

Apfelsinentorte	3 Ei	39
Apfelstrudel		40
Apfel-Tiramisu		41
Dinkel Apfelkuchen	1 Ei	42
Apfeltorte mit feinem Sahne-Belag	2 Ei	44
Apfeltorte spezial		45
Apfeltorte		45
Apfel-Wein-Torte	1 Ei	46
Gedeckter Apfelkuchen		47
Eierlikör Apfeltorte		47
Ein "anderer" Apfelstrudel	1 Ei	48
Gebackene Apfelringe		49
Gedeckter Apfelkuchen		50
Gipfel mit Apfelfüllung	1 Ei	50
Thurgauer Apfelkuchen	3 Ei	51
Appenzeller Bienenstich	1 Ei	52
Aprikosenkuchen	4 Ei	53
Aprikosen-Marzipan-Terrine		53
Aprikosenmousse im Schokoladenschälchen		55
Aprikosentorte	1 Ei + 1 Eigelb	56
Aprikosentorte-Kuchen		56
Arabische Honigkuchen	3 Ei	57
Auberginenkuchen	2 Ei	58
Baba au rhum	4 Ei	58
Backobsttorte	1 Ei	59
Backteig auf Deutsche Art	3 Eigelb	60
Backteig auf französische Art	4- 5 Eiweiß	61
Bananen-Käsekuchen		61
Bananenkuchen	2 Ei	62
Bananenkuchen I	4 Ei	62
Bananenkuchen II	4 Ei	63
Bananenkuchen		63
Bananenpfannkuchen	3 Ei	64
Bananentorte	4 Ei	64
Bolivianisches Bananenbrot	3 Ei	65
Barbara-Kuchen	4 Ei	66
Basisinfos über Backtreibmittel I		67
Basisinfos über Backtreibmittel II		68
Baskische Kirsch-Pastete	2 Ei	69
Batzerlgugelhupf	2- 4 Eigelb	70
Baumkuchentorte/Baumkuchenspitzen	10 Ei	71
Baumstämmchen		72
Becherkuchen	3 Ei	73
Benedictine Kuchen	4 Ei + 12 Eigelb	74
Bergader Almkäsekuchen	4 Ei	74
Berliner Brot (Plätzchen)		75
Bienenstich	3 Ei +	76
Birnenkuchen I	4 Ei	77

Birnenkuchen vom Blech.....		78
Birnentorte		78
Biskuitrolle (ab 12. Monat).....		79
Biskuitrolle mit Erdbeer- oder Kiwisahne	Diabetes,.....	80
Variante:		81
Blaubeertorte	3 Ei + 5 Eiweis.....	82
Blechkuchen mit Obst	3 Ei	83
Blitzkuchen	5 Ei	84
Böhmischer Mohnstriezel		84
Brotkuchen aus Mailand, Miascia, Lombardei,	3 Ei.....	85
Brottorte 1.....		86
Brottorte 2	1 Eigelb.....	87
Buchweizen-Pfannkuchen	2 Ei +	88
Bündner Birnenbrot.....		88
Butterkekstorte	4 Ei	89
Butterkuchen	4 Ei	90
Butterkuchen Schneller	4 Ei	90
Butterkuchen Spezial	1 Ei + 1 Eigelb.....	91
Buttermilchkuchen	2 Ei.....	92
Buttermilchkuchen	2 Ei.....	93
Carob-Nuss-Kuchen (Veganer Kuchen)		93
Ceylon-Kuchen	6 Ei	94
Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage).....		95
Champagner Torte à la Peter und Jeanette	3 Ei.....	96
Champignon-Käsetorte	2 Ei + 1 Eigelb.....	97
Champignonkuchen mit Speck.....		97
Champignon-Spinat-Kuchen	2 Ei.....	98
Charlotte Royal	4 Ei.....	99
Christstollen II	2 Ei	101
Christstollen I.....		102
Christstollen mit Marzipanfüllung		103
Cremiger Birnenkuchen	3 Eiweiß + 6 Eigelb.....	104
Die Engadiner Nusstorte	1 Ei	105
Dobostorte	5 Ei.....	106
Dominokuchen	3 Ei	106
Donauwellen	6 Ei.....	108
Donauwellen	4 Ei	109
Dreistöckige Pflaumentorte		110
Dresdner Eierschecke	8 Ei.....	111
Eberswalder Spritzkuchen	4 Ei	112
Echter Blätterteig (Grundrezept).....		113
Eierlikör - Amaretti – Creme.....		115
Eierlikör Apfeltorte		116
Eierlikör Birnentorte		117
Eierlikörkuchen #1	4 Ei.....	118
Eierlikörkuchen #2 in der Gugelhupfform	5 Ei	118
Eierlikörkuchen mit Heidelbeeren	5 Ei	118
Eierlikörkuchen	4 Ei + 2 Eigelb	119

Eifeler Rahmkuchen	2 Ei + 1 Eigelb.....	120
Ein "anderer" Apfelstrudel	1 Ei.....	121
Eiscreme-Kuchen	4 Ei.....	122
Eiscremetorte mit Baiser	4 Ei	123
Eiskrokant Torte	1 Ei + 5 Ei	124
Elisenlebkuchen.....		125
Elsässischer Gugelhupf	2 Ei.....	126
Engadiner Nusstorte	1 Ei + 1 Eigelb	127
Englische Kirschtorte	2 Ei.....	127
Englischer Kuchen	4 Ei.....	128
Ensaimadas Spanische Hefeschnitten		129
Erdbeer Mascarpone Biskuit	4 Ei.....	130
Erdbeer-Herz-Torte	6 Ei.....	131
Erdbeerschaumtorte.....		132
Erdbeertörtchen	2 Ei + 2 Eigelb	133
kalten Wasserbad kalt Fantakuchen		
4 Ei.....		134
Faschingskrapfen (Berliner)	5 Eigelb	135
Feigenkuchen mit Orangen	3 Ei	136
Feine Dame	3 Ei.....	137
Feine Gewürzbrötchen		139
Feine Sandtorte	10 Ei	139
Feine Schokoladentorte	6 Ei.....	140
Fenchelschnitten (Bern)	6 Ei.....	140
Fideriser Turta	4 Ei.....	141
Finnischer Gewürzkuchen	3 Ei	141
Flammekuchen Elsässer, mit Egerlinge	2 Ei.....	142
Flammekuchen Elsässer, mit Quark.....		143
Flammkuchen für Anfänger und solche, die es werden wollen*		144
Flammkuchen Speck		146
Flockentorte mit Mini Windbeuteln	5 Ei	147
Florentiner Erdbeertorte		148
Frankfurter Kranz	4 Ei	150
Französische Zitrontarte	4 Ei.....	151
Französischer Obstkuchen	2 Eigelb..	152
Friesische Pflaumentorte.....		153
Frischkäsetorte mit Früchten		154
Früchtebrot III	3 Ei	155
Früchtebrot	3 Ei + 1 Eigelb	156
Früchtebrot.....		157
Früchtekuchen mit Mandeln	4 Ei	158
Gartenkräuter Torte Speck	3 Ei.....	158
Gebackene Apfelringe.....		159
Gebackene Aprikosen oder gebackene Zwetschgen		160
Gebackene Orangenschnitten (Beignets d'oranges)		160
Gefüllter Marmorkuchen	4 Ei.....	161
Gefüllter Weihnachtsstern	3 Ei.....	162
Gelatine.....		163

Gemischte Fischtorte mit Schollenröllchen,	8 Ei	164
Geriebener Teig		165
Gewürzkuchen II -----	3 Ei	165
Gipfel mit Apfelfüllung	1 Ei.....	166
Glücksschweinchen	2 Ei + 1 Eigelb.....	167
Gräubichüchle, Griebenkuchen (Bern)	1 Eigelb.....	168
Grundrezept für Lebkuchen	1 ei.....	168
Gugelhupf ohne Ei.....		169
Hackfleisch-Hirsekuchen mit Mais	2 ei.....	170
Haselnusskuchen	6 Ei	170
Haselnuss-Lebkuchen	4 Eiweiß	171
Haselnusstorte mit Oliven	6 Ei.....	172
Haselnusstorte nach Art der Schwiegermutter	10 Ei	173
Hefebutterteig (Hefe)	3 Eigelb.....	174
Hefegebäck mit Beerencocktail	1 Ei.....	175
Windmühlen.....		175
Himbeertaschen.....		176
Hefekuchen Reindling	1 ei + 1 Eigelb	176
Herbstlicher Theaterkuchen	3 ei	177
Herzchen Waffeln	2 Ei.....	177
Für die pikanten Waffeln	2 Ei-----	178
Herzogintorte		178
Himbeertorte	4 Ei.....	179
Himmelstorte	4 ei.....	181
Himmeltorte.....		181
Hinweise/Tipps zu Honigkuchen.....		182
Hirschhornkuchen	4 ei.....	183
Hochzeitstorte	4 Ei + 2 Ei +2 Eigelb.....	184
Honiggebäck Alte Zürcher Tirggel		185
Honigkuchen Belgischer	2 Ei	186
Huckelkuchen	6 Eigelb + 2 Eiweiß.....	186
Jamaikanischer Rumkuchen	6 Ei	187
Kalte Stolle	1- 2 Ei	188
Karamellisierte Ananastorte	1 Eigelb.....	189
Kartoffelapfelstrudel	1 Ei	190
Kartoffelkuchen Stechelbärger Händöpfelturte	5 Ei.....	190
Kartoffelkuchen I	3 Ei.....	191
Kartoffelkuchen III.....		191
Kartoffeltorte Himmel und Erde	6 Ei.....	192
Kartoffeltorte	6 Ei	193
Käsekuchen Bananen		193
Erdbeer-Quark-Kuchen		194
Käsekuchen mit Rosinen	4 Ei.....	195
Käsetörtchen	1 Eigelb.....	195
Käsetorte	1 Ei + 7 Ei	196
Käsetorte Champignon		197
Käsetorte- Frisch mit Früchten.....		198
Käsetorten mit Pflaumen	-----5 Ei	200

Kathrins Christustollen	2 Ei	201
Kiepenkerl Stollen	2 Ei	202
Kirsch Wickel Torte	1 Eigelb + 4 Ei	203
Kirschkuchen aus Quark-Öl-Teig mit Vanilleguss	4 Ei	205
Kirsch-Makronen-Torte	1 Ei + 4 Eiweiß	206
Kirschtorte mit Marzipan	4 Ei.....	207
Knusperhäuschen	2 Ei.....	208
Kokostorte	5 Ei	209
Komtess-Kuchen	4 Ei.....	210
Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen.....		211
Kuchen aus altbackenem Brot) Brösmeli	8 Eigelb	211
Kuhfell Kuchen	6 Ei	212
Kürbiskernkuchen	5 Ei	213
Kürbiskuchen	1 Ei + 2 Ei.....	214
Kürbiskuchen Vorweihnachtlicher	5 Ei	215
Lagentorte	2 Ei	217
Lauchtorte	2 Ei	218
Le gateau breton /Kuchen,/ Frankreich	1 Ei + 5 Eigelb.....	219
Lebkuchen-Auflauf	4 Ei.....	220
Lebkuchenparfait mit Pernod	2 Ei + 3 Eigelb.....	220
Lebkuchentarte mit Orangen	2 Eiweiß.....	221
Leipziger Stollen	8- 10 Ei.....	222
Linzer Torte	1 Eigelb.....	223
Londoner Schnitten	3 Ei	224
Makronen-Früchte-Lebkuchen	1 Ei + 1 Eigelb	225
Mandarinen Schmant Torte	1 Ei	226
Mandarinen Sekt Creme Torte	3 Ei.....	228
Mandarinenkuchen	4 Ei.....	229
Mandeltorte	5 Ei	229
Mangoldtorte mit Quark und 8 Eiern.....		230
Mascarpone Torte		232
Mascarpone Trauben Torte	2 Ei	233
Mascarpone Trauben Torte.....		233
Maulwurfhügel	4 Ei	234
Maulwurf-Kuchen - Gorka	1Ei	235
Meikes braune Kuchen.....		236
Mississippi Mud Cake	4 Ei.....	236
Möhrentorte	4 ei	237
Münsterländer Pfannkuchen Orangentorte	4 Ei + 1 Eigelb	238
Mürbeteig-Schichttorte	1 Ei.....	240
Nasser Zwetschgenkuchen	4 Ei.....	241
Nikolaustorte	2 Eigelb + 1 Eiweiß	242
Norwegischer Mittsommernachtskringel	1 Ei	244
Nuss Preiselbeertorte mit Marzipan Pistaziendecke	5 Ei.....	245
Nusskuchen	4 Ei	246
Nusskuchen 2.....		247
Nusstorte Engadiner	1 Ei + 1 Eigelb.....	248
Nusstorte mit Preiselbeeren	8 Ei	248

Obst Buttercreme Kuchen / Torte.....		249
Obstquiche mit weichem Boden	2 Ei.....	251
Orangen Kuppel Torte	6 Ei	252
Orangencreme Torte	6 Eigelb	253
Osterhasen- oder Osterlammkuchen	3 Ei.....	254
Österreichischer Nusskuchen	4 Ei	255
Ostertorte	5 Ei	255
Papageienkuchen	5 Ei.....	256
Papageno-Torte	5 Ei	257
Paradieskuchen	3 Ei.....	258
Pfannkuchen Roti jala Malaysischer	3 Ei	259
Satay sauce Malayische Satay-Soße.....		259
Pfefferkuchen mit Marzipan	1 Eiweiß	260
Pfirsich Maracuja Torte	2 ei	261
Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm	2 Ei	262
Pflaumenkuchen vom Blech	1 Ei	263
Pflaumentorte Dreistöckige		264
Pflaumentorte Friesische.....		265
Pförtchen	5 Ei	266
PicassoTorte Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant	3 Ei	267
Pizza auf Seemannsart, Pizza marinara,.....		268
Pizza Frutti di mare		269
Pizza mit Mozzarella und Basilikum, Pizza Margherita,		270
Pizza mit Zwiebeln Pizza pugliese,.....		271
Pizza nach Lust und Laune, Pizza Capricciosa,		272
Pizza Vier Jahreszeiten Pizza quattro stagioni,		273
Pizzateig III		275
Powidltascherln	1 Ei	276
Powidltascherl	1 Ei.....	278
Powidltascherln		279
Profiterosles-Torte	9 Ei	281
Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen	2 Ei.....	283
Quarktörtchen mit Rotwein Pflaumensauce	4 Ei.....	284
Quarktorte mit Brombeersahne	6 Ei	285
Quittenkuchen aus dem Bernggebiet	4 Ei	286
Rahmkuchen gesalzener	3 Eigelb.....	287
Regenbogenkuchen	4 Ei.....	288
Rhabarber Baiser	4 Ei + 4 Eiweiß.....	289
Rhabarbertorte	4 Ei	290
Rosinenstolle.....		291
Rote Grütze Schmant Torte	1 Eigelb + 2 Eiweiß	291
Rotweinkuchen mit Schokoglasur	3 Ei	293
Rotweinkuchen		293
Rotweinkuchenrezept		294
Rüeblikuchen" (Karottenkuchen)	4 Ei	294
Rum-Baba (Romowaja baba)	7 Eigelb	295
Rumkuchen Jamaikanischer	6 Ei.....	296
Sachertorte	6 Ei.....	298

Sächsische Quarkkeulchen	2 Ei.....	299
Sahnekuchen Nidlächüche	2 Ei	300
Salziger Käsekuchen Einsiedler Ofeturli	3 Ei.....	301
Sandtorte Feine	10 Ei.....	301
Sandtorte mit Eierlikör	4 Ei	302
Saure Sahne Torte	4 Ei.....	303
Schoko Minze Torte	4 Ei	304
Schokolade Birnen Kuppeltorte	4 Ei.....	305
Schokoladeglasur.....		306
Schokoladen Biskuitrolle a la Roncalli	6 Ei.....	307
Schokoladen Buttercreme	4 Ei.....	307
Schokoladenkuchen (Vegan.)		309
Schokoladenkuchen Crescionda, Umbrischer	2 Ei	309
Schokoladenkuchen mit Mascarpone Apfel Creme	3 Ei	310
Schokoladenrücken Budapest	6 Ei.....	311
Schokoladentorte Feine	6 Ei.....	312
Schokoladentorte Fridolin	7 Ei	312
Schwäbische Orangen Ostertorte	3 Ei.....	313
Schwarzbrotort von Frau Luis Vogel	12 Ei	314
Schweizer Kirschwehe	5 Ei	314
Sirupküchlein Saray lokmasi.....		315
Sommerliche Fruchttörtchen	2 Ei	316
Sommerlicher Obstkorb	3 Eiweiß.....	317
Sonnenkuchen	3 Ei	318
Spekulatiustorte		319
Stachelbeer-Kokostorte	1 Eigelb + 4 Eiweiß	320
Stachelbeertorte	1 Ei	321
Stachelbeertorte	1 Ei.....	322
Steckrüben-Torte	6 Ei.....	323
Stopfer		323
Streuselkuchen mit Johannisbeeren	1 Ei.....	324
Streuselkuchen	2 Ei.....	325
Süßer Quarkkuchen	2 Ei	325
Süßer Zucchettikuchen	4 Ei.....	326
Süßer Zucchiniuchen, Scarpaccia Toskana	2 Ei	327
Thurgauer Apfelkuchen	3 Ei	328
Thüringer Zwetschgenkuchen	1 Ei	328
Tomatentorte 2	3 + 1 Ei	329
Topfen- Liwanzen	2 Ei	330
Topfenoberscremetorte	3 Ei + 3 Eigelb.....	331
Torte mit der Maus	5 Ei + 0,5 Eiweiß.....	331
Tortenboden:	3 Ei.....	333
Traubenstrudel 1		333
Trockenkuchen mit Mandarinen	6 Ei.....	334
Trockenkuchen mit Sekt	6 Ei	335
Tropic Sun	3 Ei + 3 Eigelb.....	335
Ungebackene Johannisbeertorte		337
Versunkener Birnenkuchen	3 Ei	338

Versunkener Zwetschkuchen	4 Ei	339
Warschauer Pfannkuchen	8 Eigelb	340
Weihnachtliche Schlosstürmchen	5 Ei	342
Weihnachtlicher Rotwein-Schokoladen-Kuchen	1 Ei, 3 Eigelb	343
Weihnachtsbaumstamm	6 Eiweiß + 8 Eigelb	344
Weintorte mit Trauben	4 Ei	345
Zimtkuchen	4 Ei	346
Zitrontorte mit Fächer	2 Ei	347
Zitrontorte	4 Ei	348
Zucchinikuchen mit Pinienkernen	4 Ei	349
Zuckerglasur	1 Eiweiß	350
Zupfkuchen mit Kirschen (Blechkuchen)	8 Ei	350
Zwetschkuchen einfach	1 Ei	351
Zwetschkuchen mit Mandelteig		352
Zwetschkuchen nach Bühlerart	1 Ei	352
Zwetschkuchen (Zwetschgendatschi)	1 Ei	353
Zwetschgen-Pfannkuchen vom Blech	3 Ei	354
Zwiebackkuchen mit Mandeln und Nüssen	6 Ei	355
Mohnkuchen		355
Apfel- Kirsch- Mohn- Kuchen	3 Ei	356
Aprikosen-Mohn-Kuchen	7 Ei	357
Birnen-Mohn-Kuchen-----	1 Ei	358
Böhmischer Mohnstriezel	3 Ei	358
Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage)	1 Ei	360
Englischer Mohnkuchen	2 Ei	360
Fruchtiger Mohn – Blechkuchen	6 Ei	361
Gitter-Mohntorte	1 Ei	361
Mohn - Erdbeere – Torte	4 Ei	362
Mohngugelhupf	2 Ei	363
Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln	6 Ei	364
Mohnkleckerkuchen	2 Ei	365
Mohnkranz	2 Ei	366
Mohnkuchen - Waldviertler Art -----	8 Ei	367
Veränderung		368
Veränderung 2		368
Mohnkuchen mit Früchten	6 Ei	369
Mohnkuchen mit Johannisbeeren	5 Ei	369
Mohnkuchen mit Vanillepudding nach Anna	1 Ei	370
Mohnkuchen vom Blech		371
Mohnkuchen	4 Ei	372
Mohn-Marmorkuchen -----	3 Ei	372
Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl	6 Ei	373
Mohnnudeln aus dem Stift Geras		374
Mohnrolle (Rulet s makom)	6 Ei	374
Mohnstriezel Böhmischer	2 Ei	375
Mohntorte mit Himbeeren und Mascarpone	4 ei	376
Mohntorte mit Marzipan	3 Ei	378
Mohntorte	3 Ei	379

Nuss – Mohnkuchen	3 Ei.....	380
Pflaumen-Mohn-Kuchen	-----2 Ei	381
anstatt 250 g Mohnback:	1 Ei.....	382
Streusel.....		382
Thüringer Mohnkuchen 1	3 Eigelb.....	383
Ein Tipp am Rande.....		384
Veränderung 1		384
Thüringer Mohnkuchen	2 Ei.....	385
Mohn- Hefekuchen.....		386
Quark- Mohnkuchen.....		387
PS.....		388

Aargauer Rübliorte

6 Ei

- 250 g Zucker; (*)
- 250 g Mandeln; geraspelt
- 250 g Rübli; d.h. Möhren o.
- Karotten, geraspelt
- 6 Eier
- 1/2 Zitrone; Saft und
- abgeriebene Schale
- 50 g Mehl
- 1 El Kirsch
- 1 TI Backpulver
- 1 Spur Salz

(*) Mit dieser Menge ist der Kuchen ziemlich süß: man kann die Zuckermenge durchaus um 1/5 bis 2/5 reduzieren: am besten, ausprobieren !

Kuchenform (24 cm) ausbuttern und leicht bemehlen.

Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat, nacheinander Zitronenschale, Mandeln, Rübli, Zitronensaft, Mehl mit Salz und Backpulver, Kirsch zugeben, gut mischen.

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen. Sofort in der Kuchenform einfüllen und im auf 165 Grad C vorgeheizten Ofen während
1
Stunden backen.

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Oder mit einem Zuckerüberzug aus 150 g Puderzucker mit 1 Esslöffel Zitronensaft glatt verrührt), und mit Karotten aus Marzipan dekoriert.

Oder mit einer Mischung aus Puderzucker und gemahlene Haselnüssen.

After-Eight-Torte

5 Ei

1 Portionen

80 g Margarine
80 g Zucker
1 pk Vanillezucker
5 Eier
200 g Mehl
100 g Blockschokolade, geraspelt
1 TI Backpulver
1 TI Rum
1 TI Cognac

FÜR DEN BELAG-----

600 g Sahne
1 pk After-Eight
2 pk Sahnesteif

Am Vortag 8 der After-Eight-Blättchen Für die Verzierung beiseite legen. Für den Belag die Schlagsahne mit dem restlichen After Eight aufkochen. Abkühlen lassen und über Nacht zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Für den Teig Margarine mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mandeln, Blockschokolade und Backpulver herunterheben. Rum und Cognac hinzufügen. Eiweiß zu einem steifem Schnee schlagen, unter den Teig heben. Eine Springform (26cm) mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175-200 Grad etwa 30 Minuten backen (Umluft). Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Die gutgekühlte Sahne mit Sahnesteif schlagen. Etwa 1/3 der Sahne in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Einen Tortenring um den Kuchen geben, die geschlagene Masse hineingeben und glattstreichen. 16 Rosetten auf die Tortenoberfläche spritzen und jede mit einem halbierten After-Eight-Blättchen verzieren. Torte gekühlt servieren!

Ägyptischer Grießkuchen (Basbusa)

500 g feiner Grieß
1TI Backpulver
200 g Butter
150 g Zucker
1p. Vanillezucker
3 mittelgroße Eier
150 g Joghurt (natur)
100 g fein gemahlene Mandeln
ca 30 ganze Mandeln (gehäutet)

150 g von der Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier dazugeben und weiterschlagen. Den Joghurt dazugeben und gut verrühren. Den Grieß mit Backpulver versieben und zu der Mischung dazugeben. Am Schluss die Mandeln dazugeben.

Den Teig in eine gefettete Form geben und glatt streichen. Die ganzen Mandeln darauf legen, den Kuchen ins Rohr schieben und bei 200 Grad ca. 30 Min. backen

In der Zwischenzeit 2 Becher Zucker mit 1 Becher Wasser vermischen und eine Zeitlang kochen, kann leider nicht sagen wie lange, da ich es immer nach Gefühl mache. wenn der Kuchen fertig ist, das Zuckerwasser darüber leeren und fertig ist das Basbusa.

Altmodischer Apfelkuchen

Teig: -----
Hefeteig nach Grundrezept 1,
halbe Menge für ein
-Kuchenblech
75 g Semmelbrösel

Belag: -----
1 1/2 kg Äpfel
1 Zitronensaft
2 Zucker
Zimt nach Geschmack
75 g Rosinen
75 g Mandeln, gehackte
2 Rum oder Weinbrand

zum Verfeinern-----
100 g Butter

Äpfel schälen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln,

damit die Apfelmasse nicht braun wird. Zucker, Zimt, Rosinen und Mandeln zufügen, mit Rum oder Weinbrand abschmecken. Alles dick auf einen ausgerollten, mit Semmelbröseln bestreuten Hefeteig geben und backen. Noch heiß mit zerlassener Butter beträufeln.

Backzeit: 25-30 Minuten

Hitze: 200° -250° C

Ein altes, aber noch immer beliebtes Rezept. Der Kuchen schmeckt frisch aus dem Ofen am besten.

Altmodischer Schokoladenkuchen

Teig:-----

- 200 g Margarine
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 300 g Mehl
- 50 g Kakao
- 1 Prise Salz
- Bittermandelöl
- 1 Zitrone, ungespritzten,
-abgeriebene Schale
- 1/2 Milch
- 1 Hirschhornsalz

Zitronencreme:-----

- 350 g Puderzucker
- 150 g Butter
- Saft einer Zitrone
- 1 Wasser, kochendes

Belag-----

geraspelte Schokolade

Margarine, Zucker und Eier gut verrühren. Mehl, Kakao, Salz, Bittermandelöl und Zitronenschale dazugeben. In der kalten Milch das Hirschhornsalz auflösen. Alles kräftig zu einem Teig verrühren. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, an der offenen Seite einen hohen Rand falten. Den Teig aufstreichen, 5-10 Minuten bei starker Hitze backen. Heiß stürzen, das Papier abziehen. Erkalten lassen. Mit Zitronenguss überziehen. Dafür den gesiebten Puderzucker und die heiße, zerlassene Butter verrühren, Zitronensaft und kochendes Wasser zufügen und so lange rühren, bis eine dickflüssige Creme entstanden ist. Den Zitronenguss mit

geraspelter Schokolade verzieren.

Backzeit: 10-15 Minuten

Hitze: 250° C

Amaretto Torte

4 Ei

Für den Boden: -----

- 100 g Mehl
- 100 g Speisestärke z.B. Mondamin
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 2 TL Backpulver
- 3 El lauwarmes Wasser

Für die Füllung: -----

- 12 El Amaretto- Likör
- 1 Paket Vanille- Pudding (zum -Kaltrühren)
- 5 Paket Sahne (je 200 ml)
- 3 Tütchen Vanillinzucker

Garnitur: -----

- Schokoraspel oder
- Schokostreusel
- Amaretto- Trüffel

Zubereitung des Bodens:

Eiweiß und Eigelb trennen, das Eiweiß in eine Schüssel lauwarmes Wasser geben und zu Eischnee steif schlagen.

Den Zucker langsam unterheben. Danach das Eigelb hinzufügen und zuletzt Stärke plus Mehl und Backpulver vorsichtig unterrühren. Die Masse in eine Springform geben (Durchmesser 26 cm) und bei ca. 175 Grad (Umluftherd) 35 bis 40 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen den Boden zweimal durchschneiden.

Zubereitung der Füllung:

Sahne in 3 Portionen teilen. Zwei Portionen mit je 1/2 Päckchen Vanillepudding und jeweils 1/2 Tüte Vanillinzucker vermischen. Dann drei El Amaretto pro Portion unterrühren. Die Füllung auf dem unteren Boden verteilen, die zweite Portion auf dem mittleren Boden verstreichen. In die dritte Portion Sahne zwei Tütchen Vanillezucker und sechs El Amaretto hinzugeben und gut verrühren. Anschließend die ganze Torte damit bestreichen, Ränder nicht vergessen.

Je nach Geschmack garnieren z.B. mit kleinen Sahnetupfern, Schokostreusel und Amarettotrüffel.

Ameisenkuchen

4 Ei

250 g Butter
180 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier; getrennt
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
2 El Rum
3/4 Tas. Eierlikör
100 g Blockschokolade; gerieben

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, dann nacheinander die geriebene Blockschokolade, den Eierlikör, Rum, Mehl und Backpulver dazurühren. Zuletzt den steif geschlagenen Eischnee unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform geben. Bei 170 Grad C ca. 60 Minuten backen. Erkalten lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Amerikaner

2 Ei

Für den Teig:
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 Eier
1 Prise Salz
3 El Milch
1 Pck. Vanillepuddingpulver
250 g Mehl
3 Gestr. Tl. Backpulver
Milch zum Bestreichen
Für den Guss:
100 g Puderzucker
1 Tl Kakao
Heißes Wasser

Margarine schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, und mit Milch angerührtes Puddingpulver dazugeben. Masse gut schlagen. Mehl und Backpulver mischen und reinrühren. Der Teig muss

fest sein. Falls er nicht fest genug ist, noch etwas Mehl dazugeben. Mit dem Esslöffel große

Portionen von etwa fünf cm Durchmesser aufs Blech sitzen.

Backzeit: 15 bis 20 Minuten. Nach 10 Minuten die Oberfläche mit Milch bestreichen.

Elektro: 190 Grad, Gas Stufe 3 bis 4

Amerikaner kalt werden lassen. Für den Guss: Puderzucker mit etwas heißem

Wasser dickflüssig und glattrühren. Die Hälfte mit Kakao würzen. Unterseite des Gebäcks bestreichen.

Amerikanische Pfannkuchen

1 Ei

1 Ei
237 ccm Mehl
178 ccm Milch
2 El Margarine
1 El Zucker
3 Tl Backpulver
1 Prise Salz

Das Ei von Hand flockig schlagen. Die verbleibenden Zutaten einrühren, bis die Backmischung schön flüssig ist. Wenn nötig, Pfanne einfetten.

Jeweils drei El. über die Spitze in die Mitte der heißen Pfanne gießen. Die Pfannkuchen werden gebacken, bis sie aufgegangen und die Ränder trocken sind. Pfannkuchen wenden und goldbraun backen.

Man erhält sechs Pfannkuchen.

Amerikanischer Apfelkuchen

Teig-----

500 g Weizenvollkornmehl
1 Pck. Trockenhefe
30 g brauner Zucker
1 Pr. Salz
abger. Schale von 1/2

- Zitrone
- 100 g Butter
- 1/2 l Milch
- 100 g frische USA-Erdnusskerne
(= ca. 200 g Erdnüsse in
- Schale)

Belag: -----

- 1.5 kg säuerliche Äpfel (Cox
- Orange od.
Glockenapfel)
- Saft von 1/2 Zitrone
- 1 kl. Glas ungesüßtes
- Preiselbeerkompott
- 70 g brauner Zucker
- 100 g frische USA-Erdnusskerne
(= ca. 200 g Erdnüsse in
- Schale)
- 50 g Rosinen

Mehl, Hefe, braunen Zucker, Salz, Zitronenschale, flüssige Butter und lauwarme Milch vermischen und mit Knethaken etwa 5 Minuten kneten, bis der Teig Blasen bildet. Zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Die USA-Erdnüsse schälen und die roten Kernhäutchen entfernen. Den Teig mit den gehackten Erdnüsse mischen und ein gefettetes Backblech damit auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel auf dem Teigboden verteilen. Mit Zitronensaft und 3 El. Saft vom Preiselbeerkompott beträufeln. Die abgetropften Preiselbeeren, den braunen Zucker, die gehackten USA-Erdnüsse und die Rosinen darüber verteilen.

Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Amerikas Christmas-Cookies

ca. 50 Stück)-----

- 150 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 80 g brauner Rohrzucker
- (Farinzucker)
- 2 Päckchen Vanillinzucker

- 1 Ei
- 180 g Mehl
- 1/2 TI Backpulver
- 1/4 TI Salz
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 2 Päckchen
 - Schokoladentropfen = 15

Butter oder Margarine mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillinzucker hinzufügen, mit dem Ei unterschlagen. Das mit Backpulver und Salz gemischte Mehl unterrühren, die gehackten Haselnüsse und die Schokoladentropfen einarbeiten. Mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf ein ungefettetes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) 12 - 14 min. backen, bis sie auseinandergegangen und goldbraun sind. Nach kurzem Abkühlen mit einem Spachtel vom Blech nehmen. In einer Blechdose aufbewahren.

Zubereitungszeit ca. 45 min.
 Pro Stück ca. 315 kJ = 75 kcal

Amerikatorte

4 Ei

Teig-----

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 4 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 2 TI Backpulver
- 150 g Mehl
- 4 EI Milch

Baiser-----

- 4 Eischnee
- 200 g Zucker

Füllung-----

- 1/2 l Sahne
- Obst

Aus den Teigzutaten 2 Tortenböden herstellen und beide mit der Baisermasse bestreichen; und anschließend bei 175GradC 1/2 Std. backen. Für die Füllung 1/2 l Sahne steif schlagen und mit dem Obst

vermischen. Je nach Geschmack noch mit Sahnetupfern verzieren.

Alle Arten von Beeren wie Erdbeeren o. ä. oder Sauerkirschen

Ananas Schmantkuchen

4 Ei

Teig: -----

200 g Margarine
100 g Zucker
2 Paket Vanillinzucker
4 Eier
450 g Mehl
1 Paket Backpulver

Belag: -----

200 g Margarine
2 Paket Schmant á 200 g
100 g Zucker
2 Paket Vanillinzucker
3 Paket Sahnesteif
(wenn es sehr warm ist, ein
-Päckchen mehr nehmen)
2 Dose Ananas á 565 ml

Für den Teig die Margarine mit dem Zucker, Vanillinzucker und den Eiern schaumig schlagen. Dann Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise mit dem Mixer unterrühren. Für die Streusel ein Backblech mit Backpapier auslegen. Drei Esslöffel vom Teig abnehmen und dünn auf das Backpapier streichen. Den restlichen Teig auf ein zweites gefettetes Backblech streichen und 20-30 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 170° backen. Auf dem Blech auskühlen lassen. Nun das Blech mit dem Streuselteig in den Ofen schieben und etwa fünf Minuten backen. Die Streusel sollen goldgelb und gut durchgebacken sein. Wenn der Streuselteig erkaltet ist, die Streusel von Hand zerkleinern.

Für den Belag zuerst die Ananas gut abtropfen lassen. Mit dem Pürierstab oder von Hand zu einer gleichmäßigen Masse zerkleinern. Die Margarine mit dem Schmant, dem Zucker und dem Vanillinzucker gut verrühren. Danach das Ananas Püree untermengen. Zum Schluss das Sahnesteif einrieseln lassen und mit dem Mixer einarbeiten. Die Ananasmasse gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Die Streusel drüberstreuen und am besten eine Stunde lang durchziehen lassen.

Ananas-Creme-Torte

Zutaten-----

- 160 g Mehl
- 180 g Zucker
- 4 Eier
- 80 g Butter oder Margarine
- 2 El Johannisbeermarmelade
- 1 dünner Biskuitboden ohne
- Rand
- 2 El Weinbrand
- 10 Scheiben Ananas aus der Dose
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- gut 1/2 l Milch,
Salz
- 40 g geröstete Mandelblättchen
- 1/4 l frische Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 El gehackte Pistazien

Mehl, 50 g Zucker, 1 Eigelb und kalte Butter oder Margarine rasch zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Dann auf dem Boden einer Springform (26cm) ausrollen, mehrmals einstechen.

Bei 200 Grad C etwa 20 Minuten backen. Sofort vom Blech lösen, abkühlen lassen

Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, Biskuitboden darauf legen, gut andrücken und mit Weinbrand beträufeln. Ananasscheiben abtropfen lassen.

Puddingpulver mit 3 El. Milch und 3 Eigelb verquirlen. 4 Eiweiß steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einschlagen. 1/2 l Milch mit 1 Prise Salz und 1 El. Zucker aufkochen. Puddingpulver einrühren. Eischnee darunter heben.

Pudding kurz aufkochen.

Etwas Creme auf den Tortenboden streichen. 7 Ananasscheiben drauflegen.

Springformrand mit einem Alufolienstreifen auslegen, darüber setzen. Cremeeinfüllen, glatt streichen und erkalten lassen. Springformrand entfernen. Den Tortenrand mit Mandelblättchen bewerfen. Sahne mit 1 El. Zucker und Sahnesteif schlagen. Die Torte damit garnieren. Mit Ananasstückchen und Pistazien schmücken.

16 Stück mit je etwa 315 K

Zubereitung etwa 120 Minuten

Ananasringe

2 Ei

Zutaten-----

125 g Mehl
1 Msp. Backpulver
2 Eier
2 El Honig
4 Ananasscheiben
etwas Mehl
1 kg Pflanzenfett
1/2 c Puderzucker

Mehl, Backpulver, Eier und Honig verrühren. Ananasscheiben zuerst in etwas Mehl dann im Teig wenden.

Pflanzenfett in der Friteuse auf 170 Grad C erhitzen. Ananasscheiben in 4 Min. frittieren und gut abtropfen lassen. Puderzucker darüber sieben.

Ananastorte mit Creme fraiche 1 Ei + 4 Eigelb

Für den Mürbeteig-----

200 g Mehl
1 Ei
70 g Zucker
1 Packung. Vanillinzucker
100 g Butter

Für den Belag-----

1 Dose Ananas (850 g)
1 Dose Ananas (580 g)
abgeriebene Schale einer
- halben
unbehandelten Zitrone
300 g Creme fraiche
80 g Zucker
1 Packung. Vanillinzucker
4 Eigelb
30 g Speisestärke

1 Ei Ananas-Konfitüre
Puderzucker zum Bestäuben

Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Zucker und Vanillinzucker hinzugeben. Kaltes Fett in Flöckchen darauf verteilen.

Alle Zutaten rasch zu einem Teig verkneten. In Folie wickeln und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Pie- oder Tortenform (26 cm Durchmesser) fetten. Mürbeteig auf leicht bemehlter Fläche rund ausrollen und die Form damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel anstechen.

Im vorgeheizten Backofen (200 Grad) ca. 15 Minuten vorbacken. Inzwischen Ananas abtropfen lassen. Zitronenschale, Creme fraiche, Zucker, Vanillinzucker, Eigelb und Speisestärke verrühren. Creme auf dem vorgebackenen Tortenboden verstreichen. Ananasringe halbieren und fächerartig auf die Creme legen. Bei gleicher Temperatur noch ca. 30-35 Minuten backen. Ananaskonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den warmen Kuchen damit glasieren.

Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 360 Kalorien.

Für 12 Stücke

Apfel Zwieback Kuchen mit Vanillesoße

2 Ei

10 Zwiebäcke
1/4 l Milch
4 Äpfel
20 g Butter
40 g Zucker
2 Eier
1 unbehandelte Zitrone

Für die Soße: -----

1 Paket Vanillesoßenpulver zum
-Aufkochen
1/2 l Milch,
20 g Zucker

Die Zwiebäcke in kleine Stücke brechen und mit der Milch

übergießen. Die Äpfel schälen und in dünnen Scheiben in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen (oben 30 cm lang und 12 cm breit). Die Haut der ganzen Zitrone abschaben und die Zitrone halbieren. Eine Hälfte auspressen und die Äpfel mit dem Saft begießen, damit sie nicht braun werden. Den Ofen auf 190° vorheizen. Die Eier trennen, und den Eischnee sehr steif schlagen. Dann Eigelb, Butter, Zucker und Zitronenschale zu einer glatten Masse verrühren. Vorsichtig Eiweiß und die eingeweichten Zwiebäcke unter die Eigelbmasse heben und alles auf den Äpfeln verteilen. Den Kuchen für ca. 30 Minuten in den Ofen schieben.

Die Vanillesoße nach Packungsanweisung zubereiten.

Der Apfelkuchen kann kalt oder warm mit der Vanillesoße gegessen werden.

Tipp: Sehr gut schmeckt dazu auch eine Weinschaumcreme

Apfelbrot Irmgard

750 g Äpfel
(möglichst eine saure Sorte, z.B. Boskop oder Jonagold)
150 g Zucker
2 El Apfelbrand, z.B. Apfelkorn
200 g Nüsse
(nach Belieben Hasel-, -Walnüsse oder Mandeln)
500 g Mehl
1 P. Backpulver
200 g Rosinen

Die Äpfel schälen und in kleine Stück schneiden. Mit Zucker und Apfelkorn vermischen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Tag alle übrigen Zutaten in eine Schüssel geben, vermengen und die eingeweichten Apfelstücke hinzugeben. Alles gut vermischen und in eine ganz normale gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform füllen. Die Form sollte für 1,5 bis 2 Kilo Inhalt geeignet sein Bei 220 Grad (Umluft: 200 Grad) ca. 60 bis 70 Minuten backen.

Tipp:

Wer es kräftiger mag, kann noch 1 bis 2 TL Zimt und Kakao unterrühren.

So bekommt das Apfelbrot einen kräftigeren Geschmack und eine schöne braune Farbe.

Es schmeckt zum Kaffee serviert mit Butter und/oder Konfitüre.

Apfelkuchen Epfelküche

3 Ei

125 g Butter,
70 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
1 Ei,
250 g Mehl,
1 TL Backpulver,
2 El Kirschwasser,
1 Prise Salz

Belag: -----

1 kg mürbe Äpfel,
1/2 Zitrone, Saft von
1 Päckchen Vanillezucker,
evtl. Sultaninen.

Guss: -----

1/8 l Sauerrahm,
60 g Zucker,
2 El Mehl,
2 Eier,
1/2 Zitrone, Schale von

Butter, Zucker, Ei, 1 Prise Salz und Kirschwasser schaumig schlagen, Mehl und Backpulver darunter geben und alles schnell zusammenschaffen. Den Teig 2 Stunden kühl stellen und anschließend auf das mit Butter vorgerichtete Obstkuchenblech drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Die vorgerichteten Apfelschnitze werden eingekerbt, mit dem Zitronensaft und Vanillezucker lässt man sie noch etwas ziehen. Anschließend werden sie kreisförmig auf den Kuchen gelegt, die gewaschenen Sultaninen daraufgestreut.

Guss:

Eigelb, Zucker und die Hälfte des Sauerrahms rührt man zusammen schaumig, gibt die abgeriebene Zitronenschale dazu, das Mehl und den Rest des Sauerrahms, mengt den steifen Eischnee darunter und gibt den Guss auf den halbgebackenen Kuchen. Der Kuchen wird im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad eine dreiviertel Stunde gebacken.

Apfelkuchen (Torta di mele)

3 Ei

1 kg geschälte Äpfel in kleine -Stücke geschnitten
3 Eier
350 g weißes Mehl
200 g Zucker

- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Butter
- 1 Päckchen Milch
- 1 Päckchen Weißwein

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren. Dann die zimmerwarme Butter, Mehl, Milch, Wein und das Backpulver dazugeben und alles gut vermischen. Die Apfelstücke darunter heben. Diesen Teig in eine eingefettete Kuchenform geben und für ca. 1 Stunde in den auf 180 Grad vorgeheizten Backofen geben.

Apfelkuchen, sehr fein

2-3 Ei

- 100 g (-125 g) Butter oder
- Margarine
- 125 g Zucker
- 2 (-3) Eier
- 4 dr Zitronensaft
- Etwas Salz
- 200 g Weizenmehl
- 6 g Backpulver
- 1 El (-4 El) Milch
- 500 g (-750 g) Äpfel

Man rührt das Fett schaumig und gibt nach und nach Zucker, Eier und Gewürze hinzu. Das mit dem Backpulver gemischte Mehl wird nach und nach untergerührt. Wenn der Teig fester wird, gibt man soviel Milch hinzu, dass er schwer vom Löffel fällt. Er wird in eine gefettete Springform gefüllt und mit einem Esslöffel, den man häufig ins Wasser taucht, glatt gestrichen. Für den Belag schält man die Äpfel, schneidet sie in Viertel, ritzt sie mehrmals der Länge nach ein und legt sie kreuzförmig auf den Teig. Anschließend den Kuchen bei 200 Grad C 45 Min. lang backen und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen oder mit Aprikosenglasur bestreichen.

Apfelkuchen aus der Bretagne

4 Ei

- Für Den Teig-----
- 150 g Butter o. Margarine
 - 4 Eier
 - 150 g Zucker
 - 2 cl Calvados

- 1 Spur Salz
- 1 Spur Backpulver;
- Messerspitze
- 150 g Mehl

Für Die Füllung-----

- 500 g Äpfel; süße Sorte
--z.B. Delicious
- 1 El Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker

Butter oder Margarine schmelzen und abkühlen lassen.
In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Calvados u. Salz schaumig schlagen.
Abgekühltes Fett, Backpulver und durchgeseibtes Mehl untermischen.
Backofen auf 200 Grad vorheizen.
Äpfel schälen, vierteln, entkernen. In dünne Scheiben schneiden und 400g davon unter den Teig heben.
Die Springform einfetten und den Teig einfüllen. Die restlichen Apfelscheiben auf dem Teig verteilen.
Kuchen in den vorgeheizten Ofen auf die untere Einschubleiste stellen und 40-50 Minuten bei 200 Grad backen. Nach 20 Minuten Backzeit eventuell abdecken.
Kuchen aus dem Ofen nehmen und vorsichtig aus der Form lösen. Auf einen Kuchendraht legen.
Puderzucker und Vanillezucker vermischen und den Kuchen damit bestreuen.

Apfelkuchen Demoiselles Tatin

Kuchenteig (ergibt zwei Kuchen):-----

- 125 g kalte Butterflocken (
die Großmutter tat sie über -Nacht in den Keller,
wir haben den Kühlschrank.
-Eilige stellen die Flocken
1/2 Stunde in den Tiefkühler)
- 250 g Mehl
- 1 Tl Salz, gestrichener
- 4 El möglichst kaltes Wasser,
evt. mehr

Belag:-----

- 50 g Butter
- 150 g Staubzucker
- 900 g Äpfel

150 g Kuchenteig

Die Butter mit möglichst kühlen Händen unter das Mehl reiben, das Wasser löffelweise begeben, rasch kneten, eine Kugel formen, über Nacht in den Keller oder 1 Stunde in den Tiefkühler stellen.

Die Äpfel schälen und vierteln (Jonathan, Gravensteiner oder Golden Delicious). Das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 5 mm dicke Scheiben schneiden.

Eine Springform mit 1 EL Butter bestreichen. 1/2 Tasse Staubzucker auf den Boden gleichmäßig verteilen und mit einer Lage Apfelscheiben belegen.

Diese mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen. Nächste Lage Apfelscheiben einlegen und wieder mit 1 EL Staubzucker und 1 TL Butterflocken bestreuen.

Diesen Vorgang wiederholen, bis alle Apfelscheiben eingelegt sind. Letzte Schicht mit 2 EL Staubzucker und 1 EL Butterflocken bestreuen.

Springform auf den Boden des vorgewärmten Ofens stellen und nun mit auf höchster Stufe eingeschalteter Unterhitze 1/2 Stunde backen.

Kuchenteig ausrollen und damit die Apfelscheiben in der Springform bedecken. Nochmals 10 Minuten backen, bis der Deckel eine goldbraune Farbe hat.

Die Form aus dem Ofen nehmen und den Apfelkuchen auf einen feuerfesten Teller stürzen (der Teigdeckel wird zum Boden). Die Oberfläche mit 2 EL Staubzucker bestreuen.

Kuchen nochmals auf die oberste Backrille schieben und 5 bis 10 Minuten überbacken, bis der Zucker karamellisiert.

Apfelkuchen einmal anders

3 Ei

125 g Margarine
125 g Zucker
1 Packung Vanillinzucker
3 Eier
1 Prise Salz
4 Tr. Backöl Zitrone,
bzw. Zitronensaft o. Zitronenzucker
200 g Weizenmehl

2 gestr. Teelöffel Backpulver Backin
750 g Apfelscheiben entspr. ca. 1 kg Äpfel(genau auswiegen)
3 Ei Milch
50 g Butter
3 Ei Zucker
1 gestr. Teelöffel Zimt

Margarine, Zucker, Vanillinzucker, Eier, Salz, Backöl Zitrone, Mehl gemischt mit dem Backin, Rührteig bereiten.

Springform 28 cm Ø gut einfetten und dann 2/3 des Teiges hineingeben.

Jetzt die Apfelscheiben (vorher mit etwas Zitronensaft beträufeln und etwas Vanillinzucker drüberstreuen) in kleine Stücke geschnitten einfüllen.

Zu dem restlichen Teig etwas Milch zufügen und anschließend über die Äpfel verteilen.

Zum Schluss Zucker und Zimt darüber streuen und die Butter in Butterflöckchen mit einem TL. verteilt draufgeben.

Backen: 175 - 200 Grad ca. 50 Minuten

Apfelkuchen Großmutter's Schlupfkuchen

2 Ei

2 Eier (evtl. mehr, je nach -Größe),
100 g Zucker,
125 g Mehl,
1 TL Backpulver, gestr.
5 Ei Öl,
2 Päckchen Vanillezucker,
1 kg feste, säuerliche Äpfel
-(z.B. Boskop),
1 Prise Salz

zum Beträufeln: -----
Butter

Bestreuen: -----
Zimtzucker

Die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse in grobe Stücke schneiden. Eier und Zucker zu einer dicken, cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver gesiebte Mehl und Salz vorsichtig unterziehen. Ganz zum

Schluss das Öl schnell und kräftig unterschlagen.
Diese dickflüssige Masse in eine gefettete Springform geben. Die Apfelstücke darauf verteilen (vom Teig sollte nichts mehr zu sehen sein). Vanillezucker darüber streuen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei Mittelhitze langsam backen (etwa 45 Minuten).
Der Kuchen ist fertig, wenn die zwischen den Apfelstücken hervor-"geschlupften" Teigspitzen goldbraun sind.
Dann mit zerlassener Butter beträufeln und mit Zimtzucker bestreuen.

Statt mit Äpfeln kann der Schlupfkuchen auch mit jedem anderen Obst zubereitet werden

Apfelkuchen mit Creme

Teig:-----

Hefeteig nach Grundrezept 1,
halbe Menge für ein
-Kuchenblech
50 g Margarine
75 g Semmelbrösel

Belag-----

1 1/2 kg Äpfel
2 Zitronensaft
3 Zucker

süße Buttercreme-----

375 ml Milch
4 Zucker
1 Puddingpulver Vanille- oder
-Mandelgeschmack
125 g Butter

Schokoladenguss-----

150 g Schokolade
50 g Kokosfett
1 Öl

Den ausgerollten Hefeteig dünn mit zerlassener Margarine einpinseln und Semmelbrösel aufstreuen. Äpfel schälen, in Spalten schneiden, Kernhaus entfernen, in Essigwasser legen, um das Braunwerden zu verhindern. Trocken tupfen, mit Zitronensaft und Zucker durchmischen. Auf den Kuchen legen. Ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.
Nach Vorschrift einen steifen Pudding kochen (reduzierte Milchmenge!) und erkalten lassen. Butter schaumig schlagen, löffelweise den

Pudding unterrühren, bis die Buttercreme schön fest ist.
Auf den Apfelkuchen streichen. Kühl stellen. Mit
Schokoladenguss überziehen: Die Schokolade im Wasserbad
erhitzen, bis sie flüssig ist. Das zerlassene Kokosfett und
das Öl unterrühren, auf die Buttercreme geben. (Oder
fertige Kuvertüre verwenden.)

Backzeit: 20-25 Minuten

Hitze: 200°C

Apfelkuchen mit Mandelkruste

2 Ei

Für den Rührteig-----

200 g Margarine
175 g Zucker
1 TI Vanillinzucker
2 Eier
1 Schuss Salz
2 TI Backpulver
250 g Mehl

Für die Füllung:-----

1 kg Äpfel
1 Zitrone
1 El Butter
50 g Rosinen
1 El Vanillinzucker

Für die Glasur:-----

100 g Butter
2 El Farinzucker (brauner Zucker)
1 El Honig
1/2 TI Anis
100 g Mandeln

Zuerst für den Rührteig die Margarine mit dem Mixer schaumig rühren,
dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben.

Anschließend kommen die Eier und eine Prise Salz hinzu. Zum Schluss
Backpulver und Mehl vermischen und einrühren. Schließlich den
fertigen Teig in eine gut gefettete Springform (26er Durchmesser)
füllen und einen kleinen Teigrand hoch stehen lassen. Dann für die
Füllung die Zitrone auspressen und den Saft in eine große Schüssel
gießen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Stücke schneiden und in
dem Zitronensaft wenden, damit sie nicht braun werden. Anschließend in
einem großen Topf die Butter heiß werden lassen und die Äpfel mit
dem Vanillinzucker und den Rosinen hineingeben. Die Apfelmischung so

lange dünsten, bis die Äpfel etwas weich werden, dann noch heiß auf dem Teig verteilen. Backofen auf 175 Grad Celsius vorheizen und Kuchen darin 45 Minuten backen (Umluftherd: 160 Grad Celsius, ohne vorheizen).

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

Servieren mit Vanillesoße, Vanilleeis, Sahne.

Apfelkuchen mit Mürbeteigdecke

Teig:-----

Hefeteig nach Grundrezept 1,
halbe Menge für ein
-Kuchenblech
50 g Margarine
75 g Semmelbrösel

Belag-----

1 1/2 kg Äpfel
3 Zucker
2 Zitronensaft
1 Vanillezucker
Zimt
100 g Mandeln, gehackte
75 g Rosinen
100 g Butter

Mürbeteig-----

250 g Mehl
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Ei
2 Milch
1 Backpulver (1 Handvoll Mehl -zum Ausrollen)

zum Verfeinern:-----

100 g Butter
100 g Puderzucker

Den ausgerollten Hefeteig dünn mit zerlassener Margarine einpinseln und Semmelbrösel aufstreuen.

Äpfel schälen, in Spalten schneiden, Kernhaus entfernen, in Essigwasser legen, um das Braunwerden zu verhindern. Trocken tupfen, mit Zucker und Zitronensaft durchmischen. Auf den Kuchen legen. Vanillezucker, Zimt nach Geschmack, gehackte Mandeln, Rosinen darüber streuen und mit zerlassener Butter beträufeln.

Aus den Zutaten einen geschmeidigen Mürbeteig kneten, 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, auf bemehlter Unterlage dünn ausrollen und auf den Apfelbelag legen. Ca. 30 Minuten backen. Nach völligem Erkalten dick mit bei gelinder Hitze zerlassener und wieder abgekühlter Butter bestreichen. Wenn die Butter auf dem Kuchen steht, mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 30-40 Minuten

Hitze: 180° -200°C

Dieser knusprige und aromatische Kuchen schmeckt auch sehr gut, wenn man den Mürbeteigboden dünn mit erhitzter Aprikosenmarmelade bestreicht und dann Zuckerguss darüber gibt.

Früher einer der besten Kuchen zur Kirmes. Jetzt eher als Sonntagskuchen beliebt und schnell zubereitet.

Apfelkuchen mit Rahmguss

- 1 Blätterteig,
- säuerliche Äpfel,
- 150 g geschälte und geriebene
-Mandeln,
- 250 ml Rahm,
- 100 g Puderzucker

Eine Backform wird mit Blätterteig belegt. Darauf gibt man schichtweise in dünne Scheibchen geschnittene Äpfel bis ca. 1/2 cm unter den Rand der Form. Mandeln werden mit Rahm verrührt und über die Äpfel gegossen.

