreichen und den Rand mit Schokoladenflöckchen bestreuen.

Die Torte nach Wunsch mit Sahne und Schokoladenplätzchen verzieren. Besonders hübsch wird die Torte, wenn sie mit Blüten und Blättern aus dunkler Schokolade verziert wird.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

22.03.05 alina1st

Marzipan Nuss Torte 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

6 Ei(er)

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

250 g Haselnüsse, gemahlen

½ Pck. Backpulver

4 Blatt Gelatine, weiß

3 Becher Schlagsahne (à 200g)

175 g Puderzucker

125 ml Eierlikör

1 Pck. Haselnüsse (Haselnuss-Krokant)

200 g Marzipan -Rohmasse

3 Eier trennen. Restliche Eier, Eigelb, Zucker, Vanille-Zucker und Salz schaumig schlagen. Haselnüsse und Backpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Den Biskuit einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (175°) 45 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Boden auskühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne und 100 g Puderzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, im Wasserbad auflösen und unter die Sahne ziehen. 1/3 der Sahne beiseite stellen. Eierlikör unter die restliche Sahne ziehen. Den Tortenboden zweimal waagrecht durchschneiden. Zwei Böden mit der Eierlikör-Sahne bestreichen, übereinander setzen und mit dem dritten Boden abdecken. Torte mit der restlichen Sahne rundherum bestreichen. Den Rand mit Krokant bestreuen. Restlichen Puderzucker und Marzipan verkneten und ausrollen. Eine Platte (26 cm Durchmesser) ausstechen und die Torte damit bedecken. Aus dem restlichen Marzipan kleine Sternchen oder Herzchen ausstechen. Die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

24.05.02 beatka23

Vollkorn

Ananas Torte 2 Ei M

Boden:

175 g Weizenvollkornmehl

2 Eier

125 g Butter

1/2 Tl Backpulver

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 Msp. Salz

Füllung:

1 große Dose Ananas in Scheiben

250 ml Sahne

1 Päckchen Sahnestandmittel

100 g Krokant

1 El Zucker

Backofen auf 200° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Butter, Eier, Zucker, Vanillezucker, Salz, Mehl und Backpulver verrühren.

45 Minuten backen.

Boden horizontal halbieren. Sahne mit Zucker und Sahnestandmittel steifschlagen. 2 Scheiben Ananas würfeln und unter zwei Drittel der Sahne mischen. Unteren Boden damit bestreichen. Torte zusammensetzen und mit Sahne, Ananas und Krokant verzieren.

Dinkel Apfelkranz mit Krokant 3 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

Fett und Grieß (für die Form)

500 g Äpfel
3 El Zitronensaft
250 g weiche Butter
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

3 Eier (Gr. M)

350 g Dinkelmehl (Type 630,)
1 Päckchen Backpulver

200 g Schlagsahne

100 g brauner Zucker
75 g gehackte Haselnüsse
75 g Sonnenblumenkerne
Puderzucker und Walnüsse (zum Verzieren) und evtl. Haselnüsse (zum Verzieren)

Zubereitung

1.
Kranzform (ca. 26 cm Ø; ca. 2 1/2 l Inhalt) oder Springform mit Rohrbo-
deneinsatz (26 cm Ø) fetten, mit Grieß austreuen. Äpfel schälen, vierteln,
entkernen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Mit Zitronensaft be-
träufeln.
2.
Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz mit den Schneebesen des Hand-
rührgerätes cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Dinkelmehl und
Backpulver mischen und im Wechsel mit der flüssigen Sahne portionswei-
se kurz unterrühren. Apfelstücke unterheben.
3.
Hälfte Teig in die Form streichen. Braunen Zucker, Nüsse und Sonnen-
blumenkerne mischen und darauf verteilen. Rest Teig darauf verteilen und
glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/
Gas: Stufe 3) **ca. 1 1/4 Stunden backen**. Auskühlen lassen. Mit Puderzu-
cker bestäuben. Nüsse zerkleinern und darüber streuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 3/4 Stunden

Feine Eierlikör Torte 4 Ei M

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl
50 g Haselnusskrokant
75 g Butter
1 El Zucker
1 Prise Salz

1 Ei

Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Belag:

3 Eier

500 g Sahnequark
200 ml Eierlikör
110 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone
8 Blatt weiße Gelatine
500 g Pfirsichhälften (Dose)

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Mürbeteig:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Krokant, Butter in Flocken, den Zucker, Salz, das Ei und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. **Den Ofen auf 200 Grad vorheizen.** Eine Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Vom Teig 2/3 abnehmen und auf dem Springformboden ausrollen. Rest zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und zu einem 3 cm hohen Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Auf der mittleren Einschubleiste **etwa 25 Min. backen.**

Belag:

1. Eier trennen. Die Eigelbe mit Quark, Eierlikör, 50 g Zucker, Vanillezucker sowie Zitronensaft und -schale verrühren.
2. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen.
3. Gelatine in die Quarkcreme rühren und das Ganze im Kühlschrank halb fest werden lassen. Anschließend das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.

4. Etwa 2 El der Creme auf den Mürbeteigboden streichen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Einige zum Garnieren zurück behalten. Die übrigen Spalten auf den Boden legen, die restliche Creme darauf geben und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif und 1 El Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Evtl. Krokant darüber streuen. Die restlichen Pfirsichhälften dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

Kühlzeit: ca. 3 Stunden

Backzeit: ca. 25 Minuten

Vollkorn Krokanttorte 2 Ei + 2 Eiweiß M

(auch für Diabetiker, 2 BE Stück bei 16 Stücken)

100 g Grahamsmehl

50 g Stärkemehl

2 Eigelb

4 Eiweiß

8 El Wasser

2 TI Backpulver

60 g Fruchtzucker

Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

200 g zuckerfreies Krokant

200 ml Sahne

80 g Fruchtzucker

Mark von einer halben Vanilleschote

Eiweiß steif schlagen. Mit den restlichen Zutaten für den Teig vermischen. Aus dem Teig in Springformen zwei Böden bei 160° 15 Minuten backen. Gelatine quellen lassen. Die Zutaten für die Füllung mit der ausgedrückten Gelatine vermischen. Sahne dabei steif schlagen. Die Hälfte der Masse auf einen Boden geben. Den anderen Boden darauf setzen und die andere Hälfte darauf verstreichen.

Hinweis M

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

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis Ei

Das **Ei** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Sonntag, 12. März 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzah-
lenangaben 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