Der Kuchen wird mit dem Puderzucker bestreut und im heißen Ofen gebacken (20 Minuten unterste Rille bei 200 Grad. Für die letzten 5 Minuten Ofen auf "Grill" schalten).

Apfelkuchen mit Zimt

3 Ei

Portion: 1

200 g Butter
250 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 Eier
275 g Mehl
2 El Backpulver
6 mittl. Äpfel
3 TI Zimt

125 g weiche Butter mit 150 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier darunter schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, zur Schaummasse sieben. Gut verrühren. Milch zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Boden und Rand einer Springform (28cm) mit 5g Butter austreichen. Teig in die Form geben, glatt streichen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. Die runde Seite der Apfelviertel der Länge nach mehrfach einschneiden, mit der eingeschnittenen Seite nach oben in den Teig drücken. Restlichen Zucker mit Zimt mischen, die Hälfte auf den Kuchen streuen. Die Hälfte der Butter in Flocken auf den Kuchen geben. Im vorgeheizten Backofen (E: 200 Grad C) auf der zweiten Schiene von unten 35-40 Minuten

backen. Aus dem Ofen nehmen, mit restlichem Zimt-Zucker und restlicher Butter in Flocken bestreuen. Besonders gut schmeckt der Kuchen, wenn er noch warm serviert wird.

Apfelkuchen vom Blech

280 g Mehl (Type 1050),
1 Päckchen Backpulver,
150 g Magerquark,
60 g Pflanzenöl,
6 El Milch (1,5% Fett),
1 TI flüssiger Süßstoff,
1 Prise Salz,
1 kg Äpfel,
Zimtpulver,
20 g Mandelblätter,
Fett für das Backblech

Das Blech einfetten. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Quark, das Öl, die Milch, den Süßstoff und das Salz hineingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten.

Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden.

Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und den Mandelblättchen bestreuen.

Den Apfelkuchen im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen.
Den Kuchen auskühlen lassen und in 24 gleich große Stücke schneiden.

Apfelkuchen vom Blech

1 Ei

Für den Teig-----

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter
1 Prise Salz
1 Prise Nelken (gemahlen)
0.5 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Ei

Für den Belag-----

6 lg Äpfel
(z.B. Boskop, Granny Smith
- o.ä.)
Zimt
Zitronensaft
Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Butterflöckchen

Für die Streusel:-----

Zu gleichen Teilen reichlich
Butter
Weckmehl(Semmelbrösel)
Zucker/Vanillezucker

In einer Schüssel - Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem Teig zusammenkneten. Dann aus dem Teig einen Kloß

formen und diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und sehr klein geschnitten. Dann werden sie in einer Schüssel mit Zimt, Zucker (Vanillezucker) bestreut, mit dem Zitronensaft beträufelt und alles gut vermischt.

So, jetzt kann der Backofen auf ca. 200 Grad C vorgeheizt werden, derweil machen wir mit den Streuseln weiter. Hierzu werden Butter, Weckmehl und

Zucker (Vanillezucker) mit der Hand zu *krümeligen* Streuseln geknetet (das ist ein rein empirischer Vorgang, der sich nur schwer zu Papier bringen lässt. Also einfach ausprobieren).

Nun wird der kalte Teig auf dem zuvor bemehlten Tisch (oder Backbrett) unter Zuhilfenahme von etwas Mehl ausgerollt, bis er die Größe des Backbleches erreicht hat, und auf das zuvor mit Backpapier belegte Blech gebracht.

Jetzt werden die Äpfel darauf verteilt und mit Butterflöckchen bestreut. Zum Schluss werden die Streusel auf den Äpfeln verteilt und alles in den Ofen geschoben. Bei 200 Grad C ca. 40 Min. backen. Es kann nötig sein, den Kuchen für die ersten 10-15 Minuten mit Alufolie abzudecken; ins besondere wenn mit Unterhitze gebacken wird.

Nach ca. 40 Minuten wird der Kuchen aus dem Ofen geholt, und ein paar Minuten auskühlen gelassen. Dann wird er zum letztendlichen Auskühlen auf einen Gitterrost gelegt.

In einer Pfanne werden nun 2 El. Butter mit ca. 3 El. Zucker geschmolzen, und in diesen Karamell ca. 100 g gestiftete Mandeln eingerührt (das muss sehr schnell gehen, wenn der Karamell nicht zu dunkel werden soll) und diese Masse sofort auf dem noch warmen dem Kuchen verteilt. Ganz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Hallo Traude,

jetzt hab ich (vor lauter Ungeduld und Neugier) den Kuchen schon gebacken und für sehr gut befunden - locker, saftig,...

Ich hab ihn nun so gebacken:

Apfelkuchen

500g säuerliche Äpfel
etwas Zitronensaft zum Beträufeln
250 g Zucker

250 g Grieß (Weichweizengrieß)
5 Eier, getrennt

Geschälte Äpfel in Stückchen oder dünne Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit etwas Wasser im Topf kurz dünsten - abkühlen lassen.

Eigelb mit Zucker schaumig schlagen, Grieß und lauwarme Äpfel zugeben, sowie steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

Alles in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26er) geben und bei 175 Grad goldgelb backen - Stäbchenprobe machen.

Die Springform wird beim Befüllen randvoll - keine Sorge, es ist ja kein Triebmittel (Backpulver od. ähnliches.) enthalten, der Kuchen geht auch nicht auf, es ist so also genau richtig.

Den Kuchen kann man denke ich nach Belieben noch abwandeln, z.B. mit Rosinen und/oder Zimt, mit Kirschen, Nüssen usw.

Apfelmuskuchen mit Vanillecreme

Teig-----

Hefeteig nach Grundrezept
-1, halbe Menge für ein
-Kuchenblech

Belag:-----

1 l Apfelmus, dickes
3 Grieß, evtl. mehr

süße Buttercreme-----

375 ml Milch
4 Zucker
1 Puddingpulver
-Vanillegeschmack
125 g Butter

Schokoladenguss-----

150 g Schokolade
50 g Kokosfett
1 Öl

Apfelmus unter Rühren aufkochen lassen, Grieß einrühren, vom Herd nehmen, ausquellen und dabei abkühlen lassen. Diesen Belag auf den ausgerollten Hefeteig streichen und backen. Auskühlen lassen.

Nach Vorschrift einen steifen Pudding kochen (reduzierte Milchmenge!) und erkalten lassen. Butter schaumig schlagen, löffelweise den Pudding untermischen, bis die Buttercreme schön fest ist. Auf den völlig erkalteten Apfelmuskuchen streichen. Mit Schokoladenguss überziehen. Dafür die Schokolade im Wasserbad erwärmen, bis sie flüssig ist. Das zerlassene Kokosfett und das Öl darunter rühren.

Backzeit: 20-25 Minuten
Hitze: 180°-200°C

Eine verfeinerte Variante des alten Rezepts.

Apfelmuskuchen

Teig-----

Hefeteig nach Grundrezept 1
-bereiten,
ausrollen, ein
-gutgefettetes K
damit belegen, Teigrest beiseite stellen

Belag:-----

1 l Apfelmus, dickes
3 Grieß
100 g Rosinen
1 Gläschen Rum oder Weinbrand
2 Zucker
Zimt nach Geschmack

zum Verfeinern:-----

125 g Butter
150 g Puderzucker

Apfelmus unter Rühren aufkochen lassen, Grieß einrühren. Vom Herd nehmen, ausquellen lassen. Die in Rum getränkten Rosinen hinzufügen, mit Zucker und Zimt abschmecken. Abkühlen lassen.

Diesen Belag auf den ausgerollten Hefeteig streichen. Den restlichen Teig ausrollen, mit dem Kuchenrädchen Teigstreifen rädeln und gitterförmig über den Kuchen legen. Bei guter Mittelhitze ca. 25 Minuten backen. Nach dem Erkalten den Kuchen buttern und dick mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit: 25-30 Minuten
Hitze: 180°-200°C

Ein altes Rezept. Der Kuchen sieht auch sehr lecker aus, wenn das Teiggitter mit Zuckerguss überzogen wird.

Apfel-Quark-Torte

3 Ei

Portion: 1

150 g Marzipanrohmasse
150 g Butter, oder Margarine
75 g Zucker; (1)
1 Spur ; Salz
3 Eier, Gewichtsklasse 3
125 g Mehl
1 TI Backpulver
9 Scheibe Gelatine, weiß
750 g Äpfel
2 El ; Zitronensaft; (1) von
100 ml Zitronensaft; (2) abgenommen
100 ml ; Wasser
500 g Speisequark, Magerstufe
100 g Zucker; (2)
1 Pk. Vanillin-Zucker
150 ml Zitronensaft; (3)
1 Zitrone, unbehandelt; die
-- abgeriebene Schale
250 g Schlagsahne

Marzipan würfeln, mit Fett, Zucker (1) und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz in die Masse rühren. Teig in eine gefettete Springform füllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad / Gasherd: Stufe 2) 30-35 Minuten backen.

Gelatine einweichen. Äpfel waschen. Von den Äpfeln jeweils aus der Mitte zwei dünne Scheiben ausschneiden (Stiele und Kerngehäuse an den Scheiben lassen). Apfelhälften entkernen, zwei (je Torte) in Spalten, Rest in Würfel schneiden. Die Würfel mit Zitronensaft (1) beträufeln. Wasser und Zitronensaft (2) aufkochen. Apfelscheiben und -spalten Portionsweise darin ca. 3 Minuten bei schwacher Hitze dünsten, gut abtropfen lassen.

Quark, Zucker (2), Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft (3) verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen. Abgekühlten Tortenboden mit Springformrand umlegen. Sobald die Quarkmasse fest zu werden beginnt, Sahne und Apfelwürfel unterheben. Creme auf den

Marzipanboden streichen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit gedünsteten Apfelscheiben und -spalten belegen.

1 Torte = 16 Stück = pro Stück 320 Kalorien / 1340 Joule.

Apfelschichttorte

5 Ei

1 Torte

Teig-----

375 g Mehl
2 TI Backpulver
200 g Zucker
1 pk Vanillinzucker
200 g Butter
3 Eier

Füllung-----

1.5 kg Äpfel (z. B. Cox Orange)
250 g Zucker
1 Zitrone, abgeriebene Schale
-und Saft von
2 Eier
Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten. Aus dem ,Teig 6 bis 8 Tortenböden backen. Dafür jeweils eine Teigportion auf dem gefetteten Boden einer Springform (26 cm Ø) verteilen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E- Mitte. T., 200 CUP 8 bis 10 Minuten.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen, Äpfel raspeln, mit Zucker, Zitronenschale und -saft sowie Eiern verrühren, ankochen, 10 Minuten fortkochen und abkühlen lassen.

Einen Tortenboden beiseite legen, restliche Böden mit Apfelmasse bestreichen und aufeinander setzen. Den unbestrichenen Boden draufsetzen und die Torte 24 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren. Dazu Schlagsahne reichen.

Apfelsinentorte

3 Ei

Teig-----

3 Eier
3 El Wasser
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
75 g Weizenmehl
75 g Backpulver
20 g Kakao
2 Tl Backpulver

Füllung-----

1750 ml Sahne
6 El Apfelsinensaft
50 g Puderzucker
3 Päckchen Sahnesteif
geriebene gelbe
- Apfelsinenschale

Garnieren-----

Apfelsinenspalten

Rand-----

Gebraunte Spaltmandeln

Eigelb und Wasser schaumig schlagen. 2/3 des Zuckers mit dem Vanillin dazugeben. So lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Eiweiß zu Schnee schlagen, Rest des Zuckers dazugeben. Schnee auf die Eigelbcreme geben. Darüber das mit Gustin, Kakao und Backpulver gemischte Mehl sieben. Unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren!). Teig in eine mit Papier ausgelegte 26er Springform füllen, backen, auskühlen lassen. Für die Füllung Sahne und Apfelsinensaft in Schüssel 1/2 Min. schlagen. Gesiebt, mit Sahnesteif gemischten Puderzucker einstreuen, steif schlagen, Apfelsinenschale darunter geben. Tortenboden 2 x durchschneiden. Unteren

Boden mit Konfitüre bestreichen, darauf 1/3 der Sahne, zweiten Boden darauf legen, mit 2/3 Sahne bestreichen, mit dem dritten bedecken. Torte schön verzieren.

Apfelstrudel

Portion: 1

500 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter

- 3 Eier
- 1 Prise Salz
- 1 TL Vanille Aroma
- 1 Pk. Backpulver
- 1 kg Äpfel
- 2 Pk. Vanillezucker
- 30 g Geriebene Mandeln
- 100 g Sultaninen
- Etwas Zimt

Mehl mit Backpulver mischen, in eine große Schüssel sieben und den Zucker darauf verstreuen. Eine Mulde formen und Butter, Salz, Eier, Aroma hineingeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten.

Teig halbieren und jedes Teil auf einem Tuch nicht zu dünn ausrollen.

Äpfel raspeln und gleichmäßig auf den Teighälften verteilen.

Vanillezucker, Sultaninen, geriebene Mandeln und Zimt aufstreuen und beide Teile zusammenklappen und zu einer Rolle formen, Teigenden zusammendrücken und auf ein gefettetes Backblech legen.

Im vorgeheiztem Backofen bei 200Grad ca. 60 min. backen. Anschließend mit Puderzucker bestreuen.

Apfel-Tiramisu

Biskuit-----

- 2 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 70 g Zucker
- 70 g Mehl
- 1 unbehandelte Zitrone,
geraspelte Schale
- 4 El Calvados

Creme-----

- 750 g Äpfel, geschält und geputzt, in Scheiben
- 1 1/2 dl Apfelsaft
- 1 1/2 El Zitronensaft
- 1 Beutel Vanillezucker
- 3 Eigelb
- 75 g Zucker
- 300 g Mascarpone
- 3 Eiweiß

zum Garnieren-----

- 1 Apfel, geschält, geputzt,
in Scheiben
- Mandelscheiben, geröstet

Biskuit

Eine 24 cm-Springform mit Backpapier auskleiden, Rand ausbuttern und bemehlen.

Eigelb mit Zucker und Zitronenschale schlagen, bis die Mischung weißlich wird. Eiweiß steif schlagen; portionsweise mit dem Mehl vorsichtig unterziehen. Form mit der Masse sofort füllen und ca. 20 Minuten im auf 180 Grad C vorgewärmten Ofen backen (zweitunterste Rille). Aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Creme

Apfelsaft mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker aufkochen, die Apfelschnitten darin weich kochen; anschließend pürieren. Eigelb mit Zucker schlagen, bis die Mischung weißlich wird; Mascarpone und Apfelpüree zugeben. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterziehen.

Tiramisu

Biskuit mit dem Calvados beträufeln, in 8 Stücke schneiden und eine Schüssel damit auskleiden. Mit der Creme füllen und mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Vor dem Servieren, mit Apfelschnitten und Mandeln garnieren.

Portionen: 8

Dinkel Apfelkuchen

1 Ei

- 550 g Dinkelmehl
- 2 Ei Öl
- 50 g Zucker
- 1 El Apfelkraut
- 1 El Obstessig
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 El Cognac oder Rum
- 1/2 Paket frische Hefe

250 l lauwarme Milch / es geht auch mit Wasser
1 g Salz

Füllung:-----

1250 g gewürfelte Äpfel
(z. B. Boskop oder eine
andere säuerliche Sorte)
100 g Rosinen oder Korinthen
(es geht auch eine Mischung)
50 g gehackte Nüsse
50 g gehackte Mandeln
50 g Kokosraspeln
5 El Gelierzucker
1 Tl Zimt

Streusel:-----

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Ei
350 g Dinkelmehl
2 Tl Backpulver
1 Paket Vanillinzucker
1 Schuss Salz
2 El Milch oder Sahne

Die Hefe mit etwas Zucker (1-2 El.) in der Milch aufgehen lassen. Alle anderen Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit der Hefemilch verrühren. Der Teig muss solange geknetet werden, bis er glatt ist. Zum Schluss mit etwas Mehl abstäuben, damit er nicht mehr klebt. Dann etwa eine Stunde ruhen lassen.

Füllung:

Die Äpfel schälen, würfeln, dann mit Gelierzucker bestreuen. Kurz umrühren, ca. drei bis vier Minuten bei 600 Watt in der Mikrowelle andünsten. Dann die übrigen Zutaten unterrühren.

Streusel:

Alle Zutaten zu Streuseln in einer Rührschüssel verkneten (am besten geht es mit den Händen).

Den aufgegangenen Hefeteig ausrollen und auf ein Backblech geben. Falls es ein sehr flaches Blech ist, einen Metall- oder Papprand anbringen. Die Füllung darauf verteilen, darüber die Streusel geben und nochmals 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend 30 bis 40 Minuten bei 170 Grad auf der mittleren Schiene backen.

Bei Umluftherden reichen 150 bis 160 Grad und ca. 30 Minuten.

Nach dem Auskühlen den Apfelkuchen in Stücke schneiden und mit Sahnetupfern und getrockneten Apfelingen garnieren.

Apfeltorte mit feinem Sahne-Belag

2 Ei

Teig-----

250 g Mehl
125 g Zucker
1 Ei
150 g Margarine oder Butter

Für den Belag-----

7 -8 saure Äpfel
Saft einer Zitrone
150 g Margarine oder Butter
125 g Zucker
1 Ei
Schale 1 unbehandelten
- Zitrone
100 g Mehl
1/4 l Sahne
1 El Zucker
100 g Mandeln

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten. 30 Min. kalt stellen. 2/3 des Teigs auf dem Boden einer 26er Springform ausrollen. Den Rest ca. 3cm am Formrand hochziehen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse heraus-schneiden

und mit Zitronensaft beträufeln. Apfelviertel kranzförmig dicht nebeneinander in die Springform legen. Dann Fett, Zucker, Ei und ge-riebene

Zitronenschale schaumig rühren. Mehl zufügen, kurz unterrühren. Sahne steif

schlagen und unter den Teig heben. Die Masse auf die Äpfel geben und gleichmäßig verteilen. Mit Zucker und Mandeln bestreuen. Im vorgeheiz-ten

Backofen bei 180-200Grad C (Stufe 2-3) ca. 55-65 Min. backen. In der Form

erkalten lassen und dann herausnehmen.

Anm.: schmeckt auch mit anderen herzhaften Früchten.

Apfeltorte spezial

1 Torte

100 g Walnusskerne, grob gehackte
90 g Zucker
40 g Butter
500 g Apfelscheiben
80 g Rosinen
1 TI Zimt, gestrichen

Teig:-----

80 g Butter
80 g Zucker
1 TI Zitronenschale, abgerieben
2 Eier
80 g Speisestärke
100 g Mehl
1 TI Backpulver

Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier so auslegen, dass das Papier etwa 3 cm am Rand hoch reicht. Walnüsse und Zucker in die Form geben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen.

Butter schmelzen und darüber geben.

Apfelscheiben mit Rosinen und Zimt mischen und darauf verteilen

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und über die Äpfel streichen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: unten, T: 200 °C / 50 bis 60 Minuten, 5 bis 10 Minuten Ø.

Torte auf eine Platte stürzen.

Apfeltorte

1 Torte

200 g Mehl
2 TL Backpulver, gestrichene
100 g Zucker
1 Ei
100 g Butter
6 Äpfel, geschälte
100 g dänischer Doppelrahm (z.B.
-BUKO)
75 g Zucker, brauner
1 Ei

1 1/2 Tassen Sahne

Das Mehl und Backpulver vermischen, auf ein Backbrett schütten, Zucker drüberstreuen, in die Mitte ein Vertiefung drücken und das Ei hineinschlagen. Die Butter als Flöckchen an den Rand setzen, alles mit einem breiten Messer durchhacken und danach zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig in Folie einwickeln und eine Welle im Kühlschrank stellen.

In der Zwischenzeit die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Doppelrahm Frischkäse, Zucker, Ei und Sahne zu einer glatten Masse verrühren. 2/3 der Menge vom gekühlten Teig in eine Glas- oder Porzellan-Backform füllen, den Teig am Boden glätten und am Rand hochziehen. Die Apfelscheiben draufgeben, die Käsemischung darüber füllen, den restlichen Teig ausrollen, 1 cm breite Streifen daraus radeln und diese gitterartig auf die Torte legen. Die Backform auf den Rost stellen, in den vorgeheizten Backofen schieben und bei starker Backhitze (225 Grad) 40-45 Minuten backen. Die Apfeltorte warm oder kalt servieren und geschlagene Sahne dazu reichen.

Apfel-Wein-Torte

1 Ei

Für Den Teig-----

100 g Butter
200 g Mehl
100 g Zucker (1)
1 Tl Backpulver
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei

Belag-----

1/2 l Weißwein
3/4 l ;Wasser (1)
200 g Zucker
2 Pk. Vanillepudding
10 Ei ;Wasser (2)
500 g Apfel
1 Pk. Sahne
1 Pk. Sahnesteif
Mandelblättchen

Aus Mehl, Butter, Zucker (1), Backpulver, Vanillezucker, Ei einen Knetteig herstellen.

Wein, Wasser (1), Zucker (2) zum Kochen bringen. Puddingpulver in Wasser (2) auflösen, einrühren.

Äpfel würfeln und unterheben. Die Masse auf den Boden geben und eine Stunde backen.

Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und auf den kalten Kuchen geben und mit gerösteten Mandeln bestreuen.

Gedeckter Apfelkuchen

300 g Mehl,
250 g Zucker,
150 g Butter,
1 Prise Salz,
750 g Äpfel,
1 Zitrone, Saft von
1 TL gem. Zimt,
50 g Korinthen,
50 g gem. Haselnüsse,
50 g Mandelblättchen,
3 EL Aprikosenmarmelade,
4 EL Puderzucker,
4 cl Kirschwasser (2
-Schnapsgläser)

Das gesiebte Mehl, 200 g Zucker, Butter, Ei, Salz verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. 2/3 des Teiges ausrollen, Boden und Rand der Springform belegen. Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und 15 Minuten auf Mittelschiene backen.

Äpfel schälen, vierteln, mit dem restl. Zucker, Zitronensaft, Zimt, Korinthen, Nüssen und Mandeln und ein wenig Wasser 10 Minuten dünsten.

Den restlichen Teig rund ausrollen. Vorgebackenen Kuchenboden mit Äpfeln füllen, Teigplatte auflegen, 30 Minuten backen und erkalten lassen. Mit der erhitzten Marmelade bestreichen und trocknen lassen, Puderzucker mit Kirschwasser verrühren und damit den Kuchen glasieren.

Eierlikör Apfeltorte

16 stücke

250 g Mehl
1 TI Backpulver
2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
100 g Butter o. Margarine (kalt)
500 ml Weißwein
300 g Zucker
250 ml Schlagsahne
1 Ei (Gew.-Klasse 3)
100 ml Eierlikör (zum Verzieren)
1 kg Säuerliche Apfel
500 ml Apfelsaft

(Wird schon am Vortag gebacken.)

1. Mehl, mit Backpulver vermischt, Fett, 100 g Zucker, Ei und 2 EL kaltes Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Springformboden (28 cm) ausrollen. Formrand darum schließen.

Übrigen Teig zu einer Rolle formen. In die Form legen und am Rand ca. 3 cm hochdrücken. Äpfel auf dem Boden verteilen.

3. 5 EL Apfelsaft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft, Wein und 200 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel gießen.

4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175o C / Gasherd: Stufe 2) ca. 1h

backen. Torte auskühlen lassen und abgedeckt über Nacht kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen und auf die Äpfel streichen. Eierlikör gleichmäßig darüber träufeln.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. (Wartezeit ca. 12 Std.)

Pro Stück ca. 330 kcal.

Ein "anderer" Apfelstrudel

1 Ei

1 Strudel

400 g Mehl
2 Öl
1 Ei

150 g Zucker
300 ml Milch; Menge anpassen
1/2 Würfel Hefe Oder
1 --Trockenhefe
1500 Säuerliche Äpfel z.B.
-Boskop, Granny Smith
Semmelbrösel
Rosinen
Vanillezucker
Zimt
Mandelblättchen nach Wunsch

Aus den ersten 6 Zutaten einen Hefeteig herstellen.

Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Den Teig ausrollen auf knapp 1/2cm Dicke. Semmelbrösel, Apfelscheiben, Vanillezucker, Zimt, Zucker, Rosinen und evtl. Mandelblättchen darauf verteilen und aufrollen. Die Kanten dabei etwas einschlagen, damit die Füllung nicht an den Seiten des Strudels herausfallen kann.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Strudel drauflegen und ca. 30 Min. aufgehen lassen. Wenn's schnell gehen soll, kann man den Ofen für eine kleine Weile auf 50°C und den Kuchen schon ins Rohr stellen. Wenn der Strudel aufgegangen ist, erhöht man die Temperatur auf 180°C und backt den Kuchen ca. 40 Min.

Gebackene Apfelringe

Portion/en: 1

12 Schöne mürbe Äpfel
; Zucker,; zum Bestreuen
2 cl Kirschwasser
Backteig französische Art
Fett; zum Ausbacken

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und mit Kirschwasser beträufeln. Eine Stunde ziehen lassen.

Vor dem Anrichten Apfelscheiben im Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gedeckter Apfelkuchen

300 g Mehl,
250 g Zucker,
150 g Butter,
1 Prise Salz,
750 g Äpfel,
1 Zitrone, Saft von
1 TL gem. Zimt,
50 g Korinthen,
50 g gem. Haselnüsse,
50 g Mandelblättchen,
3 EL Aprikosenmarmelade,
4 EL Puderzucker,
4 cl Kirschwasser (2 -Schnapsgläser)

Das gesiebte Mehl, 200 g Zucker, Butter, Ei, ? Salz verkneten und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. 2/3 des Teiges ausrollen, Boden und Rand der Springform belegen. Boden mehrmals mit der Gabel einstechen und 15 Minuten auf Mittelschiene backen.

Äpfel schälen, vierteln, mit dem restl. Zucker, Zitronensaft, Zimt, Korinthen, Nüssen und Mandeln und ein wenig Wasser 10 Minuten dünsten.

Den restlichen Teig rund ausrollen. Vorgebackenen Kuchenboden mit Äpfeln füllen, Teigplatte auflegen, 30 Minuten backen und erkalten lassen. Mit der erhitzten Marmelade bestreichen und trocknen lassen, Puderzucker mit Kirschwasser verrühren und damit den Kuchen glasieren.

Gipfel mit Apfelfüllung

1 Ei

Portion: 4

Teig-----

500 g Mehl
1 Spur ; Salz
1 TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
150 g Butter
1 Ei
4 EL Milch

Füllung-----

- 100 g Rosinen
- 2 El Rum
- 3 El Butter; flüssig
- 4 El Zucker
- 3 El Paniermehl
- 500 g Äpfel
- 1 Tl Zimt
- Puderzucker; zum Besieben

(*) große Gipfel

Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, vermischen. Die in Stücke geschnittene Butter beifügen, zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei und Milch zufügen, Teig kurz kneten, bis er zusammenhält. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Butter flüssig werden lassen, Zucker und Paniermehl unter Rühren kurz darin erhitzen, abkühlen lassen. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paniermehlstreusel etwas zerkrümeln und zusammen mit den in Rum eingelegten Rosinen zu den Apfelscheiben geben. Mit Zimt würzen.

Teig auswallen, große Dreiecke daraus schneiden. Füllung darauf verteilen. Zu Gipfeln formen. Im 180 Grad heißen Ofen 35 Minuten backen. Mit Puderzucker besieben.

Thurgauer Apfelkuchen

3 Ei

- 125 g Butter (weiche),
- 125 g Zucker,
- 3 Eigelb,
- 1/2 Zitrone (Saft und
-abgeriebene Schale)
- 200 g Mehl,
- 1 El Backpulver,
- 2 Eiweiß (steif geschlagen),
- 4 Äpfel,
- 1 Päckchen Vanillezucker

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb, Zitronensaft und Zitronenschale untermischen.

Mehl und Backpulver vermischen und auf die Buttercreme sieben. Den Eischnee darauf geben und vorsichtig untermischen. Die Masse in die ausgefettete und mit Mehl bestäubte Form füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Von der Rundung her einschneiden und mit der Schnittfläche auf die Masse drücken. Vanillezucker darüber streuen.

Appenzeller Bienenstich

1 Ei

Teig-----

300 g Mehl
50 g Butter
2 El Zucker
1 Tl Salz
150 ml Milch,
1 Päckchen Vanillezucker
10 g Hefe

Guss-----

50 g Butter
2 El Honig, evtl. mehr
1 El Milch
100 g Mandelblättchen

Füllung-----

1 El Stärkemehl
2 dl Milch
1 El Zucker
1 Ei
1/2 Vanillestange
100 ml Rahm

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig rühren und 1 Stunde an einem warmen Platz gehen lassen.

Die Zutaten für den Guss mischen und erwärmen. Teig in eine Springform (24 cm) geben. Die Gussmasse darauf verteilen. Im Ofen bei 180 Grad 25 Minuten backen bis der Guss goldbraun ist.

Aus den Zutaten für die Füllung, jedoch ohne Rahm eine Creme kochen und erkalten lassen. Dann die geschlagene Sahne darunter mischen. Den Kuchen halbieren, Schnittfläche mit der Creme bestreichen und Kuchen wieder zusammensetzen.

Aprikosenkuchen

4 Ei

500 g Mehl
1/4 l Milch
30 g Hefe
1 Prise Salz
60 g Butter
1 Ei
2 TL flüssigen Süßstoff
2 lg Dosen Aprikosen
500 g Quark
3 Eier
3 EL Stärkepolver
Saft + Schale einer 1/2
- Zitrone
3 TL flüssigen Süßstoff
2 EL gehobelte Mandeln

Das Mehl in eine Schüssel geben und warm stellen. Die Milch erwärmen und

die zerbröckelte Hefe in die Milch rühren. Eine Vertiefung in das Mehl drücken; die angerührte Hefe hineingeben und zugedeckt 15 min. gehen lassen.

Dann die Butter auflösen, das Ei, das Salz und den Süßstoff zum Hefeteig geben, gut durchschlagen und nochmals 10 Min. zugedeckt gehen lassen. In der Zwischenzeit die Aprikosen gut abtropfen lassen. Den Quark mit allen anderen Zutaten außer den Mandeln gut verrühren. Den Hefeteig auf einem Kuchenblech ausrollen, mit der Quarkmasse bestreichen und mit den Aprikosen belegen. Die Mandeln darüber streuen und 10 Min. gehen lassen.

Bei 220Grad C etwa 35-40 Min. backen.

Aprikosen-Marzipan-Terrine

Portion: 10

FÜLLUNG-----

500 g Aprikosen; sehr reif
80 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
3 EL Amaretto
150 ml Saucenrahm
50 ml Orangensaft
4 Scheibe Gelatine; in kaltem

- Wasser
- eingelegt

MARZIPAN-----

- 100 g Mandelsplitter
- 100 g Puderzucker
- 3 Ei Amaretto

SAUCE-----

- 250 g Aprikosen
- 40 g Zucker
- 2 Ei Amaretto

Aprikosen halbieren und entsteinen, 1/5 zur Seite legen (für die Einlage). Die restlichen Aprikosen mit Zucker, Vanillezucker, Amaretto und Saucenrahm pürieren.

Den Orangensaft aufkochen, die Pfanne vom Feuer ziehen. Die ausgedrückten Gelatineblätter beifügen und rühren, bis sie sich aufgelöst haben.

Zur Aprikosencreme geben und sehr gut verrühren. Die Masse in die Terrineform einfüllen.

Sobald die Masse beginnt anzuzulzen, die zur Seite gelegten Aprikosenhälften in die Masse drücken.

Für ein paar Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Für das Marzipan die Mandelsplitter im Cutter feinmahlen, den Puderzucker beifügen und kurz weitermahlen. Amaretto und - wenn erwünscht - Lebensmittelfarbe zufügen und solange mixen, bis die Masse zusammenhält und daraus Marzipan entsteht.

Terrine stürzen.

Das Marzipan auf Puderzucker auswallen, auf das Wallholz rollen und auf der Terrine ausrollen, gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden.

Für die Sauce die Aprikosen mit Zucker und Amaretto pürieren.

Terrinescheiben auf einen Saucenspiegel anrichten.

Allgemeines zu: Terrine im Wasserbad garen.

Die Terrine-Masse in die eingebuttrte Form einfüllen. Die Form

entweder mit dem Terrinedeckel oder mit Alufolie verschließen.

In die Folie zwei kleine Schlitze machen, damit der Dampf entweichen kann.

Einen Bräter oder ein anderes hohes, ofenfestes Gefäß (z.B. Auflaufform) mit siedendem Wasser füllen. Die gefüllte Terrineform ins Wasserbad stellen, so dass sie bis zu zwei Dritteln im Wasser steht. Den Bräter in den 180 Grad heißen Ofen schieben und die Terrine nach Angabe garen.

Terrinen nach dem Garen kurz stehen lassen, bis sie etwas fester werden, und erst dann stürzen.

Sie können kalt oder warm serviert werden, je nachdem was Einem besser schmeckt.

Besonders gut sind Terrinen, wenn man dazu eine Sauce serviert, auch diese darf heiß oder kalt sein.

Terrinen, die mit Gelatine zubereitet werden, lassen sich besonders gut stürzen, wenn man die mit Wasser ausgespülte und noch nasse Form mit Frischhaltefolie auslegt. Da Terrinen eine eher längere Zubereitungszeit benötigen, lohnt es sich, davon eine etwas größere Portion zuzubereiten, zumal sie mit Ausnahme der Fischterrinen ein paar Tage haltbar sind. Hinzu kommt, dass Terrineformen meistens eine gewisse Größe aufweisen. Ein Liter Inhalt entspricht etwa 8 Portionen.

Aprikosenmousse im Schokoladenschälchen

Portion: 2

- 200 g frische Aprikosen
- Zucker nach Geschmack
- 1 Ei Madeira
- 100 g Schlagsahne
- 2 Schokoladenschälchen
- Aprikosensaft
- Aprikosengeist
- gehackte Pistazien zum
- Garnieren

Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und abschrecken. Die Aprikosen häuten, halbieren und entsteinen. Eine zur Dekoration zurückbehalten und in Spalten

schneiden. Restliche Aprikosen zur Hälfte mit Zucker und Madeira pürieren, andere Hälfte in kleine Stückchen schneiden.

Die Schlagsahne steif schlagen. Etwas von der Sahne für die Dekoration zurückbehalten. Die Aprikosenmasse mit den Aprikosenstückchen unter die Schlagsahne ziehen und kalt stellen. Mit einem Esslöffel Nocken ausstechen und diese in die Schokoladenschälchen setzen. Mit Sahnehäufchen und Aprikosenspalten garnieren. Die Sahnehäufchen mit gehackten Pistazien bestreuen und das Ganze mit Aprikosensaft, gemischt mit etwas Aprikosengeist, umgießen.

Aprikosentorte

1 Ei + 1 Eigelb

Teig-----

200 g Mehl
75 g Zucker
100 g Fett
1 Ei
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

Für den Belag--

2 Dose Aprikosen
100 g Zucker
1/8 l Sahne
1 Eigelb
100 g Mandelplättchen

1 Std. bei 200 Grad C backen

Aprikosentorte-Kuchen

1 Kg Aprikosen, abgeschreckt, + durch den Fleischwolf
750 g Quark
250 g Vollrohrzucker
1/2 TL Vanillepulver/ 1 T Vanillezucker
2 Tüten gem. Gelatine, nach Anweisung der Tüte
alles mit einander vermengen
+ in eine 24 cm Ø Springform,
die mit Backpapier ausgelegt
+ deren Boden mit zerdrückte Baiser ca 1 cm hoch

dann ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht

Arabische Honigkuchen

3 Ei

Zutaten für den Teig:

75 g Margarine

3 Eier

125 g Zucker

1 P. Vanillezucker

3 EL Sahne

150 g Mehl

1/2 P Backpulver

Margarine für die Form

Für den Belag:

100 g Margarine

80 g Zucker

80 g Honig

2 EL Sahne

150 g Mandelblättchen

1/2 TL Gemahlener Zimt

1/2 Orange; abgeriebene Schale

Springform 28 cm Durchmesser mit Margarine ausstreichen.

Den Backofen auf ca. 200GradC vorheizen. Die Margarine schmelzen. Die Eier mit Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Die abgekühlte Margarine unterrühren.

Mehl und Backpulver darüber sieben und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und glatt streichen. Auf der zweiten Leiste von unten für 10-12 Minuten bei ca. 175GradC backen.

Margarine in einem Topf zerlassen, Zucker, Honig, Sahne, Mandelblättchen, Zimt und Orangenschale zugeben und unter Rühren einmal aufkochen lassen.

Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und die Füllung darauf streichen. Danach noch einmal für weitere 10 bis 12 Minuten backen.

Den Kuchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Auberginenkuchen

2 Ei

1 Kuchen

500 g Auberginenscheiben-- fein geschnitten
200 g Zwiebel; in feine Ringe
1 El Sultaninen
1 TI Mandeln; geschält, gerieben
2 ds Zimt
 Weißer Pfeffer
 ; Salz
1 TI Zitronensaft
1 TI Maisstärke
2 Eier
1 El Sesamsamen
 Olivenöl

Die Auberginenscheiben gut salzen und mindestens eine Stunde ausweinen lassen. Gut abspülen, abtrocknen und zusammen mit den Zwiebelringen und viel Olivenöl in eine Bratpfanne geben. Gut durchdämpfen (eigentlich fast braten), bis die Auberginenscheiben zerfallen und durch und durch weich sind - eigentlich ein Gemüsemus. Pfeffern (mit Salz aufpassen, die Auberginen behalten eigentlich genügend Salz vom "Ausweinen"), Rosinen, Zimt und Zitronensaft beifügen und in eine Schüssel geben.

Die Eier verklopfen, Maisstärke und Mandeln darunter rühren und mit dem Gemüse gut vermischen. Eine flache, möglichst rechteckige Gratinform mit wenig Öl auspinseln und die Mischung flach in diese Form streichen. Der Fladen sollte nicht höher als 3 cm sein. Den Backofen auf 220 o C vorheizen, den Fladen mit Sesamkörner und Pfeffer bestreuen und den Fladen bei 200 o C mindestens 30 Minuten goldbraun backen.

Der Fladen kann lauwarm oder kalt, ganz in der Form oder in kleine Viereck aufgeschnitten zum Aperitif serviert werden.

Baba au rhum

4 Ei

1/2 Hefewürfel,
3 El Wasser,
250 g Weißmehl (Typ 405),
50 g Butter,
4 Eier,
1 Zitrone, abgeriebene Schale von

1 Prise Salz,
180 g Zucker,
500 ml Wasser,
200 g Zucker,
100 ml Rum,
350 g Aprikosenmarmelade,
1 Ei Zitronensaft,
2 EL Wasser,
100 ml Sahne

Hefe in 3 EL Wasser auflösen.

Mehl in eine Schüssel sieben, in der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, etwas Mehl unterrühren. Mit einem feuchten Tuch zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Nach und nach geschmolzene Butter (nicht zu heiß), Eier, Zitronenschale, Salz und Zucker unterarbeiten. Zuerst mit dem Kochlöffel, dann mit den Händen gut bearbeiten, zu einer Kugel formen, mit einem feuchten Tuch bedeckt 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Nochmals durchkneten. In eine gut bebutterte Ringform (30 cm) füllen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Elektro-Ofen auf 220 Grad, Umluft-Backofen auf 200 Grad, Gas-Ofen auf Stufe 5 vorheizen. 20 Minuten backen, auf einem Gitter etwas auskühlen lassen.

200 g Zucker in 500 ml Wasser so lange kochen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Auskühlen lassen, Rum begeben. Den Kuchen auf eine Platte stellen und mit dem Sirup bestreichen, bis er ganz damit getränkt ist.

Aprikosenmarmelade mit Zitronensaft und 2 EL Wasser vermengen, aufkochen. Den Kuchen auf eine trockene Platte stellen und damit bestreichen. Sahne schlagen und den Kuchen damit verzieren.

Backobsttorte

1 Ei

200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Prise Zucker
ca. 1 Tl. Salz
1 klein Ei
125 g Margarine
100 g getrocknete Pflaumen (ohne
- Kerne)
75 g getrocknete Apfelringe

200 g rohes, geräuchertes Kasseler (ohne Knochen)
250 g kleine Birnen (evtl. auch größere)
150 g durchw., geräucherter Speck
- in Scheiben
etwas Zimt
etwas Zucker
etwas Rauchsatz

Als erstes für den Belag Pflaumen und Apfelringe über Nacht einweichen. Mehl und Backpulver mischen. Zucker, Salz, Ei und Margarineflöckchen zufügen und alle Zutaten mit dem Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt stellen. In der Zwischenzeit das Kasseler in der Küchenmaschine oder mit dem Fleischwolf zerkleinern. Birnen waschen, je nach Größe halbieren oder vierteln und in Scheiben schneiden. Speck in Streifen schneiden und in einer Pfanne leicht anbraten.

Mürbeteig ausrollen. Eine am Boden gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen und am Rand drei Zentimeter hochziehen. Mehrmals einstechen. Bei 200 Grad auf unterer Schiene, Rostkrümmung nach oben, ca. 15 Minuten backen. In der Springform erkalten lassen.

Kasselerfarce auf den Boden streichen und mit dem abgetropften Backobst und Birnenscheiben belegen, würzen, Speck darauf verteilen und alles auf der zweiten Schiene von unten, Rostkrümmung nach unten bei 225Grad ca. 10 Minuten backen.

Backteig auf Deutsche Art

3 Eigelb

Portion/en: 1

280 g Weißmehl (Typ 405)
3 Eigelb
1 TI Trockenhefe
3 El Butter
12 El Milch; eventuell 1/4 mehr
1 El ; Zucker
1 Prise ; Salz

Gesiebtetes Mehl mit Trockenhefe mischen. In geschmolzene Butter lauwarme Milch geben, Eigelb, Zucker und Salz dazumischen und mit dem Mehl gut vermengen, so dass eine flüssige Masse entsteht. Diese zum

Gehen an einen warmen Ort stellen.

Backteig auf französische Art

4- 5 Eiweiß

280 g Weißmehl (Typ 405),
1/4 l Weißwein, ca.
5 El Olivenöl,
Eischnee von 4 bis 5 Eiern,
Salz

Das gesiebte Mehl wird mit Weißwein und Olivenöl zu einem zarten, etwas dickflüssigen Teig gerührt. Leicht salzen.
Der Eischnee wird darunter- gemengt.

Zu bemerken ist, dass dieser Teig erst kurz, ehe man denselben braucht, angemacht werden darf, denn langes Stehen würde ihn verderben. Ebenso ist darauf zu sehen, dass er die gehörige Dicke hat und die Beimischung des Öls genau ist, denn ein Löffel voll Öl zuviel macht ihn fett, und bei zu wenig wird der Teig nach dem Backen wieder weich und zäh.

Bananen-Käsekuchen

Portion: 1

Teig:
240 g Vollweizenmehl
80 g Butter
2 El Honig
2 El Sahne
100 ml Wasser
1 El Backpulver
1/2 El Zimtvanille
Belag:
1 kg Magerquark
4 groß Bananen
2 El Sahne
3 El Honig
2 El Vollweizenmehl
1 El Naturvanille
1 El Butter
3 El Mandelblättchen

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter,

den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen. Backofen 200o vorheizen, den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung darauf geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken.

Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.

Bananenkuchen

2 Ei

200 g Butter (Margarine)
100 g Zucker
2 Eier
300 g Mehl
Zitronenschale
2 Bananen
Zimt

Zucker, Butter, Eigelb schaumig rühren. Zitronenschale reiben und mit dem Mehl und dem Eischnee abwechselnd unterheben. Teig auf ? verstreichen und mit den in Scheiben geschnittenen Bananen belegen. Mit Zucker, Zimt und Zitronensaft bestreuen. Bei ca. 200 Grad 30 Minuten backen.

Tipp: Ein bisschen Rum schmeckt bestimmt auch nicht schlecht

Bananenkuchen I

4 Ei

Für 15 Stücke
4 Bananen
150 g Butter oder Margarine
100 g Honig
4 Eier
250 g Weizenvollkornmehl
40 g gehackte Mandeln
1 Prise Salz
2 TL Backpulver

- Fett für die Form
- 1 Zitrone
- 1 TI Kokosraspeln und
- 1 TI gehackte Mandeln zum
 - Bestreuen
- 2 El Honig zum Beträufeln

Zwei Bananen mit einer Gabel zerdrücken. Bananenmuss mit Fett und Honig verrühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Den Teig in eine gefettete Kastenform (Länge 25 cm) füllen. Restliche Bananen in Scheiben schneiden, mit Zitrone beträufeln und auf den Teig legen. Form in den Backofen schieben, auf 200 Grad schalten und 40 Minuten backen. Kokosraspeln und Mandeln auf den Kuchen streuen. Noch zehn Minuten weiterbacken Mit Honig beträufeln und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

* (Pro Stück ca. 240 Kalorien / 1005 kJ)

Bananenkuchen II

4 Ei

- 250 g Margarine
- 300 g Zucker
- 4 Eier
- 375 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 4 TI Backpulver
- 200 g zerdrückte Bananen
- 100 g Mandelblättchen

Aus Margarine, 250 g Zucker, Eiern, Mehl, Stärke, Backpulver und Bananen einen Rührteig bereiten; in eine Kastenform füllen.

Mandelblättchen mit 50 g Zucker vermischen und auf den Kuchen streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Celsius ungefähr 60 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Bananenkuchen

- 200 g Hirse gem
- 100 g Buchweizen gem (Ukraine)
- 50 g Amaranth gem
- 150 g Mandeln gem

80 g Carobpulver
4 Ei Rohrzucker
1 Tüte Weinstein
1 Prise Salz

alles zusammen vermischen

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Passierstab
250 g Olivenöl
200 – 300 ml kohlensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 abgeriebene Zitronenschale alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.

Muss wie ein Rührteig sein , lieber ein wenig mehr Flüssigkeit geben,

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 Ei , +
in 1 kleine mit Backpapier ausgelegte Backform geben

18.02.2004 Hans60

Bananenpfannkuchen

3 Ei

2 Bananen

200 g Mandeln
3 Eier
Backpulver
Mehl
Milch
Puderzucker
Zucker

Zubereitung: Bananenscheiben in Butter anbraten, mit einem
Pfannkuchenteig aus 3 Eiern, Milch, Mehl, Backpulver und Zucker
bedecken und ausbacken.

Den gebackenen Pfannkuchen mit geraspelten Mandeln bestreuen und mit
Puderzucker ausgarnieren.

Bananentorte

4 Ei

1 Torte

4 Eier, getrennt
4 Wasser, warm
120 g Zucker
100 g Weizenmehl

60 g Speisestärke
1 TL Backpulver
1 Msp. Zimt

Crème-----

14 Blatt weiße Gelatine
6 reife Bananen
2 Zitronensaft (evtl. mehr)
80 g Zucker
600 g saure Sahne
2 Bananenlikör (evtl. mehr)

Belag-----

30 g Kokosraspel
1 Pkt. Tortenguss, klar
1 Zucker
125 ml Apfelsaft oder Weißwein

Zum Garnieren-----

14 Kiwischeiben

Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Wasser schaumig schlagen, Zucker hinzugeben und zu einer cremartigen Masse rühren. Den Schnee auf die Eigelbcreme geben, Mehl mit Backpulver und Zimt darüber sieben und unter die Eigelbcreme ziehen. Den Teig in eine Springform (o 24 cm) füllen und backen. Nach dem Backen den Biskuitboden auskühlen lassen, dann einmal waagrecht durchschneiden. Für die Creme geschälte Bananen mit Zitronensaft beträufeln und mit der Gabel zerdrücken. Zucker, saure Sahne und Bananenlikör einrühren. Gelatine einweichen, in wenig Wasser auflösen und unter die Bananencreme rühren. Kaltstellen bis die Creme geliert. Fast die Hälfte der Creme auf den unteren Tortenboden streichen, den Deckel draufsetzen und mit der restlichen Creme die gesamte Torte bestreichen. Kokosraspel in der Pfanne bräunen und um den Tortenrand verteilen. Mit Kiwischeiben garnieren und den fertigen Guss auf der Torte verteilen.

Bolivianisches Bananenbrot

3 Ei

100 g Margarine
200 g Zucker
3 Eier
1 TL Salz, gestr.
250 g Mehl
2 TL Backpulver, gestr.
3 mittelgroße reife Bananen

Den Backofen auf 160° vorheizen. Margarine mit dem Zucker schaumig schlagen, dann die ganzen Eier und das Salz dazugeben und mit dem Mixer gut verrühren. Anschließend Mehl mit Backpulver vermischen und über die Eiermasse sieben, mit dem Mixer einarbeiten. Zum Schluss die Bananen schälen und mit einer Gabel zerdrücken, zum Teig geben und unterrühren.

Eine Kastenform (25 cm) mit Margarine einfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Im Ofen ca. 60 Minuten bei 160° backen.

Nach einer Stunde eine Garprobe machen, evtl. noch 15 Minuten Backzeit zugeben.

Variation: In den rohen Teig eine Handvoll Rosinen geben.

Das Bananenbrot kann auch warm gegessen werden. Es schmeckt besonders gut mit Vanilleeis, Vanillesoße oder Sahne.

Barbara-Kuchen

4 Ei

Teig-

- 200 g Butter oder Margarine
- Die Schale von 1 Zitrone
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 125 g Mondamin
- 125 g Mehl
- 1/2 gestrichener Teelöffel
 - Backpulver (ein halber)
- 150 g Puderzucker
- 4 Esslöffel Zitronensaft
 - (s.o.)

Butter bzw. Margarine schaumig rühren, Zitronenschale dazugeben, abwechselnd Zucker, Eier und Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver darunter rühren.

Backen 90 min. bei 175 Grad.

Guss über den heißen Kuchen streichen.

Basisinfos über Backtreibmittel I

Portion: 1

Backpulver
Natron
Hirschhornsalz
Pottasche
Hefe
Weinstein

Alle schwere Teige - schwer durch viel Fett wie ein butterreicher Hefeteig, oder durch kleberreiches Mehl, zum Beispiel Teig aus Vollkornschrott - brauchen Treibhilfe: bei vielen Teigarten kann man Luft durch tüchtiges Schlagen einarbeiten, dies gelingt aber bei schweren Teigarten nicht mehr. Man benötigt dann sogenannte Treibmittel, chemische oder biologische Mischungen, die im Teig eine Gärung in Gang setzen, ihn dadurch hoch treiben und luftig machen.

Je schwerer der Teig, desto stärker muss das Treibmittel sein.

Man darf aber auch nicht zuviel des Guten tun: an zuviel Luft, die durch das Treibmittel zugeführt wird, kann der Teig ersticken und wieder zusammensinken.

Man unterscheidet zwischen zwei Grundtypen:

- ~ chemische Lockerungsmittel (Backpulver, Hirschhornsalz, Pottasche)
- ~ biologische Treibmittel (Hefe, Sauerteig). Biologisch deshalb, weil es sich bei den Hefezellen um Lebewesen handelt, die bei ausreichender Nahrung mit ihrem Stoffwechsel die Gärung bewirken, die den Teig lockert.

Backpulver: besteht aus Natron, genauer aus Natriumbicarbonat und einer Säure, z.B. Weinstein. Beides zusammen entwickelt beim Feuchtwerden im Teig durch chemische Reaktion Kohlensäure, die den Teig aufgehen lässt und lockert.

Hirschhornsalz: aus verschiedenen Salzen des Ammoniaks und der Kohlensäure hergestellt. Das weiße Salz zersetzt sich in kaltem Wasser nicht: erst durch die Backhitze verwandelt es sich in verschiedene Gase und treibt dadurch das Gebäck auf. Hirschhornsalz ist nur zur Lockerung von trockenem, würzigem Flachgebäck geeignet, denn in größeren Gebäckstücken kann ein Ammoniakgeschmack zurückbleiben. In Apotheken erhältlich.

Basisinfos über Backtreibmittel I i

Portion: 1

Backpulver
Natron
Hirschhornsalz
Pottasche
Hefe
Weinstein

Pottasche: Backtreibmittel, das durch seinen Kohlenstoffdioxidgehalt säurehaltige oder säurebildende Teige (Pottasche wirkt nur zusammen mit Säure) auflockert und diese beim Backen eher in die Breite als in die Höhe treibt. Die weiße Pottasche wird wie Hirschhornsalz mit etwas Wasser vermennt, damit sie sich im Teig besser verteilt. Pottasche wird nur für bestimmte Weihnachtsbäckereien auf Honigteigbasis (Lebkuchen, Honigkuchen) verwendet. Es treibt den Teig nicht so sehr in die Höhe, sondern eher in die Breite. In Apotheken erhältlich.

Hefe: sie muss frisch sein, von hellgrauer Farbe, angenehm säuerlich duftend und fest in der Konsistenz. Alte Hefe, die bereits schmierig, weich geworden ist, hat ihre Triebkraft verloren. Man erkennt frische Hefe an der seidig schimmernden Oberfläche und daran, dass man sie mit glatten Bruchstellen auseinander bröckeln kann. Was nicht sofort gebraucht wird, kann man bis zu drei Monate lang einfrieren.

Instandhefe: ihre Treibwirkung ist etwas geringer als die von frischer Hefe, dafür kann man sie immer auf Vorrat haben.

Sauerteig: man kann einen Sauerteigansatz selbst machen, Sauerteig beim Bäcker kaufen, oder Instand-Sauerteigansatz oder Flüssig-Sauerteig verwenden.

Bemerkungen von Hartmut Brinkmann, 15.10.94, zu Backpulver:

Meistens besteht das Backpulver aus Natriumbikarbonat, Kaliumdiphosphat und Stärke, deshalb hat man nach dem Verzehr von Kuchen, die mit viel Backpulver gebacken sind, auch immer so ein stumpfes Gefühl wenn man mit der Zunge über die Zahnoberfläche fährt. Genauso wie z.B. bei Colagetränken, Schmelzkäse oder bei Bratwürstchen.

Phosphat ist als Lebensmittelzusatzstoff umstritten, deshalb verwendet man in der "Bioküche" auch nur Weinsteinbackpulver, das besteht aus Natriumbikarbonat, Kaliumbinartat (=Weinstein) und Stärke, davon bekommt man keine "stumpfen Zähne".

Ich verwende nur noch Weinsteinbackpulver und muss sagen, dass mir die Kuchen seitdem besser schmecken.

Baskische Kirsch-Pastete

2 Ei

Portion: 1

Für Den Mürbeteig-----

150 g Mehl
1 TI Backpulver
1 Spur ; Salz
60 g Zucker
1 groß Ei
70 g Butter; kalt
1 TI Zitronenschale, unbehandelt

Für Die Füllung-----

600 g Sauerkirschen; ersatzweise
500 g ; Schattenmorellen aus dem Glas, entsteint
3 El Zucker
2 El ; Wasser

und außerdem-----

Butter; zum Einfetten
Mehl; zum Ausrollen
1 Eigelb; zum Bepinseln
1 Springform, 18 cm
Frischhaltefolie

Teig:

Mehl mit Backpulver vermischen, in eine Schüssel sieben. Eine kleine Mulde eindrücken. Salz, Zucker und Ei in die Mulde geben. Butter in Flöckchen am Rand verteilen. Zitronenschale über die Butterflöckchen streuen. Alle Teigzutaten mit dem Knethaken des Handrührers rasch miteinander verkneten. Ca. 2/3 des Teiges abtrennen. Beide Teigportionen zu Kugeln formen und in Folie gewickelt im Kühlschrank ca. 30 Minuten ruhen lassen.

Füllung:

Die Kirschen waschen, Stiele abzupfen und entsteinen. Kirschen mit Zucker und Wasser aufkochen. Ca. 5-10 Minuten dünsten, bis die Kirschen weich sind. Kirschen abgießen, Saft gut abtropfen lassen.

Zubereitung mit Schattenmorellen aus dem Glas: Früchte abgießen, Saft gut abtropfen lassen. Mit Zucker vermischen und kurz durchziehen lassen.

Backofen auf 180 Grad vorheizen. Springform einfetten.

Die größere Teigkugel zwischen 2 Lagen bemehlter Frischhaltefolie ausrollen. Teigplatte locker um ein Nudelholz wickeln und so in die Form gleiten lassen. Teig bis zum Rand der Form hochziehen.

Die abgetropften Kirschen in der Form verteilen.

Die andere Teigkugel ausrollen und als Deckel auf die Kirschen geben. Teigreste können sie mit Teigausstechern formen und als Dekoration auf den Deckel legen. Teigränder fest Eindrücken. Deckel mit dem Eigelb bepinseln. Ca. 45 Minuten backen.

Kuchen in der Form abkühlen lassen, Springform ablösen. Vor dem Anschneiden vollständig auskühlen lassen.

- : Zubereitung: ca. 40 Minuten
- : Ruhezeit Teig: ca. 30 Minuten
- : Backzeit: ca. 45 Minuten
- : Pro Stück: ca. 180 kcal

Batzerlgugelhupf

2- 4 Eigelb

250 g Mehl
60 g Zucker
20 g Germ
2 Eidotter, -4
1/8 l Milch
80 g Butter
Salz
Vanille
Zitronenschale
Staubzucker
Topfenfülle
Nussfülle
Mohnfülle

Man bereitet zunächst das Dampf, dann aus Mehl und den übrigen Zutaten (ohne die Rosinen) einen weicher gehaltenen Germteig, lässt den Teig kurz aufgehen und stößt ihn einmal zusammen. Halbfingerdick ausrollen,

in drei Streifen teilen, auf den einen Streifen Topfen-, auf den zweiten Nuss- und auf den dritten Streifen Mohnfülle auftragen (der Länge nach aufspritzen), einrollen und abwechselnd diese beiden Streifen in eine bebutterte, bemehlten Gugelhupfform legen (nur 2/3 der Form füllen), gehen lassen und backen. Abgekühlt aus der Form stürzen und überzuckern. Batzerlkuchen wird nach vorstehendem Rezept bereitet. Aus den drei verschiedenen Teigstreifen wird ein Zopf geflochten und in eine Wandelform eingelegt. Gehen lassen, mit Ei bestreichen und backen.

Baumkuchentorte/Baumkuchenspitzen

10 Ei

250 g Mandeln
250 g Weizenmehl
150 g Speisestärke
500 g Butter; weich
500 g Zucker
1 Zitrone: Schale abgerieben
10 Eier
2 Ei Rum

AUSSERDEM-----
Butter; für die Form

VERZIERUNG-----
150 g Vollmilch-Kuvertüre
50 g Weiße Kuvertüre

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben, auf ein Sieb gießen und abtropfen lassen. Die in der Haut befindlichen Kerne herausdrücken. Mandeln im schwach geheizten Backofen trocknen lassen, dann fein mahlen.

Mandeln, Mehl und Speisestärke gut mischen.

Butter und Zucker in der Küchenmaschine dicklich cremig schlagen. Zitronenschale zufügen.

Eier trennen. Eigelb nach und nach unter ständigem Weiterschlagen zur Fett-Zucker-Masse geben. Mandel-Mehl-Gemisch auf diese Masse sieben, damit sich keine Klümpchen bilden, dann unterrühren. Rum zufügen.

Eiweiß cremig schlagen und mit einem Schneebesen unter die vorbereitete Masse heben.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten. 2 Esslöffel Teig hineingeben und mit einem Backpinsel am Boden gut verstreichen. Im vorgeheizten Backofen auf dem Rost, obere Schiene, oder unter dem Grill, mittlere Schiene, ca 2-4 Minuten goldbraun backen.

Springform herausnehmen und für die nächste Teigschicht 2 El Teig hineingeben, verstreichen und backen. Auf diese Weise weitere Schichten backen, bis der Teig verbraucht ist.

Springform herausnehmen und auf einem Kuchengitter etwas abkühlen lassen.

Den Baumkuchen mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen und den Springformrand abheben. Baumkuchen am besten mit einem Tortenmesser vom Springformboden lösen und auf eine Kuchengitter setzen, auskühlen lassen.

Vollmilch- und weiße Kuvertüre hacken und getrennt im warmen Wasserbad auflösen.

Backpapier unter das Kuchengitter mit dem Baumkuchen legen. Vollmilchkuvertüre auf die Oberfläche des Kuchens geben, Kuchengitter mehrmals leicht schwenken. So wird der Baumkuchen gleichmäßig mit der Kuvertüre überzogen. Baumkuchenrand mit der heruntergelaufenen Kuvertüre bestreichen.

Aufgelöste weiße Kuvertüre in eine kleine Gefriertüte füllen, den Beutel zusammendrehen und eine winzige Ecke abschneiden. Sofort eine Spirale (Schnecke) auf die noch weiche Oberfläche spritzen.

Mit einem Holzstäbchen "Strassen" von der Mitte nach aussen durch die Kuvertüre ziehen.

Anmerkung Petra: Die Hälfte des Teig in einer Kastenform verbacken, mittlere Schiene, zur Isolierung von unten ein Blech einschieben. Nach dem Abkühlen in Quadrate oder Dreiecke schneiden und mit Kuvertüre überziehen.

Baumstämmchen

- 50 g Nougat
- 80 g Marzipanrohmasse
- 30 g Puderzucker, gesiebt
- 3 cl Rum
- 150 g Kuvertüre, zartbitter
- Puderzucker zum Ausrollen

Spritzbeutel mit einer 11-er
- Lochtülle

Den Nougat im Wasserbad erwärmen und etwas auskühlen lassen. Dann in den Spritzbeutel füllen und auf ein Backpapier einen 20 cm langen Streifen aufspritzen. Den Nougat noch mal auskühlen.

Marzipanrohmasse und Puderzucker gut vermischen und auf Puderzucker zu einem Rechteck von 20 cm x 5 cm ausrollen. Die Oberfläche mit Rum ganz dünn einstreichen.

Die Nougatstange auf die ausgerollte Marzipanfläche legen und mit dem Marzipan rund einrollen.

Die Kuvertüre temperieren und den Marzipanstamm mehrmals damit einpinseln. Dabei die Kuvertüre jedoch immer wieder fest werden lassen. (So entsteht der knackige Bruch beim Essen.)

Von dem Baumstamm kleine Stämmchen abschneiden und genießen.

Becherkuchen

3 Ei

- 1 Becher Sahne
- 2 Becher Zucker
- 3 Eier (ganz)
- 2 Becher Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 250 g Butter schmelzen
- 3 El Dosenmilch
- 3 klein oder 1 großen Beutel Mandeln

Sahne, 1 Becher Zucker, Eier, Mehl und Backpulver mischen und aufs Backpapier. Bei mittlerer Hitze (170-185Grad) 10-15 min. backen.

1 Becher Zucker, Butter, Dosenmilch und Mandeln verrühren und dann auf den angebackenen Kuchen. Nochmals 10 bis 15 min. (bei 170-185Grad) backen.

Der Kuchen schmeckt am ersten Tag wirklich lecker, am zweiten Tag aber noch besser.

Benedictine Kuchen

4 Ei + 12 Eigelb

2 Kuchen

250 g gemahlene Mandeln,
250 g feiner Zucker,
4 Eier,
12 Eidotter,
1 El Benedictine Likör,
100 g gesiebtes Mehl,
100 g Stärkemehl,
Fett und Mehl für die Form,
4 El Benedictine Likör,
50 g Aprikosenmarmelade zum -Bestreichen,
100 g gehackte, geröstete Mandeln

Für den Zuckerguss: -----

250 g Puderzucker,
3 El heißes Wasser, evtl. mehr
100 g Pistazien oder Walnüsse
-(ca.)
zum Verzieren

Aus Mandeln, Zucker, zwei ganzen Eiern und den Eigelben einen geschmeidigen Teig rühren.

Danach die zwei weiteren Eier und den Likör hinzufügen. Das Mehl und das Stärkemehl unter die Masse heben. Zwei Backformen fetten, mit Mehl austauben und zu je 2/3 mit dem Teig füllen.

Die Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad je nach Größe 20 bis 50 Minuten backen. Sofort nach dem Backen die Kuchen aus den Formen nehmen und abkühlen lassen. Anschließend mit Likör beträufeln und mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Die Seiten mit den gerösteten Mandeln garnieren. Obenauf den aus Puderzucker und Wasser zubereiteten Zuckerguss streichen und mit Pistazien oder Walnüssen garnieren.

Bergader Almkäsekuchen

4 Ei

300 g Bergader Almkäse; (*)
500 g Kartoffeln
20 g Mehl
4 Eier
150 ml Milch
1 Zwiebel
; Salz

; Pfeffer
; Muskat
1 Bund Radieschen
250 g Feldsalat; gewaschen
50 ml Essig-Öl-Dressing

(*) "Bergader Almkäse" ist eine Handelsmarke der Fa. Bergader Privat-
Käserei

Ich würde den Käse am ehesten durch einen kräftigen Tilsiter ersetzen.

Milch mit dem Mehl anrühren, die Eier zugeben und gut verschlagen. Die
Kartoffeln schälen, gut waschen und grob reiben. Zu der Milch-Ei-Mehl-
Masse

geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die
Zwiebeln

schälen, fein würfeln und untermischen. Den Almkäse in 3-4 cm dicke
Scheibe

schneiden. In eine Pfanne etwas Öl geben und die Masse leicht anbraten
lassen. Den Käse in Scheiben darauf legen, mit der gleichen Menge
Kartoffelmasse bedecken und danach wenden. Von beiden Seiten gold-
braun braten.

Herausnehmen und auf ein Backgitter legen. Das ganze für ca. 5 Minuten
in den auf 180 ° C geheizten Backofen geben. Den Feldsalat anmachen,
die Radieschen putzen und fein schneiden, untermischen und den Käseku-
chen damit garnieren.

Berliner Brot (Plätzchen)

Portion: 1 keine Angabe vorh.

Für etwa 75 Stück-----

250 g Butter
200 g Zucker
125 g heller Zuckersirup
75 g gehackte süße Mandeln
75 g Sukkade
1/2 TI Nelkenpulver
1/2 TI Zimtpulver
1/2 TI Ingwerpulver
1/2 EI Pottasche
500 g Mehl
150 g weiße Kuvertüre, zum Verzieren

Butter zusammen mit Zucker und Sirup in einem Topf unter
ständigem Rühren bei milder Hitze erwärmen. Mandeln, Sukkade sowie
Gewürze hinzufügen und einrühren. Die Sirupmasse etwas abkühlen
lassen. Die Pottasche in warmen Wasser auflösen und unter die

Sirupmasse rühren. Das Mehl hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Daraus zwei Rollen formen.

Die in Alufolie wickeln und über Nacht im Kühlschrank lassen. Den Backofen auf 200 Grad CUP vorheizen. Die Teigrollen in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und im Ofen 8 bis 10 Min. backen. Dann abkühlen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, jeden Keks zur Hälfte hineintauchen und auf Pergamentpapier trocknen lassen.

(Pro Port. ca. 90 kcal/Stück)

Bienenstich

3 Ei +

Teig-----
Hefeteig nach Grundrezept. 2
halbe Menge für ein
-Kuchenblech

Belag:-----
300 g Margarine
200 g Zucker
100 g Honig oder Kunsthonig
2 Grieß
300 g Mandeln, gehackte oder
-gemahlene
Bittermandelöl
3 Eier, evtl. mehr

zum Verfeinern-----
100 g Butter
50 g Puderzucker

Margarine zerlassen, mit Zucker und Honig bzw. Kunsthonig aufkochen, den Grieß und die Mandeln einstreuen, unter ständigem Rühren nochmals aufkochen lassen, vom Herd nehmen und ausquellen lassen. Mit Bittermandelöl abschmecken. Wenn die Masse erkaltet ist, die Eier untermischen. Auf den ausgerollten Hefeteigboden streichen und bei Mittelhitze backen. Den völlig erkalteten Kuchen dick mit zerlassener, nur lauwarmer Butter bestreichen. Die Butter muss auf dem Kuchen 1/2 stehen 1/2. Mit Puderzucker bestäuben.

Backzeit 20 Minuten
Hitze: 180°-200° C

Dieser Kuchen ist schnell zubereitet und besonders lange haltbar.

Birnenkuchen I

4 Ei

200 g Mehl
1 TI Kakaopulver
100 g Butter od. Margarine
4 Eier (Gewichtsklasse 3)
200 g Zucker
5 mittelgroße Birnen (ca. 1 kg)
Saft von 1 Zitrone
1/2 Vanilleschote
150 g Schlagsahne
2 El Aprikosen-Konfitüre
1 -2 El. Hagelzucker
Fett für die Form
Mehl zum Ausrollen
Klarsichtfolie

Mehl und Kakao in einer Rührschüssel. Fett, 1 Ei und 3 Esslöffel Zucker zufügen und mit den Knethaken des Handrührgerätes vermengen. Anschließend rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie gewickelt 1-2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Inzwischen die Birnen waschen, schälen, halbieren und das Kerngehäuse ausschneiden. Birnenhälften mit einem spitzen Messer der Länge nach mehrmals einschneiden. 1/4 l Wasser, ca. 50 g Zucker und Zitronensaft aufkochen lassen, Birnen zufügen und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten. Birnen mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen.

Eine Quiche- oder Obstkuchenform (28 cm Durchmesser) leicht fetten. Mürbeteig zu einer runden Platte dünn ausrollen und damit die Form auslegen. Teigländer etwas hochdrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Birnen in die Form legen.

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Sahne, restliche Eier und Zucker mit einem Schneebesen verrühren. Über die Birnen gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C) auf der zweiten Schiene backen. Nach ca. 35 Minuten den Kuchen evtl. abdecken. Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Aprikosen-Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen, durch eine Sieb streichen und den Kuchen damit bestreichen. Den Birnenkuchen mit Hagelzucker bestreut servieren.

Birnenkuchen vom Blech

Portion: 1

250 g Mehl
1 Pk. Trockenhefe
2 El Zucker
1 Pk. Vanillezucker
; Salz
1 Ei
50 g Butter
100 ml Milch
1200 g Birnen
1/2 Zitrone
300 ml Schmand
3 Eier
40 g Zucker
2 El Rum; auf Wunsch
1 Tl Speisestärke
50 g Walnuskerne
Fett; für das Blech

Für den Teig Mehl, Trockenhefe, Zucker, Vanillezucker und Salz mischen. Ei, weiches Fett und warme Milch zugeben und zuerst mit den Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag Birnen schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit etwas Zitronensaft beträufeln. Schmand, Eier, Zucker und evtl. Rum verrühren. Speisestärke daraufsiebend und unterrühren. Teig nochmals durchkneten und ausrollen.

Auf ein gefettetes Backblech legen, dabei einen Rand hochziehen. Schmant-Mischung auf den Teig geben und mit Birnenspalten belegen. Walnüsse eventuell grob hacken und drüberstreuen. In den auf 175Grad
C vorgeheizten Ofen schieben und etwa 30 min. backen.

Pro Stück ca. 365 kcal/1530 kJ.

Birnentorte

1 Blech

Belag: -----
1/2 l Wasser,

50 g Mandeln,
5 El Himbeergelee,
3 El Wasser,
2 El Kirschwasser,
250 g Rahmquark,
100 ml Rahm,
1 El Zucker,
1 kg reife Birnen (geschält, in
-Hälften geschnitten),
1 El Zitronensaft, Mandelsplitter

Sie können entweder einen »Schwäbischen Hefeteig« oder einen »Geriebenen Hefeteig« verwenden, siehe Rezept

1/2 l Wasser aufkochen, die Mandeln hineingeben. Fünf Minuten stehen lassen. Die Mandeln schälen, in Späne schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Himbeergelee, 3 EL Wasser, Kirschwasser miteinander vermengen und fünf Minuten köcheln. Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermengen und auf den gebackenen und ausgekühlten Kuchenboden streichen. Die Birnenhälften darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Biskuitrolle (ab 12. Monat)

Für den Biskuitboden auf einem rechteckigen Backblech (29 x 39-----
cm):

6 Eier
5 El Zucker, schwach gehäufte
3 El Weizenmehl Typ 550, schwach
-gehäufte
2 El Speisestärke, schwach
-gehäufte

Für die Füllung: -----

175 ml Sahne
125 g Frischkäse oder Magerquark
100 g pürierte Beeren
(z. B. Himbeeren,
-Erdbeeren,
-Kulturheide
oder
40 ml frisch gepresster Fruchtsaft

- (z. B. von Mandarinen,
-Orangen oder Kiwis)
- 1 El Rohrzucker, unraffiniertes
- 1 Msp. Bourbon-Vanille
- 2 El Zucker zum Bestreuen

Für den Biskuit die Eier trennen. Eiweiß in einer Rührschüssel steif schlagen und den Zucker dazumischen. Eigelb in die Masse geben und nur mit dem Schneebesen leicht unterziehen. Mehl und Speisestärke in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden eines Backbleches mit Pergamentpapier auslegen. Biskuitmasse auf dem Pergamentpapier verteilen. Glattstreichen und im Backofen auf der unteren Schiene etwa 10 Minuten backen, bis der Biskuitboden eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Inzwischen für die Füllung Sahne schlagen, Frischkäse oder Magerquark, pürierte Beeren oder Fruchtsaft, Rohrzucker und Bourbon-Vanille dazugeben und zu einer sämigen Creme verrühren. Ein Küchentuch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Biskuitboden aus dem Backofen nehmen, das heiße Backblech mitsamt dem Biskuitboden mit einer blitzschnellen Handumdrehung auf das Küchentuch stürzen, so dass der Biskuitboden mit der Oberfläche nach unten in der Mitte des Küchentuches liegt. Das Backblech wegnehmen und das Küchentuch mitsamt dem Biskuitboden im noch heißen Zustand locker aufrollen, damit sich der Biskuitboden später zu einer Rolle formen lässt. Alles sofort wieder entrollen und das Pergamentpapier vorsichtig evtl. mit Hilfe eines großen Messers- von der Unterseite des Biskuitbodens abziehen. Ungleichmäßige Ränder des Biskuits abschneiden und dem mithelfenden Kind zum Essen geben. Die Innenseite (nach innen gerollte Seite) des Biskuitbodens gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Biskuitboden mit Füllung aufrollen und die Rolle mit der aufgerollten Seite nach unten auf eine ovale oder rechteckige Platte setzen.

Biskuitrolle mit Erdbeer- oder Kiwisahne Diabetes,

- 4 Eier,
- 4 El warmes Wasser,
- 50 g Fruchtzucker,
- 1 Tl flüssiger Süßstoff,
- 75 g Mehl (Type 405),
- 45 g Speisestärke,
- 1 gestr. TL Backpulver

Füllung: -----
4 Blatt Gelatine,

400 g frische Erdbeeren oder Kiwi,
1 Tl flüssiger Süßstoff,
250 g Sahne (30 % Fett),
12 g Fruchtzucker zum Bestäuben,
Pergamentpapier,
Fett

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen. Das Pergamentpapier einfetten. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Die Eier in Eigelb und Eiweiß trennen. Das Eiweiß mit dem Wasser steif schlagen. Den Fruchtzucker unter weiterem Schlagen langsam in den Eischnee rieseln lassen. Die Eigelb und den Süßstoff vorsichtig unterschlagen. Das Mehl, die Speisestärke und das Backpulver mischen. Diese Mehlmischung auf die Schaummasse sieben und vorsichtig unterheben.

Den Biskuitteig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen und sofort im Backofen (Mitte) in 15 bis 20 Minuten backen. Den Biskuitteig direkt nach dem Backen auf ein angefeuchtetes Küchentuch stürzen. Das Pergamentpapier mit kaltem Wasser bepinseln und schnell abziehen. Den Biskuitteig mit dem Geschirrtuch aufrollen und 2 bis 3 Stunden auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine 3 bis 4 Minuten in kaltem Wasser einweichen. In wenig Wasser in heißem Wasserbad auflösen. Die Erdbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Etwa 1/3 der Erdbeeren pürieren, die übrigen Erdbeeren je nach Größe vierteln oder achteln. Die aufgelöste Gelatine und den Süßstoff unter das Erdbeermuss rühren und kühl stellen.

Die Sahne steif schlagen. Wenn das Erdbeermuss anfängt zu stocken, die Sahne und die Erdbeeren unterheben.

Die Biskuitrolle vorsichtig auseinander rollen und die Erdbeeresahne auf dem Biskuit verteilen. Sofort wieder aufrollen und kühl stellen. Vor dem Servieren die Biskuitrolle mit dem Fruchtzucker bestreuen.

Aus der Biskuitrolle lassen sich 15 Stücke zu je 1 BE schneiden.

Variante:

Die Biskuitrolle schmeckt auch mit einer Zitronen-Sahne-Füllung.

Zitronen-Sahne-Füllung:

1/2 l Wasser,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,
4 EL Zitronensaft,

1 bis 1 1/2 TL flüssiger Süßstoff,
3 Blatt weiße Gelatine,
1/4 l geschlagene Sahne (30 % Fett),
12 g Fruchtzucker zum Bestäuben

Zitronen-Sahne-Füllung:

Wasser mit Zitronenschale, Zitronensaft, flüssigem Süßstoff aufkochen und kurz aufwallen lassen. Dann die Blattgelatine in wenig Wasser im heißen Wasserbad auflösen, unter den noch warmen Zitronensaft rühren und kalt stellen. Wenn die Zitronenmasse dicklich wird, geschlagene Sahne (30 % Fett) leicht unterheben. Die Biskuitrolle füllen und vor dem Servieren mit Fruchtzucker bestreuen. Aus der Biskuitrolle lassen sich 13 Stücke zu je 1 BE schneiden.

Blaubeertorte

3 Ei + 5 Eiweis

Portion/en: 1

Für Den Biskuitteig: -----

3 Eier
100 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
30 g Butter; flüssig

Für Den Belag: -----

600 g Blaubeeren
2 El Zucker
5 Eiweiß
1 El Puderzucker
500 g Sahne; steifgeschlagen
16 Scheibe Gelatine

Außerdem: -----

Schlagsahne
Frische Blaubeeren
Gehackte Pistazien

1. Eier und Zucker im warmen Wasserbad schaumig schlagen, vom Herd nehmen und bis zum Abkühlen weiterschlagen. Mehl und Speisestärke zusieben, vorsichtig unterheben, Butter zugeben.

2. Teig in der Springform im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 30 Minuten backen. Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring legen.

3. Blaubeeren mit Zucker pürieren. Gelatine nach Packungsvorschrift

einweichen, in wenig warmem Wasser auflösen und unterrühren.

4. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Schlagsahne und Eischnee unter die Beerenmasse heben. Auf dem Biskuitboden verteilen, kalt stellen. Mit Sahne, frischen Beeren und Pistazien verzieren.

Ergibt 12 Stück; pro Stück ca. 295 kcal.

Blechkuchen mit Obst

3 Ei

Zutaten

Für 20 Stücke:

Für den Teig:

500 g Mehl,

1/2 Würfel Hefe,

50 g Zucker,

50 g Butter oder Margarine,

1 Prise Salz,

1 Ei, knapp

1/4 l lauwarme Milch

Für den Belag:

1,5 kg Obst der Saison (Äpfel, Birnen, Aprikosen, Rhabarber, Kirschen, Pflaumen usw.),

1 Dose Nestle Milchmädchen (gesüßte Kondensmilch),

3 Eier,

1 gehäufte EL Puddingpulver,

etwas Zitronensaft,

1 Prise Zimt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln und mit wenig Zucker bestreuen. Den restlichen Zucker, Butter bzw. Margarine in Flöckchen, Salz und Ei auf den Mehtrand geben. Milch nach und nach zur Hefe geben und von der Mitte aus mit den Knet-haken einen Hefeteig herstellen. Mit einem Tuch bedeckt gehen lassen. Obst waschen, putzen, in Stücke teilen (Rhabarber mit wenig Wasser kurz kochen und gut abtropfen lassen, Konservenobst ebenfalls gut abtropfen lassen). Hefeteig ausrollen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben, mit einer Gabel mehrmals einstechen, Obst darauf verteilen. Milchmädchen mit Eiern, Puddingpulver, Zitronensaft und Zimt verrühren, vorsichtig über das Obst geben. Backofen auf 200 Grad vorheizen und Kuchen 25 bis 30 Minuten backen.

Hinweise Das Backpapier an den Blechkanten etwas überstehen lassen,
damit der Guss nicht heruntertropft

Blitzkuchen

5 Ei

Teig-

- 250 g Margarine
- 250 g Zucker
- 5 Eier
- 250 g Mehl
- 1 TI Backpulver

Für den Guss-

- 150 -200 g Puderzucker
- 2 Ei Zitrone
- 1 Ei heißes Wasser

Rührteig wie sonst auch -) . Backzeit 20 Min.

Böhmischer Mohnstriezel

Für den Teig-----

- 500 g Weizenmehl Typ 1050
- 30 g frische Hefe
- 1/8 Liter Milch
- 80 g Zucker
- 1 Prise Vollmehrsalz
- 1 Ei
- etwas abgeriebene
- Zitronenschale
- 125 g ungehärtete
- Pflanzenmargarine

Für die Füllung-----

- 1/2 Liter Milch
- 500 g gemahlener Mohn
- 200 g Zitronat
- 2 Eier

100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Rosinen
etwas zerlassene Margarine
Puderzucker zum Bestäuben

Beim Mohn genau sagen, wie man ihn Mohn gemahlen haben will
- im Reformhaus erhältlich, aber in ca. ein bis zwei Tagen aufbrauchen
- wird sonst bitter/schlecht),

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die mit etwas lauwarmer Milch angerührte Hefe in die Mulde gießen und mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen. Dann die restliche Milch, Zucker, Vollmehrsalz, das Ei, die abgeriebene Zitronenschale und die Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Für die Füllung die Milch zum Kochen bringen und den Mohn damit überbrühen. Dann Zitronat, die Eier, Zucker, den Vanillezucker und die Rosinen unter den gebrühten Mohn rühren.

Den gegangenen Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf bemehltem Brett zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung daraufstreichend und dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Striezel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen, mittlere Schiene, evtl. mit Pergamentpapier die letzten 10 Minuten abdecken. Nach dem Backen s o f o r t mit flüssiger Margarine bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Brotkuchen aus Mailand, Miascia, Lombardei, 3 Ei

1 Tasse Rosinen
; Weinbrand
3 Altbackene Brötchen
Milch
4 Amarettomakronen
100 ml Amarettolikör
-- nach Belieben mehr...
3 Eier
5 El Zucker
1 Zitrone; abgeriebene Schale

1/2 Tasse Pinienkerne

Für Die Form-----

Butter

Semmelbrösel

Man beginnt mit dem Einweichen der verschiedenen Zutaten: Zunächst werden die Rosinen in Weinbrand eingeweicht. Dann werden die Brötchen zerpfückt und in Milch eingeweicht. Die Amarettomakronen werden in Likör eingeweicht (Dies ist nicht unbedingt notwendig, die Makronen können auch zerrieben und unter den Teig gemengt werden).

Sobald die Brötchen weich sind, werden sie ausgedrückt und mit den Eiern, dem Zucker und der Zitronenschale zu einem Teig vermengt. Die eingeweichten Rosinen und den Weinbrand werden nun eingearbeitet, ebenso die Amarettomakronen. Zum Schluss werden die Pinienkerne untergemischt.

Eine Springform wird mit Butter eingefettet und mit Semmelbröseln bestreut. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad eine Stunde lang backen.

Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Brottorte 1

- 1 flaches rundes Weißbrot
(am besten 1 Fladenbrot)
- 400 g Quark
- 1/4 l dicke süße Sahne
- 4 El feingehackte rote
- Paprikaschote
- 4 El geschälter Apfel
- 2 El feingehackte Cornichons
- 2 El feingehackte Radieschen
- 1 Msp. geraspelter Meerrettich
- 1 Msp. Senf
- einige Spritzer Angostura
- Pfeffer
- gehackte Kräuter

Das Weißbrot quer in zwei runde Platten teilen. Alle Zutaten zu herzhaft

abgeschmeckter Creme vereinen und jede Brotplatte üppig damit bestreichen.

Bis zum Gebrauch kühl stellen. Vorm Anrichten mit Kräutern bestreuen und die Platten wie Torten aufteilen.

Brottorte 2

1 Eigelb

-Zutaten

- 1 lg Scheibe Bauernbrot
(oder die Unterseite eines
- Fladenbrotes)
- Senf- oder Petersilienbutter
- 375 g Tatar
- 1 Eidotter
- 2 El Kapern (feingehackt)
- 2 El Sardellenfilets
- (feingehackt)
- 2 El Zwiebeln
- Paprika
- Pfeffer
- Selleriesalz
- 1 El Kognak
- 1 El Worcestersoße
- Zwiebelringe
- ungeschälte Gurkenscheiben

Nach Belieben:

- Cornichons
- Tomatenachtel
- Deutscher Kaviar
- Petersilie

Die Brotscheibe mit Butter bestreichen. Tatar mit Eidotter, Kapern, Sardellenfilets, Zwiebeln und Gewürzen zu wohlabgeschmecktem Teig vereinen. Auf das Brot geben, mit breitem Messer sorgfältig glattstreichen

und nach Gefallen die Tortenoberfläche mit einer Gabel mustern.

Das Brot wie eine Torte aufteilen und jedes Tortenstück mit einem Zwiebelring und/oder einer Gurkenscheibe belegen. Etwas Kaviar oder gehackte Petersilie darüber. Im Augenblick des Auftragens können noch Cornichonscheibchen (auch Tomatenachtel) zusätzlich verteilt werden.

Viele Esser lieben die Säure nicht in Verbindung mit Tatar, andere geben sogar feingehackte Cornichons oder Gurke in den Teig.

Buchweizen-Pfannkuchen

2 Ei +

500 g Buchweizenmehl,
1/2 l Milch, gut
2 Eier, evtl. mehr
Salz,
1 Prise Zucker

zum Ausbacken: -----

Butterfett, Schmalz oder Öl

Snobismen genießen sie heute für teures Geld als russische "Blinis" und behaupten, dass es nichts Besseres zu Kaviar gäbe. Im eigenen Land waren deftige "Buchweizenpfannkuchen" ein Bauernessen und traditionsbewusste Feinschmecker genießen sie noch heute nach der heimischen Art.

Zubereitung:

Buchweizenmehl mit Milch, Eiern, Salz und ganz wenig Zucker zu einem glatten Teig verrühren. Am besten mehrere Stunden stehen lassen, damit das Mehl richtig Quellen kann. Wenig Fett in der Pfanne erhitzen und darin etwa handtellergroße Pfannkuchen schön knusprig backen.

(Hinweis: Heute ersetzt man gern 60% des Buchweizenmehls durch normales weißes Mehl, Type 405).

Bündner Birnenbrot

1 kg Dörrbirnen (Bündner -Langbirnen),
250 g gedörnte, entsteinte -Zwetschgen,
250 g Feigen,
125 g gehacktes Zitronat,
2 Tl Zimtpulver,
1 Tl Anis,
1/2 Tl Nelkenpulver,
150 ml eingedickter Birnensaft,
50 g Rosinen,
4 cl Kirschwasser,
500 g Weißbrotteig

Brotteig: -----

- 30 ml Wasser,
- 15 g Hefe,
- 10 g Salz,
- 400 helles Roggenmehl,
- 100 g Weizenmehl (Typ 1040)

Die gedörrten Früchte über Nacht einweichen und in kleine Würfel schneiden. Die Gewürze, die Nüsse, Rosinen, das Kirschwasser und den Birnensaft dazugeben und gut zu einer festen Masse vermischen.

Für den Brotteig das Salz im lauwarmen Wasser auflösen und die zerbröckelte Hefe darin aufquellen lassen. Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben und das "Hefewasser" nach und nach unter das Mehl arbeiten. Gut durchkneten. Den Teig auswallen.

Die Füllung wie eine dicke Wurst auf die Mitte des ausgewallten Teigs legen. Die Seiten darüber legen und nach Belieben verzieren.

Butterkekstorte

4 Ei

Für den Boden: -----

- 18 zerbröselte Butterkekse,
- 150 g Butter

Für die Füllung: -----

- 500 g Quark,
- 4 Eier,
- 3 El Zucker,
- 1 Zitrone, Saft und -abgeriebene Schale
- 100 g Pinien- oder geschälte -Mandelkerne,
- 100 g Rosinen,
- 1 Päckchen Vanillezucker

Kekse zwischen 2 Lagen Haushaltspapier legen und mit dem Wallholz rasch einige Male darüber fahren. Das gibt die gleichmäßigsten Brösel. Brösel und Butter miteinander vermengen und die Masse in eine 24-cm-Springform drücken.

Für die Füllung:

Alle Zutaten miteinander mischen, auf den Kuchenboden geben und 1/2 Stunde lang backen. Im Ofen abkühlen lassen.

Butterkuchen

4 Ei

Teig-

- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Packung Vanillezucker
- 4 Eier
- 2 Becher Mehl
- 1 Packung Backpulver
- abgeriebene Zitronenschale

Guss-

- 125 g Butter
- 200 g Mandelstifte
- 1 Becher Zucker
- 4 Ei Milch

Als Maßeinheit gilt ein Sahnebecher (200 g)

Boden:

Sahne, Vanillezucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver zuerst mit der abgeriebenen Zitronenschale mischen und dann unter Sahne-Eiermischung rühren.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (nicht zu klein) streichen. Nach 10 Minuten Backzeit bei 200 Grad den Guss auf den Teig streichen und weitere 10-15 Minuten ebenfalls bei 200 Grad backen.

Guss

Butter zergehen lassen, Mandelstifte, Milch und Zucker unterrühren.

Tipp: Beim Guss kann ein Teil des Zuckers auch durch Honig ersetzt werden.

Butterkuchen Schneller

4 Ei

Für den Teig: -----

- 1 Paket Sahne á 250 g
- 1 Paket Zucker (Sahnebecher)
- 1 Paket Vanillinzucker
- 4 Eier
- 2 Paket Mehl
- 1 Paket Backpulver
- 1 Schuss Salz
- 1 Paket Zitronenschalenaroma

Für den Guss: -----

- 125 g Butter
- 1 Paket Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 4 Ei Milch
- 200 g Mandelblättchen

Den Backofen auf 200° vorheizen (Ober- und Unterhitze) und die Butter für den Guss zum Schmelzen in einem feuerfesten Gefäß hineinstellen. Für den Teig die Sahne in eine Rührschüssel geben. Den Sahnebecher ausspülen und abtrocknen. Den Zucker damit abmessen und zusammen mit Vanillinzucker, der Prise Salz und den Eiern zur Sahne geben. Mit dem Mixer zu einer glatten Masse verrühren. Das Mehl mit Backpulver und Zitronenschalenaroma mischen und über die Eiermasse sieben. (Wenn Sie frisch abgeriebene Zitronenschale verwenden, geben Sie direkt in die Eiermasse und nicht erst zum Mehl. Die Feuchtigkeit der Schale verbindet sich sonst mit dem Mehl und verklebt es.) Die Mehlmischung unterrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig verteilen. Die geschmolzene Butter aus dem Ofen nehmen und den Teig für zehn bis fünfzehn Minuten bei 200° Ober- und Unterhitze auf der mittleren Einschubleiste backen. Er soll eine leicht goldgelbe Farbe haben.

Währenddessen den Guss zubereiten: Zucker, Vanillinzucker, Milch und Mandelblättchen gut mit der Butter vermengen. Wenn der Teig vorgebacken ist, die Mischung gleichmäßig auf dem noch heißen Kuchen verteilen und weitere zehn bis fünfzehn Minuten auf der zweiten Einschubleiste von oben backen. Die Mandelmasse soll eine hellbraune Farbe bekommen.

Butterkuchen Spezial

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten-----

- Teig
- 375 g Mehl
- 30 g Hefe
- 200 ml Milch
- 2 Prise Salz
- 30 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Eigelb; Gew.-Kl. 3
- Mehl;
- zum Bearbeiten des Teiges
- Belag
- 250 g weiche Butter
- 100 g Puderzucker

100 g Haselnusskerne
100 g gehobelte Mandeln
50 g Zucker
1 tl Zimt; zum Bestreuen

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe in die Mehlmulde krümeln. Die Milch leicht erwärmen. Salz, Zucker, Ei und Eigelb auf dem Mehlsrand verteilen. Die Hefe in der Milch auflösen, von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Kugel leicht mit Mehl bestäuben und die Schüssel darüber stülpen. Den Teig bei Raumtemperatur 30-40 Minuten gehen lassen.

Für den Belag Butter und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Haselnusskerne in Scheiben schneiden oder grob zerdrücken.

Die Saftpfanne des Backofens (Kuchenblech) mit Backpapier belegen. Den Backofen auf 200 Grad C (Gas 3) vorheizen. Den Teig leicht zusammendrücken und auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe der Saftpfanne ausrollen. Den Teig gleichmäßig auf die Saftpfanne legen, weitere 10-15 Minuten gehen lassen.

Mit den Fingern (Zeige-, Mittel- und Ringfinger gleichzeitig) dicht an dicht Vertiefungen in den Teig drücken. Der Teig kann dabei auch ganz durchstoßen werden. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen.

Die Buttermischung in einen Spritzbeutel mit Lochtülle Nr.8 füllen und in die markierten Löcher spritzen. Die Hälfte der Fläche mit Mandeln bestreuen, die andere Hälfte mit Haselnusscheiben. Zucker und Zimt mischen und gleichmäßig über Mandeln und Haselnüsse streuen.

Den Teig auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen 15-20 Minuten backen (Umluft 10 Min. bei 180 Grad C). Die Oberfläche soll goldbraun sein. Den Kuchen auf einem Rost etwas abkühlen lassen, noch lauwarm mit einem Wellenschliffmesser in Stücke schneiden.

Wer keinen Zimt mag, kann auch eine Vanillin-Zucker-Mischung zum Bestreuen verwenden.

Pro Portion: 1169kJ/280kcal
E 5g, F 17g, Kh 25g

Buttermilchkuchen

2 Ei

3 1/2 -4 Tassen Mehl

- 1 Paket Pudding
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 1/2 l Buttermilch
- 200 g Kokosflocken
- 1 Vanillin-Zucker
- 2 Becher Sahne
- 1 1/2 Backpulver
- 1 1/2 Tassen Zucker

Backblech mit Backpapier auslegen. Bei 190-200 Grad C 20 Min. backen.
Anschließend 2 Becher Sahne über den Kuchen gießen.

Buttermilchkuchen

2 Ei

1 Kuchen

Teig:-----

- 1 Buttermilch
- 2 Eier
- 1 Zucker
- 2 Tassen Mehl
- 1 Packung Vanillinzucker
- 1/2 Packung Backpulver
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
von

Belag:-----

- 100 g Mandeln, gehackte
- 1/4 Zucker
- 200 g Sahne, süße

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gerettete Springform (28 cm Ø) füllen.

Mandeln und Zucker über den Teig streuen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 C / 30 bis 35 Minuten, 10 Minuten O.

Sahne über den noch heißen Kuchen gießen. Er saugt sie völlig auf.

Carob-Nuss-Kuchen (Veganer Kuchen)

1 pk Weinstein-Backpulver
150 g Margarine
150 g Rohrzucker
400 g Vollkornweizenmehl
2 El Carobpulver
50 g Carobschokolade
3 El Sonnenblumenkerne
Mineralwasser

FÜR DIE GLASUR-----

2 Würfel Kokosfett
2 El Carobpulver
- ungehärtetes
; kaltes Wasser zum
- glattrühren

Die Margarine mit dem Rohrzucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Fett-Zuckermasse rühren. Carobpulver, in kleine Stücke geschnittene Carobschokolade und die Sonnenblumenkerne unterrühren. Dem Teig soviel Mineralwasser zugeben, bis er schön locker ist.

Dann in eine gefettete Kuchenform füllen und bei ca. 180 Grad 50-70 min. backen. Nach dem Erkalten den Kuchen mit Carobglasur bestreichen.

Ceylon-Kuchen

6 Ei

200 g Cashewnüsse
175 g ungeschälte Mandeln
6 Eier
200 g Puderzucker
200 g Zucker
2 El Rosenwasser
1/2 TI gemahlener Koriander
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
250 g kalifornische Rosinen
1 TI Backpulver
250 g Puderzucker
2 El Orangensaft
einige Tropfen Rum-Aroma
Saft und geriebene Schale
- einer Zitrone

1. Cashewnüsse und Mandeln im Mixer mahlen.

2. Eier trennen, Eigelb mit Zucker und 200 g Puderzucker schaumig aufschlagen. Nüsse, Mandeln, Zitronensaft, Zitronenschale, Rosenwasser, Zimt, Koriander und Nelkenpulver zufügen.
3. Eiweiß mit Salz zu steifen Schnee schlagen und abwechselnd mit Grieß locker und gleichmäßig unter den Teig heben.
4. Zum Schluss Rosinen und Backpulver zufügen.
5. Backblech mit Backtrennpapier belegen und das offene Ende mit einem gefalzten Streifen Alufolie schließen.
6. Teig auf das Blech streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad C etwa 40 Minuten backen.
7. Kuchen auf dem Blech lassen und mit einer Glasur aus 250 g Puderzucker, Orangensaft und Rum-Aroma bestreichen.
8. Kuchen nach Wunsch mit Rosinen verzieren.
9. Kuchen noch warm in Rechtecke oder Rhomben schneiden und abkühlen lassen. Ergibt etwa 20 St.
pro Stück : 1283 Joule

Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage)

- 1 kg Mehl,
- 1 Ei,
- 2 Tl Salz,
- 1/2 Trinkglas Zucker,
- 1 Trinkglas Öl,
- 2 Würfel Hefe in 0,2 l warmem
-Wasser aufgelöst,
ca. noch 1 Glas lauwarmes
-Wasser

zum Bestreichen-----
Eigelb
Mohn

Mehl und aufgelöste Hefe mit dem Knethaken rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Teig so lange kneten bis er glatt und glänzend wird. Mit einem Küchentuch zudecken und 2 Stunden gehen lassen.

Danach entweder aus dem Teig 2 Zöpfe flechten oder 2 Schnecken formen.

Zöpfe oder Schnecken auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. In dem auf 175 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen 3/4 Stunde backen.

Champagner Torte à la Peter und Jeanette

3 Ei

Für den Boden: -----

- 125 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Margarine
- 1 Paket Vanillezucker
- 3 Eier
- 1 TI Backpulver

Für die Füllung: -----

- 400 ml Sahne
- 2 Paket Sahnesteif
- 400 ml Sekt oder Champagner z. B. 2 Piccolo
- 2 Paket Instant-Puddingpulver
z.B. Zitrone-, Aprikose Maracuja oder Pfirsich-Maracuja-Geschmack
(Vorsicht: Fertig-Pudding muss mit -Wasser und nicht mit Milch zubereitet werden können),
z. B. Aranca von Dr. Oetker

Zubereitung Boden:

Zucker und Margarine schaumig schlagen. Die Eier nach und nach zugeben und verrühren, mit Backpulver vermischtes Mehl dazugeben. Alles gut durchrühren, bis ein cremiger Teig entsteht. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Bröseln ausstreuen. Bei 175 Grad ca. eine halbe Stunde im Umluft-Backofen abbacken. Bei normalem Backofen etwas länger.

Den Boden auskühlen lassen und dann in der Mitte teilen, so dass zwei dünne Böden entstehen.

Zubereitung Füllung:

Sekt in eine Rührschüssel geben. Puddingpulver langsam einrühren, die steifgeschlagene Sahne langsam unterheben, bis keine Schlieren mehr zu sehen sind. Die Hälfte der Füllung auf den unteren Boden streichen, den anderen Boden als Deckel vorsichtig draufsetzen und den Rest der Champagnercreme darauf verteilen - nicht vergessen: auch die Ränder gut bestreichen.

Mit Schokoladenblättchen oder mit frischen Früchten garnieren.

Champignon-Käsetorte

2 Ei + 1 Eigelb

4 Portionen

Teig-----

- 125 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Eigelb
- 125 g Margarine
- 4 Wasser, kaltes
- 1 Prise Salz

Belag:-----

- 1 Zwiebel
- 1 Stange Porree
- 400 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Öl
- 1 Butter
- 1 Mehl, evtl. mehr
- 100 ml Milch
- 10 Oliven
- 125 g Camembert, reifer (60%)
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 2 Kräuter, gemischte, gehackte
- Salz
- Pfeffer

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und kalt stellen. Den Teig ausrollen und eine gerettete Backform (Ø 26 cm) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen einschieben und vorbacken. Zwiebel, Porree, Champignons und Camembert in Würfel schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel, Porree, Champignons darin kurz andünsten. Ausgesessene Knoblauchzehe und Butter dazugeben. Mit Mehl bestäuben, kurz durchschwitzen, mit Milch ablöschen und aufkochen. Gekochten Schinken, Oliven, Käse, verquirlte Eier, Kräuter und Gewürze in das Gemüse rühren. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen. Die Form in den Backofen einschieben und fertig backen.

Champignonkuchen mit Speck

Für 12 Stücke

1 Rezept Mürbeteig

Belag-

100 g durchwachsenen Speck

3 Stangen Porree

500 g Champignons

Salz

Rosenpaprika

1 Mozzarellakäse (150 g)

1 Bund Basilikum

(ersatzweise glatte

- Petersilie)

Teig zubereiten und kalt stellen. Speckwürfel bei mittlerer Hitze langsam ausbraten. Aus der Pfanne nehmen. Porreeringe und Champignonscheiben im Speckfett dünsten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Gemüse mit dem Speck in einer Schüssel mischen. Mit Salz und Rosenpaprika würzen. Kalt stellen.

Zum Backen den Teig mit den Händen zu einem Kreis (etwa 30 cm Durchmesser) auseinander drücken. Einen kleinen Rand formen. Auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech legen und in den Backofen schieben. Auf 200 Grad schalten und 20 Minuten vorbacken. Champignonmischung auf den Teigboden geben und mit Mozzarellastücken belegen. Wieder in den Backofen schieben und noch 20 Minuten weiterbacken. Den Kuchen mit geschnittenem Basilikum bestreuen.

* (Pro Stück ca. 243 Kalorien / 1018 kJ)

Champignon-Spinat-Kuchen

2 Ei

Portion: 1

--Für den Teig--

150 g Butter

2 Eigelb

300 g Weizen, fein gemahlen

100 g Gerste, fein gemahlen

0.5 El Vollmeersalz

1 Spur Pfeffer und Curry

; pro Portion

2 TI Weinsteinbackpulver

100 ml Milch
100 ml Wasser
2 Eiweiß

--Für den Belag--

350 g Champignons
750 g Spinat
2 El Olivenöl, kaltgepresst
Curry, Kräutersalz, Pfeffer
150 g Hartkäse

Butter schaumig schlagen und Eigelbe nacheinander unterrühren, bis die Masse cremig ist.

Vollkornmehle, Gewürze und Backpulver miteinander vermischen und abwechselnd mit der Milch und dem Wasser unter den Teig heben. Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Masse heben.

Teig gleichmäßig auf ein gefettetes Backblech streichen und 15-20 Minuten bei 180 Grad C vorbacken.

Pilze in dünne Scheiben, Spinat in Streifen schneiden und in Olivenöl 3-5 Minuten dünsten. Mit Curry, Kräutersalz und Pfeffer abschmecken.

Gemüse auf dem vorgebackenen Teig verteilen und weitere 20 Minuten backen.

Käse reiben, über den pikanten Kuchen streuen und die letzten 5 Minuten mitbacken lassen.

Tips:

Zu diesem pikanten Kuchen schmeckt eine würzige Tomatensoße sehr gut.

Statt mit Käse können Sie den Kuchen auch mit saurer Sahne, die mit etwas

Curry gewürzt ist, überbacken. Streichen Sie die saure Sahne bereits vor dem Backen über das Gemüse.

Charlotte Royal

4 Ei

4 Eier
225 g Zucker
1 Packung Vanillezucker

1 Packung Puddingpulver (Vanille)
100 g Mehl
1 gestr. Tl. Backpulver
300 - 350 g Brombeermarmelade
6 El Rum (40%)
12 Blatt Gelatine
1/4 l Orangensaft
1/4 l Weißwein
2 Becher Schlagsahne (a' 200 g)
1 Packung Sahnfestiger
Ein Schuss Zitrone

4 Eier trennen, Eiweiß mit 4 El. kaltem Wasser schaumig schlagen, 125 g Zucker, Vanillezucker dazugeben, dann das Eigelb unterheben. Puddingpulver, Mehl, Backpulver dazugeben, und das Ganze verrühren. Backblech mit Backpapier auslegen und mit Margarine ausstreichen. Die Teigmasse auf dem Blech verteilen und 12-15 Minuten im Elektroherd bei 225 Grad backen. Vorsicht ! Der Teig sollte lieber etwas kürzer, als zu lange im Backofen sein, weil er sich sonst schlecht rollen lässt.

Den fertigen Teig auf ein feuchtes Küchentuch stülpen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Den Teig an der Längsseite mit dem Küchentuch einrollen und ein paar Minuten abkühlen lassen. Die Marmelade mit 4 El. Rum verrühren, den Teig wieder ausrollen und die Marmelade auf dem Teig verteilen und diesen dann wieder neu rollen (ohne das Küchentuch selbstverständlich : -)). Der Teig sollte jetzt etwas länger auskühlen, damit er sich besser schneiden lässt.

Die Biskuitrolle wird jetzt in etwas 0,5 - 1cm dicke Scheiben geschnitten und mit den Scheiben wird eine mittelgroße Schüssel ausgelegt. Zwischen den Scheiben darf kein Zwischenraum sein (sonst löst sich der Kuchen nachher nicht). Notfalls mit Reststücken "flicken". Es müssen genügend Stücke (ca. 8) überbleiben, die nachher den Boden des Kuchens bilden. Orangensaft, Weißwein, Zitronensaft, 100 g Zucker und 2 El. Rum verrühren. 12 Blatt Gelatine im Wasserbad auflösen und danach (am besten in der Mikrowelle) erhitzen, dann zu der Orangensaft-Mischung dazugeben und das Ganze einige Minuten in den Kühlschrank stellen. 2 Becher Sahne schlagen und den Sahnfestiger dazugeben. Die O-Saft-Mischung unter die Sahne rühren und das Ganze wieder in den Kühlschrank (5 - 10 Minuten). Die Masse aus dem Kühlschrank wird in die ausgelegte Schüssel gefüllt, und auf die Masse kommen die übrigen Biskuitstücke. Das ganze kommt dann mehrere Stunden in den Kühlschrank. Der Kuchen kann mehrere Stunden vor dem Verzehr aus dem Kühlschrank genommen und auf einen Teller gestülpt werden.

Wenn nichts von der Masse an den Schüsselrand gelangt ist, sollte der

Kuchen sich von alleine lösen, funktioniert das nicht, hilft folgender Trick: die Schüssel wird mit einem heißen Handtuch etwas erhitzt, und gestülpt. Hilft auch das nicht, muss mit einem Messer der Kuchen vom Rand gelöst werden.

Christstollen II

2 Ei

1 kg Mehl
60 g Hefe
100 g Zucker
1/4 l lauwarme Milch
400 g Butter
1 Zitrone, abgeriebene Schale von
2 Eier
1 Prise Salz, gute
350 g Rosinen
150 g Korinthen
75 g Zitronat, gewürfeltes
75 g Orangeat, gewürfeltes
100 g Mandelstifte
3 El Rum

Zum Bestreichen und Bestreuen: -----

100 g Butter
100 g Puderzucker

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. 2 EL von dem Zucker darüber streuen und die Hefe mit 6 EL Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt 15 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen. Den Vorteig mit dem Mehl, dem restlichen Zucker, der restlichen Milch, der Butter, der Zitronenschale, den Eiern und dem Salz gut verkneten und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 20 bis 25 Minuten zugedeckt gehen lassen. Die Rosinen, die Korinthen, das Zitronat, das Orangeat und die Mandeln mit dem Rum beträufeln und unter den Hefeteig kneten. Den Teig teilen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu zwei etwa 5 cm dicken, ovalen Stücken ausrollen. Die Teigplatten mit dem Nudelholz der Länge nach in der Mitte etwas eindrücken, dann die eine Hälfte über die andere klappen, so dass eine Stollenform entsteht. Backofen auf 210 Grad vorheizen. Das Backblech einfetten. Die Stollen in genügend großem Abstand voneinander auf das Blech legen. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen. Im Backofen auf der mittleren Schiene 60 bis 80 Minuten backen. Noch heiß mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzucker besieben.

Christstollen I

Portion: 1 keine Angabe vorh.

Ergibt: ca. 3 kg-----

- 400 g Rosinen
- 400 g Korinthen
- 250 g Mandelstifte
- 100 g Zitronatwürfel
- 1/8 l Rum
- 1 kg Mehl
- 100 g Hefe
- 150 g Zucker
- 1/4 l Milch, lauwarm
- 500 g Butter
- 100 g Schweineschmalz
- Salz
- 1 Zitrone, unbehandelt
- 2 Vanillinzucker, Päckchen
- Puderzucker

Rosinen und Korinthen gründlich waschen und in eine Schüssel geben. Mandelstifte und Zitronat zufügen, den Rum unterrühren. Je nach Geschmack der Rumfrüchte kann bis zu 1/4 l Rum zufügen. Die Mischung

einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 El. Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren. Zucker, Milch, 250 g Butter, Schmalz, 1 Prise Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken, aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen, die Teigrolle drauflegen und mit beiden Händen zum Stollen formen. Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius. Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 125 g zerlassener Butter bepinseln. Dann den Vanillinzucker und anschließend Puderzucker überstreuen und restliche Butter Tröpfchenweise drübergießen. Erkalten lassen und den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen.

Wegen der Kalorienmenge lasse ich aber meist die Puderzuckerschicht weg.

Christstollen mit Marzipanfüllung

Portion: 1

200 g Mandeln
100 g Orangeat
100 g Zitronat
500 g Rosinen
200 g Korinthen
2 Zitronen; abger. Schale
- davon
1 TI Salz
1 TI Zimt
1 Spur Kardamom
3 Vanilleschoten; Mark davon
1 Spur geriebene Muskatnuss
125 ml Rum
1500 g Mehl
100 g Hefe
500 ml Milch
250 g Zucker
500 g Butter
2 Eier
750 g Marzipanruhmase
200 g Butter
2 Pk. Vanillinzucker
200 g Puderzucker

Am Vortag die Mandeln abziehen und fein reiben. Orangeat und Zitronat fein würfeln, Rosinen und Korinthen waschen und abtropfen lassen. Mandeln, Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Rosinen und Korinthen mit den Gewürzen mischen, mit Rum übergießen. Alles über Nacht gut durchziehen lassen. Am nächsten Tag die Hefe mit einer Tasse warmer Milch, 2 TI. Zucker und 3 El. Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt warm stellen, bis er Blasen wirft

Übriges Mehl und den Zucker in eine Rührschüssel geben, Vorteig dazu.

Butter schmelzen, mit der restlichen Milch und den Eiern unter den Teig rühren. Alles gut durchkneten. Den Teig 30 Minuten gehen lassen. Die gut durchgezogenen Zutaten (Mandeln usw.) vorsichtig unter den Teig kneten. Aus dem Teig drei gleichgroße Kugeln formen, daraus mit einem Nudelholz der Länge nach Rinnen. Aus der Marzipanrohmasse drei Rollen formen, diese in die Rinnen legen. Teig so übers Marzipan legen, dass Stollen entstehen.

Diese auf ein Blech mit gut gefetteter Alufolie legen, noch mal 30 Minuten gehen lassen. Bei 220 Grad im Backofen ca. 1 Stunde backen.

Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln. Mit Puderzucker und Vanillinzucker bestreuen.

Cremiger Birnenkuchen

3 Eiweiß + 6 Eigelb

Portion: 1

Teig-----

300 g Mehl
150 g Zucker
150 g Butter
3 Eiweiß

Creme-----

40 g Speisestärke
5 dl Milch
1 Vanilleschote
6 Eigelb
150 g Zucker

Belag-----

1 kg Birnen; bevorzugt Williams
2 Zitronen

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig zubereiten, indem man das Mehl auf ein Backblech siebt, in die Mitte eine Vertiefung macht, Zucker hineingibt, Butter als Flöckchen auf den Mehtrand verteilt. Zum Schluss Eiweiß zugeben und alles rasch verkneten. Teig zur Kugel formen und in Pergamentpapier gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten. Die Speisestärke mit etwas Milch anrühren, die restliche Milch mit der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen, dann die Speisestärke hineinrühren. Eigelb mit Zucker verquirlen und in die vom Herd genommene Creme vorsichtig einrühren. Zurück auf die Platte stellen und unter Rühren vorsichtig erhitzen, nicht kochen lassen. Die Creme soll nur andicken, nicht gerinnen.

Vanille entfernen, Creme kalt werden lassen.

Die Birnen schälen, halbieren, putzen, in Fächer schneiden. Gut mit Zitronensaft beträufeln, damit sie weiß bleiben.

Teig dünn ausrollen, auf ein vorbereitetes Viereckblech geben, zuerst die Creme gleichmäßig darauf verteilen, dann die Birnen. Auf

der mittleren Schiene bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Die Engadiner Nusstorte

1 Ei

(Tuorta da nus, Graubünden)

Portion: 1

Teig-----

- 350 g Mehl
- 250 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Spur ; Salz
- 1 Zitrone; abgeriebene Schale
- 1 Ei

Füllung-----

- 250 g Zucker
- 300 g Walnüsse; grob geschnitten
- 200 ml Rahm
- 3 El Honig

Die Tuorta da nus ist heute zum beliebtesten Exportprodukt der Engadiner Konditorei geworden. Sie führt die lange Zuckerbäckertradition des Engadins weiter, ja beweist eigentlich, dass mit der Rückkehr der Ausgewanderten fremde Einflüsse im Engadin Boden gefasst haben, weil Walnüsse in den alpinen Hochtälern unbekannt waren. Der Ursprung der Engadiner Nusstorte ist in Frankreich zu suchen.

Aus den Zutaten für den Teig rasch einen Mürbeteig zusammenfügen (nicht kneten), zu einer Kugel formen und zugedeckt eine halbe Stunde kühl stellen und ruhen lassen.

In der Zwischenzeit den Zucker zu hellblondem Karamell schmelzen. Die gehackten Walnüsse mitrösten (*), mit dem Rahm ablöschen und den Honig darunter rühren. Gut mischen und etwas auskühlen lassen (die Füllung muss halbwarm bleiben, sonst kann man sie nachher nicht richtig verteilen).

Zwei Drittel des Teiges dünn auswallen, die ausgebutterte Springform damit auslegen, Rand etwas hochziehen. Die Nussfüllung auf dem Boden verteilen. Aus dem restlichen Teig einen passenden Deckel auswallen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, auflegen und rundherum gut andrücken.

Die Torte bei 180 Grad etwa eine Stunde backen.

Diese Nusstorte darf nicht frisch gegessen werden: sie muss mindestens 1 Tag stehen.

(*) Je nach Geschmack gibt es Varianten, bei welchen die Walnüsse nicht mitgeröstet werden, sondern ganz zum Schluss, nach der Honigzugabe, dazugegeben werden.

Dobostorte

5 Ei

5 Eier
130 g Zucker
Vanille
130 g Mehl
60 g Butter, + nussgroßes Stück Schokoladenbuttercreme.
200 g Staubzucker
Milkschokoladereis

Eier mit Zucker und Vanille erst warm dann kalt schlagen, Mehl zugeben und vorsichtig die flüssige Butter einrühren.

Backbleche buttern, stauben und darauf mit einem Tortenreifen acht 23 cm große Konturen eindrücken.

Backen. Sofort nach dem Backen vom Blech lösen und mit einem Tortenreifen die Böden glatt schneiden. Das schönste Blatt zum Glasieren beiseitelegen.

Sieben Blätter mit Schokoladenbuttercreme füllen und exakt aufeinander setzen, glattstreichen, den unteren äußeren Rand mit Milkschokoladereis einstreuen. Kühl stellen.

Das achte schöne Blatt auf eine geölte Marmorplatte oder Kunststoffplatte legen. Saubere Palette und schwachgeöltes Messer vorbereiten. Dann die Glasur bereiten: Feinen Zucker auf kleiner Flamme goldbraun schmelzen, bis er einigermaßen flüssig wird. Nussgroßes Stück Butter begeben, verrühren, auf das Blatt gießen und mit einer Palette verstreichen. Die flüssige Zuckerglasur soll dabei nicht über den Rand fließen. einige Sekunden warten und solange die Glasur noch heiß und weich ist, mit einem beölten oder durch Butter gezogenen Messer in 16 Portionsstücke schneiden. Erkalten lassen, dann exakt auf die Torte aufsetzen.

Dominokuchen

3 Ei

unterer Teig: (Mürbeteig)-----

250 g Mehl
100 g Margarine
100 g Zucker
1 Pr. Salz
2 Kakao
1/2 Backpulver
1 Ei
2 Wasser, lauwarmes, evtl.
-mehr

Belag-----

100 g Butter
150 g Zucker
2 Eier
750 g Quark
1 Vanillezucker
2 Zitronensaft
3 Vanillepudding, gekochten,
-abgekühlten
1 Puddingpulver
-Vanillegeschma

oberer Teig:-----

3 Eier
175 g Zucker
175 ml Speiseöl
1 Spritzer Bittermandelöl
150 g Mehl
1 Backpulver

Schokoguss:-----

3 Zucker
1 Vanillezucker
1 Ei
2 Kakao, evtl. mehr
125 g Kokosfett
1 Rum, evtl. mehr

Mehl in eine Schüssel sieben. Margarineflöckchen, Zucker, Kakao, Gewürz und Backpulver zugeben. Ei und Wasser hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, auf bemehlter Unterlage ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Für den Belag Butter, Zucker und Eier kräftig miteinander verrühren, den Quark und die übrigen Zutaten hinzufügen und weiter rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem dunklen Teig verteilen. Beginnend mit Eiern, Zucker und Öl den oberen Teig rühren, Bittermandelöl, das gesiebte Mehl sowie das Backpulver zufügen. Alles mit dem Schneebesen schlagen und auf die

Quarkmasse geben. Bei guter Mittelhitze backen und erkaltet mit einem Schokoguss überziehen. Dafür Zucker, Vanillezucker und Ei gut verrühren, den gesiebten Kakao und den Rum zufügen, weiter rühren. Kokosfett erhitzen, bis es flüssig ist, wieder abkühlen lassen und löffelweise zugeben. Rühren. Möglichst gleichmäßig verteilen.

Backzeit: 30 Minuten

Hitze: 180° C

Dieser Kuchen sieht sehr schön aus. Er schmeckt frisch am besten.

Donauwellen

6 Ei

Für den Teig-----

- 200 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 350 g Mehl
- 1 Paket Backpulver
- 2 El Kakao
- 2 Gläser Sauerkirschen

Für die Buttercreme-----

- 0.5 l Milch
- 1 Paket Vanillepudding
- 100 g Zucker
- 250 g Butter
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
-und Saft von
- 100 g Halbbitterschokolade
- 100 g Vollmilkschokolade
- 100 g Kokosfett

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

Zubereitung des Teiges:

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

Zubereitung der Buttercreme:

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen und abkühlen

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

Donauwellen

4 Ei

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

250 Gramm Margarine

250 Gramm Zucker

4 Eier

350 Gramm Mehl

ich habe dafür genommen:

-- 70 g Reismehl

-- 70 gr Maismehl

-- 140 gr Kartoffelmehl

-- 40 gr Hirseflocken

-- 40 gr Kichererbsenmehl

3 Teel. Backpulver

2 Essl. Kakao

Etwas Milch

FÜR DEN BELAG:

2 Glas Sauerkirschen

FÜR DIE BUTTERCREME:

3/4 Liter Milch

2 Pack. Vanille-Puddingpulver

(oder Sahne-Pudding) - nehme ich viel lieber!

1 Würfel Palmin

200 Gramm Butter

150 Gramm Zucker

evtl. Etwas Rum

FÜR DEN SCHOKOGUSS:

2 Tafeln (200gr) Zartbitterschokolade

Oder Kochschokolade

2 Würfel Palmin

Quelle:

Rezept von Gaby KH R´zell

-- Erfasst *RK* 24.02.2004 von

-- Barbara Schaefer

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen. Eier, Zucker und Margarine mit einander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas Milch dazugeben. Der Rührteig muß gerade eben gut streichfähig sein. die Hälfte des Teigs auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Zur anderen Hälfte des Teiges Kakao und etwas Milch geben, der Teig soll sehr gut zu streichen sein.

Den Kakaoteig über den weißen Teig verteilen. Kirschen auf dem Teig gleichmäßig verteilen.

bei 160°C ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von der Milch etwas abnehmen und das Puddingpulver darin auflösen. Die Butter muß sehr weich sein. Die Milch erhitzen. Palminwürfel und Zucker in die heiße Milch geben das Puddingpulver dazu geben, etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter unterrühren, nach Geschmack etwas Rum dazu geben. Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen und kühl stellen. Für den Schokoladenguss die Schokolade im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen. Alles zusammen bis zum servieren kühlstellen. Die Donauwellen mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

Ich habe mit dem Rezept auch Muffins (in Silikonformen) gebacken, das geht aber nur, wenn die Muffinsformen mind. 5 - 6 cm hoch sind. und max. zu 1/3 bis 1/2 gefüllt werden. da der Teig noch auf geht und sonst die Creme und der Guss nicht mehr darüber passen.

gutes Gelingen
und liebe Grüße
Bärbel

Dreistöckige Pflaumentorte

Portion: 1

Für Den Belag-----

500 g Pflaumen, reif

200 ml ; Wasser

250 ml Schlagsahne

150 g Zucker

50 g Mandeln, grob gehackt

Für Den Teig-----

300 g Mehl
200 g Butter, oder Margarine
50 g Zucker
10 g Hefe
4 El ; Wasser; bis 1/4 mehr

Belag:

Wasser und Zucker einige Minuten kochen. Pflaumen halbieren, entsteinen, ins Zuckerwasser geben. Bei schwacher Hitze kurz ziehen, im Wasser abkühlen lassen.

Teig:

Butter im Mehl zerkrümeln, Zucker zufügen. Hefe in kaltem Wasser anrühren. Zum Mehl geben, zu einem Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt ruhen lassen. Teig in 3 Portionen (je Torte) teilen. Jede Portion zu einem dünnen, runden Boden ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen. Böden mit einer Gabel einstechen. Jeden Boden bei 200 Grad (E-Herd), Stufe 3 (Gas) oder 170 Grad Umluft 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.

Belag:

Sahne steif schlagen, auf jeden Boden mit gut abgetropften Pflaumen geben, mit Mandeln bestreuen. Böden zusammensetzen. Sofort servieren.

Wichtig:

Der Teig soll nicht aufgehen. Deshalb muss er kalt ruhen.

1 Torte = 8 Stücke = pro Stück ca. 607 kcal / 2549 kJ

Dresdner Eierschecke

8 Ei

1 Kuchenblech

Für den Teig: -----

500 g Mehl,
30 g Hefe,
1/4 l Milch,
150 g Zucker,

200 g Butter,
Vanillezucker,
1 ds Salz,
Butter für das Blech

Für den Belag: -----

100 g Butter,
300 g Zucker,
8 Eier,
1 kg Quark,
1 pk Vanillezucker,
1/2 TI abgeriebene Zitronenschale,
1 ds Salz,
2 El geriebene Mandeln,
1 El Speisestärke,
50 g Butter,
3 El Cognac

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe mit etwas lauwarmer Milch und etwas Zucker verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann weiche, in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig glänzt. An einen warmen Platz stellen, mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, dabei einen Rand andrücken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Butter schaumig rühren, nach und nach 200 g Zucker, 3 Eier, Quark, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Mandeln unterrühren. Diese Masse auf dem Kuchenteig verteilen.

Dann die Speisestärke, den restlichen Zucker und die restlichen Eier mit Butter und Cognac verrühren. Im Wasserbad so lange schlagen, bis eine dickschaumige, feste Creme entsteht. Die Creme über die Quarkmasse ziehen.

Den Kuchen in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen.

Die Oberhitze soll nicht zu stark sein, damit die Creme nicht dunkel wird.

Teig:-----

1/4 l Milch
50 g Butter oder Margarine
1 Packung Vanillinzucker
1 Prise Salz
150 g Mehl
4 Eier
1 TL Backpulver
Fett zum Frittieren

Guss-----

200 g Puderzucker
2 Zitronensaft
1 heißes Wasser

Milch mit Butter oder Margarine, Vanillinzucker und Salz ankochen, Kochtopf von der Kochstelle nehmen, Mehl auf einmal dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten, wieder auf die Kochstelle setzen und den Teig unter Rühren auf der ausgeschalteten Kochstelle abbrennen. Kochtopf von der Kochstelle nehmen und 1 Ei unter die heiße Masse rühren. Unter die abgekühlte Masse nach und nach die restlichen Eier rühren, zuletzt Backpulver Fett erhitzen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Tülle füllen, auf ein Stück Butterbrotpapier jeweils einen Kranz spritzen und mit dem Papier ins Fett gleiten lassen. Von beiden Seiten goldbraun backen.

Aus Puderzucker, Zitronensaft und Wasser einen Guss bereiten und die noch warmen Spritzkuchen damit bestreichen.

Echter Blätterteig (Grundrezept)

Portion: 1

250 g Mehl
250 g Butter
1 Spur Salz
1/10 l Essigwasser; ODER Wein

Zur Zubereitung von Blätterteig müssen alle Zutaten kalt sein. Der Konditor verwendet Ziehbutter, die aber wohl nicht jedermann kaufen kann.

(Ziehbutter wird durch Kneten von 1/3 des Mehls mit der Butter hergestellt)

Das Mehl auf eine Platte (wenn man denn eine Stein- oder Marmorplatte hat) sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Salz und nach und nach das Wasser (Wein) hineingeben und verarbeiten.

Den Teig schnell durcharbeiten und zu einem Ballen formen, der oben kreuzweise eingeschnitten und mit einer Schüssel zugedeckt an einem kühlen Ort (Kühlschrank) ruht. Er soll die Festigkeit der Butter haben und darf nicht kleben.

Während der 5 min. Ruhezeit wird die Butter zu einem flachen Quadrat geformt, indem man sie zwischen Pergamentpapier mit der Teigrolle flachrollt. Dann rollt man den Teig zu einem Quadrat aus dessen Kantenlänge das Dreifache des Butterquadrates haben muss.

Die Butter wird in die Mitte auf den Teig gelegt und der Teig von rechts und von links darübergeschlagen.

Dann rollt man den entstandenen Streifen in Längsrichtung, so dass er noch ein gutes Stück länger wird, und schlägt dann das obere und das untere Teigstück jeweils über den Teig/Butterteil.

Den Teig 1 h kaltgestellt ruhen lassen.

Jetzt den Teig so hinlegen, dass die "offene Seite" zur arbeitenden Person liegt (also die Seite, auf der man die Teigschichten sehen kann).

Zum Ausrollen mit wenig Mehl überstäuben.

Die Teigrolle nur leicht auf den Teig drücken und immer nur in *eine* *Richtung*!, nämlich von sich fort, rollen. Dieser Arbeitsgang wird als eine Tour bezeichnet.

Den Blätterteig dabei möglichst wenig mit den Händen anfassen, damit er nicht warm wird.

Ist wieder eine lange Bahn ausgerollt, wird der Teig wieder zusammengeschnitten: von oben bis zur Mittellinie, von unten bis zur Mittellinie. Dann beide Hälften (in der Mittellinie gefaltet) übereinander klappen.

Nochmals genauso ausrollen und wieder zusammenklappen.

Jetzt wieder 1 h kaltstellen, um den Teig für die nächste Tour zu kühlen.

Zu Kuchen genügen 3-4 Touren, zu Pasteten 5-6 Touren.

Übrigens: nach 6 Touren hast Du angeblich 730 Schichten Teig mit 729 Schichten Butter dazwischen!

Für Kleingebäck wird der Teig gleichmäßig hoch, ca. 1 cm ausgerollt. Vor dem Backen mit Eigelb bestreichen, von dem aber nichts über die Ränder des Backwerks laufen darf, weil der Teig dann an dieser Stelle nicht aufgeht.

Das Kuchenblech nicht einfetten, sondern leicht mit Wasser benetzen.
Backzeit: ca. 20 min. bei 225 Grad. Dabei darf man in der ersten Viertelstunde auf keinen Fall die Ofentür öffnen!

Das fertige Backwerk mit Zuckerglasur bestreichen, wenn es sich um süßes Gebäck handelt.

Eierlikör - Amaretti – Creme

Italienisches Dessert

Zutaten für Portionen

200 g Kuvertüre, Vollmilch
200 g Kekse (Amaretti - ital. Mandelkekse)
4 Blatt Gelatine, weiße
500 g Sahne
2 Pck. Vanillezucker (Bourbon- Vanillinzucker)
40 g Zucker
250 ml Eierlikör
1 EL Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Kuvertüre - bis auf 25 g - im Wasserbad schmelzen. Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen, mit der Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel geben. Geschmolzene Kuvertüre unterrühren. Die Masse in eine Form (ca. 15 x 30 cm) füllen und glatt streichen. 15 Minuten kaltstellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Sahne mit Vanillezucker und Zucker steif schlagen.

Die Hälfte vom Eierlikör zunächst in die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Likör-Gelatine-Mischung unter die Sahne heben. Übrigen Likör nach und nach unterrühren.

Eierlikörcreme auf den Amarettiboden streichen und im Kühlschrank - am besten über Nacht - vollständig erstarren lassen.

Die feste Creme mit ca. 1 cm breiten Papierstreifen diagonal belegen. Kakaopulver durch ein Sieb darüber streuen. Streifen abnehmen und in die andere Richtung legen. Wieder mit Kakaopulver bestäuben. Creme in 8

Stücke schneiden und auf Teller setzen. Restliche Kuvertüre mit einem Sparschäler oder Messer in feine Späne hobeln und darüber streuen.

8.5.02 Mwacker CK

Eierlikör Apfeltorte

16 stücke

250 g Mehl
1 TL Backpulver
2 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
100 g Butter o. Margarine (kalt)
500 ml Weißwein
300 g Zucker
250 ml Schlagsahne
2 Ei (Gew.-Klasse 3)
100 ml Eierlikör (zum Verzieren)
1 kg Säuerliche Apfel
500 ml Apfelsaft

(Wird schon am Vortag gebacken.)

1. Mehl, mit Backpulver vermischt, Fett, 100 g Zucker, Ei und 2 EL kaltes

Wasser zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Min. kalt stellen.

2. Äpfel schälen, entkernen und klein schneiden. 2/3 des Teiges auf einem gefetteten Springformboden (28 cm) ausrollen. Formrand darum schließen.

Übrigen Teig zu einer Rolle formen. In die Form legen und am Rand ca. 3 cm hochdrücken. Äpfel auf dem Boden verteilen.

3. 5 EL Apfelsaft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft, Wein und 200 g Zucker aufkochen. Angerührtes Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen

lassen und über die Äpfel gießen.

4. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175o C / Gasherd: Stufe 2) ca. 1h

backen. Torte auskühlen lassen und abgedeckt über Nacht kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren Sahne steif schlagen und auf die Äpfel streichen. Eierlikör gleichmäßig darüber träufeln.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std. (Wartezeit ca. 12 Std.)

Pro Stück ca. 330 kcal.

Eierlikör Birnentorte

Für den Teig-----

- 100 g Margarine oder Butter
- 60 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 100 g Mandelblätter

Für den Belag-----

- 2 Dose Birnen (á 850 ml)
- 1/4 l Birnensaft
- 1/4 l Wein
- 1 Paket Vanillepudding
- 2 Paket Sahne (á 250 ml)
- 1 Paket Sahnesteif
- 1 El Zucker
- 0.1 l zähflüssiger Eierlikör

Aus den Zutaten für den Teig mit den Händen einen leicht krümeligen Mürbeteig kneten. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, direkt darauf einen Springformring (26er Durchmesser) setzen. Das Backpapier rund um die Springform etwas zusammen knüllen, so dass die Form nicht verrutschen kann. Dann den Teig in die Form füllen und leicht festdrücken. Im nicht vorgeheizten Ofen bei 160 °C ca. 20 Min. mit Ober- und Unterhitze backen.

Anschließend auf ein Gitter zum Auskühlen geben. Für den Belag die Birnen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 1/4 l Birnensaft mit dem 1/4 l Wein vermischen, 2/3 der Flüssigkeit in einen Topf geben und erhitzen. Das restliche Drittel mit dem Puddingpulver mischen. Wenn die Flüssigkeit auf dem Herd kocht, das Gemisch einrühren, kurz aufkochen lassen und von der Platte nehmen. Die abgetropften Birnen auf dem ausgekühlten Boden verteilen.

(Am besten den Boden vorher in einen Springformrand setzen.) Dann die noch heiße Creme darüber geben und abkühlen lassen.

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

Eierlikörkuchen #1

4 Ei

15 stücke

250 g Butter	100 g Zartbitter-Schokolade
250 g Zucker	1/4 l Eierlikör
4 Eier	150 g Dunkle Kuvertüre
250 g Mehl	50 g Helle Kuvertüre
1 Päckchen Backpulver	

Butter zerlassen, schaumig rühren, Zucker unterrühren und die Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren, die kleingehackte Zartbitter-Schokolade mit dem Eierlikör zugeben.

Teig in eine gefettete Backform füllen, im vorgeheizten Backofen (175° C) ca. 60 Min. backen. Den ausgekühlten Kuchen mit Kuvertüre überziehen.

Eierlikörkuchen #2 in der Gugelhupfform

5 Ei

- 5 Eier
- 1 Tasse Eierlikör
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Puderzucker
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver

Eier, Puderzucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Öl und Eierlikör unter Rühren zugießen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterrühren. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Semmelbröseln außretuen. Teig einfüllen

und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad / Umluft 150 Grad / Gas Stufe 2 etwa 50-60 min. backen (ohne Wartezeit 10 min.). Pro Stück ca. 335 Kal.,

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

Eierlikörkuchen mit Heidelbeeren

5 Ei

Für den Teig: -----

- 250 g Puderzucker
- 2 Paket Vanillinzucker

5 Eier
250 ml Öl
250 ml Eierlikör
125 g Mehl
125 g Kartoffelmehl
1 Paket Backpulver

Für den Belag: -----

3 Gläser Heidelbeeren (à 540 ml)
2 Paket Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
3 Paket Sahne (à 250 ml)
200 ml Eierlikör (er sollte möglichst dickflüssig sein)
1 Paket Schokoladensauce (à 250 ml, davon die Hälfte oder nach Geschmack auch mehr verwenden),
nach Wunsch einige Blättchen Zitronenmelisse für die Dekoration

Für den Teig ein Backblech einfetten und den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Eier mit dem Puderzucker und dem Vanillinzucker schaumig schlagen. Dann Öl und Eierlikör dazugießen und mit dem Mixer unterrühren, anschließend Mehl, Kartoffelmehl und Backpulver nach und nach unter Rühren dazugeben. Den Teig in die Mitte des Backblechs gießen. Weil er ziemlich flüssig ist, verteilt er sich fast von allein; evtl. noch freie Ecken des Backbleches mit Teig bedecken. Bei 180 Grad ca. 20 bis 25 Minuten backen. Er soll eine goldgelbe Farbe haben. Den Boden auf dem Backblech auskühlen lassen. Danach für den Belag das Puddingpulver mit acht EL kaltem Heidelbeersaft anrühren; währenddessen die Heidelbeeren mit ihrem restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Dann das angerührte Puddingpulver einrühren, noch einmal aufkochen lassen und die Masse sofort gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Während die Heidelbeeren auskühlen und dabei stocken, die Sahne sehr steif schlagen. Streichen Sie sie aber erst dann auf die Heidelbeermasse, wenn diese ganz ausgekühlt ist (das dauert ungefähr 20 Minuten), sonst zerläuft die Sahne. Auf die Sahneschicht nun den restlichen Eierlikör gießen und gleichmäßig dünn verteilen (je dickflüssiger der Eierlikör ist, desto besser hält er, wenn Sie den Kuchen in Stücke zerteilen). In einen unten geschlossenen Spritzbeutel die Hälfte der Schokoladensauce gießen. Dann vorsichtig ein kleines Stück von der Spitze abschneiden, so dass eine ganz dünne Öffnung entsteht. Mit der Schokoladensauce aus dünnen Streifen ein großflächiges Muster auf den Kuchen zeichnen. Den Kuchen in Stücke zerteilen und evtl. mit Zitronenmelisseblättchen verzieren.

Eierlikörkuchen

4 Ei + 2 Eigelb

Teig: -----

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

Eierlikörcreme-----

150 ml Wasser
1 Zucker
1/2 Vanillepudding
150 g Butter
100 g Puderzucker
2 Eigelb
100 g Kokosfett
100 ml Eierlikör

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

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

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

Eifeler Rahmkuchen

2 Ei + 1 Eigelb

1 Rezept

Für Den Mürbeteig-----

250 g Mehl

125 g Kalte Butter
2 Vanillezucker
1 Schuss Salz
1 Eigelb
100 ml Kaltes Wasser

Für Den Belag-----

100 g Kokosflocken
100 g Mandeln gemahlen
180 g Butter
180 g Zucker
2 Eier
500 g Quark
250 g Schlagsahne
50 g Kartoffelmehl
2 Puderzucker

Aus den Zutaten einen Teig kneten und eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann auf einem gefetteten und mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen und 25 Minuten bei 200Grad C vorbacken.

Alle Zutaten für den Belag mit der Küchenmaschine gut verrühren. Den Belag auf dem vorgebackenen Boden verteilen und weitere 30 bis 35 Minuten backen, bis der Kuchen goldgelb ist.

Ein "anderer" Apfelstrudel

1 Ei

1 Strudel

400 g Mehl
2 Öl
1 Ei
150 g Zucker
300 ml Milch; Menge anpassen
1/2 Würfel Hefe Oder
1 --Trockenhefe
1500 Säuerliche Äpfel z.B.
-Boskop, Granny Smith
Semmelbrösel
Rosinen
Vanillezucker
Zimt
Mandelblättchen nach Wunsch

Aus den ersten 6 Zutaten einen Hefeteig herstellen.

Den Teig ca. 15 Min. ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, Kerne entfernen und in Scheiben schneiden. Den Teig ausrollen auf knapp 1/2cm Dicke. Semmelbrösel, Apfelscheiben, Vanillezucker, Zimt, Zucker, Rosinen und evtl. Mandelblättchen darauf verteilen und aufrollen. Die Kanten dabei etwas einschlagen, damit die Füllung nicht an den Seiten des Strudels herausfallen kann.

Ein Backblech mit Backpapier belegen, den Strudel drauflegen und ca. 30 Min. aufgehen lassen. Wenn's schnell gehen soll, kann man den Ofen für eine kleine Weile auf 50°C und den Kuchen schon ins Rohr stellen. Wenn der Strudel aufgegangen ist, erhöht man die Temperatur auf 180°C und backt den Kuchen ca. 40 Min.

Eiscreme-Kuchen

4 Ei

Teig:-----

- 200 g Margarine
- 200 g Puderzucker
- 4 Eier
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Backpulver
- 1 Pr. Salz

Eiscreme-----

- 400 ml Wasser
- 1 Puddingpulver -Himbeergeschmack
- 1 Götterspeis -Himbeergeschmack
- 4 Zucker
- 1/2 Zitrone, Saft von
- 100 g Kokosfett
- 100 g Margarine
- 2 Puderzucker
- 3 Getränkepulver -Himbeergeschmack

Zitronencreme-----

- 250 g Puderzucker
- 1 Wasser, heißes
- 2 Zitronensaft
- 80 g Kokosfett

Margarine und Puderzucker schaumig schlagen, die vier Eier zufügen, weiterrühren. Mehl, Speisestärke, Salz und Backpulver darüber sieben und kurz verrühren. Den Teig teilen. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier auslegen, an der

offenen Seite einen hohen Rand falten. Teig aufstreichen.
Schön goldbraun backen. Noch heiß stürzen und das Papier abziehen. Auskühlen lassen.

Von 400 ml Wasser ca. 100 ml in ein hohes Gefäß gießen, darin das Puddingpulver Himbeergeschmack und das Götterspeisenpulver anrühren. Das restliche Wasser mit 4 Ei Zucker zum Kochen bringen, die Masse einrühren und einige Male unter ständigem Rühren aufwallen lassen. Zitronensaft zufügen und den Pudding abkühlen lassen.

Weiches Kokosfett, Margarine und Puderzucker weißcremig schlagen, löffelweise den Pudding unterschlagen (Pudding und Creme müssen die gleiche Temperatur haben!). Die Zugabe von 3 Ei Getränkepulver Himbeergeschmack geben der Creme die intensive Farbe. Die Eiscreme auf einen ausgekühlten Teigboden streichen, den zweiten darauf setzen. Alles mit einem Zitronenguss überziehen. Dafür den gesiebten Puderzucker mit dem heißen Wasser verrühren, Zitronensaft und flüssiges Kokosfett zufügen, weiter rühren. Gleichmäßig verteilen. Mit bunten Zuckerstreuseln verzieren.

Backzeit: 8-10 Minuten

Hitze: 200° -220° C

Ein altes, sehr beliebtes Rezept, das etwas Zeit erfordert.

Eiscremetorte mit Baiser

4 Ei

Baiser: -----

- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 100 g Haselnusskerne gemahlen
- 20 g Mehl

Füllung und Belag: -----

- 750 ml Sahne
- 100 g dunkle Schokoladenraspel
- 4 Ei Rum oder Weinbrand
- 100 g Zucker
- 100 g Nuss- oder Mandelkerne (gehackt)

Eier trennen, das Eiweiß steif schlagen, zuletzt den Zucker langsam einrieseln lassen. Die mit Mehl vermischten Haselnusskerne vorsichtig unterheben. Aus Backpapier drei Kreise (Durchmesser 26 cm) ausschneiden, die Eiweißmasse gleichmäßig auf alle drei Papierböden verteilen und auf ein Backblech legen.

Im Heißlufttherd 40 bis 45 Minuten bei ca. 130 Grad abbacken. Im normalen Backofen (Unter- und Oberhitze) verkürzt sich die Backzeit um ca. 10 Minuten. Böden nach dem Backen auskühlen lassen. In der Zwischenzeit 100 g Zucker in einer Pfanne karamellisieren. Die Haselnusskerne hinzufügen und unter langsamem Rühren goldgelb werden lassen.

Danach die Masse sofort aus der Pfanne auf ein Pergamentpapier geben. Auskühlen lassen! Nach dem Abkühlen mit einer Teigrolle zerkleinern.

Die Sahne steif schlagen und eine der drei Baiserböden hineinbröseln. Alkohol und Schokoladenraspel dazugeben und gut vermischen. Die Hälfte dieser Masse auf den 2. Boden gleichmäßig verteilen. Den 3. Boden oben auflegen.

Die restliche Sahnemasse auf diesen Boden verteilen und Krokant darauf streuen. Die Torte dann für 24 Stunden in den Tiefkühlschrank stellen.

Vor dem Verzehr 2 bis 3 Stunden aus dem Kühlgerät nehmen, damit die Torte nicht zu hart ist.

Eiskrokant Torte

1 Ei + 5 Ei

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 (Umlufttherd) abbacken. Falls kein Umlufttherd 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.

Elisenlebkuchen

- 5 Eier,
- 320 g Puderzucker,
- 2 Msp. Nelkenpulver,
- Muskatblüte,
- 2 Tl Zimt, gestr.
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale
- 200 g ungeschälte, geriebene -Mandeln,
- 200 g geriebene Haselnüsse,
- 200 g gehacktes Zitronat,
- 100 g gehacktes Orangeat

Eier und Puderzucker schaumig rühren, anschließend nach und nach die restlichen Zutaten dazuarbeiten.

Mit Kaffeelöffel kleine Portionen auf Oblaten setzen. Zwischen 25 bis 30 Minuten bei 140 bis 160 Grad backen. Mit Zitronenglasur (Puderzucker mit Zitronensaft) oder Schokoladenglasur verzieren.

Elsässischer Gugelhupf

2 Ei

500 g Mehl,
75 g Zucker,
10 g Salz, ca.
150 g Butter,
2 Eier,
1/4 l Milch, ca.
25 g Backhefe,
75 g Sultaninen,
40 g ganze Mandeln, ca.
1 klein/e Gläschen Kirschwasser,
25 g Puderzucker

Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Zunächst für den Vorteig die Hefe mit der Hälfte der lauwarmen Milch und etwas Mehl zu einem zähen Teig kneten und diesen an einem warmen Ort gehen lassen, bis er ungefähr das doppelte Volumen hat. Das restliche Mehl mit dem Salz, dem Zucker, den Eiern und der übrigen warmen Milch in eine Schüssel geben und gut vermischen. Diesen Teig von Hand 15 Minuten gründlich durchkneten. Die in den Händen erwärmte Butter und den aufgegangenen Vorteig zufügen. Das Ganze noch einmal 5 Minuten kneten. Der Teig muss sich vom Schüsselrand lösen. Mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann den Teig mit den Händen leicht klopfen, bis er wieder in sich zusammenfällt. Die zuvor in Kirschwasser eingelegten Sultaninen dazugeben.

Je nach Belieben kann auch noch ein kleines Gläschen Kirschwasser zugefügt werden.

Die Gugelhupfform mit Butter einfetten und unten auf dem Boden in jede Rille eine Mandel legen. Den Teig in die Form geben und ein zweites Mal gehen lassen. Er sollte praktisch bis zum oberen Rand aufgehen. Dann in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 50 Minuten backen. Falls er zu dunkel zu werden droht, einfach während des Backvorgangs ein Backpapier darauf legen oder die Temperatur auf 180 Grad senken. Aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Engadiner Nusstorte

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

(für ein Obstkuchen- oder Springform von 24 cm Durchmesser)

160 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
300 g Mehl Buchweizen/+ Soja

20 g Butter
200 g Zucker
250 grobgehackte Walnüsse
knapp ¼ l Sahne
1 Eigelb

Zubereitung:

Die möglichst weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei verrühren. Das Mehl darüber sieben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen. Eine Form damit auslegen und den Teigrand etwas überstehen lassen. Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker zugeben und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnüsse und die Sahne zugeben und alles einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu einer runden Platte von passender Größe ausrollen. Die Füllung auf den Tortenboden streichen und die Teigplatte darauf legen. Den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen, den überstehenden Rand des Teigbodens darauf legen und festdrücken. Die Oberfläche mit restlichem Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Torte auf der zweiten Schiene von unten 30-40 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Englische Kirschtorte

2 Ei

Portion: 1

175 g Butter
175 g Zucker
2 Eier
1/2 Zitrone; Saft und Schale
65 g Mondamin

125 g Mehl
1 TI Backpulver; gestrichen voll
125 g Mandeln; gehackt
750 g Kirschen; entsteint
Puderzucker; zum Bestreuen

Butter schaumig rühren, Zucker löffelweise dazugeben, nach und nach Eier, Zitronensaft und feingeriebene Zitronenschale dazurühren. So lange rühren, bis der Zucker gelöst ist.

Mondamin, Mehl, Backpulver mischen, sieben, unterrühren, abgezogene Mandeln dazugeben. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Form (26 cm Ø) füllen, abgetropfte Kirschen verteilen und 60 Minuten bei guter Mittelhitze backen. Danach mit Puderzucker bestreuen.

Englischer Kuchen

4 Ei

Für den Boden-----

200 g Butter
200 g Zucker
200 g Mehl
4 Eier
2 gestrichene Teelöffel
-Backpulver

Für die Füllung-----

50 g Butter
100 g Puderzucker
ein paar Tropfen Vanille-
-Essenz
50 g Konfitüre
z.B. Erdbeer- oder
-Kirschkonfitüre

Zucker und Eier auf höchster Stufe mit dem Mixer kurz verquirlen, dann Mehl und Backpulver hinzufügen. Wer eine Küchenmaschine besitzt, kann alle Zutaten direkt zusammen hineingeben und auf höchster Stufe verrühren. Solange mixen bis eine cremige Masse entsteht. Den Teig in eine kleine Springform geben (Durchmesser ca. 20-22 cm) und bei 180-200 Grad ca. 25-30 Minuten backen.

Abkühlen lassen und dann in zwei Hälften teilen.

Wer über zwei kleine Backformen verfügt, kann auch zwei Böden getrennt backen. Dazu die Teigmasse teilen und gleichmäßig auf beiden

Formen verteilen.

Zubereitung der Füllung:

Butter und Puderzucker plus Vanille-Essenz mit einem Mixer auf höchster Stufe zu einer cremigen Masse verrühren.

Einen gebackenen Boden damit bestreichen. Dann den anderen Boden mit der Konfitüre ungefähr Fingerdick garnieren und beide Böden zusammenfügen, so dass die Füllung in der Mitte ist.

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

Ensaimadas Spanische Hefeschnitten

1/4 l ; Wasser
200 g Zucker
3 Eier
25 g Hefe
600 g Mehl
; Salz
200 g Schmalz
Puderzucker; zum Bestäuben

Für den Teig das Wasser mit dem Zucker, den Eiern und der Hefe mit dem Elektroquirl verschlagen. Dann das Mehl darunter wirken. Alles mit dem Schmalz verkneten. Es soll ein sehr leichter, lockerer Hefeteig entstehen.

Den Teig entweder zu einer langen Wurst ausrollen oder aber in ca. 12 Stücke schneiden und daraus kleinere, dünnere Würste formen. Schneckenförmig auf gefettete Backbleche legen und dabei aufpassen, dass zunächst zwischen den Windungen reichlich Abstand besteht, weil sonst das Gebäck nicht gleichmäßig aufgehen kann. Mit einem Geschirrtuch abdecken und nach spanischer Manier sieben Stunden zum Gehen beiseite stellen.

Dann die Oberfläche vorsichtig mit Wasser bepinseln. Auf der zweitobersten Schiene im vorgeheizten Backofen bei mäßiger Hitze (Elektro 175 Grad C, Gas Stufe 2 1/2) etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Vom Blech heben und gleichmäßig mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer Mascarpone Biskuit

4 Ei

Biskuit: -----

- 4 Eier (getrennt in Eigelb und Eiweiß)
- 4 El Heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 125 g Dinkel- oder Weizenmehl
- 1 Tl Backpulver, gestr.
- 4 El Amaretto
- 250 g Erdbeerkonfitüre
- 1000 g frische Erdbeeren
- 500 g Mascarpone
- 250 g Quark oder Joghurt (fettarm)
- 1 P. Gelatine Pulver
- 1 P. Vanille- oder
-Vanillin Zucker,
je nach Geschmack

Zubereitung Biskuit:

4 Eigelb, 4 El. Heißes Wasser, 80 g Zucker, 1 Päckchen Vanille-/Vanillinzucker in eine Schüssel geben und schaumig rühren, dann die 4 Eiweiß und 45 g Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse geben. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterrühren, damit die Eimasse nicht zusammenfällt.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und 10-15 Min bei 175 Grad im Umluft-Herd (200° im Normal- Backofen) backen. Danach auf ein mit Zucker bestreutes Küchentuch stürzen, das Papier abziehen und mit einem Handtuch aufrollen, so entsteht die Biskuitrolle. Kurz abkühlen lassen; Zeit genug, um die Konfitüre mit Amaretto zu verrühren.

Die Biskuitrolle wieder abrollen, das Handtuch entfernen, die Konfitüre darauf streichen und wieder zusammenrollen. Abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestreuen.

Mascarpone- Erdbeercreme

Erdbeeren waschen und vierteln, zuckern und gut durchziehen lassen. Mascarpone und Quark oder Joghurt vermischen und mit 1 Päckchen Vanille- oder Vanillinzucker cremig rühren. Die Gelatine nach Gebrauchsanweisung anrühren, mit einer Hälfte die Erdbeeren andicken, mit der anderen Hälfte die Mascarponecreme verrühren. Dann geht es ans Schichten.

In einer großen Glasschüssel abwechselnd Erdbeeren und Mascarponecreme schichten. Die letzte Lage sollte eine Cremeschicht sein. Ca. einen halben Tag kaltstellen und fest werden lassen.

Anschließend auf eine große Kuchenplatte stürzen. Damit dies gut klappt, am besten die Schüssel vorher mit dünner Frischhaltefolie auskleiden.

Zum Schluss die Biskuitrolle in schmale Streifen schneiden und die gestürzte Erdbeer- Mascarpone- Creme damit verzieren. Dazu benötigt man ca. die Hälfte bis ein Drittel der Biskuitrolle. Den Rest dekorativ auf die Kuchenplatte legen.

Erdbeer-Herz-Torte

6 Ei

1 Torte

Für Den Teig

- 90 g Butter o. Margarine
- 6 Eier
- 175 g Zucker
- 150 g Weizenvollkornmehl
- 100 g Haselnüsse; gemahlen
- Fett f. d. Form

Für Die Füllung

- 350 g Erdbeeren; geputzt
- 400 g Sahne
- 300 g Magerquark
- 4 Blatt Gelatine
- 2 Zucker

Zum Verzieren

- 400 g Erdbeeren; geputzt
- 1 Roter Tortenguss
- 400 g Sahne
- 1 Puderzucker
- 1 Sahnesteif

Eine Springform 26cmDurchm.

Eine Springform fetten.

Butter oder Margarine in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Eier trennen.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Das Mehl auf die Eigelbcreme sieben, die Nüsse drüberstreuen, das flüssige Fett dazugießen. Das Eiweiß sehr steif schlagen, 1/3 vorsichtig unter die Eigelbcreme heben. Restlichen Eischnee ebenfalls vorsichtig unterheben. Die Masse in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und bei 180°C etwa 35 Min. backen. Den Kuchen vom Rand lösen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und im Wasserbad schmelzen lassen. Unter die kalte Sahne

rühren, die Masse kalt stellen. Inzwischen 1/3 der Erdbeeren in kleine Stücke schneiden, den Rest mit dem Zucker pürieren. Die Sahne, sobald sie zu gelieren beginnt, mit dem Handrührgerät steif schlagen. Den abtropfenden Quark unterziehen, das Erdbeerpüree einrühren. Die Erdbeerstücke unterheben. Biskuitboden einmal durchschneiden. Die Erdbeercreme darauf verteilen und glattstreichen. Mit dem zweiten Tortenboden bedecken.

Die übrige Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Tortenoberfläche dünn damit bestreichen. Restliche Erdbeeren in feine Scheiben schneiden, dachziegelartig in die Tortenmitte ein Herz legen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und vorsichtig drübergießen. Den Sahnerest in eine Spritztülle füllen und kleine Kugeln auf die Torte setzen.

Erdbeerschaumtorte

Für den Mürbeteig-----

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver
- 100 g gemahlene Mandeln

Für die Joghurtfüllung-----

- 3 Paket Vollmilchjoghurt (à 150 g)
- 200 g Zucker,
- 1 1/2 Zitronen, Saft von
- 2 Paket weiße gemahlene Gelatine
- 2 Paket Schlagsahne (250 ml)

Für den Erdbeerschaum-----

- 500 g Erdbeeren
- 100 g Zucker
- 1/2 Zitrone, Saft von
- 1 Paket rote gemahlene Gelatine

Für den Mürbeteig zuerst Butter und Zucker kurz mit dem Mixer verkneten, dann Mehl, Backpulver und Mandeln hinzufügen und weiter mit dem Mixer zu einem krümeligen Teig verkneten. Auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben und mit leicht bemehlten Händen etwas festdrücken. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 ° CUP schön goldbraun backen. Danach gut auskühlen lassen, und anschließend auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Für die Füllungen die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die rote und die weiße Gelatine getrennt voneinander einweichen. Für die Joghurtfüllung die Sahne

steif schlagen und kühl stellen. Dann mit dem Mixer den Joghurt, Zucker und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Nun die weiße Gelatine auflösen. Die Joghurtmasse mit der Sahne vermischen und dann die Gelatine mit dem Mixer unterrühren. Die Masse auf dem Mandelboden verteilen.

Für den Erdbeerschaum die Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die rote Gelatine auflösen und unterrühren, sofort über die Joghurtmasse geben und mit einem Esslöffel 6 Kreise unterheben, so dass auf der Oberfläche 6 kleine weiße Inseln entstehen. Die Torte ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Erdbeertörtchen

2 Ei + 2 Eigelb

10 Stück

Makronenmasse-----

400 g Marzipanrohmasse
130 g Zucker
2 Eier (Gew. -Kl. 2)
50 g Mehl

Zitronencreme-----

4 Blatt weiße Gelatine
2 Zitronen (unbehandelt)
2 Eigelb (Gew. -Kl. 2)
50 g Zucker
1/4 l Schlagsahne

Belag-----

500 g Erdbeeren
100 g Rotes Johannisbeergelee

1. Marzipanrohmasse mit Zucker verkneten. Eier nach und nach untermischen. Mehl unterrühren. Masse 30 Minuten quellen lassen.
2. Ein Backblech mit Backpapier belegen, im Abstand von 6 cm 10 Kreise (D=8cm) markieren.
3. Die halbe Menge Makronenmasse in einen Spritzbeutel (Lochtülle 6) geben. Spiralen in die Kreise spritzen.
4. Restliche Masse in den Spritzbeutel (Sterntülle 6) geben. Auf den Rand der Spiralen kleine Rosetten setzen.
5. Die Törtchen im vorgeheizten Backofen auf der 2. Leiste v.u. bei 200 Grad 20 Minuten backen (Gas 3, Umluft 15 Min./160 Grad). Die

Törtchen auf ein Kuchengitter legen, in der Mitte etwas eindrücken und auskühlen lassen.

6. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Von 1 Zitrone die Schale dünn abreiben, beide Früchte auspressen.

7. Eigelb, Zucker, 4 Ei Zitronensaft und die Zitronenschale im heißen Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers dicklich-cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Masse kaltrühren, bis sie leicht dicklich wird. Die Sahne steif schlagen und mit einem Schneebesen unter die Creme heben.

8. Die Creme in einen Spritzbeutel (Lochtülle 10) füllen und leicht kuppelförmig in die Mitte der Törtchen spritzen.

9. Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, je nach Größe halbieren oder vierteln und auf die Törtchen verteilen.

10. Johannisbeergelee glattrühren und einmal aufkochen lassen, im

[kalten Wasserbad kalt Fantakuchen](#)

4 Ei

Für den Teig: -----

150 ml Öl
150 ml Fanta
4 Eier
250 g Zucker
1 Paket Vanillezucker
400 g Mehl
1 P Backpulver

Für die Glasur: -----

1/2 Zitrone
3 Ei Puderzucker

Für die Dekoration: -----

1 Orange
Zitronenmelisse
1 Paket Fanta

Öl, Fanta, Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Handmixer verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und dazugeben. Gut mit dem Mixer einarbeiten. Den Backofen auf 180° vorheizen. Ein Backblech mit Öl auspinseln und den Teig darauf gießen. 20 - 25 Minuten im Ofen backen und dann auskühlen lassen.

Für die Glasur die halbe Zitrone auspressen und mit dem Puderzucker

verrühren, bis eine glatte Paste entsteht. Das geht am besten mit einem kleinen Schneebesen. Die Glasur auf den Kuchen auftragen und etwas trocknen lassen.

Den Kuchen in Dreiecke schneiden. In die Mitte der Tortenplatte ein hohes Glas mit Fanta stellen und die Kuchendreiecke drum herum legen. Mit Orangenscheiben und Zitronenmelisse beliebig verzieren.

rühren, bis es dickflüssig ist. Mit einem Pinsel dünn auf die Erdbeeren streichen.

Zubereiten: 60 Minuten

: Pro Stück

: 8 g E, 23 g F, 49 g Kh - 443 kcal (1851 kJ)

Faschingskrapfen (Berliner)

5 Eigelb

Portion/en: 12

500 g Mehl
42 g Hefe; 1 Würfel
200 ml Lauwarme Milch
50 g Zucker
5 Eigelb
70 g Butter; oder Margarine
Salz
Mehl; für die
- Arbeitsfläche

Außerdem: -----

1 Pk. Puddingpulver Vanille Geschmack
Milch
Zucker
Fett; zum Ausbacken
Feste Konfitüre nach Geschmack
Puderzucker zum Bestäuben

1. Mehl in eine Schüssel geben, Mulde eindrücken, die Hefe hineinbröckeln. Mit 3 Esslöffel Milch und einem Teelöffel Zucker einen Vorteig bereiten. Mit Mehl bestäubt 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Restliche Milch, übrigen Zucker, Eigelbe, Butter oder Margarine und eine Prise Salz hinzufügen und mit den Knethaken des Rührgerätes einarbeiten. Zu einem geschmeidigen Teig verkneten, bis dieser Blasen wirft, sich vom Schüsselrand löst. Je länger sie schlagen, desto mehr Luft bekommt der Teig, um so schöner geht er auf. Den Teig nochmals kurz mit den Händen durchkneten, zur Kugel formen, abgedeckt an einem

warmen Ort bis zur circa doppelten Größe gehen lassen. Das dauert je nach Zimmertemperatur 30 bis 60 Minuten.

3. Den aufgegangenen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche durchkneten, dann etwa 2 cm dick ausrollen. Kreise von etwa 7cm Durchmesser ausstechen und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

4. Für die Füllung nach Packungsanweisung, aber mit etwas weniger Milch, einen Pudding kochen, Oberfläche mit Zucker bestreuen damit sich keine Haut bildet, abkühlen lassen.

5. Fett in einem großen Topf erhitzen. Wenn es 180 Grad C hat (Kochlöffelprobe) je 2-3 Krapfen mit der Oberseite zuerst in das Fett geben. Kurz den Deckel auflegen, dadurch gehen die Krapfen nochmals auf, es bildet sich eine helle "Naht". Wenden, sobald die eine Seite goldbraun gebacken ist.

6. Mit einer Schaumkelle aus dem Fett nehmen, auf Küchenpapier abtropfen lassen. Fett wieder erhitzen, dann die nächsten Krapfen backen.

7. In die leicht abgekühlten Krapfen mit der Kuchenspritze oder dem Spritzbeutel mit langer dünner Tülle den Pudding oder nach Belieben Konfitüre füllen, mit Puderzucker bestäuben.

8. Alternative: Rosinen in den gegangenen Teig kneten, Krapfen mit einer Schere oben über Kreuz einschneiden.

Feigenkuchen mit Orangen

3 Ei

150 g weiche Butter
3 Eier
100 g Rohrzucker
1 Schuss Salz
1 TI Vanillepulver
350 g Dinkel-Vollkornmehl (oder Weizen-Vollkornmehl)
100 g gemahlene Haselnüsse
1 TI Weinstein-Backpulver -(Phosphat frei)
75 ml Wasser
200 ml Orangensaft
(frisch gepresst oder aus der Flasche)
Butter/Margarine zum
-Ausfetten der Form

Belag: -----

400 g Softfeigen

(es klappt auch mit frischen Früchten.
Getrocknete Feigen müssen gut eingeweicht werden)
500 ml Orangensaft
(frisch gepresst oder aus der Flasche)
2 Tl Honig
2 Paket Tortenguss: Agar-Agar
(falls nicht zur Hand, normalen Guss verwenden)
4 Ei Orangenlikör

Dekoration: -----

250 g Sahne
2 Orangen
50 g gehackte Haselnüsse für den
-Rand, evtl. mehr

Butter mit Zucker, Eiern, Salz und Vanille schaumig rühren.
Dinkel-Vollkornmehl mit Nüssen und Backpulver vermischen und zufügen.
Nach und nach Wasser und 200 ml Orangensaft zugießen. Den Teig
glattrühren und in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser)
geben. Im Backofen bei 170 Grad (Umluft) 30 bis 35 Minuten backen.
Den Boden nach dem Abkühlen einmal teilen, so dass zwei Böden
entstehen.

Die Feigen in dünne Scheiben schneiden. Für die Dekoration ca. 16 bis
18 Feigenscheiben übriglassen.

1/2 l Orangensaft mit Honig und Tortenguss zum Kochen bringen und mit
Orangenlikör abschmecken. 10 Minuten abkühlen lassen. Ein knappes
Drittel des Tortengusses mit der geschlagenen Sahne verrühren und auf
den unteren Boden streichen und mit Feigen belegen. Die zweite Hälfte
des Bodens auflegen. Den 2. Boden ebenfalls mit Orangenfilets und den
restlichen Feigenscheiben belegen.

Danach den Guss über den Kuchen verteilen und erkalten lassen. Den
Kuchen von außen mit Sahne einstreichen, an den eingestrichenen Rand
gehackte Nüssen andrücken. Den Kuchen zuletzt mit Sahnehäubchen auf
den Feigen garnieren.

Feine Dame

3 Ei

Für den Mürbeteig: -----

200 g Mehl
100 g Margarine oder Butter
70 g Zucker
1 Ei
1 Msp. Backpulver

Für den Biskuit:-----

- 2 Eier
- 2 El heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 El kakaohaltiges
-Getränkepulver
- 100 g Mehl
- 1 Tl Backpulver

Für die Füllung:-----

- 1 Dose geraspelte Ananas (ca. 450 g)

- 1 Dose Ananas in Stücken (ca. 250 g)

- 1 Paket klarer Tortenguss
- 2 Paket Sahne á 250 g,
- 1 Paket Vanillinzucker
- 2 Paket Marzipanrohmasse á 200 g
- 1/2 Paket Puderzucker (125 g)
- Schokoladenglasur

Zuerst die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten. Eine Teigkugel formen und in den Kühlschrank stellen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Für den Biskuit die beiden Eier mit dem heißen Wasser schlagen, danach den Zucker dazugeben und solange schlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Anschließend Mehl, Backpulver und Kakao mischen und über die Eiermasse sieben. Vorsichtig mit dem Schneebesen unterheben. Den Biskuitteig in eine Springform von 26 cm Durchmesser geben, deren Boden mit Backpapier ausgelegt ist. Den Biskuit 10 - 15 Minuten backen, dann aus der Form lösen und zum Auskühlen auf ein Gitter legen, das Backpapier abziehen.

Nun den Mürbeteig ausrollen und ebenfalls in einer Springform von 26 cm Durchmesser bei 180° in 10 -15 Minuten Backen. Wenn beide Böden ausgekühlt sind, den Mürbeteig auf eine Tortenplatte legen. Darauf die abgetropften geraspelten Ananas verteilen, den Tortenguss nach Packungsanweisung mit dem Ananassaft aufkochen und sofort über die Ananas geben. Hierauf den Biskuitboden legen. Am besten den Rand der Tortenplatte mit Pergament- oder Backpapier auslegen. Die Sahne mit dem Vanillinzucker und evtl. noch 1 EL Zucker zusätzlich steif schlagen und auf dem Biskuitboden verteilen, auch den Tortenrand mit Sahne bedecken. Für die Marzipandecke die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und ausrollen. Die Marzipandecke um die Nudelrollen wickeln und auf die Torte legen. Überschüssiges Marzipan abnehmen und beiseite stellen. Hieraus können Sie noch eine Extra-Dekoration machen. Die Glasur nach Packungsanweisung verflüssigen und auf die Marzipandecke streichen.

Mit zusätzlichen Sahnetupfern, Ananasstücken und evtl. Marzipan verzieren.

Feine Gewürzbrötchen

500 g Mehl,
80 g Zucker,
1/2 bis 1 Tasse Milch,
125 g Korinthen,
100 g Butter,
20 g Hefe,
1 TL Pigment,
1 Prise Salz

Mehl in eine Schüssel sieben. Pigment darunter mischen. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die zerbröckelte Hefe mit einem Teelöffel Zucker und etwas warmer Milch verrühren und in die Vertiefung schütten. Gehen lassen. Wenn der Vorteig gegangen ist, Zucker, Salz, geschmolzene Butter und die restliche Milch gut dazumischen und schlagen bis ein mittelfester Teig entsteht. Zuletzt die gesäuberten und ganz trockenen Korinthen untermischen. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einer warmen Stelle gehen lassen. Wenn er beinahe das Doppelte seines Volumens erreicht hat, eigroße Semmelchen daraus formen und mit Abständen auf ein eingefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Nochmals mit einem feuchten Tuch bedecken und gehen lassen. Danach mit einem stumpfen Messer ein Kreuz in die Semmelchen schneiden und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 15 bis 20 Minuten backen. Noch heiß aus dem Ofen nehmen, mit gezuckerter Milch bestreichen und warm mit Butter servieren.

Feine Sandtorte

10 Ei

1 Rezept

500 g Butter
10 Eidotter
500 g Zucker, sehr fein
Etwas abgeriebene
-Zitronenschale
8 g Hirschhornsalz
500 g Mehl
10 Eischnee

(Anmerkung Renate Schnapka). Dieses Buch stammt aus der Zeit der Jahrhundertwende. Wegen der "Originalität" habe ich die Texte nicht verändert.

500 gr. (1 Pfund) frisch ausgewaschene Butter wird mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt und 500 gr. feiner durchgeseibter Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 8 gr. Hirschhornsalz und 500 gr. (1 Pfund) feines Mehl Dazu getan. Die Masse wird eine Stunde gerührt; dann giebt man den Schaum der Eier dazu und thut den Teig in die Form.

Feine Schokoladentorte

6 Ei

Koscher

- 6 Eier,
- 140 g Puderzucker,
- 140 g Butter,
- 140 g bittere Schokolade
- 140 g geriebene Haselnüsse

Eigelb mit Puderzucker und Butter schaumig rühren. Schokolade schmelzen und unterrühren. Aus dieser Masse eine Tasse abnehmen (das wird die Creme) und die Nüsse zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterrühren. Kastenform mit Backpapier auslegen. Bei mittlerer Hitze 1/2 Stunde backen.

Erkaltete Torte einmal quer durchschneiden, mit Creme bestreichen, zusammensetzen und von allen Seiten mit Creme überziehen. Mit einer Gabel Muster ziehen.

Fenchelschnitten (Bern)

6 Ei

Portion: 1

- 150 g Mandeln; geschält,
-- blättrig geschnitten
- 6 Eier
- 250 g Zucker
- 1 Zitrone; abgeriebene Schale
- 80 g Zitronat; fein gehackt
- 1 Fenchelknolle; fein gehackt
-- junge Knolle!
- 180 g Mehl

Die Mandeln auf einer Alufolie im Ofen hellgelb rösten. Inzwischen

die Eier leicht schaumig schlagen, mit dem Zucker verrühren. Zitronenschale, Zitronat, Fenchel und die leicht ausgekühlten Mandeln darunter mischen. Zuletzt das Mehl dazurühren und die Masse ca. 3 cm hoch in eine bebutterte viereckige Backform füllen.

Bei 180 o C im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, etwa 25 Minuten. Backprobe mit einem Streichholz machen.

Mit einem scharfen Messer aus der Form herauslösen und in kleine Schnitten teilen. Diese nochmals, diesmal mit großem Abstand, aufs Blech legen und 5 Minuten beidseitig im heißen Ofen rösten.

Fideriser Turta

4 Ei

für den Teig-----

- 375 g Mehl
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 200 g geriebene Mandeln,
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Zimt
- Zitronenschale

Die Zutaten mischen und zu einem Teig kneten und die Hälfte davon als Boden in eine Backform legen. Die Himbeermarmelade daraufstreichend und den Rest des Teiges als Deckel drauflegen. Den Kuchen bei 150 Grad zwischen 40 - 45 Minuten backen.

Finnischer Gewürzkuchen

3 Ei

Portion/en: 1

- 100 g Weiche Butter
- 250 g Brauner Zucker
- 3 Eier
- 300 g Säuerliche Äpfel
- 400 g Mehl
- 2 TI Backpulver
- 5 TI Lebkuchengewürz
- 100 ml Buttermilch

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 25 cm lange Kastenform (etwa 1,5 Liter Inhalt) gründlich fetten.

Die Butter cremig rühren. Zucker und Eier dazugeben und alles schaumig aufschlagen. Die Äpfel schälen und ohne die Kerngehäuse grob raspeln, sofort unter die Zuckercreme rühren, damit sie sich nicht verfärben.

Das Mehl mit dem Backpulver und dem Lebkuchengewürz mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter die Zuckercreme rühren. Den Teig in die vorbereitete Form umfüllen und glattstreichen.

Die Form auf einem Rost auf der untersten Schiene in den Ofen stellen und den Kuchen etwa 1 Stunde backen. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und unter einem Tuch auskühlen lassen.

Flammekuchen Elsässer, mit Egerlinge

2 Ei

Portion: 1

---Teig--

- 100 g Schweineschmalz
- 1/8 l Wasser
- 120 g Mehl
- 1 TL Salz
- Sonnenblumenöl; für die
- Bleche

--Belag--

- 200 g Schalotten; oder Lauch-
- zwiebeln; geschält und
- in Scheiben geschnitten
- 250 g Egerlinge; geputzt und in
- Scheibchen geschnitten
- 1 Ei Butter
- 150 g Rahm
- 150 g Sauerrahm
- 2 Eier
- 150 g Speck; mager, geräuchert
- fein gewürfelt
- Salz
- Pfeffer; aus der Mühle
- 1 Spur Muskatnuss

Schmalz mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben, Salz darüber streuen, nach und nach das aufgelöste Fett unterkneten, bis ein fester, glatter Teig entsteht. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

Butter in der Pfanne erhitzen, Zwiebel und Egerlinge kurz dünsten.

Rahm, Sauerrahm und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Speck, Sahne-Eier-Mischung, die abgekühlte Zwiebeln- Egerlinge-Mischung miteinander vermischen.

Teig sehr dünn ausrollen, zwei eingefettete Kuchenbleche damit belegen.

Belag darauf verteilen.

Im auf 200 Grad C vorgeheizten Ofen 15 bis 20 Minuten backen.

Flammekuchen Elsässer, mit Quark

Portion: 1

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 TL Zucker
1/8 l Milch; lauwarm
Salz
150 g Räucherspeck; mager
150 g Zwiebeln
200 g Quark
200 g Saure Sahne; dick
1 Ei Mehl
4 El Rapsöl; o. Distelöl
Mehl; zum Ausrollen
Öl; zum Einfetten

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch und einer winzigen Prise Salz wie gewohnt einen Hefeteig bereiten und etwa 20 Min. gehen lassen.

Den Räucherspeck und die geschälten Zwiebeln in ganz feine Streifen schneiden.

Quark, saure Sahne, das gesiebte Mehl und das Öl mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz abschmecken. Den Teig

in zwei Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, auf das gefettete Blech legen, mit Creme bestreichen, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und im auf 250 Grad C vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 5) 12 - 15 Min. backen.

Heiß servieren und einen trockenen Elsässer Riesling oder Edelzwicker dazu reichen.

Flammkuchen für Anfänger und solche, die es werden wollen*

Teig (für 5-6 Flammkuchen)-----

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 125 g gut warmes (nicht heiß!)
- Wasser
- 1/2 TI Zucker
- 200 g Olivenöl
- 400 g Wasser (nicht zu kalt)
- 20 g Salz

Belag klassisch (für ca. 2 Flammkuchen.)-----

- 200 g (1 Becher) Schmand (24%)
- oder Sauerrahm (20%)
- 150 g (1 Becher) Joghurt (3.5%)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat
- 100 -250 g Speck/Rauchfleisch
- (gewürfelt)
- 2 Zwiebeln

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen.)-----

- 100 g -150 g Schmand (24%) oder
- Sauerrahm (20%)
- 100 g Joghurt (3.5%)
- 1 Prise Salz
- 2 -4 El. Zucker
- 1/2 TI Zimt
- 4 -6 cl Calvados

1. Mehl sieben und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle formen, die Hefe hineinkrümeln, den halben Teelöffel Zucker und die halbe Tasse warmes Wasser darüber geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten stehen lassen.

2. Nach und nach Wasser und Öl hinzugeben, den Teig dabei gut

durchkneten (zunächst in der Schüssel mit einem großen Kochlöffel, dann auf dem Tisch). Das Wasser u.U. nicht ganz vollständig zugeben. Der Teig darf nur leicht kleben, muss sich aber gut von Händen und Schüssel/Tisch lösen. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat (ca. 20-30 Minuten).

3. Das Salz hinzugeben und den Teig noch mal gründlich durchkneten (keine Panik, dabei geht erst mal "Luft" raus).

4. Den Teig in 5-6 gleiche Teile aufteilen und auf einem Mehlbett auf einem großen Blech hauchdünn auswellen.

Anmerkungen: Ich verzichte bei der Herstellung eines Blechs auf das Mehl, bei der Serienproduktion verwende ich Backpapier (weil es einfach ist). Flammkuchenfans bestrafen dergleichen aber mit Pizza nicht unter 2 Portionen. Der Teig ist auch für Pizza geeignet. Den Teig kann man prima tiefkühlen (einfrieren). Dazu portioniert man ihn vor dem gehen lassen und friert ihn sofort ein. Um eine Portion aufzutauen und gleich gehen zu lassen legt man sie entweder 3-3.5 Stunden an einen warmen Ort oder ca. 2 Stunden bei 50 Grad in den Backofen. Mikrowelle habe ich noch nicht probiert.

Belag klassisch (für ca. 2 Flammkuchen):

1. Rahm und Joghurt gut miteinander vermischen. Gewürze zugeben. Masse auf den Flammkuchen verteilen.

2. Speck würfeln (falls er das noch nicht ist) und verteilen (nein, nicht in der Küche, auf den Flammkuchen).

3. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden (geht prima mit einem Gurkenhobel) und verteilen.

4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

Belag pfui, das ist ja eine Pizza (für ca. 2 Flammkuchen):

Zutaten: wie klassisch und zusätzlich Pilze, Tomaten, Schinken, Käse nach Geschmack (also keine Pilze und Tomaten, höchstens Schinken und / oder Käse).

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen zum Schluss):

1. Rahm, Joghurt, Salz und 2-3 El. Zucker gut miteinander vermischen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Apfelringe verteilen.

3. 1 El. Zucker mit Zimt mischen und drüberstreuen.

4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

5. Licht ausmachen, am Tisch Calvados über den Flammkuchen kippen, anzünden, Finger verbrennen.

Anmerkung: Der Calvados brennt besser, wenn er leicht warm ist (1 Minute in den Backofen reicht).

Flammkuchen Speck

1/2 Hefe,
50 ml Wasser,
1/2 kg Mehl (Typ 405) oder -Vollkornmehl,
10 g Salz,
100 ml Olivenöl,
200 ml Wasser

Belag: -----

150 ml Sahne,
150 g Sahnequark,
2 El Sonnenblumenöl,
Salz,
Pfeffer,
200 g Schwarzwälder Speck (in -feine Streifen geschnitten
2 Zwiebeln (in feine Ringe -geschnitten)

Hefe in 50 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Salz dazumischen. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei Portionsweiser, abwechselnder Zugabe von 100 ml Olivenöl und 200 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen von Hand zuerst in der Schüssel (bis alles Mehl hineingearbeitet ist), dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten.

Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teig so dünn wie möglich ausrollen. Je dünner, desto besser. Sahne, Sahnequark, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen und auf den Teig streichen. Zwiebelringe und Speckstreifen darüber streuen. Ca. 1/4 Stunde in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Für den Mürbeteig: -----

- 150 g Mehl
- 100 g Margarine
- 2 El Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker

Für den Brandteig: -----

- 250 ml Wasser
- 50 g Butter
- 150 g Mehl
- 30 g Speisestärke
- 1 Tl Backpulver
- 5 Eier

Für die Füllung: -----

- 1 Dose Pfirsiche (850 ml)
- 2 Paket heller Tortenguss
- 2 El Zucker
- 1 l Sahne
- 4 Paket Sahnesteif
- 4 Paket Vanillinzucker
- 3 El roter Johannisbeergelee
- Puderzucker

Die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten und eine gefettete Springform damit auslegen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen und für 15 Minuten zum Kühlen in den Kühlschrank stellen. Anschließend den Boden bei ca. 200° ungefähr 15 Minuten backen. Er soll goldbraun sein.

Für den Brandteig Wasser und Butter in einem Topf (am besten ein Stieltopf) zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd nehmen und das mit der Speisestärke vermischte Mehl dazugeben. Mit einem Holzlöffel solange rühren, bis ein Kloß entsteht. Den Topf wieder auf die heiße Herdplatte setzen und weiter rühren, bis sich auf dem Topfboden eine weiße Schicht absetzt. Dann den Teigkloß in eine Rührschüssel umfüllen und sofort das erste Ei gründlich unterrühren. (Dazu können Sie Ihren Mixer benutzen, auf kleinster Stufe und mit Knethaken; oder sie nehmen einen Holzlöffel.) Nacheinander jeweils einzeln die anderen Eier einarbeiten. Der Teig soll glänzen und zäh vom Löffel bzw. Knethaken reißen. Abkühlen lassen. Erst danach das Backpulver mit einem Holzlöffel unterrühren. Fünf Springformböden (ohne den Ring) fetten und mit Mehl bestäuben. Wenn Sie nicht so viele

Formen haben, bereiten Sie sie nacheinander vor. Den Backofen auf 200 ° vorheizen. Auf den ersten Springformboden mit einer Spritztülle 14 kleine Häufchen spritzen (das werden die Mini- Windbeutel). Den restlichen Teig dünn und glatt auf die anderen 4 Böden streichen. Jeweils einen Boden bei 190° - 200° ca. 15 Minuten backen. Die Brandteigböden sollen eine schöne goldene Farbe haben. Auskühlen lassen.

Stellen Sie beim Backen eine Tasse kaltes Wasser mit in den Ofen, das ist gut für den Teig.

Für die Füllung die Pfirsiche abtropfen lassen (den Saft dabei auffangen) und in kleine Stücke schneiden. 400 ml Flüssigkeit aufkochen. (Wenn der Pfirsichsaft nicht ganz ausreicht, den Rest mit Wasser auffüllen.) Dann den mit Zucker und Saft angerührten Tortenguss hineingießen, danach die Pfirsichstückchen dazugeben. Die Pfirsichmasse sofort auf drei der vier Brandteigböden verteilen. Den Mürbeteigboden mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif und den vier Päckchen Vanillinzucker steif schlagen. Von den Mini-Windbeuteln die Deckel abschneiden und sie mit Sahne füllen. Einen der Brandteigböden zerrupfen (für die Flocken).

Nun die Torte zusammensetzen: Auf den Mürbeteigboden den ersten Brandteigboden setzen und mit Sahne bestreichen, nun den nächsten Brandteigboden draufsetzen und so weiter verfahren, bis alle Böden zusammengesetzt sind. Auch die oberste Schicht und die Seiten mit Sahne bestreichen. Nun die Seite der Torte mit den Brandteigflocken verzieren. Auf der Oberseite 14 Stücke markieren. Auf jedes Tortenstück einen Mini- Windbeutel setzen. Dann den Windbeuteln wieder locker ihre Deckel aufsetzen. Nun die restlichen Flocken oben auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Die Flockentorte sollten sie möglichst am Tag des Verzehrs backen. Sie lässt sich am besten mit einem Elektromesser schneiden.

Florentiner Erdbeertorte

Für den Boden: -----

- 100 g Halbbitter-Kuvertüre
- 150 g Schoko-Sandkekse
- 10 Belegkirschen
- 100 g gehackte Mandeln
- 80 g weiche Butter

Für den Belag: -----

- 1 Paket Puddingpulver zum Aufkochen

(Sahne- oder -Vanillegeschmack
1 Ei Speisestärke, gestr.
300 ml Milch
80 g Zucker
200 ml Schlagsahne
100 ml Orangensaft
200 g Doppelrahm-Frischkäse
750 g Erdbeeren
50 g Mandelblättchen

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt.

Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Butter, die Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10 - 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.) Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren und die Puddingmasse löffelweise mit dem Mixer untermischen. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig die Creme auf dem Tortenboden verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tipp: Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken.

Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen.

Frankfurter Kranz

4 Ei

Für den Teig-----

- 4 kl. Eier
- 6 El lauwarmes Wasser
- 190 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 120 g Mehl
- 110 g Speisestärke
- 3/4 Paket Backpulver

Für die Creme-----

- 800 ml Milch
- 2 Paket Vanillepuddingpulver zum
-Aufkochen
- 220 g Butter
- 3 El Rum
- 4 El Zucker

Für den Krokant-----

- 30 g Butter
- 2 El Zucker
- 250 g gehackte Mandeln

außerdem-----

- 225 g Johannisbeergelee
- 4 zerschnittene Belegkirschen

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

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

Für den Krokant die Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, dann den Zucker zugeben und umrühren, bis er flüssig wird. Nun die Mandeln dazugeben und unter Rühren solange vorsichtig erhitzen bis sie hellbraun sind. Dann sofort vom Herd nehmen und auf eine kalte Platte, die vorher mit kaltem Wasser abgespült oder mit etwas Öl eingerieben wurde, zum Abkühlen geben.

Den Boden in vier Lagen schneiden. Die unteren drei Lagen zuerst mit Johannisbeergelee bestreichen, dann auf den untersten Boden eine Schicht Creme auftragen und den nächsten Boden darauf legen, ebenfalls mit der Creme bestreichen und den Deckel aufsetzen. Nun die Creme bis auf einen kleinen Rest auf dem kompletten Kranz verteilen. Danach die Oberfläche mit Krokant berieseln. Zum Schluss mit einem Spritzbeutel aus der restlichen Buttercreme Tupfen aufspritzen, und jeden Tupfer mit einem kleinen Stück Belegkirsche verzieren. Die Belegkirschen kann man auch durch Johannisbeergelee ersetzen.

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

Französische Zitrontarte

4 Ei

Für den Teig: -----

- 125 g gekühlte Butter
- 100 g Zucker
- 1 gekühltes Ei
- 250 g Mehl
- 2 El Eiswasser

Für die Füllung: -----

- 2 unbehandelte Zitronen
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 100 g abgezogene, gemahlene
-Mandeln

Außerdem: -----

- 500 g Himbeeren (frisch oder gefroren)
- 4 El Puderzucker

Zuerst die frischen Himbeeren waschen und zuckern bzw. die gefrorenen zuckern und auftauen lassen. Für den Teig Butter, Zucker, Ei, Mehl und Eiswasser verkneten, aus dem Teig eine Kugel formen und eine halbe

Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Nach einer Viertelstunde den Backofen auf 150° vorheizen und die Füllung zubereiten: Zuerst die Butter flüssig werden lassen. Von einer der Zitronen die Schale dünn abreiben, dann beide Zitronen auspressen. Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, dann geriebene Zitronenschale, Zitronensaft, flüssige Butter und die Mandeln dazugeben und alles gut miteinander verrühren. Die Tarteform einfetten. (Französische Tarteformen gibt es in Haushaltswarenläden oder großen Supermärkten. Die Form sollte einen Durchmesser von 26 - 28 cm haben und aus weißer Keramik sein. Den Teig dünn ausrollen und in die Form legen, dabei den Rand etwas andrücken, und, was darrüberlappt, abschneiden. Notfalls kann man sich mit einer Springform behelfen. Den Rand dann ca. drei cm hoch stehen lassen und den Rest abschneiden. Die Füllung hineingießen und für ca. 30 Minuten in den Ofen geben. Nach der Hälfte der Backzeit die Tarte mit etwas Aluminiumfolie abdecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

In der Form auskühlen lassen. Währenddessen drei bis vier Esslöffel Himbeeren pürieren und dieses Püree mit den restlichen Beeren vermischen. Wenn Sie eine Tarteform haben, servieren Sie die Tarte einfach darin. Wenn Sie sie in der Springform gebacken haben, nehmen Sie den Ring der Form ab und lösen die Tarte vorsichtig vom Blech. Sollten Sie Backpapier verwendet haben, stürzen Sie die Tarte einmal, um das Papier abzuziehen, und geben Sie sie danach zurück auf eine Tortenplatte. Servieren Sie das Himbeerkompott dazu und evtl. etwas geschlagene Sahne.

Tipp: Aus den Teigresten können Sie mit kleinen Formen Minitortenböden backen und sie anschließend mit frischen Früchten belegen. Die Tortenböden lassen sich unbelegt gut einfrieren.

Französischer Obstkuchen

2 Eigelb

Für den Teig: -----

- 400 g Mehl
- 300 g Butter oder Margarine
- 120 g Zucker
- 1 Schuss Salz
- 2 Eigelb
- 4 El kaltes Wasser
- 1 Tl Backpulver

Für die Füllung: -----

- 6 geschälte Äpfel (am besten eine säuerliche Sorte, die nicht zerkoht)
- 1 Prisen Zimt
- 50 g gehackte Mandeln

100 g Aprikosenmarmelade

Alle Zutaten für den Teig nacheinander in eine Schüssel geben und einen Knetteig herstellen. Anschließend 20 bis 30 Minuten ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in Stücke schneiden. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen, auf dem Boden gut andrücken und einen kleinen Rand formen. Die Apfelstückchen darauf verteilen und je nach Geschmack Zimt darüber streuen.

Dann bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Nach ca. 45 bis 50 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Mandeln bestreuen und abschließend mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Dann nochmals 10 bis 15 Minuten backen.

Unser Serviertipp: Schlagsahne mit einem Schuss Orangenlikör steif schlagen und zum Kuchen servieren.

Friesische Pflaumentorte

Für die Böden: -----

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
2 Paket Vanillinzucker
150 g Crème Fraîche
175 g Margarine

Für die Streusel: -----

150 g Mehl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Msp. Zimt
100 g Margarine

Für die Füllung: -----

3 Paket Sahne á 250g
3 Paket Vanillinzucker
3 Paket Sahnesteif
450 g Pflaumenmus

Alle Zutaten für die Böden miteinander verkneten und kalt stellen.

Aus den Zutaten für die Streusel diese herstellen.

Den Knetteig in vier Teile aufteilen und vier dünne runde Böden ca. 28 cm ausrollen. Die Streusel darauf verteilen und bei 200° CUP Umluft

etwa 15 Min. backen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen.

Drei Böden mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen und schichten. Den vierten Boden in 12 Teile schneiden. Die Torte mit Sahne verzieren und die kleinen Stücke dazwischensetzen. Die fertige Torte mit Puderzucker bestreuen.

Frischkäsetorte mit Früchten

Für den Tortenboden: -----

- 200 g Löffelbiskuits
- 3 El Orangenlikör
- 125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme: -----

- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 125 g Zucker
- 2 Paket Vanillezucker
- 3 Zitronen, Saft von
- 150 ml Weißwein
- 1 Paket weiße gemahlene Gelatine
- 400 g steif geschlagene Sahne
- 2 Dose Mandarinen (à 175 g ohne den Saft)
- 200 g gefrorene Himbeeren
- 220 g gefrorene Brombeeren
(für die Dekoration davon
- 30 Mandarinen-Stücke,
- 45 Himbeeren und
- 49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur: -----

- 350 ml Himbeersirup
- 350 ml Wasser
- 3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration: -----

- 200 g Sahne
- 1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken

und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig - die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergeben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Früchtebrot III

3 Ei

Portion: 1 keine Angabe vorh.

125 g brauner Zucker
125 g Zitronat
3 Eier
65 g Orangeat
60 g Mandeln
250 g Weinbeeren
1 Prise Zimt
125 g Feigen
125 g Haselnusskerne
125 g Weizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver

Brauner Zucker und Eier werden schaumig geschlagen bis zur cremartigen Beschaffenheit, dann die ungeschälten, nur gespalteten Mandeln, die geviertelten Haselnüsse, die in dünne Steifen geschnittenen Feigen, das zerkleinerte Zitronat, Weinbeeren, Zimt und das mit dem Backpulver gemischte und gesiebte Mehl hinzugeben. Man arbeitet alles gut durcheinander und backt das Früchtebrot in einer gefetteten Kastenform. Backzeit: 60 Minuten bei ca. 180 Grad

Früchtebrot

3 Ei + 1 Eigelb

mit getrockneten Früchten (ungeschwefelt)

Portion: 1 keine Angabe vorh.

225 getrocknete (getr.) Pflaumen
250 getr. Aprikosen
150 g getr. Birnen
125 g getr. Feigen
125 g getr. Datteln
100 g Sultaninen
25 g Korinthen
75 g Mandeln oder Walnüsse
50 ml Rum
50 ml Marillenschnaps
300 g Dinkel
30 g Frischhefe
150 ml Milch
1 Ei Honig
3 Eier
1 Eigelb
100 g geschälte halbierte Mandeln

Gewürze: (Brecht)-----

2 TI Delifrut
2 Msp. Safran gemahlen
1 Beutel Bourbon- Vanillezucker

Die ungeschwefelten, getrockneten Früchte in Streifen schneiden. Nüsse grob hacken, Delifrut und Safran dazugeben, mit Schnaps und Rum übergießen, mischen und zugedeckt z w e i Tage ziehen lassen. Täglich umrühren.

Dinkel mehlfein mahlen. Die Hefe in die lauwarme Milch bröckeln, den Honig und Vanillezucker dazugeben und verrühren. Dieses Gemisch mit den Eiern zum Dinkelmehl geben und den Teig schlagen, bis er Blasen wirft. 45 Minuten gehen lassen.

Nun die Hälfte des Hefeteiges unter die Früchte mischen. Fünf längliche, kleine Brote formen. Die zweite Teighälfte auf bemehlter Unterlage ausrollen, in fünf Teile teilen und die Brote darin einpacken. Auf ein gefettetes Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit den halbierten Mandeln verzieren. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 1 Stunde backen. Gut ausgekühlt in Alufolie verpacken.

Früchtebrote 2 bis 3 Wochen durchziehen lassen, damit sie ihr Aroma voll entfalten können.

Früchtebrot

750 g getrocknete Birnenschnitze,
500 g getrocknete Zwetschgen,
300 g Zucker,
1 1/2 kg Roggenmehl,
20 g Hefe,
1/4 l Wasser,
1 Ei Zucker,
1 Ei Salz,
125 g Korinthen,
125 g Sultaninen,
250 g Walnusskerne,
40 g Zitronat,
40 g Orangeat,
1 1/2 TL Zimt,
1 TL Nelkenpulver,
1/8 l Kirschwasser

Am Vortag die Birnenschnitze und die Zwetschgen waschen und in 1 1/2 l Wasser über Nacht einweichen. Am nächsten Tag die Birnen und Zwetschgen mit 300 g Zucker aufkochen und in ein Sieb geben. Die Brühe auffangen.

Das Roggenmehl in eine ausreichend große Schüssel geben und eine Vertiefung in das Mehl drücken. Darin mit der Hefe, etwas Zucker und von der Brühe einen Vorteig anrühren. Wenn der Vorteig Blasen geworfen hat, mit dem Mehl und etwa 400 ml Brühe zu einem Brotteig verarbeiten, der etwa 3/4 Stunde geknetet werden muss. Ist der Teig zu fest, noch etwas Brühe dazugeben. Etwas Brühe zum Bestreichen übrig lassen. Dann kommen die klein geschnittenen Birnenschnitze, die klein geschnittenen Zwetschgen, die Korinthen und die Sultaninen, die gehackten Nusskerne, das würfelig geschnittene Zitronat und Orangeat, Zimt, Nelken, Kirschwasser und Salz hinzu.

Nachdem alles gut durchgearbeitet ist, so dass die Zutaten möglichst gleichmäßig im Teig verteilt sind, fünf längliche Laibe formen und

auf ein mit Mehl bestäubtes Brett setzen. Über Nacht ruhen lassen. Am nächsten Tag bei etwa 180 Grad etwa 1 1/2 Stunden im vorgeheizten Backofen backen. 5 Minuten vor dem Herausnehmen werden sie mit dem Rest der Zwetschenbrühe bestrichen, so dass sie eine dunkle, glänzende Farbe bekommen.

Früchtekuchen mit Mandeln

4 Ei

Portion: 1 keine Angabe vorh.

- 4 Eier
- 4 -6 El. Honig
- 1 Päckchen Naturvanillezucker
- 1 TL Zimt
- 1 Messerspitze Nelken
- 150 g ganze Haselnüsse
- 250 g getrocknete Feigen
- 150 g Weinbeeren
- 100 g gewürfeltes Zitronat
- 175 g Weizenvollkornmehl (sehr fein gemahlen)
- 1 gehäufter TL Backpulver
- ca. 100 g halbierte Mandeln

Aus Eiern, Honig, Vanillezucker und den Gewürzen eine Schaummasse rühren (es ergibt eine dickliche, zähe Creme). Die Haselnüsse, die geschnittenen Feigen, die Weinbeeren und das gewürfelte Zitronat (oder Zitronenaroma wer kein Zitronat mag) zugeben. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen und gründlich mit der

Schaummasse verrühren. In eine gefettete Springform füllen, die Oberfläche glattstreichen und mit den halbierten Mandeln dicht belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 60 Minuten auf der Mittelschiene backen. Den Teig nach ca. 35 bis 45 Minuten mit Alufolie/Butterbrotpapier abdecken - er könnte zu braun werden!!! Hinweis: Der Kuchen entfaltet sein Aroma erst nach ca. 2 Tagen.

Gartenkräuter Torte Speck

3 Ei

Für den Mürbeteig: -----

- 200 g Weizenvollkornmehl
- 80 g Butter oder Margarine
- 3 El Milch
- 1 TL Backpulver

1 Schuss Salz

Für die Füllung: -----

- 100 g mageren Speck
- 3 Eier, evtl. mehr
- 0.2 l süße Sahne
- 125 g geriebenen Emmentaler
- gemahlener Pfeffer, je nach
- Geschmack
- 1 sm Knoblauchzehe
- 1 TL Wein
- 3 Hand voll junge Gierschiblätter

Mehl mit Backpulver und Salz verrühren. Die weiche Butter Stückchenweiße einrühren. Alles gut durchkneten und langsam die Milch hinzufügen. In der Zwischenzeit den Gierschi putzen (eventuelle zu lange, harte Stiele entfernen) und gut waschen. Anschließend die Blätter klein hacken, den Speck in Würfel schneiden und die Knoblauchzehe zerkleinern. Beides zusammen anbraten und mit 1 TL Wein ablöschen.

Die Eier mit der Sahne vermischen und mit Pfeffer abschmecken. Dann nacheinander den geriebenen Käse, den geräucherten Speck, die Kräuter mit der Sahne- Eimasse vermischen. Den Teig ausrollen und in eine gut gefettete Springform (Durchmesser 26) legen, dabei den Rand rundherum etwas hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Füllung auf den Teigboden geben. Im Backofen bei 180 Grad (Umluft ca. 160 Grad) 30 Minuten backen. Heiß servieren, dazu eventuell einen trockenen Weißwein.

Der Tipp:

Gierschi findet sich meist als "Unkraut" in jedem Garten. Er sollte ungespritzt sein und nicht am Straßenrand wachsen und verunreinigt sein. Alte Blätter und dicker Stiele schmecken leicht bitter, deshalb den Gierschi vorher probieren. Wer mehr Geschmacksvielfalt wünscht, kann noch eine Hand voll Behrlauchblätter oder Knoblauchrauke in die Füllung geben.

Gebackene Apfelringe

Portion/en: 1

- 12 Schöne mürbe Äpfel
- ; Zucker;; zum Bestreuen
- 2 cl Kirschwasser
- Backteig französische Art
- Fett; zum Ausbacken

Äpfel schälen, Kernhaus entfernen, in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden. Mit Zucker bestreuen und mit Kirschwasser beträufeln. Eine Stunde ziehen lassen.

Vor dem Anrichten Apfelscheiben im Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gebackene Aprikosen oder gebackene Zwetschgen

Portion/en: 1

- 12 Reife Aprikosen oder Zwetschgen eventuell 1/4 mehr
- Zucker
- Backteig französische Art
- Öl; zum Ausbacken

Aprikosen bzw. Zwetschgen halbieren, Kerne herausnehmen und die Haut abziehen. Mit Zucker bestreuen und eine Stunde ziehen lassen. Vor dem Anrichten Früchte im Backteig auf französische Art tauchen und im heißen Fett goldgelb ausbacken. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gebackene Orangenschnitten (Beignets d'oranges)

Portion/en: 1

- 6 Orangen
- Orangenlikör
- Backteig französische Art
- Öl; zum Ausbacken

Orangen schälen, in Schnitze teilen und die weiße innere Haut sorgfältig abnehmen, so dass nichts daran bleibt. Kerne entfernen. Orangenschnitze mit Orangenlikör ca. 1 Stunde marinieren.

Kurz vor dem Anrichten Orangenschnitze abtropfen lassen, in den Backteig tauchen und im heißen Fett goldgelb backen. Zum Entfetten auf Küchenpapier legen.

Gefüllter Marmorkuchen

4 Ei

Portion: 1

--Für Den Teig--

- 250 g Butter; oder Margarine
- 150 g Zucker; (1)
- 4 Eier
- 1 Spur Salz
- 1 Pk. Vanillin-Zucker
- 500 g Mehl
- 1 Pk. Backpulver
- 150 ml Milch; (1)
- 3 El ; Milch; (2) davon abnehmen
- 100 g Zucker; (2)
- 2 El 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 El Rum
- 300 g Schlagsahne
- 2 Pk. Sahnesteif
- 1 Pk. Vanillin-Zucker
- 100 g Haselnusskrokant

Teig:

Für den Teig Fett und Zucker (1) schaumig schlagen. Eier, Salz, Vanillin-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 waagrecht durchschneiden und das Marzipan auf dem unteren

Ring verstreichen. Obere Kuchenhälfte draufsetzen.

Verzierung:

Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanillin-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

Gefüllter Weihnachtsstern

3 Ei

Für den Teig: -----

200 g Margarine oder Butter

3 Eier

200 g Zucker

1 Paket Vanillezucker

1 El Kakao, evtl. mehr

1 El Zimt, evtl. mehr

200 g Mehl

1/2 Paket Backpulver

1 Schuss Salz

100 g Schokolade

(Zartbitter oder Vollmilch,
-je nach Geschmack)

100 g gehackte Mandeln

125 ml Rotwein

1 handelsübliche

-Sternbackform,

Für die Füllung: -----

3 Apfelsinen

150 g Joghurt

100 g Roh-Marzipan

6 Gelatine

200 ml Sahne

Für die Dekoration: -----

Variante 1:

150 g Schokoladenglasur

6 filetierte Apfelsinenspalten

Variante 2:

- Puderzucker zum Bestäuben
- 6 Schoko-Dekorblätter
- 6 Apfelsinenspalten
-(filetiert)
- Ein paar Sahnetupfen

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die Eier dazugeben und verrühren. Die restlichen Zutaten mit dem gesiebtten Mehl dazugeben und kurz unterrühren. Den Teig in die gefettete Sternform geben und bei 150 # 170 Grad Celsius im Umluftofen ca. 50 # 60 Minuten backen. (Normaler Herd ca. 170 - 190 Grad.) Variante 1:

Den erkalteten Kuchen einmal durchschneiden und versetzt wieder zusammensetzen. Die Kuchenglasur nach Packungsanweisung auflösen und gut durchrühren. Den Kuchen damit überziehen. Fest werden lassen. Dann mit fertig gerollten Schokoröllchen verzieren. Etwas Kakao darüber stäuben. Die Schokoröllchen kann man selbst aus Kuchenglasur herstellen. Die Glasur dafür auflösen, auf eine Platte gießen, fest werden lassen # die Oberfläche muss gleichmäßig glatt sein - mit einem spachtelförmigen Küchenmesser, Käsemesser oder Pfannenheber dünne Scheiben abziehen.

Variante 2:

Den erkalteten Kuchen einmal durchschneiden und füllen.

Für die Füllung:

Den Joghurt mit dem Roh-Marzipan verrühren, am besten im Mixer. Apfelsinen filetieren und den Rest der Frucht auspressen, den Saft in die Joghurt-Masse geben. Sechs Spalten für die Dekoration zurücklassen, alle anderen Stücke in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Masse geben. Die Gelatine nach Herstellerangabe auflösen und unter die Joghurt-Masse rühren. Sahne steif schlagen, etwas Sahne für die Dekoration zurückstellen lassen. Wenn die Masse zu gelieren anfängt, die Sahne vorsichtig unterziehen. Die eine Hälfte des Sterns in die Form geben, die Füllung gleichmäßig darauf verteilen und die zweite Hälfte darauf legen. Den Kuchen bis zum Servieren in der Form kalt stellen. Den Kuchen stürzen, mit Puderzucker bestäuben. Die Spitzen mit Sahnetupfen bespritzen und mit Dekorblättern und Apfelsinenstücken verzieren.

Gelatine

Den fertigen Quarkkuchen kann man auch prima einfrieren. Gelatine ist ganz einfach zu handhaben. Zuerst in reichlich Wasser die Blätter einzeln ins Wasser legen und so ca. 5 Minuten einweichen. Dann ausdrücken und

mit ganz wenig heißem, nicht mehr siedendem Wasser übergießen und warten bis es sich vollständig aufgelöst hat. Dann bis auf handwarm abkühlen lassen und zu den restlichen Zutaten geben gut durchmischen und fertig. Nachher ist nur noch eine Frage der Zeit und Geduld bis der Kuchen ganz schön fest geworden ist im Kühlschrank und wenn's schnell gehen soll, kann man ihn für eine halbe Stunde auch in den Tiefkühler stellen. So gelingt es mir eigentlich immer bestens. Auch bei anderen Sachen, wie Früchte- oder Gemüseterrine, die auch sehr fein sind im Sommer.

Gemischte Fischtorte mit Schollenröllchen, 8 Ei

Shrimps, Zwiebel

Portion: 4

--Für Den Teig :-

500 g Mehl

150 g Butter

2 Eier

Salz

Pfeffer

Wasser

Für Die Füllung: ---

12 Schollenfilets ohne Haut

200 g Shrimps oder Krabben

2 Rote Zwiebeln; in Ringen

120 g Speckwürfel; durchwachsen

2 Pk. Sahne

8 Eier

Salz

Pfeffer

Muskat

2 El Kapern; gehackt

Außerdem: ---

1 Backform Durchmesser 22 cm

Aus den Teigzutaten einen geschmeidigen Teig verkneten und ca. 1/2 Stunde ruhen lassen. Anschließend den Teig ausrollen und eine gefettete Back- oder Auflaufform damit auslegen. Sahne und Eier verrühren, mit Salz, Pfeffer, Muskat und Estragon würzen. In die ausgelegte Backform Schollenröllchen, Shrimps und Zwiebelringe platzieren, mit dem Eiergemisch übergießen, Speckwürfel darüber streuen und im vorgeheizten Backofen bei 180-200 Grad C ca. 40 Minuten backen lassen.

Geriebener Teig

300 g Mehl,
150 g kalte Butter,
3 El kaltes Wasser, evtl. mehr
1 ds Salz

Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Gewürzkuchen II ----- 3 Ei

180 g Margarine
125 g Rohrzucker
3 Eier
300 g Weizen
100 g Nüsse
1 Paket Weinsteinbackpulver
2 El Milch
Saft einer Zitrone
1/2 Zitronenschale (unbehandelt)
2 Birnen (ca. 500 g)
200 ml Wasser

Gewürze (Brecht)-----

1/2 Zimtstange
Muskatnuss aus der Mühle (ca. 1 TL.)
1 TL gem. Ceylonzimt
2 Msp. gem. Nelken

Birnen schälen, vierteln, entkernen und im Wasser mit der Zimtstange garen. Die Birnen dürfen jedoch nicht zerfallen. Weizen und Nüsse fein mahlen und abkühlen lassen. Weiche Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Gewürze unterrühren. Die Zitrone waschen, abreiben, Zitronensaft pressen und mit der Schale und der Milch ebenfalls an den Teig geben. Die Birnen in ca. 1 cm lange Würfel schneiden und unter den Teig mischen. Eine

Kastenform ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig in die Form füllen und ca. 70 Minuten bei 180 Grad backen. Den Kuchen die letzten 25 Minuten evtl. abdecken, damit er nicht zu dunkel wird.

Gipfel mit Apfelfüllung

1 Ei

Portion: 4

Teig-----

500 g Mehl
1 Spur ; Salz
1 TI Backpulver
75 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
150 g Butter
1 Ei
4 El Milch

Füllung-----

100 g Rosinen
2 El Rum
3 El Butter; flüssig
4 El Zucker
3 El Paniermehl
500 g Äpfel
1 TI Zimt
Puderzucker; zum Besieben

(*) große Gipfel

Mehl, Salz, Backpulver, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben, vermischen. Die in Stücke geschnittene Butter beifügen, zwischen den Fingern schnell zu einer krümeligen Masse verreiben. Ei und Milch zufügen, Teig kurz kneten, bis er zusammenhält. 30 Minuten ruhen lassen.

Für die Füllung Butter flüssig werden lassen, Zucker und Paniermehl unter Rühren kurz darin erhitzen, abkühlen lassen. Äpfel schälen und in dünne Scheiben schneiden. Paniermehlstreusel etwas zerkrümeln und zusammen mit den in Rum eingelegten Rosinen zu den Apfelscheiben geben. Mit Zimt würzen.

Teig auswallen, große Dreiecke daraus schneiden. Füllung darauf verteilen. Zu Gipfeln formen. Im 180 Grad heißen Ofen 35 Minuten backen. Mit Puderzucker besieben.

Glücksschweinchen

2 Ei + 1 Eigelb

Für den Teig: -----

- 500 g Mehl
- 250 g Margarine oder Butter
- 150 g Zucker
- 2 Paket Vanille-Zucker
- 2 Eier

Zur Dekoration: -----

- 1/8 l Vollmilch
- 1 Eigelb zum Bestreichen

Weiteres Zubehör: -----

- 2 runde Formen zum Ausstechen mit einem \varnothing von 5 cm bzw. 3,5 cm
(es eignen sich z.B. Bier und Schnapsgläser)
- und ein Strohhalm

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und ca. eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Dann die Glücksschweinchen ausstechen und zusammensetzen. Ein Schweinchen besteht aus 6 Teilen.

Den Teig ca. 0,5 cm dick ausrollen. Bauch- und Kopfteile ausstechen (5 cm). Beides auf dem Backblech zu einem Körper zusammenfügen. Ohren und Schnäuzchen dann mit der kleineren Form ausstechen. Für die Ohren wird der kleine Kreis halbiert und dann mit etwas Vollmilch auf den Kopf geklebt.

Um die Schnauze herzustellen, werden mit einem Strohhalm 2 Löcher in einen kleinen Kreis gebohrt. Die ausgestochenen kleinen Kügelchen dienen dann zum Schluss als Bauchwarzen.

Die Schnauze ebenfalls - mit etwas Vollmilch an den Nahtstellen - auf dem Kopf befestigen. So entsteht die Schweinchen-Teigfigur. Ein Backblech reicht für 15 Schweinchen. Bevor sie in den Backofen geschoben werden, noch mit Eigelb lasieren.

Bei 200 Grad ca. 15 bis 20 Minuten im Umluftherd backen (nach 10 Minuten Sichtkontrolle, damit der Teig nicht zu dunkel wird). Im normalen Herd berücksichtigen sie ca. fünf Minuten länger. Nach ca. 10 Minuten mit Alufolie abdecken, damit die Schweinchen nicht zu braun werden.

Gräubichüchle, Griebenkuchen (Bern)

1 Eigelb

Portion: 1

500 g Mehl
1/2 TI ; Salz
150 g Butter
300 g Grieben; feingehackt (*)
150 g Zucker
1 TI Zimt
100 g Sultaninen
2 dl Milch
1 Eigelb

(*) Gräubi, Grieben: ausgeschmelzte Fettwürfel.

Mehl, Salz, Zucker, Grieben und Butter reiben. Die Sultaninen darunter mischen und mit der Milch schnell zu einem geschmeidigen Teig kneten. Gut mit Mehl bestäuben und zugedeckt 1/2 Stunde ruhen lassen.

Auf dem Kuchenblech 5 mm dick auswallen, in Rhomben schneiden, aber die Stücke nicht voneinander rücken. Mit Eigelb bestreichen und bei 220 Grad C ca. 20 Minuten backen.

Grundrezept für Lebkuchen

1 ei

350 g Honig,
100 g Zucker,
100 g Butter,
1 Ei,
1 ungespritzten Zitrone, -abgeriebene Schale
1 El Kakaopulver,
1/2 TI Zimt,
1/2 TI Nelkenpulver,
1/2 TI Kardamom,
1/2 TI Muskatnuss,
1/2 TI Pigment,
1/2 TI Koriander,
1/2 TI Ingwer,
1/2 TI Pottasche,
1/2 TI Hirschhornsalz,
1 El Wasser,
500 g Mehl

Honig, Zucker und Butter auf mittlerer Hitze unter stetem Rühren erwärmen bis sich der Zucker völlig aufgelöst hat. Auf Handwärme abkühlen lassen.

Ei, Zitronenschale, Kakao und sämtliche Gewürze zufügen. Pottasche und Hirschhornsalz im Wasser auflösen. Zusammen mit dem Mehl unter die Honigmasse geben. Zu einem festen Teig kneten. Den Teig in Folie gepackt einen Tag bei Zimmertemperatur ruhen lassen.

Den Teig erneut durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche 1 bis 2 mm dick ausrollen. Rechtecke oder Formen nach Belieben ausstechen. Auf ein gefettetes und bemehltes Blech legen. Bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Gugelhupf ohne Ei

Portion/en: 1

100 g Weiche Butter
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
3 TL Backpulver
200 ml Milch

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Gugelhupf gründlich fetten und mit Paniermehl austreuen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten backen.

Einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen. Die Backform wieder über den Kuchen stülpen und diesen auskühlen lassen.

Tipp: Für eine goldgelbe Farbe etwas Safran unter den Teig rühren.

Hackfleisch-Hirsekuchen mit Mais

2 ei

Portion/en: 8

300 g Hirse
3/4 l Gemüsebrühe
500 g Hackfleisch, gemischt
2 Zwiebeln
2 Dose Gemüsemais
2 Eier
150 g Emmentaler Käse
1 Bund Petersilie
; Salz
Pfeffer; frisch gemahlen
Tabasco
2 El Öl
50 g Durchwachsenen Speck

Hirse auf einem Sieb abspülen, in die kochende Brühe geben. Bei kleiner Hitze etwa 10 Min. kochen. Hackfleisch, abgezogene, gewürfelte Zwiebeln, abgetropften Mais, Eier, grob geraffelten Käse, gehackte Petersilie und gut abgetropfte Hirse vermengen.

Mit Salz, Pfeffer, Tabasco abschmecken. Backblech mit Öl bestreichen. Hirse- Hackfleisch- Mischung darauf geben. Mit restlichem Öl bestreichen. Speck in Streifen schneiden und darüber geben. Im Backofen bei 220 Grad C (Gas Stufe 4) etwa 20 Min. backen. In Rauten schneiden.

Pro Portion ca. 530 kcal/2080 kJ.

Haselnusskuchen

6 Ei

200 g Haselnusskerne,
200 g Mehl,
50 g Kartoffelmehl,
350 g Zucker,
60 g helles Schokoladenpulver,
80 g Butter,
6 Eier,
50 g Sultaninen,
1 Zitrone, Schale von
1 Päckchen Backpulver,
1 Päckchen lauwarme Milch,
1 Päckchen Aprikosenmarmelade
Mandelsplitter

Die Haselnusskerne im Backofen rösten, die feine Haut entfernen und grob mahlen. Haselnüsse, Mehl, Kartoffelmehl, Zucker und Schokoladenpulver vermischen. Die Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Unter ständigem Rühren die Eier nacheinander darunter mischen. Die eingeweichten Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, das Backpulver und die lauwarme Milch unter den Teig arbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und den Kuchenteig hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann ringsum mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Haselnuss-Lebkuchen

4 Eiweiß

12 Stück

- 30 g Orangeat
- 20 g Zitronat
- 110 g Haselnüsse (gemahlen)
- 150 g Marzipanrohmasse
- 325 g Zucker
- 4 Eiweiß
- 20 g Honig
- 1/4 TL Hirschhornsalz
- 1 TL Wasser
- 70 g Mehl
- 12 Dockoblaten (7 cm o)
- 20 g Mandeln, geschälte
- 50 g Kuchenglasur, dunkle
- 50 g Vollmilch-Kuchenglasur
- 30 g Kuvertüre, weiße

Orangeat und Zitronat im Universalzerkleinerer fein hacken, Nüsse in einer Pfanne ohne Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 anrösten, auskühlen lassen.

Marzipanrohmasse zerbröckeln. 200 g Zucker dazugeben, nach und nach Eiweiß und Honig unterrühren. Über einem heißen Wasserbad auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 mit einem Schneebesen ca. 12 Min. aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und mit dem Handrührgerät kalt schlagen. Hirschhornsalz in kaltem Wasser auflösen und unterrühren.

Orangeat-Mischung, Nüsse und Mehl mischen und unter die Eimasse

rühren. In einem Spritzbeutel mit Lochtülle Nr. 10 füllen und auf die Oblaten spritzen, dann glattstreichen. 6 Stück mit halbierten Mandeln belegen. Über Nacht trocknen lassen.

Auf ein vorbereitetes Backblech setzen und im vorgeheizten Backofen backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

12 - 15 Minuten

125 g Zucker und 50 ml Wasser aufkochen und ab dem Zeitpunkt des Kochens genau 3 Minuten sprudelnd kochen lassen. Sofort auf die mit Mandeln belegten Lebkuchen streichen. Auskühlen lassen. Die Schokoladenglasuren nach Packungsanweisung auflösen, die Lebkuchen ohne Mandeln damit bestreichen und nach Belieben verzieren.

Ergibt ca. 12 Stück

: : Zubereitungszeit

: : 105 Minuten

Haselnusstorte mit Oliven

6 Ei

100 g Haselnüsse; gemahlen
150 g Haselnüsse; gehackt
150 g Weizenschrot / Buchweizen
5 Eigelb
150 g Butter
; Vollmeersalz
1 El Honig
500 g Zucchini
25 g Kokosfett
1 El Obstessig
; Pfeffer aus der Mühle
1 Bund Thymian; gehackt
100 g Schwarze Oliven; entsteint ; und gehackt
1/2 Pfefferschote; gehackt
150 g Schlagsahne
100 g Creme fraiche
1 Ei
30 g Parmesan
2 Knoblauchzehen

Die gemahlene Haselnüsse mit Weizenschrot, drei Eigelb, zweidrittel der Butter, Salz und Honig verkneten. Eine Tortenform (28 cm Durchmesser) mit dem Teig auskleiden, mehrfach einstechen, 30 Minuten kalt stellen. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden, im heißen Kokosfett anbraten. Zucchini mit Essig, Salz, Pfeffer und Thymian würzen, abkühlen lassen. Zucchini auf dem Teig verteilen, mit Oliven, Pfefferschote und der Hälfte der gehackten Haselnüsse bestreuen. Sahen, Creme fraiche, restliches Eigelb, Ei, Käse und Salz verrühren. Darrübergießen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Form auf den Backofenboden stellen. Auf 150 Grad herunterschalten, 45 Minuten backen. Restliche gehackte Haselnüsse in der restlichen Butter leicht anrösten, gepellten und gehackten Knoblauch zugeben. Auf der Torte verteilen oder extra servieren.

Haselnusstorte nach Art der Schwiegermutter

10 Ei

10 Eier
400 g Haselnüsse, gemahlen
375 g Zucker
30 g Semmelbrösel
1 Pk. Vanillezucker
** Oder **
2 El Rum

Für Die Glasur-----

Puderzucker
Zitronensaft
** Oder **
Rum

Zum Garnieren-----

Haselnüsse, ganz

Eier trennen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren, dann die Haselnüsse und die restlichen Zutaten unterheben. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und Vorsichtig unterheben. Tortenform mit Backpapier auslegen, nach Wunsch etwas einfetten, die Masse einfüllen. Bei leichter Hitze (etwa 180 Grad C) 45-60 Minuten backen. Mit einer Nadel eine Garprobe machen. Die Torte ist fertig, wenn nichts mehr an der Nadel hängen bleibt.

Die Torte vorsichtig aus dem Rohr nehmen und etwas abkühlen lassen. Auf ein Brett stürzen. Aus Puderzucker, dem Zitronensaft oder Rum und etwas heißem Wasser eine Glasur bereiten und die

Erkaltete Torte damit überziehen. Mit ganzen Haselnüssen garnieren.

28.03.1994 (UF)

Hefebutterteig (Hefe)

3 Eigelb

500 g Mehl
50 g Staubzucker
50 g Butter
50 g Germ
1/4 l Milch
3 Eidotter
5 g Salz
400 g Butter
50 g Mehl

Plunderteig

Vorteig: In lauwarmer Milch wird die Germ eingebröckelt und glattgerührt. Mit gesiebttem Mehl, aufgelöster oder kalter Butter, Eidotter, Salz und Vanille auf dem Brett zu einem festeren, jedoch geschmeidigen Teig kneten.

Zu einer Kugel formen, kreuzweise (bis zur Mitte des Teiges) einschneiden und im Kühlschrank oder noch besser im Tiefkühler so lange rasten lassen, bis der Butterziegel fertig ist.

Butterziegel: 400 g gekühlte Butter kurz mit 50 g Mehl durchwirken und zu einem quadratischen Ziegel formen.

Einschlagen des Butterziegels und Tourieren: Auf ein mehlbestaubtes Brett den kreuzweise eingeschnittenen Vorteig sternförmig ausrollen, in die Mitte dieses Teigstücks den Butterziegel legen und die 4 Teigklappen über den Butterziegel zusammenschlagen. Mit dem Rollholz dann gleichmäßig von der Mitte aus nach allen Seiten hin flach klopfen und zu einem fingerhohen Rechteck ausrollen. Daraufhin dreiteilig übereinander legen (einfache Tour): dazu wird das Rechteck in 3 gleichmäßig große Teile unterteilt; zuerst wird das linke Drittel, dann das rechte Drittel über die beiden schon zusammengelegten Teile geschlagen. Somit ergeben sich im Schnitt gesehen, abwechselnd 4 Vorteig und 3 Buttermehlschichten. Diesen Teigblock im Kühlschrank 15 Minuten rasten lassen.

Darauf wieder zu einem Rechteck ausrollen und jetzt vierteilig zusammenlegen (doppelte Tour): Dazu wird der rechteckige Block in 4 Teile unterteilt; die zwei äußeren Viertel legt man über die zwei inneren Viertel, daraufhin klappt man die zwei Doppelschichten wie ein Buch zusammen.

Verarbeitung und Backen: Der Teig wird in Plastik oder in ein feuchtes

Tuch eingeschlagen und 1/2 Stunde in den Kühlschrank oder in den Tiefkühler zum Rasten gestellt. Der Plunderteig darf in einem nicht zu warmen Raum nur ganz wenig aufgehen.

Das Backen des Plunderteigs erfolgt bei Temperaturen um 200 Grad. Vor dem

Backen wird das Gebäck mit Eistreiche bestrichen.

Hefengebäck mit Beerencocktail

1 Ei

- 500 g Mehl
- 1 Paket Hefe (frisch)
- 80 g Zucker
- 1/4 Liter Milch
- 1 Paket Vanillin-Zucker
- 1 Schuss Salz
- 1 Zitrone, abgeriebene Schale (unbehandelt)
- 125 g Butter oder Margarine
- 1 Ei

Mehl in Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker (2 Esslöffel) und etwas lauwarme Milch (ca. 2-3 Esslöffel) hineingeben, zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Besonders schnell geht es im lauwarm angewärmten Backofen.

Dann Zucker und abgeriebene Zitronenschale auf das Mehl geben. Vorteig mit restlicher Milch, der zerlassenen Butter und einem Ei gründlich verrühren. Teig solange kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst. Zugedeckt mindestens 30 Minuten gehen lassen. Es kann auch über Nacht gehen, so lässt sich der Hefeteig gut vorbereiten.

Aus diesem Grundteig lassen sich drei Köstlichkeiten zaubern:

Windmühlen

Den Teig 1/2 cm dick ausrollen und Quadrate von 10 x 10 cm schneiden. In die Mitte einen Teelöffel Erdbeermarmelade geben. An den Ecken einschneiden, Teigecken mit Eigelb bepinseln und über die Füllung legen.

Windmühlen aufs Backblech legen und noch einmal gehen lassen. Backen: ca. 20 Minuten bei 180 - 200 Grad (Umluft 150 Grad) Glasur: 150 g Puderzucker sieben und mit Saft einer Zitrone (Milch oder Wasser) glatt rühren und Gebäck damit überziehen.

Himbeertaschen

Teig ausrollen und Kreise von 10 - 12 cm ausstechen. Füllung: 250 g frische Himbeeren, 50 g gem. Mandelkerne, 100 g klein gestoßene Pistazienkerne, 50 g Zucker, 1 Zitrone.

Zerdrückte Himbeeren, geriebene Mandeln und zerkleinerte Pistazien mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale vermischen. Von der Masse jeweils 1 - 2 EL in die Mitte der Kreise geben. Den Rand mit Eigelb bestreichen, dann eine Teighälfte über die andere legen. Rand andrücken. Himbeertaschen aufs Blech legen und nochmals gehen lassen.

Backen: etwa 20 Minuten bei 180 - 200 Grad (Umluft 150) Bestreichen: 150 g Puderzucker mit Zitronensaft (Wasser oder Milch) anrühren

Beerennester Aus dem Teig Stückchen zupfen und zu tennisballgroßen Kugeln formen. Jeweils 7 Kugeln auf dem Backblech zu einem Kreis anordnen. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen. Nester mit Wasser bestreichen. Backen: im vorgeheizten Backofen bei 180 - 200 Grad (Umluft 150) ca. 30 Minuten, dann auskühlen lassen.

Füllung: (je nach Saison) 200 g Johannisbeeren, 200 g Himbeeren, 150 g Brombeeren, 150 g Stachelbeeren, 150 g Erdbeeren, 100 g Weintrauben. Zum Verzieren: 1 Becher Sahne, 1 Päckchen Sahnesteif, 1 EL Kakao, 30 g Zucker Obst waschen und in die Obstnester füllen. Menge und Mischung je nach Geschmack. Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen, Kakao darüber sieben und unterheben. In Spritztülle füllen und die Beerennester damit verzieren.

Hefekuchen Reindling

1 ei + 1 Eigelb

Teig:-----

- 500 g Mehl,
- 20 g Hefe,
- 50 g Butter, evtl. mehr
- 1/4 l Milch,
- 1 Ei,
- 1 Eigelb,
- 50 g Zucker,
- 1 TI Salz,
- 1 TI Anis

Füllung:-----

- 50 g Butter,
- 100 g Zucker,
- 2 El Zimt,
- 100 g Rosinen

Einen Hefeteig zubereiten, gut aufgehen lassen und durchkneten. 1 cm dick ausrollen, zuerst mit zerlassener Butter, dann mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Fest zusammenrollen und in einer gut eingefetteten Gugelhupf-Form bei 180 Grad backen. In der Form abkühlen lassen.

Herbstlicher Theaterkuchen

3 ei

200 g dunkle Kuvertüre
2 Ei kaltes Wasser
100 g Butter
160 g Zucker
3 Eier
2 Ei Mehl
Puderzucker zum Bestäuben
Pralinen aus Schokolade oder Marzipan
in Form von Eicheln oder Blättern
als Dekoration: echtes Herbstlaub

Zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen und die Butter in zwei bis drei Stücke teilen. Die Kuvertüre grob zerbröckeln und bei niedriger Temperatur in einem Simmertopf oder im Wasserbad unter ständigem Rühren langsam schmelzen, dabei die zwei Esslöffel Wasser zugeben. Nacheinander zuerst die Butter, dann den Zucker, schließlich das Eigelb einrühren. Danach das Mehl sorgfältig unterrühren. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen. Die Schokoladenmasse vorsichtig unter das Eiweiß heben. Den Boden einer kleinen Springform von 22 cm Durchmesser mit Backpapier auslegen und den Kuchenteig hineinfüllen. In den kalten Ofen stellen und bei 170° 35 bis 40 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Auf eine große runde Tortenplatte setzen und das Herbstlaub drum herum anordnen. Alles mit Puderzucker bestreuen und den Kuchen mit den Pralinen dekorieren.

Tipp: Besonders gut passen dazu Schlagsahne und Kaffee.

Herzchen Waffeln

2 Ei

125 g Butter
50 g Honig (1 Eßlöffel)
2 Eier
abgeriebene Zitronenschale
-, je nach Geschmack
200 g Weizenvollkornmehl

- 1/2 Paket Weinsteinbackpulver
- 1 Paket Magermilchjoghurt (150 g)
- 2 El Rum oder Weinbrand
(Für alle, die keinen
-Alkohol mögen:
es reicht auch Rumaroma)

Für die pikanten Waffeln

2 Ei-----

- 125 g Butter oder Margarine
- 2 Eier
- 1/2 TI Kräutersalz
- 200 g Weizenvollkornmehl
- 1/2 Paket Weinsteinbackpulver
- 1 1/2 Paket Magermilchjoghurt (225 g)
- 100 g rohen oder gekochten
-Schinken
(klein schneiden)
- 75 g Käse (Gouda, klein
-schneiden)
- 1 El Parmesan-Käse

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

Am besten schmecken sie lauwarm.

Als Belag/Füllung eignen sich:

Sahne, Kirschen, Ahornsirup oder Vanilleeis und Früchtekompott. Wer einen herzhaften schnellen Imbiss mag, kann die Waffeln auch pikant füllen, z.B. mit Schinken und Käse. Das geht schnell und füllt hungrige Faschingsmägen zwischendurch.

Herzogintorte

Portion: 8

- 1 Biskuitboden; von 20 cm Ø, oder Butterbiskuit
- 140 g Zucker
- 12 El ; Wasser
- 1/2 TI Vanille-Extrakt; oder
- Pulver
- 450 g Konditor-Creme m. Schokolade
- 5 El Schlagsahne
- 25 g Butter
- 250 g Schokoladen-Glasur

Den Biskuit am Vortag backen.

Am Tag der Zubereitung selbst zunächst den Zucker-Sirup bereiten: Dafür Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und kochen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Abkühlen lassen und mit Vanille aromatisieren.

Dann die Konditor-Creme mit Schokolade abrühren und mit etwas Butter bestrichen abkühlen lassen, damit sich keine Haut bilden kann.

Den Biskuit mit dem Messer waagrecht in drei gleich dicke Böden aufschneiden. Den ersten Boden auf eine Kartonscheibe setzen und mit Hilfe eines Pinsels mit dem Sirup tränken. Mit der Kuchenpalette eine dünne, gleichmäßige Schicht Schokoladen-Konditor- Creme auftragen. Den zweiten Boden draufsetzen und ebenfalls mit Vanille-Sirup tränken. Auch diesen Boden mit Creme bestreichen, den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit Sirup tränken.

Die verbliebene Schokoladen-Konditor-Creme mit der cremig gerührten Butter aufschlagen und die Biskuit-Böden der Torte mit Hilfe einer Kuchenpalette rundum damit einstreichen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dekoration: Die Schokoladen-Glasur bereiten und die Torte damit überziehen. Auf der Glasur mit Hilfe der Spritztüte eine hübsche Verzierung aus Schlagsahne aufbringen.

Bis zum Servieren kaltstellen.

Variation: Die Torte schmeckt auch gut als Kaffee-Torte. Den Sirup dafür mit Kaffee aromatisieren und eine Konditor-Creme mit Kaffee verwenden. Gut dazu passt auch eine Kaffee-Glasur.

Himbeertorte

4 Ei

Für den Biskuitteig-----

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 P. Vanillinzucker
- 4 El kochendes Wasser
- 60 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TI Backpulver
- 40 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung-----

- 4 El Wildpreiselbeeren aus dem Glas und eingedickt,
- 3 El Himbeergeist oder
- 3 El Himbeersirup
- 9 weiße Gelatine
- 150 g gefrorene Himbeeren
- 350 g aufgetaute Himbeeren und ihr Saft
- 75 g Zucker
- 500 ml Buttermilch
- 500 ml Schlagsahne
- 1 Paket Sahnesteif
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Tortenguss
- 4 El Himbeergelee

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

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

Die Wildpreiselbeeren erhitzen, den Himbeergeist oder Himbeersirup dazugeben und auf dem unteren Boden verstreichen. Nun den Saft der aufgetauten Himbeeren in einem Topf aufkochen (wenn es weniger als ¼ l ist, mit Wasser auffüllen), dann den Tortenguss einrühren, noch einmal aufkochen und vom Herd nehmen. Die gefrorenen Himbeeren unterrühren und die Masse noch heiß auf dem unteren Tortenboden verteilen.

Für die Himbeercreme die aufgetauten Himbeeren pürieren und den Zucker zufügen. 1 Becher Sahne steif schlagen.

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

Die Torte mit einem Messer aus der Springform lösen und die Form abnehmen. Die restliche Sahne mit dem Vanillinzucker und dem Sahnesteif sehr steif schlagen und die Torte von allen Seiten damit bedecken. Himbeergelee erhitzen und in einen Gefrierbeutel umfüllen. Abkühlen

lassen. Dann eine Spitze des Gefrierbeutels abschneiden und auf der Torte ein Gittermuster aus Himbeergelee ziehen.

Himmelstorte

4 ei

Für den Teig-----

375 g Margarine
375 g Mehl
150 g Zucker
4 Eier
1 Paket Backpulver

zusätzlich-----

200 g Zucker und
100 g Mandelblättchen für die
-Baisermasse

Für die Füllung-----

3/4 l Sahne

Aus Margarine, Zucker, 1 Ei, 3 Eigelb, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Backofen vorheizen. Ein Viertel des Teigs auf dem gefetteten Boden einer Springform (26 cm Ø) verteilen. Dann die 3 Eiweiß und die 200 g Zucker zu Eischnee schlagen. Ein Viertel der Eischneemasse auf dem ersten Teigboden verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. 15 - 20 Minuten bei 175° backen (am besten bei Ober- und Unterhitze). Auf diese Weise nacheinander 4 Böden herstellen. Wenn die Böden ausgekühlt sind, die Sahne ungezuckert steif schlagen. Den ersten Kuchen vorsichtig vom Springformboden lösen und auf eine Tortenplatte gleiten lassen. Ein Drittel der Sahne gleichmäßig darauf verstreichen. Nacheinander die anderen Kuchen von ihren Springformböden lösen und abwechselnd mit Sahne aufeinander schichten. Ganz oben soll eine Kuchen-Baiser-Schicht liegen. Die Torte kann man frisch servieren, aber auch, wenn sie einen Tag durchgezogen ist.

Himmeltorte

Portion: 1

Rührteig-----

250 g Margarine
200 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker

4 Eigelb
250 g Weizenmehl
2 gestr. Tl. Backpulver

Belag-----

4 Eiweiß
50 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Tl Zimt
100 g abgezogenen, gehobelten
- Mandeln

Füllung-----

400 g Johannisbeeren
125 g gesiebter Puderzucker
500 g Schlagsahne
3 Pk. Sahnesteif

Aus den Zutaten für den Rührteig eine solchen zubereiten.
Für 4 Böden jeweils 2 El. Teig auf gefetteten Springformboden
(Durchmesser 28 cm) streichen.

Eiweiß steif schlagen. 1/4 von dem Eischnee auf dem Teigboden
verteilen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt mischen. 1/4 davon und
1/4 von der Mandeln auf jeden Boden streuen (ohne Springformrand
backen).

Strom: 175-200 (vorgeheizt).

Gas: 5 Min. vorheizen 3 - 4, backen 3 -4.

Backzeit: 15 - 20 Min.

Böden nach einigen Minuten lösen, erkalten lassen.

Füllung: Johannisbeeren vorbereiten und mit Puderzucker bestäuben.
Schlagsahne, Sahnesteif nach Anleitung - ohne Zucker - steif schlagen.
Johannisbeeren unterheben. Böden mit Füllung zusammensetzen.

Hinweise/Tipps zu Honigkuchen

1.) Honigkuchenteige, die als Triebmittel Hirschhornsalz und Pottasche
enthalten, können bereits mehrere Tage oder 4 bis 6 Wochen vor dem
Backen hergestellt und in einem abgedeckten Gefäß aufbewahrt werden.
Eine Ruhepause bekommt den Teigen gut, die Gewürze können besser ihr

Aroma entfalten und an den Teig abgeben. Eine Beeinträchtigung der Triebmittel ist nicht zu befürchten.

2.) Pottasche und Hirschhornsalz müssen immer in gelöster Form verarbeitet werden: Mit 1 bis 2 Ei. Rosenwasser oder Rum verrühren und durch ein Sieb zu den anderen Zutaten gießen - so verteilen sich die Triebmittel besser und im Gebäck können keine "Luftlöcher" entstehen.

3.) Honig oder Sirup und Zucker bei mittlerer Temperatureinstellung unter Rühren erwärmen (nicht kochen!!!) und etwas abgekühlt mit den übrigen Zutaten vermengen.

4.) Honigkuchenteig mit dem Knethaken einer Küchenmaschine verarbeiten bis er geschmeidig ist.

5.) Honigkuchenteige bei nicht zu hohen Temperaturen und nicht zu lange backen, da sie sonst trocken und hart werden.

6.) Honigkuchen ist durchgebacken, wenn er beim leichten Aufdrücken mit den Fingerspitzen weich und elastisch nachgibt.

7.) Honigkuchen, der weich bleiben soll, muss kühl und feucht aufbewahrt werden - am besten in einem Steintopf, in den man ein Stück frisches Brot legt (Brot bitte erneuern - nicht schimmeln lassen!!!)

8.) Honigkuchen, der hart werden soll (Printen), muss kühl und trocken aufbewahrt werden, evtl. in einem offenen Gefäß im Kühlschrank.

Hirschhornkuchen

4 ei

Teig:-----

- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 200 g Margarine, weiche
- 300 g Mehl
- 1 Hirschhornsalz
- 1/2 Milch
- 1 Pr. Salz
- 1 Zitrone, ungespritzten,
-abgeriebene Schale von

würziger Schokoladenguss:-----

- 1 Ei
- 3 Zucker, gehäufte
- 3 Kakao

- 1 Vanillezucker
- 125 g Kokosfett
- 2 Milch
- 1 Instand-Bohnenkaffee-Pulver

als Garnitur-----
bunte Zuckerstreusel

Zucker und Eier kräftig rühren, die weiche Margarine zugeben, weiter rühren. Das Mehl darüber sieben, Hirschhornsalz in der kalten Milch auflösen und mit den Gewürzen zufügen. Kräftig rühren. Den nicht zu weichen Teig auf ein gut gefettetes Blech streichen, gegebenenfalls mit der Hand breitdrücken. Bei starker Hitze 5-10 Minuten backen. Nach dem Erkalten dick mit Schokoladenguss überziehen. Dafür das Ei mit Zucker, Vanillezucker und dem gesiebten Kakao cremig rühren, das zerlassene, abgekühlte Kokosfett vorsichtig untermischen. Zum Schluss Milch und Kaffeepulver hinzufügen. Mit bunten Streuseln verzieren.

Backzeit: 5-10 Minuten
Hitze: 300° C

Ein ganz altes Rezept, das auch heute noch sehr beliebt ist. Ein sehr altes Rezept für einen schmackhaften Kuchen, der bis heute wegen seines feinen Geschmacks überlebt hat.

Hochzeitstorte

4 Ei + 2 Ei + 2 Eigelb

Für den Teig-----

- 250 g Butter; weich
- 125 g Zucker
- 1 Ei Vanillezucker
- 4 Eier
- 4 Ei ; Wasser
- 150 g Mehl
- 150 g Speisestärke
- 100 g Mandeln, abgezogen+ gemahlen
- 2 TI Backpulver

Für die Creme-----

- 125 g Butter
- 125 g ; Zucker
- 4 Eigelbe
- 2 Unbeh. Zitronen

Für den Guss + .z. Garniere-----

- 1 Eiweiß
- 250 g Puderzucker
- 2 El Zitronensaft
- 30 g Pistazien; gehackt
- 16 Kandierte Veilchen

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Eier und Wasser untermischen. Das Mehl mit der Speisestärke, den Mandeln und dem Backpulver unterziehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Torte 45 Min. backen.

Die Butter schmelzen lassen. Den Zucker und die Eigelbe hinzufügen. Die Schale von der Hälfte der Zitronen abreiben, den Saft von allen Zitronen auspressen und mit der -schale untermischen. Im heißen Wasserbad cremig schlagen, danach abkühlen lassen. Den erkalteten Tortenboden zweimal durchschneiden. 2/3 der Böden mit der Zitronencreme bestreichen, alle zusammensetzen. Das Eiweiß steif schlagen und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft (2) verrühren. Die Torte mit dem Guss überziehen. In der Mitte einen kleinen und außen einen großen Kranz Tupfer spritzen und diese mit den kandierten Veilchen "krönen".

- : Pro Person ca. : 480 kcal
- : Pro Person ca. : 2010 kJoule
- : Eiweiß : 7 Gramm
- : Fett : 27 Gramm
- : Kohlenhydrate : 53 Gramm
- : Zubereitung : ca. 1 Std.

Honiggebäck Alte Zürcher Tirggel

- 800 g Honig,
- 30 g Ingwer,
- 30 g Zimt,
- 5 g Nelkenpulver,
- 5 g Muskat,
- 1 Msp. Pigmentpfeffer,
- 2 El Rosenwasser,
- 800 g Mehl, knapp

Den Honig mit den Gewürzen im Wasserbad erhitzen, das Mehl darunter arbeiten, bis sich die Masse von der Schüssel löst. Wer ein spezielles Holzmodell hat, bestreicht dieses regelmäßig mit Öl und wälzt den Teig darauf 1 1/2 mm dünn aus. Die "Tirggel" werden sorgfältig vom Holz abgelöst und auf dem schwach gefetteten und gemehlten Blech bei 300 Grad Oberhitze auf der obersten Rille ca. 2

Minuten gebacken. Das Relief muss braun werden, während die Unterseite weiß bleibt. Wer kein Holzmodell hat, wälzt die "Tirggel" auf wenig Mehl dünn aus, oder dreht sie durch die Nudelmaschine und schneidet sie in Dreiecke, Vierecke etc.

Honigkuchen Belgischer

2 Ei

250 g Honig
2 Eier
100 g Puderzucker
400 g Mehl Typ 1050
15 g Natron
150 ccm Milch
25 g Lebkuchengewürz
200 g geschälte Mandeln
Margarine zum Einfetten
Mehl zum Bestäuben

Honig in einem Topf erwärmen. Rühren, bis er flüssig wird. Dann leicht abkühlen lassen. Zwischendurch hin und wieder umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Eier mit Puderzucker in einer Schüssel schaumig schlagen. Mehl mit Natron mischen, in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde drücken. Den Honig, die Eischaummasse und die restlichen Zutaten hineingeben. Alles zu einem weichen Teig kneten.

Eine Kastenform (30 x 11 cm) einfetten, mit Mehl bestäuben und den Teig einfüllen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene stellen. Ca. eine Stunde bei 180 Grad C (Gas: Stufe 2 oder knapp 1/3 große Flamme) backen.

Honigkuchen schmeckt nach einigen Tagen luftdichter Lagerung am besten, weil dann das Aroma des Honigs richtig durchgezogen ist.

Huckelkuchen

6 Eigelb + 2 Eiweiß

6 Ei Öl
6 Ei Mehl
7 Ei 40%-igen Schnaps

- 6 Eigelb
- 2 Eiweiß
- 1 TI Zucker
- 1 ds Salz

Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Diesen auf ein gefettetes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei starker Hitze etwa 6 - 8 Minuten backen. Der Kuchen sollte hellgelb sein und viele Berge ("Huckel") und Täler haben.

Anschließend mit Butter bestreichen und Puderzucker bestreuen. Frisch zum Kaffee servieren.

Jamaikanischer Rumkuchen

6 Ei

Für die jamaikanische Rum-Früchte-Mischung-----

- 600 g Rosinen
- 1 Paket Zitronade (ca. 75 g)
- 1 Paket Orangeade (ca. 75 g)
- 175 g kandierte Kirschen (ca. 2 Packungen)
- 1 Flasche hochprozentiger Jamaika Rum

Für den Teig:-----

Zum Abmessen benutzen Sie am besten einen Becher oder ein Glas, in das genau 500 g Zucker passen.

- 250 g Butter
- 1 Paket Zucker (500 g)
- 6 Eier
- 2 Paket Vollkornmehl (ca. 650 g)
- 1 Paket Backpulver
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1/4 TI Salz
- 1/2 TI gemahlene Muskatnuss
- 1/2 TI gemahlene Zimt
- 2 Paket Rum-Früchte-Mischung
- 125 g ganze Mandeln

Für die Rum-Früchte-Mischung die Rosinen, Zitronate, Orangeade und die kandierten Kirschen in ein abschließbares flaches Gefäß geben und mit Rum aufgießen, so dass die Früchte fingerdick davon bedeckt sind.

Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Ab und zu nachsehen, ob die Früchte den Rum schon aufgesogen haben. Wenn ja, wieder aufgießen, so dass sie immer fingerdick bedeckt sind. Diese Prozedur mindestens einen Monat lang wiederholen. John Keise hat das ganze Jahr über einen Behälter mit Rum-Früchten in seinem Kühlschrank stehen, den er immer wieder mit Früchten und Rum auffüllt.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Für den Teig zuerst die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. Die geschmolzene Butter in eine große Rührschüssel gießen, den braunen Farinzucker dazugeben und kurz mit dem Mixer verquirlen. Von den Eiern Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dann das Eigelb zur Zucker-Ei-Mischung geben und verrühren. Backpulver und Vollkornmehl vermischen und unter den Teig rühren, anschließend das Eiweiß einarbeiten. Dann Vanillinzucker, Salz, Zimt und Muskatnuss dazugeben. Jetzt zwei Becher voll von den eingelegten Rumfrüchten abnehmen und in den Teig geben. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Sollte der Teig zu nass sein, weil vielleicht noch zu viel Flüssigkeit in der Früchte-Mischung war, einfach ein oder zwei Löffel Mehl nachträglich dazugeben und unter den Teig rühren.

Eine große oder zwei kleine Kastenformen einfetten und mit Paniermehl auskleiden. Den Teig hinein geben und die Form oben mit Backpapier abdecken. Ca. 70 Minuten im Ofen backen. Dann mit einem Holzstäbchen den Gartest machen. Sollte der Kuchen noch nicht ganz durchgebacken sein, also noch Teig am Holzstab kleben bleiben, stellen Sie ihn bei abgeschalteter Hitze noch etwa zehn Minuten unten in den geschlossenen Ofen. Dann lassen Sie ihn eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn mit dem Messer aus der Form lösen und stürzen.

Sie können einen Teil des Teiges auch in eine Muffin- Form füllen. Die Muffins brauchen allerdings nur 20 Minuten im Ofen.

Tipp: Warten Sie mit dem Anschneiden noch eine Woche, der Kuchen schmeckt noch besser, wenn er etwas durchgezogen ist. Er hält sich gut drei Wochen, im Kühlschrank noch länger. Sie können ihn auch mit Butter bestrichen und mit Käse essen.

Kalte Stolle

1- 2 Ei

1/2 kg Mehl
100 g Margarine
2 Ei Öl
1 Prise Salz
1 -2 Eier
35 g Hefe
1/4 l lauwarme Milch.

Alles zu einem elastischen Teig verkneten, die Hefe vorher in der Milch auflösen. Der Teig wird über Nacht zum Aufgehen in kaltes Wasser gelegt. Dann verknetet man den Teig mit
150 g Zucker

125 g Rosinen
125 g Korinthen
75 g feingehackte Mandeln
65 g gehackte Succade
und formt einen Stollen, den man, nachdem er nochmals gegangen ist, im leicht vorgeheizten Ofen ca. eine Stunde backt. Danach mit Butter bestreichen und mit Puderzucker reichlich bestäuben.

Karamellisierte Ananastarte

1 Eigelb

8 Portionen

100 g Mehl
Salz
175 g Zucker
1 Eigelb
125 g Butter
1 Ananas (1 kg)

Mehl, 1 Prise Salz, 25 g Zucker, Eigelb und 50 g weiche Butter mit dem Handrührgerät zu einem Teig kneten, 30 Min, bei Raumtemperatur ruhen lassen.

Ananas vierteln, Schale und Strunk entfernen. Die Ananas längs in Scheiben schneiden.

150 g Zucker auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 karamellisieren, 75 g Butter darin schmelzen.

In eine Tarteform (28 cm ø) gießen, die Ananas darauf verteilen.

Teig in Formgröße ausrollen, über die Ananas legen, den Rand in die Form drücken. Mehrmals mit einer Gabel einstechen, backen.

Schaltung:

180 - 200°, 2. Schiebeleiste v. u.

160 - 180°, Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

Auf eine Platte stürzen, mit Schlagsahne servieren.

: : Zubereitungszeit

: : 60 Minuten

: Pro Person ca. : 302 kcal

: Pro Person ca. : 1266 kJoule

Kartoffelapfelstrudel

1 Ei

Portion: 1

300 g Pellkartoffeln; vom Vortag
250 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125 g Zucker
100 g Butter; zimmerwarm
1 Pk. Vanillezucker
1 Ei

Füllung

750 g Äpfel
4 El Zitronensaft
80 g Rosinen
80 g Zucker
1 El Zimt
30 g Butter; flüssig

Kartoffeln schälen und durchs Passevite treiben. Mit dem Mehl, Backpulver, Zucker, Butter, Vanillezucker und Ei mischen. Zu einem festen Teig verkneten. Ist der Teig noch zu feucht, mischt man ihm noch etwas Mehl bei. Eine Stunde kühl stellen.

Äpfel schälen, achteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Scheibchen schneiden. Sogleich mit dem Zitronensaft vermengen. Rosinen, Zucker und Zimt beifügen, mischen.

Den Teig auf einem bemehlten Tuch zu einem Rechteck von ca. 30 x 40 cm auswallen. Die Füllung darauf verteilen, dabei auf den beiden Längsseiten einen 5 cm breiten Rand frei lassen und diesen über die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches zu einem Strudel aufrollen. Mit flüssiger Butter bestreichen und im 200 Grad C heißen Ofen 40 Minuten backen. Von Zeit zu Zeit mit Butter bestreichen.

Kartoffelkuchen Stechelbärger Händöpfelturte

5 Ei

125 g Butter,
5 Eier,
250 g Zucker,
150 g geriebene Mandeln,
Zitronenschale,
250 g gekochte Kartoffeln,
Backpulver

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Mandeln begeben und ca. 10 Minuteniterrühren. Die passierten Kartoffeln und das Backpulver dazugeben. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und unter die Masse heben.

Den Kuchenteig in eine ausgefettete und mit Paniermehl ausgestreute Kuchenform geben und bei 175 Grad ca. 45 Minuten backen.

Kartoffelkuchen I

3 Ei

500.00 g Geriebene Kartoffeln
250.00 g Mehl
125.00 g Butter
3.00 Eier
2.00 Ei Zucker

Aus den o. g. Zutaten einen Teig bereiten. Den Teig ganz dünn ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. 50 g Butter darüber streichen und bei 225 Grad C 25 Minuten backen. Dann nochmals Butter darauf streichen sowie Zucker und Zimt darüber streuen. Reicht für 2 Bleche.

Kartoffelkuchen III

1 kg Mehl
1 kg Pellkartoffeln
250 g Zucker
250 g Butter
1 Würfel Hefe
1 Zitrone (nur die abgeriebene- Schale)
1/4 l lauwarme Milch
ca. 200 g Butter
Zucker
Puderzucker

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Zitronenschale am Rand verteilen. Hefe in die Mulde bröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. 15 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Gekochte Pellkartoffeln schälen und durch eine Kartoffelpresse quetschen. Butter schmelzen nicht heiß werden lassen. Den Vorteig mit der Kartoffelmasse, der

zerlassenen Butter und dem restlichen Mehl zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Dabei darauf achten, dass alle Zutaten möglichst die gleiche Temperatur haben (also Kartoffeln rechtzeitig kochen und pressen). Den Teig weitere 20 min. gehen lassen. In der Zwischenzeit ein Backblech einfetten. Den Teig darauf ausrollen und bei 180C auf mittlerer Einschubhöhe backen. Die Butter auskochen auf den noch heißen Kuchen verstreichen und anschließend gleich mit Zucker bestreuen. Vor dem Servieren Puderzucker darüber stäuben und mit Schlagsahne lauwarm genießen.

Kartoffeltorte Himmel und Erde

6 Ei

500 g Kartoffeln
50 g Korinthen oder Rosinen
50 g gehackte Mandeln
1 Zitrone, Saft von
6 Eier
300 g Zucker
3 Esslöffel Butter
6 Äpfel (sie dürfen nicht zu Mus kochen)
1/2 l Apfelsaft
1 Paket Vanillepuddingpulver
1/2 l Sahne, eventuell 1 Päckchen Sahnesteif
2 El Paniermehl

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

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

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

2 Springformen (Durchmesser 26 cm) einfetten und mit Paniermehl bestreuen.

Die beiden Formen mit den unterschiedlichen Teigmassen füllen und abbacken: 175 Grad bei 40 Minuten (Heißluft- Herd, Normaler Herd ca. 50 Minuten bei 180-200 Grad).

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

Äpfel schälen, in Stückchen schneiden und dünsten.

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

Dann geht es an das Schichten:

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

Kartoffeltorte

6 Ei

Portion: 1

250 g Kartoffeln
1 Salz; Prise
100 g Mandeln, gerieben
100 g Haselnüsse, gehackt
6 Eier
200 g Honig
Zitronenschalenaroma
15 g Kakao

Kartoffeln gut abwaschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten garen. Dann schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren, Zitronenschalenaroma hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Kuchenteig einfüllen und glattstreichen.

Bei 200 Grad C ca. 45 Minuten backen. Die abgekühlte Torte mit Kakao bestäuben.

Käsekuchen Bananen

Portion: 1

Teig:
240 g Vollweizenmehl
80 g Butter

2 Ei Honig
2 Ei Sahne
100 ml Wasser
1 Ei Backpulver
1/2 Ei Zimtvanille
Belag:
1 kg Magerquark
4 groß Bananen
2 Ei Sahne
3 Ei Honig
2 Ei Vollweizenmehl
1 Ei Naturvanille
1 Ei Butter
3 Ei Mandelblättchen

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen. Backofen 200o vorheizen, den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung darauf geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken.

Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.

Und nun zum

Erdbeer-Quark-Kuchen

Also Du kannst Mürbeteig oder Biskuitteig als Unterlage nehmen oder, wenn du willst, kann man sie auch ohne Boden zubereiten.

Für den Belag nehme ich 1 kg Erdbeeren. Die Hälfte püriere ich und vermische mit 700 Quark, 1 Pck. Vanillezucker, 100 g Zucker, und abgeriebener Schale von 1-2 Zitronen. Dazu gebe ich noch 10 Blatt Gelatine und wenn es anfängt steif zu werden, kommen noch 400 gr steifgeschlagene Sahne. Die zweite Hälfte der Erdbeeren schneide ich klein, verteile auf dem Teigboden und begieße sie mit der Quarkmischung, obendrauf kommen ein paar Erdbeeren zur Dekoration und ab in den Kühlschrank für die Nacht oder mindestens für 3-4 Stunden. Es schmeckt herrlich!!!!!!!

Käsekuchen mit Rosinen

4 Ei

- 50 g Butter
- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 1 Schuss Salz
- 2 1/2 Pfd. Quark
- 1 Paket Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
- 1 Handvoll Rosinen, evtl. mehr
je nach Geschmack

Zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen; das Eiweiß im Kühlschrank kalt stellen. Die Butter mit dem Eigelb und einer Prise Salz mit dem Mixer verrühren. Dann Zucker und Vanillinzucker dazu geben und schlagen, bis die Masse schaumig ist. Danach den Quark mit der Masse verrühren. Vorsichtig das Puddingpulver einrieseln lassen (sonst staubt es) und damit vermengen. Das Eiweiß steif schlagen und per Hand unterheben, zum Schluss die Rosinen dazugeben. Den Backofen auf 140° vorheizen. Den Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und die Oberfläche glatt streichen. Den Ofen mit Backpapier auslegen, damit evtl. austretende Flüssigkeit nicht darin anbrennt. Die Springform in den Ofen stellen und die Temperatur auf 160° erhöhen. Ca. 1 1/2 Stunden backen. Evtl. gegen Ende der Backzeit die Temperatur etwas niedriger stellen, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird. Sollte der Kuchen, wenn Sie ihn dann aus dem Ofen nehmen, an den Rändern hochgegangen sein, drücken Sie ihn einfach vorsichtig wieder herunter.

Käsetörtchen

1 Eigelb

Mürbeteig-----

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- ; Jodsalz
- ; -Muskat

Zwiebelmasse-----

- 80 g Speck oder Schinken
- 60 g Zwiebeln

Sauce-----

- 1 Eigelb
- 1 El Sahne
- 1 El Sauerrahm
- 1 Tl Schnittlauch

; Jodsalz
; Pfeffer; aus der Mühle
60 g Allgäuer Emmentaler grob gerieben
Schnittlauch; zum Bestreuen

Aus Mehl, Butter und Gewürzen einen Mürbeteig herstellen und ca. 1/2 Stunde kaltstellen.

Anschließend Teig ausrollen und kleine Tortenförmchen damit auslegen.

Den Speck in kleine Würfel schneiden und in der Pfanne leicht auslassen. Die klein geschnittene Zwiebel darin dann dünsten. Die Zwiebelmasse in die Förmchen füllen.

Eigelb, Sahne und Sauerrahm miteinander verrühren, den Schnittlauch dazugeben und mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Mit einem Esslöffel auf die Zwiebelmasse geben. Zum Schluss gut mit Emmentaler bestreuen und im Ofen bei einer Temperatur von 180-200 Grad C ca. 20 Minuten backen.

Die Käsetörtchen aus der Form nehmen und mit Schnittlauch bestreut servieren.

Käsetorte

1 Ei + 7 Ei

Für den Teig-----

100 g Zucker
150 g Butter
300 g Mehl
1 Msp. Salz
1 Ei

außerdem:-----

Butter und Zwieback -(Semmel) brösel für d
Hülsenfrüchte zum -Blindbacken

Für die Füllung-----

500 g Quark
150 g Zucker
3 TI Vanillezucker (kein Vanillin!)
1 Ei (gehäuft) Mehl
1 Ei (gehäuft) Speisestärke
1 Zitrone, abgeriebene Schale von
7 Eigelb
7 Eiweiß

50 g Zucker
50 g zerlassene Butter

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

Den Zucker in die Mulde streuen und das Ei dazugeben. Die gut durchgekühlte Butter in Stücke schneiden und darüber geben. Alles mit einem Messer oder Teigspachtel gründlich durchhacken. Dann alles rasch mit kühlen Händen zu einem Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank mindestens eine Stunde ruhen lassen. Dann den Teig ausrollen und eine gefettete und mit Zwieback (Semmel)brösel bestreute Springform damit auskleiden.

Den Boden bei 180 Grad ca. 15 Minuten blind backen, d. h. die mit Teig ausgeschlagene Form mit Backpapier auslegen und mit Hülsenfrüchten beschweren.

So bleibt der Boden schön flach und der Rand rutscht nicht herunter.

Für die Füllung Quark, Zucker, Vanillezucker, Mehl, Speisestärke, Zitronenschale und Eigelbe verrühren. Die Eiweiße mit den 50 g Zucker steif schlagen und zusammen mit der flüssigen Butter vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Füllung auf den vorgebackenen Boden füllen. Bei 180 Grad 20 Minuten backen; dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit einem spitzen Messer zwischen Füllung und Teigrand rundum entlang fahren, fünf Minuten außerhalb des Ofens ruhen lassen; dann wieder in den Backofen schieben und in 20 Minuten fertig backen. (Auf diese Weise wird das Problem jedes gebackenen Käsekuchens vermieden, nämlich dass er wunderbar aufgeht, aber nach dem Backen in der Mitte sehr stark zusammenfällt.) Den Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Käsetorte Champignon

4 Portionen

Teig-----

125 g Mehl
75 g Speisestärke
1 Eigelb
125 g Margarine
4 Wasser, kaltes
1 Prise Salz

Belag:-----

1 Zwiebel

- 1 Stange Porree
- 400 g Champignons
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Öl
- 1 Butter
- 1 Mehl, evtl. mehr
- 100 ml Milch
- 10 Oliven
- 125 g Camembert, reifer (60%)
- 2 Eier
- 1 Eiweiß
- 2 Kräuter, gemischte, gehackte
- Salz
- Pfeffer

Aus den ersten Zutaten einen Mürbeteig bereiten und kalt stellen. Den Teig ausrollen und eine gerettete Backform (Ø 26 cm) damit auslegen, dabei einen Rand hochziehen. Die Form auf dem Traggitter in den Backofen einschieben und vorbacken. Zwiebel, Porree, Champignons und Camembert in Würfel schneiden. Oliven in Scheiben schneiden. Öl erhitzen, Zwiebel, Porree, Champignons darin kurz andünsten. Ausgepresste Knoblauchzehe und Butter dazugeben. Mit Mehl bestäuben, kurz durchschwitzen, mit Milch ablöschen und aufkochen. Gekochten Schinken, Oliven, Käse, verquirlte Eier, Kräuter und Gewürze in das Gemüse rühren. Die Füllung auf dem Teigboden verteilen. Die Form in den Backofen einschieben und fertig backen.

Käsetorte- Frisch mit Früchten

Für den Tortenboden:-----

- 200 g Löffelbiskuits
- 3 El Orangenlikör
- 125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme:-----

- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- 125 g Zucker
- 2 Paket Vanillezucker
- 3 Zitronen, Saft von
- 150 ml Weißwein
- 1 Paket weiße gemahlene Gelatine
- 400 g steif geschlagene Sahne
- 2 Dose Mandarinen (à 175 g ohne den Saft)
- 200 g gefrorene Himbeeren
- 220 g gefrorene Brombeeren
- (für die Dekoration davon)

- 30 Mandarinen-Stücke,
- 45 Himbeeren und
- 49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur: -----

- 350 ml Himbeersirup
- 350 ml Wasser
- 3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration: -----

- 200 g Sahne
- 1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig - die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drüberggeben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Käsetorten mit Pflaumen

-----5 Ei

Portion/en: 12

Teig-----

250 g Mehl
125 g Butter; oder Margarine
1 Ei
75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker

Für Die Form:-----

Fett
Paniermehl

Belag-----

850 g Pflaumen
5 Eier
250 g Magerquark
250 g Schmant
150 g Zucker
50 g Butter, weich; oder
- Margarine
1 Zitrone, unbehandelt; ab-
- geriebene Schale
1 El Mehl
1 El Speisestärke
2 El Puderzucker

1. Für den Teig Mehl, Fett, Ei, Zucker und Vanillinzucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Eier trennen, Eiweiß sehr steif schlagen. Je 2 Esslöffel Quark und Quark verrühren, beiseite stellen. Restlichen Quark und Schmant mit Eigelb, Zucker, Fett, Zitronenschale, Mehl und Stärke verrühren. Eischnee unterheben.
3. 2/3 des Mürbeteigs in Größe einer Springform (26 cm) ausrollen und in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und ca. 4 cm hoch als Rand in die Form drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
4. Pflaumen, bis auf 24 Spalten zum Verzieren, auf den Teig geben. Quarkmasse darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 30 Minuten auf der unteren Schiene backen. Dann weitere 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene weiterbacken. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter

vollständig auskühlen lassen.

5. Den Kuchenrand mit Puderzucker bestäuben. Restliche Quark-Schmant-Masse in eine Spritztülle mit Lochtülle füllen und die Torte mit 12 Tupfen verzieren. je zwei Pflaumenspalten auf die Tupfen setzen.

Pro Stück ca. 430 kcal.

Kathrins Christustollen

2 Ei

2 Stollen

1 kg Mehl,
120 g Hefe,
100 g Zucker,
1/4 l lauwarme Milch,
400 g weiche Butter,
1 El Schmalz,
1 unbehandelten Zitrone,
-abgeriebene. Schale von
2 Eier,
1 gute Prise Salz,
350 g Rosinen,
150 g Korinthen,
10 El Rum,
75 g Zitronat,
75 g Orangeat,
100 g Mandelstifte,
10 Tropfen Bittermandelöl,
100 g zerlassene Butter,
100 g Puderzucker

Das Mehl in eine große Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe in 4 EL Milch auflösen und in die Vertiefung geben. Mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Mit einem Tuch zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Den restlichen Zucker, die restliche Milch, die Butter, das Schmalz, die Zitronenschale, die Eier und das Salz dazugeben. Alles gut verkneten und so lange schlagen, bis der Teig sich vom Schüsselrand löst und Blasen wirft.

Den Teig an einem warmen Platz so lange gehen lassen, bis er das doppelte Volumen erreicht hat; das dauert etwa 40 Minuten.

Die Rosinen und Korinthen in lauwarmem Wasser waschen, abtropfen lassen, mit Küchentrepp trocken tupfen, dann in eine Schüssel geben

und mit dem Rum begießen.

Das Zitronat, das Orangeat und die Mandelstifte unter den Hefeteig kneten und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

Aus dem Teig zwei etwa 5 cm dicke ovale Rollen formen. Beide Rollen der Länge nach mit einem dicken Holzlöffelstiel so eindrücken, dass eine Seite zwei Drittel, die andere ein Drittel Teigbreite ergibt. Die schmalen Seiten mit dem Nudelholz etwas ausrollen. In die Mitte der breiten Seiten mit dem Holz eine Vertiefung drücken und die schmalen Seiten so einschlagen, dass die Endkanten in den Vertiefungen liegen. Bei dem Arbeitsvorgang möglichst kein Mehl mehr verwenden, es macht den Teig brüchig.

Die Stollen mit genügend Abstand voneinander auf das Backblech legen und auf die mittlere Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens 1 1/4 Stunden backen. Mit einem Holzspießchen die Garprobe machen. Die Stollen noch heiß mit der zerlassenen Butter bestreichen und mit dem Puderzucker besieben. Diesen Vorgang ein- bis zweimal wiederholen, damit die "Kruste" schön fest wird. Der Stollen sollte an einem kühlen Ort (am besten 6 Wochen) gelagert werden.

Kiepenkerl Stollen

2 Ei

1000 g Mehl, Type 405
100 g frische Hefe
300 ml Vollmilch
300 g Butter (zimmerwarm)
170 g Zucker
15 g Stollengewürz (gibt es
-fertig im Handel)
2 Eier
250 g Pumpernickel oder
-Schwarzbrot
180 g gemahlene Nüsse
500 g Rosinen
100 ml Korn

Die Rosinen eine Nacht in Korn einweichen.

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

In der Zwischenzeit die weiche Butter mit Zucker, Salz, Stollengewürz

und Eiern mit dem Mixer solange aufschlagen, bis eine lockere, luftige Masse entsteht.

Jetzt den Hefeteig-Test durchführen: Wenn die obere Teigdecke reißt, ist der Hefeteigansatz fertig. Die Fett-Ei- Zuckermasse mit Mehl und dem Ansatz zum Hefeteig verkneten.

Mit dem Mixer oder in der Küchenmaschine erst auf niedrigster Stufe drei Minuten kneten, anschließend zwei Minuten auf höchster Stufe.

Den Teig anschließend aus der Schüssel nehmen, einen Ballen herstellen und eindrücken. In diese Vertiefung das zerbröselte Schwarzbrot, die Nüsse und die eingeweichten Rosinen geben. Jetzt kurz durchkneten und abschließend eine Teigrolle formen und aufs Backblech setzen.

Backzeit:

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

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

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

Dieses Rezept ergibt 3 kg Stollen (Wer weniger möchte, z.B. nur 1,5 kg, nimmt nur die Hälfte)

Kirsch Wickel Torte

1 Eigelb + 4 Ei

Portion: 1

Für Den Mürbeteig-----

80 g Mehl
60 g Butter, oder Margarine
25 g Zucker
1 Eigelb
1 Pk. Vanillezucker
Mehl; zum Ausrollen

Für Den Biskuit-----

75 g Kürbiskerne
4 Eier
4 El ; Wasser, kalt

150 g Zucker
75 g Vollkornmehl
75 g Speisestärke
2 Tl Kakao
Zucker; zum Stürzen

Für Füllung Und Belag-----

200 g Doppelrahm-Frischkäse
500 g Magerquark
150 g Magermilch-Joghurt
50 g Zucker
1/2 Zitrone; Saft davon
1 kg Süßkirschen
400 g Schlagsahne

Für den Mürbeteig alle Zutaten zunächst mit dem Knethaken des Handrührers, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kaltstellen. Teig auf wenig Mehl ausrollen und den Boden einer Springform damit auslegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3) etwa 12 Minuten backen. Aus der Form lösen und erkalten lassen.

Für den Biskuit die Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten, bis diese anfangen, leise zu knacken. Kürbiskerne herausnehmen, abkühlen lassen und fein hacken. Eiweiß und kaltes Wasser steif schlagen. Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelbe unterheben. Mehl, Stärke, Kakao und 2/3 der Kürbiskerne locker unterheben. Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3) etwa 12 Minuten backen. Den Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen und sofort das Papier abziehen. Erkalten lassen.

Für die Füllung Frischkäse, Quark, Joghurt, Zucker und Zitronensaft verrühren. Etwa 2/3 der Kirschen entsteinen. Die Biskuitplatte mit der Käsecreme bestreichen. Die entsteinten Kirschen darauf streuen. Biskuit in 6 cm breite Streifen schneiden.

Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Biskuitstreifen wie eine Schnecke aufwickeln und in die Mitte auf den Mürbeteigboden stellen. Die restlichen Teigstreifen nacheinander um die Schnecke wickeln, bis alle verbraucht sind. Einen Tortenring darumlegen und alles mindestens eine Stunde kalt stellen.

Die Schlagsahne steif schlagen. Den Tortenring abnehmen und die Torte rundherum mit Sahne bestreichen. Tortenrand mit den restlichen Kürbiskernen bestreuen und den restlichen Kirschen verzieren.

1 Torte = 16 Stück = 300 kcal, 12 g Fett pro Portion

Kirschkuchen aus Quark-Öl-Teig mit Vanilleguss 4 Ei

Portion: 1

Grundrezept: Quark-Öl-Teig

250 g Mehl
3 Tl Backpulver; gestrichen
125 g Magerquark
4 El Milch
4 El Rapsöl
60 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
1 Spur ; Salz

Füllung und Guss-----

1 pk Sauerkirschen; a 720 ml
4 Eier
1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Pk. Vanillin-Zucker
500 g Vanille-Joghurt

Für den Teig:

Mehl und Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben, zusammen mit dem Quark, der Milch, dem Rapsöl, Zucker, Vanillin-Zucker und dem Salz mit den Knethaken des Handrührers zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Springform mit Rapsöl ausstreichen, Teig mit 2 cm hohem Rand in die Form drücken. Abgetropfte Kirschen auf dem Teig verteilen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Für den Guss:

Eier trennen. Zitronenschale, Vanillin-Zucker und Eigelb unter den Joghurt rühren. Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben. Guss über die Früchte geben. Das Ganze im Backofen 50 bis 60 Minuten backen.

Kirsch-Makronen-Torte

1 Ei + 4 Eiweiß

12 Stücke

Für den Mürbeteig-----

200 g Mehl
100 g Butterschmalz, weiches
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei

Für den Belag:-----

400 g Sauerkirschen

Für die Makronenmasse:-----

4 Eiweiß
1 TL Zitronensaft
900 g Zucker
150 g Haselnüsse, gemahlene
150 g Mandeln, gemahlene

Zum Bestreuen:-----

2 Haselnussblättchen

Für den Teig Mehl, Butterschmalz, Zucker, Salz und das Ei mit 1 EL Wasser verkneten. Im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen, dann in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken, einen kleinen Rand hochziehen. Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherdd: Stufe 3) 15 Minuten vorbacken.

Kirschen waschen, entkernen und auf dem Tortenboden verteilen. Eiweiß mit 4 EL kaltem Wasser und Zitronensaft steif schlagen. Zucker langsam einriegeln lassen und verrühren. Nüsse vorsichtig unterheben und die Masse auf die Kirschen- geben, glattstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen und den Kuchen im Backofen (E-Herd: 160 Grad; Gas-herd: Stufe 2) weitere 60-65 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Tip: Wenn das Fett für den Teig noch zu hart ist - in der Mikrowelle wird's in Rekordzeit weich. Für 100 g Fett, z.B. Butterschmalz, reichen 15 Sekunden bei 600 Watt.

: : Zubereitungszeit
: : ca. 1 1/2 Stunden
: : 500 kcal
: : 2100 kJoule

Kirschtorte mit Marzipan

4 Ei

12 Stücke

250 g Marzipanrohmasse
3 Wasser
4 Eier
100 g Zucker
Salz
50 g Mehl
50 g Speisestärke
2 TL Backpulver
600 g Sauerkirschen
4 Mandellikör
1/4 l Kirschsafft
1 P. Tortenguss, roter
30 g Mandelblättchen
750 ml Schlagsahne
1 TL Kakaopulver

150 g Marzipanrohmasse zerbröckeln, mit 3 EL heißem Wasser pürieren, dann Eigelb und 50 g Zucker dazugeben und cremig aufschlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. Zuerst das Eiweiß, dann gesiebtes Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben. Die Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen und backen.

Schaltung:

170 - 190°, 2. Schiebeleiste v. u.
160 - 180°, Umluftbackofen
35 - 40 Minuten

Etwas auskühlen lassen.

12 Sauerkirschen (möglichst mit Stiel) beiseite legen. Die übrigen Kirschen putzen, waschen, entsteinen und in einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Biskuit einmal quer durchschneiden, die Böden mit je 2 EL Mandellikör beträufeln. Den unteren Boden wieder in die Springform setzen.

Kirschsafft mit 25 g Zucker und Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten, Kirschen unterheben und auf den Boden in der Form geben. Kalt werden lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden goldgelb rösten.

Schlagsahne und 25 g Zucker mit dem Handrührgerät steif schlagen. Die

Hälfte auf das Kompott streichen, den zweiten Boden draufsetzen. Die Torte rundherum mit der anderen Hälfte der Sahne einstreichen und garnieren.

100 g Marzipanrohmasse zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie ausrollen, kleine Blüten ausstechen, mit Kakao bestäuben, Die Torte mit Mandelblättchen, Marzipanblüten und Kirschen garnieren und sofort servieren.

: : Zubereitungszeit
: : 75 Minuten
: Pro Person ca. : 446 kcal
: Pro Person ca. : 1784 kJoule

Knusperhäuschen

2 Ei

Für den Lebkuchenteig: -----

250 g Honig
190 g Zucker
2 Eier
500 g Mehl
1 Paket Backpulver
5 g gemahlener Zimt
1 sm Msp. gemahlene Nelken

Für die Verzierung: -----

2 Pakete Puderzucker
1 Eiweiß
1 rote Gelatine
verschiedene Süßigkeiten zum Bekleben nach Geschmack

Außerdem: -----

1 Holzplatte mit Goldfolie bezogen
Watte für den Schornstein und am besten auch 1 kleine Hexe, Hänsel und Gretel

Honig und Zucker in einem Topf auf dem Herd erhitzen, bis der Zucker flüssig ist. Dabei aufpassen, dass das Gemisch nicht zu heiß wird, sonst karamellisiert es und wird hart. Die Honig-Zucker-Flüssigkeit im Topf etwas abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist, dann nacheinander mit dem Mixer die Eier hineinrühren. Danach Mehl, Backpulver, Zimt und Nelken mischen und unter die Eimasse mixen. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Da Lebkuchenteig immer etwas zäh ist, sollte jemand dabei das Backpapier festhalten, damit es nicht verrutscht. Mit einem Spatel, der zwischendurch immer wieder in Wasser getaucht wird, die Oberfläche möglichst glatt streichen. Den Teig bei 180 - 200° im Backofen ca. 20 bis 30 Minuten backen, bis der

Teig eine schöne braune Farbe hat.

Während des Backvorgangs eine Schablone aus Pappe zuschneiden, mit deren Hilfe Sie dann anschließend die Grundrisse aus dem Teig schneiden. Für die 2 Wände schneiden Sie aus der Pappe ein Rechteck mit den Kantenlängen: 15 cm und 19,5 cm. Für die 2 Dachseiten schneiden Sie ein Dreieck mit den Kantenlängen: 18 cm und 18 cm und 16 cm. Für die Tür schneiden Sie mittig auf der 16 cm breiten Linie des Dreiecks ein kleines hochstehendes Rechteck von 4 cm Höhe und 3,5 cm Breite aus. Oben aus der Dreieckspitze zusätzlich einen kleinen Kreis für die Fensteröffnung.

Wenn der Teig fertig gebacken ist sofort stürzen, das Backpapier abziehen und mit Hilfe der Pappschablonen die 2 Seitenwände und die Dachseiten ausschneiden. Aus einem der beiden Dachdreiecke Tür und Fenster zusätzlich ausschneiden. Aus dem Rest noch ein längliches Stück für den Schornstein ausschneiden, und wenn Sie mögen noch einen Tannenbaum. Es ist wichtig, dass Sie den Teig noch heiß zerschneiden. Denn wenn er abgekühlt ist, wird er sofort hart und würde brechen.

Anschließend das Eiweiß mit einem Paket Puderzucker verrühren; das ist die Klebmasse für die Verzierung. Nun alle Seiten des Knusperhäuschens mit der Klebmasse bestreichen und Seiten und Wände zusammensetzen. Dann aus der roten Gelatine ein kleines Stück für das Fenster ausschneiden, an den Seiten einstreichen und auf die Fensteröffnung setzen. Die Unterseite der Türöffnung einstreichen und die Tür einsetzen. Nun mit dem Bekleben der Süßigkeiten beginnen. Zum Schluss die Watte auf den Schornstein kleben und die Landschaft um das Knusperhäuschen Bauen. Wenn alles fertig ist, kurz mit Wasser durch einen Zerstäuber besprühen. Danach mit Puderzucker berieseln.

Kokostorte

5 Ei

Portion/en: 1

100 g Orangeat; klein gewürfelt
3 Ei Rum
1 Kokosnuss
250 g Butter
200 g Zucker
5 Eier
1 Pk. Vanillezucker
1 Prise ; Salz
185 g Mehl
1 TI Backpulver

Orangeat im Rum marinieren. Inzwischen das Kokosfleisch mit der Bircherraffel reiben.

Butter zu einer weißen Creme verrühren, bis ihr Volumen sichtlich zugenommen hat (mit dem Handrührer etwa zehn Minuten). Zucker beifügen und gut verrühren. Ein Ei nach dem andern unter stetem Rühren beifügen. Dann Kokosraspel, Mehl, Backpulver, Vanillezucker und Salz beifügen, gut vermengen. Zuletzt die marinierten Orangewürfeln untermischen.

Die Masse in die gefettete Springform füllen und im 180 Grad heißen Ofen 60 Minuten backen.

Komtess-Kuchen

4 Ei

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
 Schale von 1 großen,
 - ungespritzten Orange
4 Eier
200 g Mondamin
100 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

Füllung und Belag

200 g Zartbitter- oder Mokka
- -Schokolade
Puderzucker zum Bestäuben

Fett schaumig rühren. Zucker, abgeriebene Orangenschale, Eier und das Gemisch aus Mondamin, Mehl und Backpulver darunter rühren. Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen und backen. Den ausgekühlten Kuchen der Länge nach in 6 Teile schneiden, diese mit erwärmter Schokolade bestreichen und formgerecht wieder zusammensetzen.

Die Oberseite des Kuchens mit Schokolade bestreichen und nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Backen: E-Herd: 75-90 Minuten, G-Herd: 75-90 Minuten

Einstellung: E-Herd: 175Grad C, G-Herd: 2-3

Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen

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.

Kuchen aus altbackenem Brot) Brösmeli 8 Eigelb

- 8 Eigelb,
- 250 g Zucker,
- 250 g Paniermehl (am besten von -dunklem Mischbrot),
- 125 g geriebene Mandeln,
- 1 TI Zimt,

50 g Zitronat,
1 Zitrone, abgeriebene Schale - von
8 steif geschlagene Eiweiß,
200 ml Malaga-Wein
(für Kinder:
100 ml Himbeersirup mit
100 ml Wasser verdünnt)

Für die Form: -----
etwas Butter,
1 El Paniermehl, ca.

Eigelb und Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten (außer Malaga oder Sirup) beifügen. In eine mit Butter bestrichene und mit Paniermehl bestreute Springform geben, 45 Minuten bei Mittelhitze (150 Grad) backen. Kuchen aus der Springform nehmen und auf ein Kuchengitter stürzen, so dass sich das Gittermuster in die Oberfläche des Kuchens drückt. Dann den Kuchen auf eine Tortenplatte umdrehen und mit dem Malaga bzw. Himbeersirup begießen.

Kuhfell Kuchen

6 Ei

125 g weiche Butter
125 g Zucker
6 Eier
125 g Schokoladenstückchen (zum Backen)
125 g geriebene Mandeln
125 g Mehl
2 Tl Backpulver
1 Paket Fertig-Schokoladenglasur
1 Paket Fertig-Vanilleglasur (weiß)

Weiteres Zubehör: -----
Springform (26 cm
-Durchmesser)
Backpapier
Rührschüssel
Handrührgerät
Alufolie
Backpinsel

Butter, Zucker und die Eier in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Handrührgerät (Stufe 2) etwa fünf Minuten lang verrühren. Dann Mandeln, Mehl, Backpulver und die Schokoladenstückchen in die Schüssel geben, alles unter den Teig rühren (Stufe 1).

Anschließend den Teig in die Backform füllen, die mit Backpapier ausgelegt ist; der Kuchen lässt sich später so besser ablösen. Bei 180 Grad 50 Min lang backen (bei einem Umluftherd reichen 160 Grad). Auf der mittleren Schiene im Backofen klappt es am Besten. Nach 30 Minuten oben auf den Kuchen ein Stück Alufolie (so groß wie die Backform) legen, sonst wird der Kuchen oben zu braun.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen (am besten auf einem Kuchengitter, damit auch der Boden auskühlt). Jetzt erst muss der Kuchen aus der Form geholt werden.

Glasur:

Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, die Glasur auftragen: Zuerst die weiße Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Dann die Oberseite des Kuchens mit dieser Glasur gleichmäßig bestreichen. Den Rand des Kuchens nicht bepinseln. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Bis es so weit ist, den Backpinsel mit warmem Wasser auswaschen und die braune Glasur schmelzen, ebenfalls im Wasserbad. Mit dem Teelöffel und/oder dem Backpinsel dann vorsichtig die braune Glasur auf dem Kuchen so verstreichen, dass einzelne Flecken wie bei einem Kuhfell entstehen.

Kürbiskernkuchen

5 Ei

-----TEIG-----

- 5 Eigelbe
- 3 El Honig; flüssig
- 3 El Rum
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 5 Eiweiße
- 60 g Zucker
- 140 g Kürbiskerne; gemahlen
- 70 g Bitterkuvertüre; gerieben
- 50 g Mehl
- 30 g Butter
- Salz
- Butter; für die Form
- Mehl; für die Form

-----FÜLLUNG-----

- 150 g Preiselbeerkonfitüre

- oder Heidelbeerkonfitüre
- mit ganzen Früchten

----BESTÄUBEN----

Puderzucker

Eigelbe, Honig, Rum, Backpulver und eine Prise Salz mischen und solange schaumig rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Eiweiße steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelbmasse mischen.

Gemahlene Kürbiskerne, geriebene Kuvertüre und Mehl vorsichtig unterheben, anschließend die flüssige, lauwarme Butter in den Teig laufen lassen und alles vorsichtig glattrühren.

Die Kastenform (20 cm lang) buttern, mit Mehl ausstreuen, überschüssiges Mehl entfernen. Den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad C ca. 35 bis 45 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen, anschließend stürzen.

Zweimal waagrecht durchschneiden, so dass drei gleichgroße rechteckige Platten entstehen.

Die untere Kuchenplatte mit der Hälfte der Konfitüre bestreichen, die mittlere Platte darauf setzen, die übrige Konfitüre darauf verteilen und die letzte Kuchenplatte obenauf setzen.

Den fertigen Kürbiskernkuchen dick mit Puderzucker bestäuben und abgedeckt aufbewahren.

Kürbiskuchen

1 Ei + 2 Ei

Für den Mürbeteig-----

200 g Mehl
 3 El Zucker
 100 g Margarine
 1 Ei
 1 El Sauerrahm
 Schuss Salz

Für die Füllung-----

2 Eier

- 100 g brauner Zucker oder Rohrzucker
- 1 Zitrone (abgeriebene Schale und Saft verwenden)
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Sauerrahm
- 750 g Kürbis, entsteint,
in Stücke geschnitten,
-geraspelt
- (Der Tipp: eine gelbfleischige festem Fruchtfleisch eignet sich am besten)
- 150 gemahlene Mandeln, evtl. mehr
- 3 EL gestiftete Mandeln
- Puderzucker nach Geschmack

Für den Mürbeteig:

Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und Margarine in kleinen Stückchen dazugeben. Solange umrühren bis die Teigmasse krümelig ist. Dann Ei und Sauerrahm zusammen verrühren und hinzugeben.

Zum Abschluss kurz mit der Hand durchkneten und für eine halbe bis eine Stunde kühl stellen.

Für die Füllung:

Eier, Zucker, Zitronenschale, Zimt und Rahm in eine Schüssel geben und verrühren. Die geraspelten Kürbisschnitzel dazugeben und vorsichtig zusammen mit dem Zitronensaft unterrühren.

Die gefettete Springform (24-26 cm) mit dem ausgerollten Mürbeteig auslegen und kurz einstechen. Die gemahlene Mandeln auf dem Boden verteilen und dann die Füllung darauf geben. Zum Schluss Mandelstifte darüber streuen.

Der Kuchen wird bei 50 Minuten auf der untersten Schiene des Backofens bei 220 Grad gebacken (Umluft nur ca. 180 bis 200 Grad). Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Kürbiskuchen Vorweihnachtlicher

5 Ei

Für den Teig: -----

- 5 Eigelb
- 200 g Zucker
- 60 g Paniermehl
etwas abgeriebene
-Zitronenschale
- 120 g Haselnüsse (gemahlen)
- 100 g Mandeln
- 250 g geraspelter Kürbis

20 g Speisestärke
2 Eßlöffel Kirschwasser
5 Eiweiß
Wer intensiven
-Kürbisgeschmack
kann geriebenen Ingwer
-zugeben.

Zutaten Variante 1: -----

1 Tl Honigkuchengewürz
1/2 Tl gemahlener Anis
1/2 Tl Kardamom
evtl. etwas Zimt

Zutaten Variante 2: -----

1 Päckch. Vanillepudding
1/2 l Milch
125 g Butter
evtl. Zitronen- oder
-Orangenaroma

Für Dekoration und Guss: -----

100 g Puderzucker
250 g Kuvertüre
4 Eßlöffel Zitronensaft (etwa)
150 g gehackte Mandeln
200 g Schokoladenstreusel, -röllchen oder Raspelschokolade

Zubereitung Grundteig:

Eigelb und Zucker schaumig rühren und alle anderen Teig-Zutaten bis auf das Eiweiß zugeben.

Das Eiweiß steif schlagen und dann vorsichtig unterheben. Im vor-geheizten Backofen (Gas Stufe 3, im Elektroherd bei 190 - 200 Grad, Umluft 170 - 180 Grad) auf dem Blech 20 - 30 Minuten backen. Über den noch warmen Kuchen den Zuckerguss geben. Dazu Puderzucker und Zitronensaft verrühren.

1. Variante:

In den Teig gibt man noch einen Teelöffel Honigkuchengewürz, 1/2 Teelöffel gemahlener Anis, 1/2 Teelöffel Kardamom und vielleicht noch etwas Zimt, alles gut verrühren. So entsteht ein leckerer Adventskuchen. Den Teig in der Springform (Durchmesser 26 cm) oder auf ein Backblech geben. Ca. 40 Minuten backen und abkühlen lassen. Dann mit Schokoladenguss und der geschmolzenen Kuvertüre überziehen und mit Mandeln bestreuen.

2. Variante:

Den abgekühlten Kuchen aus der Springform nehmen. Einmal durchschneiden und mit einer leichten Butter-Creme füllen. Dazu: Vanillepudding von 1/2 Liter Milch nach Vorschrift auf der Packung kochen, abkühlen lassen und mit 125 g Butter verrühren. Für die weitere Bearbeitung müssen Pudding und Butter genau die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt es.

Die Butter wird gerührt, bis sie weich ist, erst dann gibt man löffelweise den Pudding dazu. Bei jeder Zugabe kräftig schlagen, damit die Creme duftig locker wird. Wer möchte, kann noch mit Zitronen- oder Orangenaroma abschmecken. Etwas Creme zurückbehalten und damit die Torten außen bestreichen, mit Schokoladen-Blättchen oder Schoko-Röllchen verzieren.

Jede Variante eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Der Kuchen wird durch Einfrieren noch saftiger.

Lagentorte

2 Ei

Für den Teig-----

- 500 g Mehl
- 250 g kalte Butter
- 125 g feiner
Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 2 kalte Eier
- 1 TL Backpulver, nach Belieben

Für die Füllung-----

- 1 l Milch
- 2 Paket Vanillepuddingpulver
- 4 El Zucker
- 28 g Kokosfett
- 400 g Butter
- 1 El Kakao
- 4 Tröpfchen Rum Aroma
- 2 El Himbeer- oder Johannisbeere

Zuerst die Zutaten für den Mürbeteig miteinander verkneten. Nicht zu lange mit den Händen kneten, damit der Teig nicht warm wird. Dann die Teigrolle in fünf gleiche Stücke zerteilen. Jedes Teigstück ausrollen und übereinander auf Alufolie schichten; jeder Boden sollte vom nächsten durch Folie getrennt sein. Das Ganze für eine halbe Stunde in den Kühlschrank geben. Anschließend die Böden nacheinander bei 180 ° im vorgeheizten Ofen backen.

Je nach gewünschtem Bräunungsgrad zwischen 15 und 20 Minuten. Danach die Böden sofort mit einem Pfannenmesser vorsichtig abheben, wenn sie noch warm sind, der dünne Boden bricht sofort. Dann die Böden gut abkühlen lassen. Für die Füllung nach Packungsanweisung aus dem Puddingpulver, dem Liter Milch und den 4 Ei Zucker einen Vanillepudding kochen. In dem noch heißen Pudding das Stück Kokosfett schmelzen lassen und gut verrühren. Wenn der Pudding genau wie die schaumig geschlagene Butter Zimmertemperatur hat, vorsichtig löffelweise den Pudding zur Butter geben und dabei ständig rühren. Dann die Creme in zwei gleiche Hälften teilen. Die eine Hälfte mit dem Kakao mischen. Die andere mit dem Rum Aroma verrühren.

Nun die Böden abwechselnd lagenweise mit der hellen oder der dunklen Creme oder dem Gelee bestreichen. Die oberste Schicht sollte dunkel sein. Dann die Seiten der Torte mit heller Creme glätten. Mit einem Weinglas die Mitte markieren und ebenso vier Halbkreise am Rand. Darauf Tupfen aus heller Buttercreme spritzen. Am besten schmeckt die Torte, wenn sie zwei bis drei Tage im Kühlschrank durchziehen kann.

Lauchtorte

2 Ei

4 Personen

- 1 Paket Tk- Blätterteig, (ca. 4-6 Blätter je nach Größe der Form)
- Butter und Brotbrösel zum Ausfetten und Bestreuen der Form
- 600 g Lauch
- 200 g gekochter Schinken
- 2 reife Fleischtomaten
- 150 g grob geriebener Käse
- 2 Eier
- 1/4 l Sahne
- Pfeffer frisch aus der Mühle
- Salz
- Muskat (Menge je nach Geschmack)

Den Teig auftauen, ein wenig ausrollen und in eine mit Butter und Brösel vorbereitete Form legen. Den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen und circa 10 Minuten backen bis eine kleine Bräunung sichtbar ist.

Temperatur je nach Packungsangabe und Backofentyp. In der Zwischenzeit den Lauch putzen, waschen, in kleine Ringe schneiden und in kochendem, leicht gesalzenem Wasser circa 3 Minuten blanchieren. Unter kaltem Wasser den Lauch abschrecken, um seine grüne Farbe zu erhalten, und in einem Sieb abtropfen lassen. Den Schinken in Briefmarken-größe

Stückchen schneiden, die Tomaten in kleine Teile schneiden (je nach Geschmack zuvor enthäuten und entkernen).

Den vorgebackenen Teig aus dem Backofen nehmen, den gut abgetropften Lauch auf dem Boden verteilen, darauf den Schinken und die Tomaten verteilen. Die Eier mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen, den geriebenen Käse hinzugeben. Diese Mischung gut über die Torte verteilen.

Wer es kräftig mag, kann in die Käse- Eimasse noch ein paar Stückchen rohen Schinken geben, sie werden recht kross und geben Würze.

Im vorgeheizten Backofen circa 45 Minuten backen (evtl. die dickeren Torten bei geringer Temperatur anschließend noch ruhen lassen).

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

Hinweis zur Kuchenform:

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

[Le gateau breton /Kuchen,/ Frankreich](#)

1 Ei + 5 Eigelb

1 Kuchen

350 g Mehl

1 Ei

5 Eigelb

300 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

350 g Butter, sehr weich

1 El Orangenblütenwasser

1 Eigelb

1 TI Milch

1/2 TI Zucker

Butter für die Form

Das Mehl in eine große Schüssel geben. Den Zucker und Vanillezucker untermischen. In die Mitte eine Mulde machen und das Ei, Eigelbe, weiche Butter und Orangenblütenwasser hineingeben.

Diesen Teig mit einem Holzlöffel durcharbeiten, um die Zutaten gerade eben zu mischen (nicht zu lange).

Eine Form (26 cm Durchmesser) großzügig buttern.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen.

Eigelb, Milch und Zucker mischen und den Kuchen damit bestreichen. Mit einer Gabel ein Muster in die Oberfläche ziehen. Im Ofen 45-50 Minuten backen.

Der Kuchen muss goldbraun und sehr weich sein.

In der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen.

Lebkuchen-Auflauf

4 Ei

Portion/en: 6

80 g Butter

60 g Zucker; (1)

4 Eigelb

80 g Weiche Kochschokolade

140 g Lebkuchen-Oblaten

4 cl Lauwarme Milch

1 Prise Zitronenschale

60 g Walnüsse, gehackt

1 Prise Mondamin

4 Eiweiß

10 g Zucker; (2)

Butter

Grieß- Zucker- Mischung; für die Förmchen

Butter und Zucker (1) schaumig schlagen, das Eigelb und die weiche Kochschokolade nach und nach hineinrühren. Die geraspelten Lebkuchen-Oblaten mit lauwarmer Milch anfeuchten und unter die Eigelbmasse mengen, ebenso die abgeriebene Zitronenschale und die gehackten Walnüsse.

Die kalten Eiweiß in einer fettfreien Schüssel mit dem Zucker (2) und einer Prise Mondamin steif schlagen. Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben, in Auflaufförmchen füllen und bei 190 Grad C im Backofen im Wasserbad 25 Minuten garen. Dazu wir ein Rotweineis mit Früchten serviert.

Lebkuchenparfait mit Pernod

2 Ei + 3 Eigelb

Portion/en: 6

100 g Zucker
10 g Zimt
30 g Marzipan
3 Eigelb
2 Eier
1 Orange, unbehandelt; Saft- und abgeriebene Schale
40 g Lebkuchenwürfel
40 g Lebkuchen, gerieben
6 cl Pernod
1/2 l Süße Sahne; geschlagen

Zucker, Zimt, Marzipan, Eigelbe, Eier und Orangensaft in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad aufschlagen. Die Schüssel anschließend in eine mit Eis gefüllte größere Schüssel stellen und die Masse bis zum völligen Erkalten weiter schlagen. Die restlichen Zutaten (ein Achtel Liter geschlagene Sahne beiseite stellen) vorsichtig unterziehen. Eine Kastenform mit Folie auslegen. Die Parfaitmasse einfüllen und zwei bis drei Stunden ins Tiefkühlfach stellen. Das gefrorene Eisparfait aus der Kastenform nehmen, in Scheiben schneiden und auf vorgekühlte Teller geben. Mit Sahne und feinen Früchten garnieren.

Lebkuchentarte mit Orangen

2 Eiweiß

Portion/en: 2

150 g Fertiger Blätterteig; TK
1/8 l Milch
20 g Mehl
1 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Zimt; gemahlen
2 El Schokolade; feingehackte
2 Eiweiß
40 g Zucker
1 Eigelb
2 Orangen
2 El Orangenmarmelade
2 El Sahne; steifgeschlagene

Eventuell-----

Orangenlikör
Pistazien; frisch gehackte

Blätterteig etwa zwei Millimeter dick ausrollen und mit Hilfe einer Schüssel vier gleichgroße rund Plätzchen ausstechen. Auf ein mit

Backpapier ausgelegtes Backblech legen und kalt stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Drei Esslöffel von der Milch abnehmen und das Mehl damit anrühren. Die restliche Milch mit den Gewürzen erhitzen und das angerührte Mehl in die kochende Milch gießen. Zwei bis drei Minuten kochen lassen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Wie schon erwähnt - nicht zu rasch schlagen, denn je mehr Luft in den Eischnee gelangt, desto schaumiger wird er.

Das Eigelb unter die Creme rühren und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß locker unterheben. Jeweils zwei bis drei Esslöffel davon auf die Blätterteigplätzchen geben, dabei ein ein Zentimeter breiten Rand lassen. In 10 bis 12 Minuten goldbraun backen.

Die Orangen so dick schälen, dass die weiße Haut völlig entfernt ist, und die Fruchtsegmente mit einem scharfen Messer aus den Zwischenhäuten trennen. Den dabei entstehenden Saft auffangen, mit der Orangenmarmelade verrühren und erwärmen. Die Fruchtfilets in die heiße Marmelade legen und eins bis zwei Minuten marinieren.

Die fertig gebackenen Lebkuchentartes mit den Orangenspalten sternförmig belegen. Etwas abgekühlt mit eiskalt geschlagener Sahne servieren. Ein paar Tropfen Orangenlikör und etwas von der Marmelade unter die Sahne gemischt schmecken prima.

Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-Tipp!-
Tipp!-Tipp!-Tipp!-T

Die Tartes zur Abwechslung mal mit frisch gehackten Pistazien bestreuen. Auch Himbeersauce passt sehr gut zu diesem Dessert. Die restlichen zwei Tartes einfrieren oder am nächsten Tag noch einmal kurz erwärmen und zum Nachmittagkaffee genießen.

Leipziger Stollen

8- 10 Ei

Für 6 große Stollen-----

- 9 kg Mehl
- 6 l gute Milch
- 3 kg frische Butter
- 8 -10 Eier
- 3 kg gemahlener Zucker
- 18 g gestoßenen Zimt
- eine geriebene Muskatnuss
- 500 g frische Presshefe

150 g bittere, geschälte und feingewiegte Mandeln (nicht gerade gesund!!)

etwas Zitronenöl

2 El Salz.

Das Mehl stellt man am besten schon den Tag vorher in die Nähe des warmen Ofens, ebenso werden schon tags zuvor die Rosinen und die Korinthen gelesen und gewaschen, zwischen einem Tuch abgetrocknet und

an einen warmen Ort gestellt. Das Mehl wird dann in einen warmen Backtrog geschüttet, in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in die man die in 1 l lauwarmen Milch aufgelöste Hefe gießt, worauf man etwas Mehl damit verrührt und oben darauf streut, den Trog mit einem Tuch bedeckt und das Hefenstück aufgehen lässt.

Wenn dies geschehen ist, mengt man nach und nach die übrige lauwarme

Milch, die zerquirlten Eier, den Zucker, die Mandeln, das Salz, den Zimt, Zitronat, Muskatnuss, die weiche, aber nicht zerlassene Butter und zuletzt die Rosinen und Korinthen, sowie 2 Weingläser Rum zusammen, teilt den Teig in mehrere Teile, die man einzeln durchknetet und mehrmals von der Höhe herab in den Trog wirft und dann wieder mit den anderen Teilen zusammenwirkt, bedeckt den Trog schließlich mit einem warmen Tuch und lässt den Teig an einem warmen Ofen 2 Stunden gehen. Ist er doppelt so hoch gestiegen, formt man lange, in der Mitte etwas flachgedrückte Stollen, schlägt die eine Hälfte gehörig über die andere, was ihm erst die richtige Form verleiht und stellt sie noch einmal an den Ofen, damit sie noch ein letztes Mal 1/2 bis 3/4 Stunden gehen. Dann überstreicht man sie mit zerlassener Butter, bäckt sie 1 Stunde im gut durchheizten Backofen - sie müssen beim Herausnehmen schön braun sein - überstreicht sie nochmals mit Butter und bestreut sie dick mit Zucker

Linzer Torte

1 Eigelb

200 g Zucker

250 g Mandeln (gemahlen)

200 g Mehl

2 Tl Kakao

1 Tl Zimt (gemahlen)

1 Msp. Gewürznelken (gemahlen)

1 Paket Vanillezucker

2 cl Kirchwasser

250 g Butter

1 Eigelb

200 g Himbeer- oder Erdbeerkonfitüre

Das Mehl auf die Arbeitsplatte geben, darauf die Mandeln verteilen, eine kleine Mulde bilden und dann alle weiteren Zutaten hinzugeben. Die Butter muss weich sein, sie sollte als letzte Zutat hinzugegeben werden. Alles gut durchkneten und zu einer Teigkugel formen. Eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig aufteilen, 3/4 sofort in die Springform (Durchmesser 26 cm) geben; entweder ausrollen und dann hineinlegen oder direkt vorsichtig mit den Händen in der Form verteilen und gut festdrücken. Die Konfitüre darauf verteilen.

Das restliche Viertel ausrollen und ca. ein bis zwei cm dicke Streifen abschneiden, entweder mit einem Messer oder mit einem Teigradchen.

Dann die Streifen auf der Konfitüre verteilen, so dass ein Gitternetz auf dem Kuchen entsteht. Mit einem gut verquirlten Eigelb bestreichen und abbacken.

Backzeit: 60 Minuten bei 180 Grad / Umluft-Herd: 160 Grad

Londoner Schnitten

3 Ei

Portion/en: 1

Für den Teig-----

300 g Mehl
150 g Margarine
3 Eigelb
120 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker

Für den Belag-----

200 g Haselnüsse
200 g Zucker
3 Eiweiß
1 pk Johannisbeermarmelade

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig zubereiten, etwas ruhen lassen, auf einem gefetteten Blech auswellen.

Für die Masse zum Bestreichen das Eiweiß zu Schnee schlagen, Zucker und Haselnüsse zugeben.

Auf Knetteig dünn Johannisbeermarmelade streichen, Haselnussmasse Darüber streichen, evtl. mit nassem Messer.

Bei 175 Grad backen.

Makronen-Früchte-Lebkuchen

1 Ei + 1 Eigelb

Portion: 1

750 g Mehl
150 g Honig
100 g Zuckersirup
100 g Rohrzucker
100 g Kristallzucker; (1)
2 Ei Kristallzucker; (2)
160 g Geriebene Haselnüsse
70 g Geriebene Mandeln
50 g Orangeat; feingehackt
7 g Zimt
5 g Lebkuchengewürz
1 Spur Nelken
1/8 l Milch
1 Ei
1 Eidotter
20 g Amonium
15 g Hirschhornsalz

Für Die Makronenmasse-----

200 g Marzipanrohmasse
100 g Kristallzucker
1 Unbehandelte Zitrone
1 Eiklar

Für Den Belag-----

Kandierte Früchte
Getrocknete Früchte
Geschälte Mandeln
Walnüsse
Powidlmarmelade; oder
Marmelade; nach Geschmack
Couvertüre

Den Honig mit dem Kristallzucker (1) und dem Zuckersirup unter ständigem Rühren auf 60 Grad erhitzen. Im Wasserbad abkühlen lassen.

Ei und Eidotter mit dem Kristallzucker (2) schaumig rühren.

Mehl auf ein Brett häufen, in der Mitte eine Mulde formen. Haselnüsse, Mandeln und kleingehacktes Orangeat innen an den Rand begeben.

Hirschhornsalz und Amonium getrennt in warmem Wasser auflösen.

Die Gewürze in die Mulde geben, angewärmte Milch dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Danach die aufgeschlagene Eimasse zufügen und vermischen.

Wenn die Treibmittel dazugegeben werden, immer getrennt in Wasser auflösen und auch getrennt begeben. Also zuerst zum Verkneten das ein Triebmittel, dann nach dem Verkneten das andere Triebmittel zugeben und nochmals verkneten.

Alle Zutaten nun zu einem Teig verkneten, etwas ausbreiten. Honigmisch begeben und nochmals gut durchkneten. In Haushaltsfolie einschlagen und an einem kühlen Ort mindestens zwei Tage rasten lassen.

Teig halbieren und auf bemehlter Fläche ca. 4 mm stark ausrollen. Eine Hälfte mit runden, 6 cm großen Austechern, die andere Hälfte mit 7 cm großen ausstechen

Lebkuchen auf ein leicht gefettetes und mit Mehl leicht bestäubtes Backblech legen. Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad vor.

Für die Makronenmasse verkneten Sie alle Zutaten mit dem Abrieb einer unbehandelten Zitrone zu einer streichfähigen Masse. Am besten erst mit der Hand, dann mit einem Schneebesen.

Die kleine Lebkuchenscheiben bestreichen Sie nun mit der Makronenmasse.

Diese mit der Makronenmasse bestrichenen Lebkuchen kann man dann beliebig mit kandierten, getrockneten Früchten und Nüssen sowie geschälten Mandelhälften verzieren. Im Backrohr bei 180 Grad 20 Minuten backen.

Powidlmarmelade oder Marmelade des Geschmacks in eine Spritztüte füllen und auf jeden ausgekühlten großen Lebkuchen eine Klecks geben, darauf die kleinen Lebkuchen geben und anschließend bis zum oberen Rand in Kuvertüre tunken. Zum Abtropfen auf ein Glaciertgitter geben und erkalten lassen.

Mandarinen Schmant Torte

1 Ei

Für den Mürbeteig: -----

- 150 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 75 g Butter oder Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei

Für die Füllung: -----

- 1/2 l Milch
- 2 Paket Vanillepuddingpulver (zum
-Aufkochen)
- 200 g Zucker
- 1 Schuss Salz
- 1 ungespritzte Zitrone,
-abgeriebene Schale von
- 3 Paket Schmant (à 200 g)
- 3 sm Dosen Mandarinen (à 312 g)
- 1 Paket roter Tortenguss
- 1/2 Paket Mandelblättchen

Zuerst aus der Milch, dem Vanillepuddingpulver und dem Zucker nach Packungsanweisung einen Vanillepudding kochen. Im Wasserbad abkühlen lassen, dabei am besten mit etwas Frischhaltefolie, die direkt auf dem Pudding aufliegt, abdecken; auf diese Weise bildet sich keine Haut, und man muss den Pudding zwischendurch nicht umrühren. Den Backofen auf 175° vorheizen und die Mandarinen zum Abtropfen auf ein Sieb geben, den

Mandarinsaft auffangen und abgedeckt in den Kühlschrank stellen. Während der Pudding abkühlt, den Mürbeteig zubereiten: Alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer verkneten (einen Knethaken benutzen). Den Teig zu einer Kugel formen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis ausrollen. Den Mürbeteigboden in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser legen, mit einem Teil des Teiges (er soll etwas größer ausgerollt sein als der Durchmesser der Form) die Springformwände etwas "auskleiden". Der Teig soll die Wände knapp halbhoch bedecken.

Nun den abgekühlten Pudding mit der abgeriebenen Zitronenschale und den 3 Bechern Schmant verrühren. Diese Creme in die Form auf den rohen

Mürbeteig füllen. Darüber die abgetropften Mandarinen verteilen. Den Kuchen für 60 bis 70 Minuten in den Backofen stellen. Anschließend auskühlen lassen. Wenn Sie den Kuchen aus dem Ofen nehmen, ist die Vanille-schmant-creme noch etwas "wackelig", d. h. sie ist in diesem Zustand noch nicht fest. Nach dem Abkühlen den Kuchen über Nacht oder für einen Tag in der Springform in den Kühlschrank stellen. Danach in einer Pfanne ohne Fett die Mandeln anrösten. Dabei aufpassen, gegen Schluss der Röstzeit brennen sie sehr schnell an. Sie sollten sie sofort zum Abkühlen auf einen Teller geben. Nun aus dem roten Tortenguss und dem aufbewahrten Mandarinsaft nach Packungsanweisung

den Tortenguss kochen. Sofort danach den Tortenguss auf dem Kuchen verteilen, so dass die ganze Oberfläche bedeckt ist. Noch während der Tortenguss flüssig ist, am Rand entlang die Mandelblättchen aufhäufeln. Etwas warten, damit der Guss fest werden kann. Dann erst

den Springformrand lösen.

Mandarinen Sekt Creme Torte

3 Ei

Für den Biskuitteig: -----

- 3 Eier
- 150 g Zucker
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g Zartbitter Schokoladen-
-Raspeln
- 1 El Mehl
- 1 TI Backpulver

Für den Belag und die Dekoration: -----

- 200 g Orangenmarmelade
- 2 Dose Mandarinen (à 310 g
-Füllgewicht)
- 2 Paket Sahne á 200 g
- 2 Paket Sahnesteif
- 2 TI Zucker
- 1 Piccolo Sekt
- 1 Paket Instand Puddingpulver
-Maracuja-Aprikose
flache Herzchen oder Blüten
-aus Zartbitterschokolade

Den Backofen auf 190° vorheizen. Die Eier mit dem Mixer schaumig schlagen, den Zucker dazugeben und so lange rühren, bis die Masse cremig ist. Mehl, Backpulver und gemahlene Haselnüsse mischen und dann abwechselnd diese Mischung und die Schokoladen-Raspeln unterrühren.

Den Boden einer Springform (Durchmesser 26 oder 28 cm) mit Backpapier bedecken und den Teig einfüllen. Auf der untersten Schiene ca. 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Mandarinen abtropfen lassen, die Sahne mit Zucker und Sahnesteif schlagen und kalt stellen.

Sofort nach dem Backen den Springformrand lösen und das Backpapier abziehen. Den Kuchen auf einem Gitter etwas abkühlen lassen. Die Orangenmarmelade geschmeidig rühren, und während der Boden noch warm ist, die Marmelade darauf verteilen. Darauf die Mandarinen dicht fächerförmig anordnen. Den Boden ganz auskühlen lassen. Dann den Sekt mit dem Instand Pudding Pulver verrühren und mit der steif geschlagenen Sahne mischen.

Den Springformring wieder um den Boden spannen und die Sektcreme einfüllen und glatt streichen. Die Torte zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Dann den Rand lösen und die Torte mit Mandarinspalten und den Schokoladenherzchen und -blüten verzieren.

Mandarinenkuchen

4 Ei

Portion/en: 1

- 4 Eier
- 250 g Butter
- 250 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 300 g Mehl
- 2 Dose Mandarinen
- 1 Pk. Backpulver

Butter und Zucker schaumig schlagen. Nach und nach die ganzen Eier dazu- geben und dann die gemahlene Haselnüsse untermengen. Danach das gesiebte Mehl und das Backpulver dazugeben. Die Mandarinen abtropfen lassen und untermischen. Bei Flüssigkeitsbedarf den Saft der Mandarinen verwenden.

Bei mittlerer Hitze ca. 1 Stunde backen.

Mandeltorte

5 Ei

- 5 Eier
- 300 g Zucker
- 300 g gemahlene Mandeln
- Margarine zum Ausfetten
- Puderzucker
- Eine Kreuzschablone plus
- Pergamentpapier zum
- Verzieren

Die Eier in einer Rührschüssel aufschlagen, mit dem Zucker cremig schlagen, die gemahlene Mandeln unterheben.

Den Backofen auf 190 °C vorheizen. Eine Springform von 22 cm Durchmesser mit Margarine ausfetten. Den Teig hineinfüllen, glatt streichen, dann die Form in den Backofen schieben. Wenn die Mandeltorte nach 15 Minuten Backzeit zu dunkel werden sollte, Alufolie über die Springform breiten. Nach weiteren 25-30 Minuten den Mandelkuchen aus dem Backofen nehmen. Dann mit einem Messer vorsichtig am Rand der Kuchenform entlang schneiden, den Rand von der Springform ablösen und den Kuchen auf dem Boden der Springform abkühlen lassen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, die Verzierung auftragen. Dazu eine Kreuzschablone aus Pergamentpapier ausschneiden, auf den Kuchen legen, den Puderzucker durch ein Sieb streichen, bis der Kuchen weiß

überzogen ist.
Anschließend die Schablone vorsichtig abnehmen.

Mangoldtorte mit Quark und 8 Eiern

Portion: 1

Teig-----

- 600 g Mehl
- 2 El Olivenöl
- 1 El Essig
- ; wenig Salz
- 1/2 Tas. ; lauwarmes Wasser
- Olivenöl; zum Bepinseln der
- Teigblätter und der Form
- Oder: Statt dieses Teiges
- ersatzweise
- 600 g ; Blätterteig

Füllung-----

- 1 kg Mangold; ersatzweise Spinat
- 1 Tas. Weißbrot; ohne Rinde
- 1 Tas. Milch
- 500 g Speisequark
- 2 Eier
- 100 g Parmesan; gerieben
- oder Sbrinz
- ; Salz, schwarzer Pfeffer
- 1 Spur Muskat; frisch gerieben
- 3 El Parmesan
- Butter; in Flöckchen
- 6 Eier
- Olivenöl

Eine Torte ist ausreichend für 6 bis 8 Personen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken.

Olivenöl, Essig, Salz sowie lauwarmes Wasser dazugeben und alles zu einem festen Teig verkneten. Wenn nötig, wenig Wasser nachgeben. Der Teig soll die Konsistenz eines Strudel- oder Nudelteiges haben. In Folie einwickeln und mindestens eine Stunde ruhen lassen.

Den Teig pro Rezept in 10 Stücke teilen. Jedes Stück kreisrund möglichst dünn auswallen. Die Teigscheiben leicht bemehlen, mit einem leicht feuchten Tuch zudecken und nochmals ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Alle Teigscheiben nochmals leicht auswallen, bis sie ca. 3 cm über den Rand einer mittelgroßen Springform reichen.

Verwendet man Blätterteig, so entfällt das Auswallen in Teigblätter. Der Teig wird in eine kleinere und eine größere Portion geteilt. Die größere Teighälfte so auswallen, dass man damit eine mittlere Springform auslegen kann und der Teig dabei ca. 3 cm über den Rand hinausragt. Die zweite Teigportion wird etwas größer als der Springformdurchmesser ausgewallt und dient später als Deckel.

Für die Füllung die Mangoldblätter waschen und in Streifen schneiden.

In einer großen Pfanne tropfnass ohne weitere Wasserzugabe weich dämpfen. Leicht salzen. In ein Sieb geben und alle Flüssigkeit gut ausdrücken.

Das Brot in Stücke zupfen und mit der heißen Milch übergießen. Einen Moment stehen lassen.

In einer großen Schüssel den Quark mit den Eiern und dem geriebenen Käse verrühren.

Die ausgedrückten Mangoldblätter sowie das aufgeweichte und ausgedrückte Brot beifügen. Alles mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

Springform mit Öl auspinseln. Die vorbereiteten Teigscheiben ebenfalls mit Öl bestreichen.

Nun pro Torte fünf Teigblätter, Blatt für Blatt, so in die Springform legen, dass der Rand ca. 3 cm über die Form hinausragt. Dann die Füllung auf dem Teigboden verteilen und mit einem Löffelrücken sechs tiefe Mulden hineindrücken. In jede Vertiefung etwas Parmesan streuen und ein Butterflöckchen geben. Dann jeweils sorgfältig ein Ei hineingleiten lassen. Über jedes Ei nochmals etwas Käse sowie ein Butterflöckchen geben.

Die restlichen Teigblätter ebenfalls sorgfältig Blatt für Blatt auf die Torte legen oder, bei Verwendung von Blätterteig, den ausgewallten Blätterteig über die Füllung geben. Die überstehenden Ränder leicht zusammendrücken und zu einem Wulst entlang dem Springformrand rollen.

Die Oberfläche der Torte mit etwas Olivenöl bepinseln und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Darauf achten, dass dabei die Eigelbe der aufgeschlagenen Eier in der Torte nicht verletzt werden.

Die Mangoldtorte auf der untersten Leiste des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens ca. 1 Stunde backen. Sie schmeckt sowohl warm als

auch kalt.

Mascarpone Torte

Für den Teig: -----

175 g Löffelbiskuits
175 g Butter
Fett für die Springform

Für die Creme: -----

12 weiße Gelatine
250 g Mascarpone
300 g Vollmilchjoghurt(2 Becher á
-150 g)
1/2 Zitrone
1/8 l Amaretto
175 g Zucker
200 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren, davon 6 bis 7 -zur Garnitur
4 Kiwis
175 g Pistazien

Löffelbiskuits mit den Händen zerbröseln. Brösel und Butter, die möglichst weich sein sollte, verkneten. Die krümelige Masse in eine Springform (26 cm) geben und den Boden gut fest drücken. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.

12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren.

Die eingeweichte Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, dann unter die Mascarponecreme rühren und anschließend ca. 15 bis 30 Minuten kalt stellen. Die Springform aus dem Kühlschrank holen, den Rand mit Backpapier belegen, am besten mit einem runden Streifen, den man selbst zurecht schneidet. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierte Mascarponecreme geben, ebenso wie die klein geschnittenen Erdbeeren und Kiwis. Die fertige Creme anschließend in die Springform füllen und in den Kühlschrank stellen; mindestens drei Stunden auskühlen lassen, bis sie fest ist.

Erst kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Kälteschlaf nehmen und mit gehackten Pistazien, Erdbeeren und Kiwis garnieren.

Mascarpone Trauben Torte

2 Ei

125 gr. Butter oder Margarine,
165 gr. Zucker,
2 Eier,
ca. 2 El Milch,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
125gr.Mehl,
30gr. Speisestärke,
1 gehäufte TL. Backpulver,
4 Blatt weiße Gelatine,
300 gr. Mascarpone,
150 gr. Vollmilch-Joghurt,
1 Pck. Bourbon Vanillezucker,
125gr. Schlagsahne,
500gr. blaue Weintrauben,
1 Päckchen klarer Tortenguss (für 1/4 ltr.)
200ml heller Traubensaft, 3 EL Weißwein

MfG
Anna

Annette

Von: zooropa (14.08.03 - 14:42)

Mascarpone Trauben Torte

125 gr. Butter oder Margarine,
165 gr. Zucker,
2 Eier,
ca. 2 El. Milch,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
125gr.Mehl,
30gr. Speisestärke,
1 gehäufte TL. Backpulver,
4 Blatt weiße Gelatine,
300gr. Mascarpone,
150gr. Vollmilch-Joghurt,
1 Pck. Bourbon Vanillezucker,
125gr. Schlagsahne,
200gr. grüne Weintrauben,
200gr. blaue Weintrauben,
1 Päckchen klarer Tortenguss (für 1/4 l)
200ml heller Traubensaft, 3 EL Weißwein

Zubereitung:

1. Fett und 100gr. Zucker mit den Schneebesen des Handrührgeräts schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Milch und Zitronenschale zufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren.
2. Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 15 - 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Joghurt, 45gr. Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, mit wenig Creme verrühren, danach unter die restliche Creme rühren. Sahne steif schlagen, unter die Creme ziehen und auf dem Kuchen locker verstreichen. Torte ca. 4 Stunden kühl stellen
4. Die Weintrauben waschen, trocken tupfen, abzapfen, halbieren und entkernen. Den Tortenguss mit dem restlichen Zucker in einen Topf geben. Mit Traubensaft und Weißwein glatt rühren. Unter Rühren zum Kochen bringen und 2 - 3 Minuten stehen lassen. Weintrauben unterheben und auf der Creme verteilen. Torte nochmals ca. 30 Minuten kühl stellen.

Für 16 Stücke Zubereitungszeit: 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

Maulwurfhügel

4 Ei

Für den Teig-----

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Paket Schokolade-Puddingpulver zum Aufkochen
- 1 Ei Kakao
- 2 TI Backpulver

Für die Füllung-----

- 1 Paket Schattenmorellen -(Abtropfgewicht 3 Füllmenge 680 g)
- 1 Paket Tortenguss klar oder rot
- 2 Paket Sahne à 250 ml
- 1 Paket Schokoladenraspeln (Zartbitter)
- 2 Ei Rum

Zuerst den Saft der Kirschen mit Tortenguss nach Anleitung aufkochen, die Kirschen und den Rum unterrühren und erkalten lassen. Die ganzen Eier mit dem Mixer verquirlen. Dann den Zucker damit verrühren. Anschließend Haselnüsse, Puddingpulver, Kakao und Backpulver

untermischen. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) geben und bei Umluft und ca. 170 ° etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Anschließend aus der Mitte des Bodens den Teig bis auf einen Zentimeter Außenrand und 1 cm Boden - aushöhlen.

Die Mulde zuerst mit den Kirschen füllen. Die Sahne schlagen und mit 3/4 der Schokoraspeln vermengen. Dann Sahne auf den Kuchen häufen. Die zerbröselten Kuchenreste darauf krümeln, zum Schluss die verbleibenden Schokoraspeln darüber geben.

Maulwurf-Kuchen - Gorka

1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Teig: 1/2 Päckchen Backpulver,
375 g Mehl,
1 Ei,
125 g Margarine,
80 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
75 ml Milch;

Creme:

1 Dose gesüßte Kondensmilch (Milchmädchen, 400 ml),
50 g Walnusskerne

Zubereitung

1) Für den Teig: Backpulver und Mehl vermischen, dann die anderen Zutaten dazugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten.

2) Den Teig 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen, dann durch die grobe Scheibe des Fleischwolfs drehen oder durch ein Spätzlesieb streichen.

3) Die Teigstränge nebeneinander auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, Gas Stufe 4 etwa 10 Minuten hellbraun backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und grob zerkleinern.

4) Für die Creme: Die geschlossene Dose in einem Topf vollständig mit Wasser bedecken und 1 1/2 Stunden kochen, dabei ab und zu umdrehen. Vollständig abkühlen lassen.

5) Die Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Dose öffnen und die karamellisierte Creme mit den Walnüssen und den Kuchenstückchen vermischen.

6) Die Masse kuppelartig auf einem Teller anrichten und etwa 2 Stunden fest werden lassen.

Meikes braune Kuchen

Portion/en: 1

250 g Sirup
60 g Margarine
80 g Schmalz
200 g Zucker
500 g Mehl
1 TI Zimt
1 TI Nelken
1 TI Kardamom
6 g Hirschhornsalz
Etwas Wasser
Etwas Pottasche

Sirup, Fett und Zucker erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Wasser mit der Pottasche verrühren, Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der nicht zu heißen Sirupmasse zu einem glatten Teig durchkneten. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig nun Sehr Dünn ausrollen, Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca., 7- 10 Minuten bei 175 Grad im Umluftherd backen. Diese braunen Kuchen werden sehr schnell zu dunkel, andererseits müssen sie lange genug backen, damit sie nach dem Auskühlen auch groß genug sind -wurde der Teig zu dick ausgerollt, ist dieser Härtegrad schlecht zu erreichen.

Mississippi Mud Cake

4 Ei

225 zimmerwarme Margarine
400 g Zucker
4 Eier
220 g Mehl
2 El Kakao
1/2 Paket Backpulver
125 ml Milch, evtl. mehr

100 g Kokosraspel
150 g Walnüsse

Belag: -----

150 g dunkle Kuvertüre
2 EL Kokosraspel

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

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

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

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

Tipp: Kuchenreste lassen sich sehr gut einfrieren.

Möhrentorte

4 ei

Für den Boden: -----

100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
30 g Zucker
1 Schuss Salz
75 g Butter

Für den Biskuitboden: -----

300 g Möhren
4 Eiweiß
1 Schuss Salz
50 g Zucker

4 Eigelb
100 g Zucker
50 g Mehl
300 g gemahlene Haselnüsse
2 TL Backpulver

Für die Füllung: -----

4 El Orangenmarmelade
2 Paket Sahne
2 Paket Sahnesteif
30 g gehackte Pistazien
Marzipanhasen zum Verzieren

Aus den Zutaten für den Boden einen Mürbeteig kneten und den Teigkloß zehn Minuten im Kühlschrank kalt stellen. Danach den Teig ausrollen und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) legen. Ungefähr 10 Minuten bei 175° backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Die Möhren putzen und fein raspeln. Das Eiweiß mit der Prise Salz steif schlagen, die 50 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit den 100 g Zucker schaumig schlagen, mit den gemahlenden Haselnüssen, dem Mehl, dem Backpulver und den Möhren unter den Eischnee heben (am besten von Hand, nicht mit dem Mixer). In einer gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) bei 175° etwa 35 Minuten backen, auskühlen lassen.

Den Mürbeteigboden mit zwei Esslöffeln Orangenmarmelade bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Den Biskuit Quer halbieren, eine Lage auf den Mürbeteigboden setzen und mit Orangenmarmelade und der Hälfte der Sahne bestreichen. Die zweite Lage darauf setzen, die ganze Torte mit der restlichen Sahne bestreichen und dekorieren. Mit den Pistazien und den Hasen verzieren.

Münsterländer Pfannkuchen Orangentorte 4 Ei + 1 Eigelb

4 Personen

Mürbeteigrezept: -----

50 g Zucker
100 g Butter
150 g Mehl Type 405 oder 550
50 g Kuvertüre (Vollmilch oder Zartbitter, je nach Geschmack)

ca. 8 Crepe: -----

30 g Kristallzucker

2 Eier (ganz)
1 Eigelb
50 ml Sahne
190 ml Vollmilch
90 g Mehl Type 405 oder 550
1/2 Vanillestange
etwas Salz

Masse für Orangencreme: -----

10 g Zucker
10 g Speisestärke
2 Eier
55 ml frisch gepressten Orangensaft
45 ml Sahne
1 Gelatine
50 g Zucker

Für Orangen- Karamell-Soße: -----

100 g Zucker
90 ml frisch gepressten Orangensaft
20 ml Grand Marnier

Als Dekoration: -----

Die Filets einer ganzen
-Orange.

Zubereitung Mürbeteig:

Butter auf Raumtemperatur bringen und mit dem Zucker vermischen.
Mehl

hinzufügen und zu einem glatten Teig verkneten. Für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen. Teig ca. 2, 5 mm dick ausrollen und in eine kleine Springform (Durchmesser 18 cm) geben, im Ring ca. 2 cm hochdrücken. Bei 200°C UP ca. 10 min backen. Nach dem Auskühlen mit warmer Schokolade bepinseln.

Zubereitung Crepemasse:

Zucker, Ei, Eigelb, Sahne, Vanille, Salz und Mehl glatt verrühren, nach und nach Milch unterrühren, dabei auf eine glatte Masse achten! Sollten sich Klumpen bilden, so kann man die Masse durch ein feines Sieb gießen.

Zubereitung: Orangenfüllung:

Gelatine in Wasser einweichen. Eier trennen, Zucker, Saft, Eigelb und Sahne im Kochtopf verrühren. Diese Reihenfolge ist wichtig, ansonsten misslingt die Creme. Speisestärke hinzufügen. Unter ständigem Rühren aufkochen.

Zeitgleich Eiklar und Zucker aufschlagen! Creme vom Feuer nehmen,

ausgedrückte Gelatine einrühren und geschlagenen Eischnee unterheben.

Zubereitung Orangensoße:

Orangensaft aufkochen und heiß halten! (wichtig: heiß!) Zucker stufenweise schmelzen. Wenn der Zucker vollkommen gelöst ist, mit heißem Saft ablöschen, etwas einkochen lassen, bis eine sirupartige Konsistenz erreicht ist. Vom Feuer nehmen, Grand Marnier einrühren.

Zusammensetzung der Torte:

Die Crepes hauchdünn in einer Pfanne backen, auskühlen lassen. Den Mürbeteigboden mit flüssiger Kuvertüre bestreichen - dann ein Crepe auflegen. Darauf dann einen Ei. Orangencreme verstreichen, abschließend Crepes und Orangencreme abwechselnd schichten (unsere Empfehlung: 4 mal).

Als Dekoration: 4 Crepes mit Orangencreme füllen, zusammenfalten und obendrauf legen. Mit Orangenfilet garnieren und die Orangensauce darüber streichen.

Mürbeteig-Schichttorte

1 Ei

12 Stücke

Für den Mürbeteig: -----

- 400 g Mehl
- 250 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Kakao
- 1 TL espressopulver, Instant

Zum Bestreichen: -----

- 1 Orangenmarmelade

Für die Füllung: -----

- 500 g Pfirsiche
- 750 g Sahnequark
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 1/2 Zitrone, unbehandelten,
-Saft und abgeriebene Sch
- 120 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 1 Puderzucker

Für den Mürbeteig Mehl mit Fett, Zucker, Ei und Kakao mischen. espressopulver mit 1 TL heißem Wasser

verrühren, zufügen und alles zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in 4 Teile teilen und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen. Jedes Teigstück zwischen Folie zu einer runden Platte von 24 cm Ø ausrollen. Eine der Tortenplatten vor dem Backen in 12 Tortenstücke vorschneiden. Alle Teige mit einer Gabel mehrmals einstecken und auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech im Backofen (E-Herd: 200 ; Gasherd. Stufe 3) 12-14 Minuten backen. Auskühlen lassen. Marmelade aufkochen, die runden Teigplatten damit bepinseln, trocknen lassen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entsteinen, in Spalte schneiden. Quark, Frischkäse, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker verrühren. Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei milder Hitze auflösen, in die Creme rühren und im Kühlschrank halbfest werden lassen. Böden mit je 1/3 der Pfirsichspalten belegen, je 1/3 der Creme darauf spritzen, zusammensetzen. Die in Stücke geschnittene Teigplatte fächerartig in die Creme stecken. Mit Puderzucker bestäuben.

: : Zubereitungszeit: ca. 1 1/4 Stunde
: : 600 kcal
: : 2520 kJoule

Nasser Zwetschkuchen

4 Ei

Hefeteig:-----

250 g Mehl,
20 g Hefe,
6 El Milch,
60 g Butter,
60 g Zucker,
1 ds Salz,
2 Eier

Belag:-----

Zwetschgen

Guss:-----

1/2 l Milch,
1 Vanillestange,
40 g Kartoffelmehl,
1 El Zucker,
1 Tl Butter,

- 1 Päckchen Schmand,
- 2 Eier

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Hefe mit 1 EL Milch auflösen. In die Vertiefung geben, etwas Mehl dazurühren und 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen, aber nicht heiß werden lassen mit 5 EL Milch, Zucker, Salz und Eiern vermengen und unter den Teig mischen. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Je nach Eimenge noch etwas Mehl oder Milch begeben.

Den Teig 1 cm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunden gehen lassen.

Den Boden mit Semmelbrösel oder gemahlenden Nüssen bestreuen und dicht mit Zwetschgen belegen.

Für den Guss die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Kartoffelmehl in kaltem Wasser auflösen und in die kochende Milch rühren. Ebenso den Zucker und die Butter. Den so entstandenen Pudding etwas abkühlen lassen.

Den Schmand und die Eigelb unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen. Den fertigen Guss auf dem belegten Kuchen verteilen und in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Nikolaustorte

2 Eigelb + 1 Eiweiß

Portion/en: 1

- 1 Wiener Tortenboden; a 400 g in 3 Teilen

Füllung-----

- 6 TI Ananaskonfitüre
- 11 Scheibe Weiße Gelatine
- 500 g Ananas in Scheiben, (Dose) natur süß; (Abtropfgewicht.)
- 2 Eigelb
- 75 g Puderzucker
- 2 Unbehandelte Zitronen Schale und Saft
- 150 g Vollmilchjoghurt
- 1/4 l Schlagsahne

Verzierung-----

- 3 EI Ananaskonfitüre
- 400 g Marzipanrohmasse
- 225 g Puderzucker

außerdem-----

- 50 g Pistazien; gehackt
- 25 g Butter
- Rote Speisefarbe
- 100 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- Walnüsse; halbiert

(*) 1 Torte ergibt 12 Stücke.

Für die Füllung den oberen und mittleren Biskuitboden mit Konfitüre bestreichen. Einen bestrichenen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Springformrand oder einen Tortenring herumstellen.

Gelatine nach Packungsbeilage in kaltem Wasser einweichen. Ananas klein schneiden. Mit dem Pürierstab pürieren. Eigelb und Puderzucker schaumig rühren. Zitronenschale, -Saft, Ananaspüree und Joghurt unterrühren.

Ausgedrückte Gelatine nach Packungsbeilage unter Rühren bei mittlerer Hitze auflösen. Zuerst pro Blatt Gelatine einen Teelöffel der Joghurt-Ananas-Masse untermischen, dann die Gelatine unter die restliche Masse mischen. Kalt stellen.

Inzwischen die Sahne steif schlagen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne mit einem Schneebesen unterziehen. Eventuell kurz kaltstellen. Die Hälfte der Creme auf den Biskuitboden im Springformrand füllen. Den zweiten bestrichenen Boden darauflegen und etwas andrücken. Restliche Creme daraufgeben und den letzten Biskuitboden darauf setzen. Ca. 2 Stunden kalt stellen.

Inzwischen für die Verzierung die Marzipanromasse vorbereiten und formen. Dann den Springformrand lösen und entfernen. Zuerst die Torte dünn mit zwei Dritteln der Ananaskonfitüre bestreichen. Marzipanrohmasse und Puderzucker verkneten. Ein Drittel (restliche Masse beiseite stellen) zu einer Kugel formen, zwischen Folie kreisförmig ausrollen.

Obere Folie entfernen. Teigrolle leicht mit etwas Puderzucker einreiben. Marzipan mit der unteren Folie locker darauf abwickeln. Mit Hilfe der Teigrolle das Marzipan über der Torte so abrollen, dass die Folie oben liegt.

Marzipan am Tortenrand gleichmäßig andrücken. Tortenrand ca. 2 cm hoch mit restlicher Konfitüre bestreichen. Walnüsse daran festdrücken.

Nun die kleinen Nikoläuse herstellen. Dazu zwei Drittel des beiseite

gestellten Marzipans mit roter Speisefarbe färben und pro Tortenstück eine Kugel (Körper) formen. Aus dem restlichen Marzipan eben so viele kleine Kugeln (Kopf) formen. Diese dann so formen, dass sie eine Spitze (Zipfelmütze) erhalten.

Puderzucker und Eiweiß zu einem Guss verrühren, damit Körper und Köpfe zusammensetzen. Ebenfalls mit dem Guss Bärte und Gesichter auf die Köpfe spritzen. Etwas Guss mit roter Speisefarbe färben und die Zipfelmütze spritzen. Die entstandenen Nikoläuse mit Puderzucker ringsherum auf die Torte kleben. Dazwischen ebenfalls mit Guss die Walnushälften festkleben. Nach Wunsch die Mitte der Torte mit Konfitüre bestreichen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Pro Stück 617 kcal/2579 kJ.

Norwegischer Mittsommernachtskringel

1 Ei

Für den Vorteig: -----

200 g Mehl
400 ml lauwarme Milch
2 Pakete Trockenhefe

Für den Teig: -----

600 g Mehl
2 TI Kardamom
1 TI Salz
250 g Zucker
200 g weiche Butter

Für die Füllung: -----

2 TI Zucker
3 TI Zimt
70 g gehackte Mandeln
eine Handvoll schwarze Rosinen

(alle Zutatenmengen für die Füllung können je nach Geschmack variiert werden)

Außerdem: -----

1 Ei
200 g Puderzucker
2 Schnapsgläser Wasser, ca.

Für den Vorteig die Milch vorsichtig auf Körpertemperatur erwärmen. Währenddessen Mehl und Trockenhefe mischen. Wenn die Milch lauwarm ist, mit dem Mehl und der Hefe verrühren. Die Schüssel abdecken und

den Vorteig an einem warmen, nicht zugigen Ort 15 Minuten gehen lassen.

Dann für den Teig Mehl, Kardamom, Salz und Zucker vermischen. Die weiche Butter in die Schüssel geben und den flüssigen Vorteig dazu gießen. Alles miteinander vermengen (anfangs mit einem Holzlöffel, zum Schluss mit den Händen). Auch hier wieder die Schüssel abdecken und diesen Teig an einem warmen, nicht zugigen Ort eineinhalb Stunden gehen lassen.

Danach eine große Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben und darauf aus dem Teig eine lange Wurst kneten (ca. einen Meter lang, evtl. auch mehr). Diese "Teigwurst" mit dem Nudelholz etwas platt drücken. Auf den Teig nun der Länge nach die Füllung aus Zucker, Zimt, gehackten Mandeln und Rosinen verteilen. Dann den Teig über der Füllung zusammenklappen, zuerst die Längsseiten, dann die Enden. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und neben die Teigrolle stellen. Zuerst den Mittelteil der Teigrolle auf die breitere Seite des Backbleches hieven. Dann die Enden auf das Blech legen und dabei einen Kringel (Brezel) formen. Das Backblech mit Alufolie abdecken und wieder eine halbe Stunde lang an einem warmen Ort ruhen lassen. Danach das Ei verquirlen und damit die Teigoberfläche einpinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200° eine halbe Stunde backen. Etwas abkühlen lassen und aus dem Puderzucker und dem Wasser einen kalten Zuckerguss rühren (dabei mit ganz wenig Wasser anfangen, und nach und nach etwas mehr dazugeben, bis der Guss dickflüssig und streichfähig ist). Den Kringel dick mit dem Zuckerguss bestreichen.

Tipp: Am besten schmeckt der Kringel am Backtag. Sie können ihn auch einfrieren, aber am besten ohne den Zuckerguss. Wenn Sie ihn dann noch mal im Ofen erwärmen, schmeckt er wie frisch gemacht.

Nuss Preiselbeertorte mit Marzipan Pistaziendecke 5 Ei

Für den Teig-----

- 5 Eier
- 3 El kochendes Wasser
- 225 g Zucker
- 200 g gemahlene Haselnüsse
- 120 g Mehl
- 1 Msp. Backpulver

Für die Füllung-----

- 3/4 l Sahne
- 1 Paket Preiselbeeren (400 g)
- 1 Tütchen gemahlene Gelatine

Für die Dekoration-----

- 1 fertige Marzipandecke (oder 300 g Marzipanrohmasse und 3 bis -4 Ei Puderzucker)
- 2 Tütchen gehackte Pistazien -(5-6 EL)
- 1 Tüte bunte Ostereier
- 12 sm Schokoladenhasen

Den Ofen auf 175 ° Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Eier kräftig mit dem kochenden Wasser aufschlagen, dann nach und nach den Zucker zufügen, anschließend die gemahlene Haselnüsse. Mehl und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine an den Rändern gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) geben und 45 # 60 Minuten backen. Danach gut auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen; dann die gut gekühlte Sahne steif schlagen. Die erhitzte und aufgelöste Gelatine mit den Preiselbeeren vermischen. 1/3 der Sahne beiseite stellen. Die übrigen 2/3 mit der Preiselbeer-Gelatine-Mischung verrühren und kurz im Kühlschrank fest werden lassen.

Inzwischen den Nuss-Biskuit-Boden zweimal durchschneiden. Nun auf die unterste Schicht die eine Hälfte der Preiselbeersahne streichen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der restlichen Preiselbeersahne bestreichen.

Nun mit dem obersten Nussboden die Torte bedecken und anschließend rundherum mit der einfachen Sahne bestreichen. Dann die Oberfläche mit der fertigen Marzipandecke belegen. Wenn man die Marzipandecke selbst herstellen will, verknetet man die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker und rollt das Marzipan dann wie einen Mürbeteig aus.

Anschließend die gehackten Pistazien gleichmäßig darauf verteilen. Die 12 Schokohäschen rundum anordnen und die Zwischenräume mit den kleinen bunten Ostereiern dekorieren.

Extra: Wer es schokoladig mag, kann unter die Marzipanrohmasse noch 1 Ei Kakao mischen.

Nusskuchen

4 Ei

1 Kuchen

Teig-----

- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 200 g Zucker

1 Prise Salz
250 g Butter
4 Eier
4 Milch
50 g Walnusskerne
50 g Haselnusskerne
50 g Cashewkerne
100 g Zartbitterschokolade
2 Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten.

Nüsse und Schokolade hacken und unterheben. Teig in eine gerettete Gugelhupfform (1 l Inhalt) geben. Form in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 175 °C / 50 bis 55 Minuten, 5 Minuten O.

Nach dem Auskühlen den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Nusskuchen 2

400 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
6 Eier
150 g Blockschokolade oder normale Vollmilkschokolade
300 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse (Es funktioniert auch mit anderen Sorten z. B. Mandeln)
1 Paket Backpulver
1 Paket Vanillinzucker
2 dr Bittermandelöl
Zum Abschmecken ein Schuss
-Weinbrand
Dekorationsmaterial

Zuerst die Eier schaumig schlagen, dann Zucker hinzugeben, solange rühren bis er sich gelöst hat. Schließlich alle weiteren Zutaten nacheinander hinzugeben und gut verrühren.

Der Teig reicht zur Füllung einer normalen Kastenform (ca. 25 cm lang). Sie sollte mit Fett und Semmelbröseln gut bestrichen werden, damit nichts anbackt und sich der Kuchen gut aus der Form lösen lässt.

Backzeit: 1 Stunde bei 150 Grad mit Ober- und Unterhitze.

Dekoration je nach Geschmack : z.B. mit Puderzucker, Zucker oder

Schokoguss.

Nusstorte Engadiner

1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

(für ein Obstkuchen- oder Springform von 24 cm Durchmesser)

160 g Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
300 g Mehl Buchweizen/+ Soja

20 g Butter
200 g Zucker
250 grobgehackte Walnüsse
knapp ¼ l Sahne
1 Eigelb

Zubereitung:

Die möglichst weiche Butter mit dem Zucker, dem Salz und dem Ei verrühren. Das Mehl darüber sieben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig zugedeckt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Zwei Drittel des Teiges dünn ausrollen. Eine Form damit auslegen und den Teigrand etwas überstehen lassen. Backofen auf 200 ° vorheizen. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker zugeben und unter Rühren hellbraun karamellisieren lassen. Die Walnüsse und die Sahne zugeben und alles einmal aufkochen, dann abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu einer runden Platte von passender Größe ausrollen. Die Füllung auf den Tortenboden streichen und die Teigplatte darauf legen. Den Rand mit verquirltem Eigelb bestreichen, den überstehenden Rand des Teigbodens darauf legen und festdrücken. Die Oberfläche mit restlichem Eigelb bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Torte auf der zweiten Schiene von unten 30-40 Minuten backen, dann auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Nusstorte mit Preiselbeeren

8 Ei

300 g Haselnüsse, gerieben
300 g Zucker
8 Eier
250 g Sahne

1 Sahnesteif

100 g Schokolade, Vollmilch oder Zartbitter, je nach Geschmack
250 g Preiselbeeren (evtl. mehr),
je nach Geschmack frisch
-zubereitet oder aus dem G
ganze Nüsse zum Garnieren.

Schokolade reiben oder raspeln, Eier trennen. Nüsse, Zucker und Eigelb gut verrühren. Den Eischnee steif schlagen und langsam nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gut gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform geben (Durchmesser 28 cm) und abbacken: Bei 190 Grad ca. 75 Minuten backen. Bei Umluft reichen 170 Grad. Stets kontrollieren, ob der Boden gar ist und nicht zu braun wird, gegebenenfalls die Backzeit verlängern.

Die Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und mit den Schokoladenstückchen vermischen, den Boden auskühlen lassen und zweimal durchteilen. Auf den untersten Boden die Preiselbeeren verteilen, einen weiteren Boden auflegen und die Sahne darauf streichen, den letzten Boden auflegen und zum Schluss die Torte mit Sahne und ganzen Nüssen verzieren.

Obst Buttercreme Kuchen / Torte

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +
250 ml kohlen säurehaltiges Mineralwasser +
100 Gramm Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.
1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver
2 El Carobpulver / Kakao
1 Prise Meersalz trockenen Zutaten miteinander vermischen , unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG: -----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME:-----ODER
3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft
2 Pack. Vanille-Puddingpulver-----2 Pack. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER-----
-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin
200 Gramm Butter-----200 Gramm Butter
100 Gramm Zucker-----100 Gramm Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

-----FÜR DEN SCHOKOGUSS:
-----2 Tafeln (200gr) Zartbitterschokolade
-----Oder Kochschokolade / Kuvertüre
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,

Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Ø (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin darin auflösen.

Die Butter muss sehr weich sein.

Die Flüssigkeit erhitzen.

Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren , etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter unterrühren,

nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen

Für den Schokoladenguss die Schokolade/ Kuvertüre im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.

Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung , von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004 Hans60

Obstquiche mit weichem Boden

2 Ei

Für eine Quicheform von 24 cm Ø-----

- 250 g Brombeeren
- 250 g Himbeeren
- 1/4 l Milch
- 50 g Vollkorn-Grieß
- 4 Süßstoff-Tabletten oder 40
- g Zucker
- 250 g Sahne-Quark
- 2 Eier
- 40 g gelbe Leinsamen (Reformhaus)
- Fett für die Form
- 2 Ei Puderzucker

Beeren haben neben viel Vitamin C und Eisen einen hohen Gehalt an Ballaststoffen. Sie helfen vor und nach der Entbindung gegen Darmträgheit. Gelbe Leinsamen unterstützen die Wirkung, ohne Kalorien zu liefern. Wichtig: Viel dazu trinken!

Beeren verlesen, behutsam waschen und abtropfen lassen. Milch mit Grieß 1 Minute kochen lassen, vom Herd ziehen, Süßstoff oder Zucker zugeben und 10 Minuten stehen lassen. Quark, Eier und Leinsamen zugeben, kräftig durchrühren. Form leicht fetten und den Brei einfüllen, glattstreichen. Die Beeren darüber verteilen. Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 3) vorheizen, den Kuchen auf die untere Schiene schieben und etwa 20 Minuten backen. Warm oder kalt essen, den Puderzucker erst kurz vor dem Servieren aufstreuen, weil die Beeren sonst zuviel Wasser ziehen. (8 Stücke a ca. 196 kcal/824 kJ mit Zucker; 177 kcal/742 kJ mit Süßstoff)

Tipp: Wer es besonders eilig hat, kann die gut gefettete Form auch mit 50 g feinen Haferflocken ausstreuen und eine Mischung aus 2 Eier, 200 g Sahnequark, 1 Ei. Honig und 0,1 l Milch drübergießen. Die Früchte kommen obenauf, die Backzeit bleibt gleich.

Schwangere, Stillende,

Orangen Kuppel Torte

6 Ei

Für den Mürbeteigboden: -----

- 50 g Puderzucker
- 100 g Butter
- 150 g Mehl
- 1 Schuss Salz
- 1 Paket Vanillezucker
- einige Tropfen Backöl Zitrone"

Für den Schokoladenbiskuit: -----

- 6 Eier (zusammen ca. 350 g)
- 170 g Zucker
- 5 El kochendes Wasser
- 1 Paket Vanillezucker
- 1 Schuss Salz
- 80 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 10 g Kakao

Für den Belag: -----

- 3 Orangen
- 1 Paket Instand-Puddingpulver ohne Kochen (Mandarine oder Zitrone)
- 300 ml Orangensaft
- 5 Gelatine
- 400 ml Sahne mit 30 % Fett
- 1/2 Paket klarer Tortenguss
- 1 El Aprikosenmarmelade

Für die Garnierung: -----

- geröstete Mandelblättchen

Für den Mürbeteig die kalte Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Backöl "Zitrone" in einer Schüssel oder auf der Tischplatte verkneten. Dann erst das Mehl dazugeben. Je schneller man mit den Händen arbeitet, desto schöner wird der Teig. Den Teig bis zur Weiterverarbeitung mindestens 1/2 Stunde kühl stellen. Anschließend ausrollen und in eine ungefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben, den Boden leicht andrücken. Einige Male mit der Gabel einstechen. Den Boden im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 10 - 15 Minuten backen. Er soll eine goldgelbe Farbe haben. Anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Für den Schokoladenbiskuit den Backofen auf 175° vorheizen. Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit 120 g Zucker, Vanillezucker, Salz und dem heißen Wasser aufschlagen. Die Masse muss sehr weiß sein. In einer

anderen Schüssel Eiweiß aufschlagen und den restlichen Zucker nach und nach einrieseln lassen. Eischnee unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl, Speisestärke und Kakao vermischen, darüber sieben und kurz unterheben.

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und 45 - 50 Minuten backen. Auskühlen lassen. Für den Belag die Orangen schälen, so dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Früchte in dünne Scheiben schneiden. Mit diesen Orangenscheiben eine Kuppelform auslegen. (Ersatzweise eine Glas- oder Keramikform oder ein Sieb nehmen; der Ø muss 26 cm sein.) Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Puddingpulver mit dem Orangensaft verrühren. Nun die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Puddingcreme geben. Diese Creme kühl stellen, bis sie Bahnen zieht, dann die steif geschlagene Sahne unterheben. Etwas Creme in die Kuppelform füllen. Den Biskuitboden zwei mal durchschneiden (ihn also in drei Lagen zerteilen). Aus der mittleren Lage mit dem Deckel einer Terrine von 18 cm Durchmesser einen Kreis ausschneiden. Diese Scheibe Biskuit auf die eingefüllte Cremeschicht legen. Die restliche Creme einfüllen und mit einer zweiten normal großen Biskuitlage (also nicht ausgestochen) abdecken. Die Torte zwei Stunden kalt stellen. Danach den Mürbeteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf die Torte legen. Dann die Torte stürzen und die Kuppel abnehmen. Den Tortenguss nach Packungsanweisung herstellen und die Torte damit dünn bepinseln. Den unteren Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Tipp: Von dem Biskuit werden nur zwei Lagen benötigt, die dritte Lage kann man einfrieren und für eine nächste Torte oder für ein Dessert verwenden.

Orangencreme Torte

6 Eigelb

250 g Butter
150 g Puderzucker
250 g gehackte Mandeln
6 Eigelb
250 ml Sahne
4 El Aquavit
60 Löffelbiskuits
5 Orangen mit unbehandelter
-Schale

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. 4 EL flüssige Sahne, Aquavit, Mandeln hinzufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss die Schale einer Orange abreiben und dazugeben, nochmals umrühren. Die restlichen Orangen schälen und filetieren oder in Scheiben schneiden. Löffelbiskuits ganz kurz in Milch einweichen und anschließend in einer großen Schüssel (Durchmesser ca. 25 bis 26 cm) auslegen. Die Hälfte der Orangencreme darauf geben, dann eine Lage Orangenfilet-Scheiben und wieder eingeweichte Löffelbiskuits. Die restliche Orangencreme darauf verstreichen und mit den letzten Löffelbiskuits abdecken. Bis zum Servieren kaltstellen (mindestens 12 Stunden kühlen, damit sie fest wird und sich stürzen lässt). Nach dem Stürzen mit geschlagener Sahne und Orangenstückchen garnieren.

Osterhasen- oder Osterlammkuchen

3 Ei

1 Kuchen

200 g Butter
150 g Honig
3 Eigelb
250 g Weizenvollkornmehl
150 g Mandeln, gemahlene
1 Prise Zimt
1 Vanillezucker
2 TL Backpulver
200 ml Milch
3 Eiweiß
Semmelbrösel zum Ausstreuen

Butter, Honig und Eigelb sehr schaumig rühren. Dann Mehl, Mandeln, Gewürze, Backpulver und Milch unterrühren. Zuletzt den steifen Eischnee unter den Teig heben. Eine Hasen- oder Lammform gut ausfetten und mit Semmelmehl ausstreuen. Die Form zusammenstecken und den Teig einfallen. Nicht ganz voll, sonst läuft der Teig heraus. Die Form auf ein Backblech stellen und im Backofen abbacken. Dann das Gebäck ca. 1 Stunde abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen.

: : Backzeit ca. 40 Minuten
: : Backen Stufe 2 (180° C)
: : Vorbereitungszeit:
: : ca. 15 Minuten

Österreichischer Nusskuchen

4 Ei

1 Kuchen

140 g Butter
140 g Zucker
1 Packung Vanillinzucker
4 Eigelb
170 g Haselnusskerne, gerieben
70 g Paniermehl
1/2 Packung Backpulver
100 g Zartbitterschokolade
5 Rum
4 Eiweiß
30 g Zucker
200 g Zartbitterkuvertüre

Butter mit Zucker, Vanillinzucker und Eigelb schaumig rühren
Haselnüsse, Paniermehl und Backpulver unterrühren Schokolade im
Wasserbad schmelzen Schokolade und Rum unter den Teig mischen.

Eiweiß steif schlagen, Zucker einriegeln lassen und
weitschlagen, bis eine feste Masse entstanden ist. Eischnee
unterheben und Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform
füllen. Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: unten. T: 175
C / 50 bis 60 Minuten, 5 Minuten O.

Kuvertüre schmelzen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Ostertorte

5 Ei

1 Torte

Teig-----

5 Eier, getrennt
150 g Zucker
3 Wasser
125 g Mehl
75 g Buchweizenmehl
1 TL Backpulver

Füllung-----

250 g Mascarpone
1 Zitronensaft, evtl. mehr
1 Zucker
400 ml Schlagsahne

Dekor:-----

- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker
- 1 Kakao
- 1 Beutel Pistazien, gehackte
-(nach Belieben)

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier belegen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker und Wasser cremig schlagen. Eiweiß, Mehl, Buchweizenmehl und Backpulver vorsichtig mit dem Schneebesen unterrühren. Die Biskuitmasse in die Springform geben und gleichmäßig verteilen. Die Form auf dem Traggitter zur Mitte in den Gasbackofen einschieben und backen. Den ausgekühlten Boden aus der Form nehmen, dann zweimal quer durchschneiden, so dass drei gleich dicke Böden entstehen.

Für die Füllung Mascarpone, Zitronensaft und Zucker verrühren, nach und nach die nicht ganz fest geschlagene Sahne untermischen. Ein Drittel auf den untersten Boden streichen. Den mittleren Boden darauf setzen und dünn bestreichen. Mit der restlichen Füllung den Rand bestreichen.

Für das Dekor die Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Knapp die Hälfte des Marzipans mit Kakao einfärben. Helles und dunkles Marzipan ausrollen, in Tortenstücke schneiden und die Tortendecke abwechselnd damit belegen. Restliches helles Marzipan ausrollen, mit einer Ausstechform kleine Hasen ausstechen und die Torte damit dekorieren. Nach Belieben mit gehackten Pistazien bestreuen.

- : : Backzeit 35 - 40 Minuten
- : : Backen Stufe 2 (180°C)
- : : Vorbereitungszeit ca. 30 Minuten

Papageienkuchen

5 Ei

1 Kuchen

Teig:-----

- 250 g Zucker
- 250 g Butter
- 5 Eier
- 3 Sahne, saure
- 250 g Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillesoßenpulver,
- 1 Packung Götterspeise

- (Waldmeister- oder
-Himbeergeschmack)
2 Kakao

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in drei Portionen teilen. In die erste Portion Vanillesoßenpulver, in die zweite Götterspeise und in die dritte Kakao einrühren. Die Teige der Reihenfolge nach in eine gerettete Kastenform füllen und die Form in den kalten Backofen setzen. E: unten. T: 175 °C / 50 bis 60 Minuten, 10 Minuten O.

Papageno-Torte

5 Ei

- 180 g Marzipanrohmasse
- 50 g Zucker
- 5 Eigelb
- 1 TL abger. Zitronenschale
- 1 Vanillinzucker
- 2 Dose Mandarinen, a 175 g
-abgetropfte
- 30 g Butter
- 5 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 70 g Mehl
- 30 g Speisestärke

Schokoladensahne-----

- 50 g halbbittere Kuvertüre
- 400 g Sahne
- 3 Blatt weiße Gelatine

Orangenlikörsahne-----

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 50 g Puderzucker
- 20 g halbbittere Kuvertüre

Marzipanrohmasse und Zucker verkneten. Eigelb, Zitronenschale und Vanillezucker unterrühren. Butter schmelzen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Mehl, Speisestärke und Butter unter die Marzipanmasse rühren. Dann die Mandarinen und den Eischnee vorsichtig unterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen und glattstreichen. Die Form in den kalten Backofen stellen. Dann auf 175 Grad schalten und 40-50 Min backen. Danach noch 5 Min im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

Für die Schokoladensahne die Kuvertüre schmelzen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Dann die aufgelöste Gelatine und die Kuvertüre unter die Sahne ziehen. Die Masse kuppelartig auf den Boden geben.

Die Torte einige Zeit in die Gefriertruhe stellen.

Für die Orangenlikörsahne die Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Anschließend den Likör und die aufgelöste Gelatine unterziehen.

Einen Tortenring um die Form setzen. Orangensahne über die gefrorene Schokosahne geben. Glattstreichen. 2 Stunden kühl stellen. Dann den Rand entfernen. Kuvertüre mit einem Sparschäler auf die Oberfläche schaben.

Paradieskuchen

3 Ei

Teig:

180 g Margarine

180 g Zucker

3 Eier

200g Mehl

1 TL Backpulver

abgeriebene Zitronenschale

1 Päckchen Vanillezucker

1 Prise Salz

Vanillebuttercreme:

375 ml Milch

1 Vanillepuddingpulver

3 EL Zucker

175g Butter

Belag:

je 1 Päckchen Götterspeise Kirsch, Zitrone und Waldmeister

je 4 EL Zucker

je 400 ml Wasser

Margarine und Zucker verrühren, Eier zufügen, alles cremig schlagen. Mehl darüber sieben. Backpulver und Gewürze zugeben, kräftig rühren. Kuchenblech mit Backpapier auslegen, Teig aufstreichen, 10-15 min. bei starker Hitze (180 - 200 °C) backen. Heiß stürzen, Papier abziehen, auskühlen lassen.

Aus Milch und Puddingpulver nach Vorschrift einen steifen Pudding kochen. Erkalten lassen. 175g weiche Butter schaumig schlagen, löffelweise den erkalteten Pudding zugeben, weiter rühren. Die Creme soll ziemlich fest werden. Den Kuchen mit einem Drittel der Creme bestreichen. Zwei Drittel in einen Spritzbeutel füllen und mit mittelgroßer Sterntülle rund um den Kuchen einen Rand spritzen und diagonale Streifen im Abstand von ca. 2 cm aufspritzen. Die Zwischenräume mit roter, gelber und grüner

Götterspeise füllen. Dazu die Götterspeise nach Vorschrift zubereiten, allerdings die Wassermenge verringern. Die Götterspeise erst unmittelbar vor dem Gelieren auf den Kuchen geben und sofort kalt stellen.

Besonders schön für Kindergeburtstage, weil schön bunt.

Pfannkuchen Roti jala Malaysischer

3 Ei

- 1 1/2 Tassen Mehl
- 1/2 TL Salz
- 3 Eier (geschlagen)
- 2 1/4 Tassen dünne Kokosmilch
- oder
- 1/2 c Dosenmilch vermischt mit
- 1 3/4 Tassen Wasser
- Öl

Diese Roti haben wir in Malaysia kennen gelernt und waren sofort begeistert. Sie werden häufig in kleinen "Cafes" serviert, wobei dazu meist 2-3 Soßen gereicht werden und man süßen Tee oder Kaffee trinkt.

Mehl mit Salz in einer großen Schüssel vermischen. Eier und Kokosmilch langsam zugeben und klumpenfrei verrühren. 5 Minuten stehen lassen. Eine flache Pfanne, möglichst beschichtet, erhitzen und leicht mit Öl benetzen. Einen Teil des Teiges in einer dünnen Schicht in der Pfanne verteilen (im Originalrezept wird ein Roti-jala-cup benutzt, das die Teigmasse in dünnen Fäden in der Pfanne verteilt. Also möglichst keine geschlossene Fläche bilden lassen!). Wenn die Teigoberfläche fest wird, den Roti wenden. So verfahren, bis der gesamte Teig verbraucht ist. Immer darauf achten, dass sich etwas Öl in der Pfanne befindet, der Teig saugt es gerne auf. Heiß servieren und verschiedene Soßen dazu reichen.

Und hier eine dazu passende Soße: Satay sauce (vgl. Rezept)

Satay sauce Malayische Satay-Soße

- 8 getrocknete Chilischoten
- (evtl. weniger)
- 8 Schalotten oder 1
- rote/braune Zwiebel

- 1 Knoblauchzehe
- 4 Candlenuts (/buah keras/)
- oder Macademias
- 1 Stängel Zitronengras
- (/serai/)
- 1/2 c rohe Erdnüsse oder
- Erdnussbutter
- 2 El Öl
- 1 c Kokosmilch
- 2 Tl Tamarinde in
1/4 c warmen Wassers aufgelöst
- 1 Tl braunen Zucker
Salz

Chilis (entkernt), Schalotten, Knoblauch, Candlenuts und Zitronengras fein zerkleinern und gut vermischen. Erdnüsse leicht im Backofen oder in einem trockenen Gefäß auf dem Herd rösten und dann grob zerstoßen. Erstgenannte Zutaten in einem Topf mit Öl 5 Minuten leicht kochen, dabei gelegentlich umrühren. Kokosmilch hinzutun und ständig rührend langsam zum Kochen bringen. Tamarindenwasser, Erdnüsse, Zucker und Salz hinzufügen. Für einige Minuten simmern lassen.

Zum Servieren die Soße auf Raumtemperatur abkühlen lassen (schmeckt aber heiß genauso).

Diese Soße ist eigentlich für Satay- Spieße gedacht, passt aber auch hervorragend zu den Roti.

Pfefferkuchen mit Marzipan

1 Eiweiß

Portion/en: 1

Für Den Teig-----

- 125 g Honig, flüssig
- 75 g Zucker
- 50 g Butterschmalz
- 225 g Weizenmehl, Type 405
- 1 Tl Backpulver
- 2 Tl Zimt
- 1/2 Tl Pfefferkuchengewürz
- 1 Pk. Kirschwasser- back

außerdem-----

- 300 g Marzipanrohmasse
- 1 Eiweiß

Für Die Garnierung-----

Kuvertüre
Mandeln
Puderzucker

(*) 1 Rezept reicht für ca. 50 Pfefferkuchen

Honig, Zucker und Butterschmalz unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Abkühlen lassen.

Mehl, Backpulver und Gewürze mischen. Mit dem Kirschwasser- back zur Honigmasse gehen, verkneten. Abgedeckt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Marzipanmasse vierteln, zu Rollen (20cm lang) formen.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 20 cm) ausrollen. In vier Streifen schneiden.

Teigstreifen jeweils mit Eiweiß bepinseln. Jeweils eine Marzipanrolle in die Mitte legen. Mit Teig umhüllen, an den "Nahtstellen" festdrücken. Über Nacht abgedeckt kalt stellen.

Rollen zickzackartig durchschneiden, so dass trapezförmige Stücke entstehen (ca. 1,5 cm dick). Aufrecht auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 13-15 Minuten backen. Pfefferkuchen auskühlen lassen. Nach Wunsch mit Kuvertüre, Mandeln oder Puderzucker verzieren.

Pfirsich Maracuja Torte

2 ei

2 Eier
50 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1/2 TI Backpulver
3 El warmes Wasser
1 groß Dose Pfirsiche (à 820 g)
500 ml Sahne
2 Paket Sahnesteif
50 g Zucker
2 Paket Vanille-Soßenpulver Instand
250 ml Maracujasaft

Für den Biskuitteig zuerst Eigelb und Eiweiß voneinander trennen. Den Backofen auf 180° vorheizen. Das Eigelb mit dem Wasser verschlagen (Mixer), dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben und schlagen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Danach den Eischnee steif schlagen und mit Mehl und Speisestärke mit dem Schneebesen vorsichtig unterziehen. Den Biskuitteig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Ca. 20 Minuten backen.

Den Boden aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Dann die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen.

Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum spannen. Nun die Pfirsichspalten auf dem Boden verteilen. Darüber die ganze Sahne streichen.

Anschließend das Soßenpulver mit einem Schneebesen mit dem Maracujasaft verrühren und über die Sahne gießen.

Die Torte für ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie etwas durchzieht und die Maracujasoße etwas fester werden kann. (Ganz fest wird sie allerdings nicht, sie soll beim Anschneiden etwas an den Tortenstücken herunterlaufen.)

Pflaumenkuchen mit Joghurtrahm

2 Ei

und Walnusskrokant

Servings: 1

- 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, ausschalten 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 vom Blech

1 Ei

Für den Teig-----

- 1/2 Hefe
- 2 TL Mehl
- 2 TL Zucker
- 1/8 l Milch
- 50 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Schuss Salz

75 g Butter
1 Ei

Für den Belag-----

2.5 kg Pflaumen oder Zwetschgen
etwas Butter zum Einfetten
-für das Blech
und für die Butterflöckchen
20 g blättrige Mandeln, ca.
Zucker, zum Bestreuen nach
-Geschmack

Zuerst aus Hefe, den je zwei Teelöffeln Mehl und Zucker und der Hälfte der Milch einen Vorteig mischen. Die Zutaten sollten Zimmertemperatur haben. Diesen Vorteig ca. 15 - 20 Min. im Backofen bei 30 - 40 ° C gehen lassen.

Währenddessen die Pflaumen oder Zwetschgen entsteinen. Anschließend den Vorteig mit den restlichen Teigzutaten vermischen. Diese Zutaten sollten ebenfalls Zimmertemperatur haben. Ein Backblech mit Butter ausstreichen und den Teig darauf drücken. Die Pflaumen mit der geöffneten Seite nach oben dicht darauf anordnen. Das Ganze mit den blättrigen Mandeln und den Butterflöckchen bestreuen und wieder für 30 - 40 Minuten im Backofen bei 30 - 40° CUP gehen lassen. Dann direkt die Temperatur auf 170 - 180° CUP Ober- und Unterhitze einstellen und ca. 30 Minuten backen. Nach dem Backen mit Zucker nach Geschmack bestreuen und mit gekühlter Schlagsahne servieren.

Pflaumentorte Dreistöckige

Portion: 1

Für Den Belag-----

500 g Pflaumen, reif
200 ml ; Wasser
250 ml Schlagsahne
150 g Zucker
50 g Mandeln, grob gehackt

Für Den Teig-----

300 g Mehl
200 g Butter, oder Margarine
50 g Zucker
10 g Hefe
4 El ; Wasser; bis 1/4 mehr

Belag:

Wasser und Zucker einige Minuten kochen. Pflaumen halbieren, entsteinen, ins Zuckerwasser geben. Bei schwacher Hitze kurz ziehen, im Wasser abkühlen lassen.

Teig:

Butter im Mehl zerkrümeln, Zucker zufügen. Hefe in kaltem Wasser anrühren. Zum Mehl geben, zu einem Teig verarbeiten. 30 Minuten kalt ruhen lassen. Teig in 3 Portionen (je Torte) teilen. Jede Portion zu einem dünnen, runden Boden ausrollen, auf ein gefettetes Backblech legen. Böden mit einer Gabel einstechen. Jeden Boden bei 200 Grad (E-Herd), Stufe 3 (Gas) oder 170 Grad Umluft 10 bis 12 Minuten hellbraun backen.

Belag:

Sahne steif schlagen, auf jeden Boden mit gut abgetropften Pflaumen geben, mit Mandeln bestreuen. Böden zusammensetzen. Sofort servieren.

Wichtig:

Der Teig soll nicht aufgehen. Deshalb muss er kalt ruhen.

1 Torte = 8 Stücke = pro Stück ca. 607 kcal / 2549 kJ

Pflaumentorte Friesische

Für die Böden: -----

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
2 Paket Vanillinzucker
150 g Crème Fraîche
175 g Margarine

Für die Streusel: -----

150 g Mehl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Msp. Zimt
100 g Margarine

Für die Füllung: -----

3 Paket Sahne á 250g
3 Paket Vanillinzucker
3 Paket Sahnesteif
450 g Pflaumenmus

Alle Zutaten für die Böden miteinander verkneten und kalt stellen.

Aus den Zutaten für die Streusel diese herstellen.

Den Knetteig in vier Teile aufteilen und vier dünne runde Böden ca. 28 cm ausrollen. Die Streusel darauf verteilen und bei 200° CUP Umluft etwa 15 Min. backen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen.

Drei Böden mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen und schichten. Den vierten Boden in 12 Teile schneiden. Die Torte mit Sahne verzieren und die kleinen Stücke dazwischensetzen. Die fertige Torte mit Puderzucker bestreuen.

Pförtchen

5 Ei

500 g Mehl
125 g Rosinen
Salz
25 g Hefe
etwas Zucker
3/8 l Milch
5 Eier
Schale v. 1 Zitrone

Man stelle von den gegebenen Zutaten einen Hefeteig her und lässt ihn ziehen.

Backen:

In heiße, mit Fett ausgestrichenen Förtchen- Pfanne gibt man in jede Vertiefung einen Esslöffel Teig.

Das Rezept kommt aus dem Kochbuch "Dithmarscher Spezialitäten" des Landfrauenvereins Marne und Umgebung. Genau aus dieser Gegend komme ich auch. Ich kenne die Förtchen (Plattdeutsch übrigens "Fut-sches")

allerdings ohne Rosinen und Zitronenschale.

Es ist ein süßes Hauptgericht und wird mit Marmelade und Zucker serviert. Als Nachspeise gibt es eine Tütensuppe!
Bei uns wird es besonders gerne zu Sylvester serviert.

PS Wer keine Futsches-Pfanne hat, kann den Teig auch in Fett (Friteuse) ausbacken.

PicassoTorte Ziegenfrischkäsetorte mit Rosmarinkrokant 3 Ei

Rosmarinkrokant: -----

300 g Zucker
30 g frische Rosmarinnadeln

Boden: -----

3 Eigelb
3 Eiweiß
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.

Pizza auf Seemannsart, Pizza marinara,

Servings: 4

Für den Teig: -----

- 400 g Mehl
- 1 TL Salz; gestrichen
- 20 g Hefe; oder
- 1 Tüte Trockenhefe
- 190 ml Wasser; lauwarm
- 2 EL Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag: -----

- 1 kg Tomaten; frische vollreife

Salz
100 g Oliven; schwarz
4 Sardellenfilets
3 El Kapern; kleine
Pfeffer; schwarz, fadM.
2 Tl Oregano; getrockneter
6 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und pellen. Halbieren, Stängelansätze herausschneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett drücken, so dass Kerne und Flüssigkeit herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und salzen.

Oliven entsteinen, große halbieren oder in Ringe schneiden. Die Sardellenfilets in feine Streifen schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen,, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst bilden (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Zuerst die Tomatenpaste, dann Oliven, Sardellenstreifen und Kapern auf dem Teig verteilen. Pfeffer und Oregano darüber streuen, Olivenöl gleichmäßig darauf träufeln. Pizza 20-30 Minuten backen, bis die Kruste hellgelb ist.

Pizza Frutti di mare

Teig-----

375 g Mehl
Salz
Zucker
30 g Hefe
100 ml Öl
100 ml Wasser

Belag-----

1 Paprikaschote, rote
1 Paprikaschote, grüne
150 g Zwiebeln
30 g Butter

250 g Krabben
250 g Miesmuscheln
200 g Kräuter-Schmelzkäse
Salz
Pfeffer
200 g junger Goudakäse

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten und im Backofen 10 Minuten bei 50 °C und 20 Minuten bei 0 gehen lassen.

Für den Belag Paprikaschoten in schmale Streifen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter erhitzen, Paprika und Zwiebeln darin andünsten. Krabben und Muscheln dazugeben und 10 Minuten dünsten. Schmelzkäse unterrühren und den Belag mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig auf einem geretteten Backblech ausrollen. Belag darauf verteilen. Käse grob raspeln und drüberstreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 °C / 25 bis 30 Minuten, 5 Minuten 0.

Tipp: Das halbe Rezept reicht für eine Springform von 26 cm Ø.

[Pizza mit Mozzarella und Basilikum, Pizza Margherita,](#)

Servings: 4

Für den Teig: -----

400 g Mehl
1 TL Salz; gestrichen
20 g Hefe;
oder 1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 EL Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag: -----

750 g Tomaten; vollreife frische
250 g Mozzarella-Käse
Salz
schwarzer Pfeffer; fadM.
4 EL Olivenöl; kaltgepresstes
1 Bd. Basilikum; möglichst
- frisch

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, Schalen, halbieren und die Stielansätze mit einem scharfen Messer heraus schneiden.

Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf das Schneidbrett drücken, so dass Flüssigkeit und Kerne herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden. Den Teig gleichmäßig ausrollen und in die vorbereiteten Formen oder auf das Blech legen, mit Tomatenwürfel und Mozzarellascheiben belegen. Salz und Pfeffer Darauf streuen, anschließend mit 2 El Olivenöl beträufeln.

Pizza 15 Minuten backen. Basilikumblättchen abzupfen, nicht abspülen, sonst verlieren sie Aroma. Auf der vorgebackenen Pizza verteilen. Das restliche Öl auf die Blättchen träufeln und alles noch 5-10 Minuten backen, bis die Kruste hellgelb geworden ist.

Tipp: Wer die Kruste schön dick mag, lässt die Pizza nach dem Belegen noch 8-10 Minuten gehen und schiebt sie dann erst in den vorgeheizten Backofen.

Pizza mit Zwiebeln Pizza pugliese,

Servings: 4

Für den Teig: -----

450 g Mehl
1 Tl Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag: -----

750 g Tomaten;
frische, vollreife oder
800 g Tomaten;
geschälte, aus der Dose
Salz
Pfeffer; schwarz, fadM.

500 g Gemüsezwiebeln; oder
weiße italienische Zwiebeln
30 g Butter
2 TL Oregano
220 g Mozzarella-Käse
2 EL Parmesankäse;
frisch gerieben
1/2 TL Cayennepfeffer

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und pellen. Halbieren, Stängelansätze herausschneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett drücken, so dass Kerne und Flüssigkeit herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und würzen. Dosentomaten abgießen und würfeln. Mit Salz und Pfeffer bestreuen.

Zwiebeln Schälen und in dünne Ringe schneiden. In Butter glasig dünsten. Teig in Blechgröße ausrollen. Zuerst Tomaten, dann Zwiebeln darauf verteilen. Mit Oregano, Salz und Pfeffer bestreuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und damit die Zwiebeln belegen.

Pizza 20 Minuten backen, dann den Parmesan und etwas Cayennepfeffer drüberstreuen, in 5 Minuten fertig backen.

Pizza nach Lust und Laune, Pizza Capricciosa,

Servings: 4

Für den Teig: -----

450 g Mehl
1 TL Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 EL Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag: -----

800 g Tomaten;

1g Dose, geschälte
Salz
Pfeffer; schwarz, fadM.
100 g Wacholderschinken; gekocht,
heißgeräucherter,
dünn aufgeschnitten
4 Sardellenfilets; (Anchovis)
100 g Champignons;
frisch oder Egerlinge
100 g Artischockenherzen; kleine,
in Öl eingelegt
100 g Oliven; schwarz
2 TL Oregano
200 g Mozzarella-Käse
2 EL Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Sollte er zum Durchkneten noch zu fest sein, noch 1-2 EL lauwarmes Wasser zugeben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten antropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer anschmecken. Schinken in 3x3cm große Stücke schneiden, die Sardellenfilets in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und in 1/2cm dicke Scheiben

schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln, Oliven nach Geschmack entkernen, große Exemplare halbieren.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst lassen (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Erst die Tomatenmasse, dann Schinken, Sardellenstreifen, Champignonscheiben, Artischockenviertel und Oliven auf dem Teig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oregano bestreuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20-25 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis die Kruste hellgelb ist.

[Pizza Vier Jahreszeiten Pizza quattro stagioni,](#)

Servings: 4

Für den Teig: -----

- 400 g Mehl
- 1 Tl Salz; gestrichen
- 20 g Hefe; oder
- 1 Tüte Trockenhefe
- 190 ml Wasser lauwarm
- 2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag: -----

- 50 g Miesmuschelfleisch; fertig vorbereitet oder
- 500 g Miesmuscheln in Schalen
- 50 g Oliven
- 4 Sardellenfilets; Anchovis
- 800 g Tomaten;
1g Dose, geschält
Salz
Pfeffer; schwarz, fadM.
- 200 g Mozzarella- Käse
- 100 g Artischockenherzen;
in Öl eingelegt
- 1/2 Paprikaschote; gelb
- 6 Peperoni; kleine,
mild eingelegte
- 1 Zwiebel; klein
- 50 g Schinken; gekocht
- 3 El Olivenöl; kaltgepresst
- 2 Tl Oregano; getrocknet

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln
oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Vorgegarte Muscheln kalt abspülen und abtropfen lassen. Frische Muscheln
außertieren und nur die geschlossenen gründlich waschen. Muscheln in
einem großen Topf in Salzwasser kochen, bis sie sich öffnen. Muscheln,
die sich nicht öffnen, ebenfalls wegwerfen. Die anderen abtropfentlassen,
nach dem Abkühlen das Fruchtfleisch auslösen.

Oliven entsteinen, große halbieren (ich schneide sie immer in kleine
Ringe), Sardellen in Stückchen oder Streifen schneiden. Tomaten
abgießen und würfeln, mit der Gabel zerkleinern und mit Salz und

Pfeffer kräftig würzen.. Mozzarella- Käse in dünne Scheiben schneiden, Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Paprikahälfte von Stiel und Kernen befreien, außpülen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebel Schälen und in Ringe schneiden. Peperoni abtropfentlassen. Schinken in 2-3cm große Stücke schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und einen feinen Wulst am Rand lassen. Schöner sieht es aus, wenn vier runde Pizzen belegt werden.

Tomaten auf dem Teig verteilen. Andeutungsweise den Boden in vier gleichgroße Partien bzw. Viertel aufteilen.

Auf ein Viertel Muscheln und Paprika, auf das zweite Olivenhälften, -ringe und Sardellen, auf das dritte Artischocken und Peperoni, auf das vierte Schinken und Zwiebeln legen. Zum Schluss über alles Salz, Pfeffer, Mozzarellawürfel und Oregano streuen sowie Olivenöl träufeln. 20-30 Minuten backen.

Pizzateig I I I

Servings: 1

500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1/2 TL Salz
1/4 l lauwarmes Wasser
Fett für das Blech

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zerbröckelte Hefe und das Wasser hineingeben und leicht verrühren. Mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Jetzt zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach Salz zufügen und nochmals durchkneten. Mit Mehl bestäuben und mindestens 3-4 Stunden gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und auf einem gefettetem Backblech ausrollen, so das ein Rand stehen bleibt. (Kann etwas schwierig sein, der Teig ist sehr elastisch)

Nach Belieben belegen und bei 250 Grad C 15 bis 20 Minuten backen.

Wenn Du den Pizzaboden etwas dünner magst, dann nimm ungefähr ein Drittel des Teiges ab, forme es zu einem Brotleib und backe es bei

250 Grad C ca. 10-15 Minuten. Beim Draufklopfen klingt es hohl, wenn es durchgebacken ist.

Schmeckt am besten frisch zu Antipasti usw.

Powidltascherln

1 Ei

Hallo Hans!

Hier ist das erste der versprochenen Rezepte: (ich hab es allerdings noch nicht selbst ausprobiert, wir essen nicht so viel süß..)

1/2 kg Kartoffeln
120 g Mehl
30 g Grieß
1 Ei
30 g Butter
Salz
Powidl (Pflaumenmus)
Zimt
Zucker
1-2 El Rum
~
100 g Brösel
80 g Butter

Den Powidl mit Zimt, Zucker und Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kartoffeln kochen, passieren und mit den anderen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurze Zeit rasten lassen und danach 2-3 mm dick ausrollen. Mit einem Ausstecher runde Plätzchen ausstechen und in die Mitte je 1 TL Powidl geben. Die Plätzchen zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 6 Min. ziehen lassen. Die Brösel in der Butter goldbraun rösten, die Tascherln damit überziehen und mit Zucker bestreuen.

Viel Spaß beim Ausprobieren, die Erdäpfelnudeln folgen noch...

Liebe Grüße
Seide

Von: abillig1 (16.06.03 - 17:42)
Antworten

Hallöchen,

Ich schreib mal meine, aus Böhmen kennen gelernte, Variante - eventuell ist Sie für die Herstellung von Powidltascherl (Povidlové tasticky - tschechisch - über das s und das c kommt noch ein anderer Haken - hab ich aber nicht auf der Tastatur) noch zusätzlich hilfreich, zumal Du selbst schreibst, das Rezept noch nicht ausprobiert zu haben :

300 gr Mehl auf ein Backbrett sieben und mit 1 Ei, etwas Salz und 4 EL Milch rasch zu einem festen Teig verarbeiten. Diesem auf bemehltem Brett einen halben cm dick ausrollen und handtellergroße Flecken ausstechen. Dann 100 gr. Powidl, also Pflaumenmuß mit 1 EL Rum, etwas Zimt und Zucker abschmecken und gleichmäßig auf die Flecken verteilen. 1 Ei mit etwas Wasser verquirlen und den bzw. die Teigränder damit bestreichen. Die Teigränder übereinander schlagen, besser gesagt legen und gut verschließen (andrücken). Die Tascherl werden für ca. 6 Minuten in siedendes Salzwasser gegeben, bis Sie obenauf schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausholen und kurz unter kaltem Wasser abschrecken, trocknen und in 150 gr Semmelbrösel wälzen. Vor dem Anrichten mit 2 bis 3 EL Puderzucker bestreuen. Das ist ein Rezept für 6 Portionen.

Übrigens der Begriff Powidl kommt von " po - jídlá ", also zu deutsch etwa " nach dem Essen ", weil man ihn, wie anderes Obst auch, nach dem Essen als Dessert reicht. Im weiteren Sinne kann man aus allen möglichen und unmöglichen Früchten Powidl kochen, allerdings meint man im engeren Sinne den schokoladenbraunen Powidl aus Zwetschken. Dieser findet aber nicht nur in der böhmischen süßen Küche seine Anwendung - im Riesengebirge aß man u.a. die Powidlsoße zum Räucherfleisch

LG
abillig1

Von: Seide (16.06.03 - 17:45)
Antworten

Hallo abillig!

Danke! Ist ja fast gleich, bis auf den Teig.....

Was Du allerdings nicht wissen konntest, Hans geht es um Rezepte mit möglichst wenig Mehl.....

Grüssle, Seide

Von: Hans60 (16.06.03 - 18:42)
Antworten

Hallo

ich danke Euch allen, das gibt am Wochenende, wieder einmal ein Großkampftag , in der Küche, muss nämlich versuchen, Euer Rezept, aus bzw mit glutenfreie Getreidesorten, nach zu backen, aber.. es lohnt, schon das kosten dauernd...

nach drei Versuchen, gebe ich meist auf, (bei Seide's Rezept Buchweizen+ Soja)
von abillig 1, da wird mir auch was einfallen
danke Hans

Powidltascherl

1 Ei

1/2 kg Kartoffeln (Pellkartoffeln)
120 g Mehl (70 g Buchweizen, + 30 g Reis+ 20 g Sojaschrot)
30 g Grieß (Mais)
1 Ei
30 g Butter Deli/Margarine
Salz
Powidl (Pflaumenmus) - Marmelade
Zimt
Zucker
1-2 El Rum
~
100 g Brösel
80 g Butter

Den Powidl mit Zimt, Zucker und Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kartoffeln kochen, passieren und mit den anderen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurze Zeit rasten lassen und danach 2-3 mm dick ausrollen,

Auf 2 gleich große Backpapier, passend für Backblech.

Die Füllung mit 1 Tl gleichmäßige Häufchen auf 1 Teigplatte verteilen.

Die andere Teigplatte mit dem Backpapier zu einer losen Rolle , dann diese vorsichtig auf die andere Teigplatte rollen.,

jetzt drum rum schneiden, bisschen Teig stehen lassen, die Enden rund herum mit den Zinken einer Gabel 5 mm vom Rand zusammen drücken.

Die Taschen auf dem Backpapier , auf das Backblech ziehen, mit Alufolie abdecken, im vorgeheizten Backofen ca 180 ° C, nach Gefühl abbacken. (Ein Teil im Wasser ziehen lassen , geht nicht, sie lösen sich auf)

. Die Brösel in der Butter goldbraun rösten, die Tascherln damit überziehen und mit Zucker bestreuen.

Hans60:

Powidltascherln

Hallo Hans!

Hier ist das erste der versprochenen Rezepte: (ich hab es allerdings noch nicht selbst ausprobiert, wir essen nicht so viel süß..)

1/2 kg Kartoffeln Pellkartoffeln
120 g Mehl 70 g Buchweizen, + 30 g Reis+ 20 g Sojaschrot
30 g Grieß Mais
1 Ei
30 g Butter Deli
Salz
Powidl (Pflaumenmus) Marmelade
Zimt
Zucker
1-2 El Rum
~
100 g Brösel
80 g Butter

Den Powidl mit Zimt, Zucker und Rum zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Kartoffeln kochen, passieren und mit den anderen Zutaten möglichst rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Kurze Zeit rasten lassen und danach 2-3 mm dick ausrollen,

Auf 2 gleich große Backpapier passend für Backblech.

Die Füllung mit 1 Tl gleichmäßige Häufchen auf 1 Teigplatte verteilen.

Die andere Teigplatte mit dem Backpapier zu einer losen Rolle , dann diese vorsichtig auf die andere Teigplatte rollen.,

jetzt drum rum schneiden, bisschen Teig stehen lassen, die Enden rund herum mit den Zinken einer Gabel 5 mm vom Rand zusammen drücken.

Die Taschen auf dem Backpapier , damit auf das Backblech ziehen, mit Alufolie abdecken, im vorgeheizten Backofen ca 180 ° C, nach Gefühl abbacken.

Ein Teil im Wasser ziehen lassen (geht nicht, sie lösen sich auf)

. Die Brösel in der Butter goldbraun rösten, die Tascherln damit überziehen und mit Zucker bestreuen.

Nur bei „normalen“ Mehl

Mit einem Ausstecher runde Plätzchen ausstechen und in die Mitte je 1 Tl Powidl geben. Die Plätzchen zusammenklappen und die Ränder fest zusammendrücken. In kochendes Salzwasser einlegen und ca. 6 Min. ziehen lassen. Die Brösel in der Butter goldbraun rösten, die Tascherln damit überziehen und mit Zucker bestreuen.

Viel Spass beim Ausprobieren, die Erdäpfelnudeln folgen noch...

Liebe Grüsse
Seide

Von: abillig1 (16.06.03 - 17:42)
Antworten

Hällöchen,

Ich schreib mal meine, aus Böhmen kennen gelernte, Variante - eventuell ist Sie für die Herstellung von Powidltascherl (Povidlové tasticky - tschechisch - über das s und das c kommt noch ein anderer Haken - hab ich aber nicht auf der Tastatur) noch zusätzlich hilfreich, zumal Du selbst schreibst, das Rezept noch nicht ausprobiert zu haben :

300 gr Mehl auf ein Backbrett sieben und mit 1 Ei, etwas Salz und 4 EL Milch rasch zu einem festen Teig verarbeiten. Diesem auf bemehltem Brett einen halben cm dick ausrollen und handtellergröße Flecken ausstechen. Dann 100 gr. Powidl, also Pflaumenmuß mit 1 EL Rum, etwas Zimt und Zucker abschmecken und gleichmäßig auf die Flecken verteilen. 1 Ei mit etwas Wasser verquirlen und den bzw. die Teigränder damit bestreichen. Die Teigränder übereinander schlagen, besser gesagt legen und gut verschließen (andrücken). Die Tascherl werden für ca. 6 Minuten in siedendes Salzwasser gegeben, bis Sie obenauf schwimmen. Mit dem Schaumlöffel herausholen und kurz unter kaltem Wasser abschrecken, trocknen und in 150 gr Semmelbrösel wälzen. Vor dem Anrichten mit 2 bis 3 EL Puderzucker bestreuen. Das ist ein Rezept für 6 Portionen.

Übrigens der Begriff Powidl kommt von " po - jídlá ", also zu deutsch etwa " nach dem Essen ", weil man ihn, wie anderes Obst auch, nach dem Essen als Dessert reicht. Im weiteren Sinne kann man aus allen möglichen und unmöglichen Früchten Powidl kochen, allerdings meint man im engeren Sinne den schokoladenbraunen Powidl aus Zwetschken. Dieser findet aber nicht nur in der böhmischen süßen Küche seine Anwendung - im Riesengebirge aß man u.a. die Powidlsoße zum Räucherfleisch

LG
abillig1

Von: Seide (16.06.03 - 17:45)
Antworten

Hallo abillig!

Danke! Ist ja fast gleich, bis auf den Teig.....

Was Du allerdings nicht wissen konntest, Hans geht es um Rezepte mit möglichst wenig Mehl.....

Grüssle, Seide

Einen Beitrag zu diesem Thema schreiben oder ein neues Thema be-
ginnen.

Profiteroles-Torte

9 Ei

: 16 Stücke

Mürbeteig-----

150 g Mehl
50 g Zucker
Salz
1 Packung Vanillinzucker
100 g Butter
1 Eigelb

Brandteig-----

1/8 l Milch
50 g Butter
Salz
Zucker
60 g Mehl
2 Eier

Biskuitteig-----

6 Eier
Salz
100 g Zucker
2 Sahne, süße
60 g Mehl
100 g Aprikosenkonfitüre

Füllung-----

8 Eigelb
200 g Zucker
150 ml Rum, brauner
9 Blatt Gelatine, weiße

1 kg Sahne, süße
40 g Kakao

Glasure-----

125 g Halbbitterkuvertüre
2 Honig
1 TL Kaffee, löslicher
100 g Sahne, süße
25 g Schokolade, weiße

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Boden einer Springform (28 cm Ø) ausrollen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Springform in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C / 12 bis 15 Minuten.

Für den Brandteig Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Mehl einrühren und den Teig auf der ausgeschalteten Kochstelle zu einem Kloß abbrennen. Eier einzeln unterrühren. Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und 24 walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T.- 225 °C / 12 bis 15 Minuten. Profiteroles abkühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten. Eine Springform (28 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen, die Hälfte des Teigs einfallen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 °C 10 bis 12 Minuten. Aus der anderen Teighälfte einen zweiten Boden backen. Böden abkühlen lassen Mürbeteigboden mit glattgerührter Konfitüre bestreichen und einen Biskuitboden drauflegen.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker und Rum verrühren und zu einer Creme abschlagen. Gelatine nach Anweisung einweichen und in der heißen Creme auflösen. Creme abkühlen lassen, bis sie halbsteif geworden ist. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme abnehmen und Kakao unterrühren. Schokoladencreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Alle Profiteroles mit der Sterntülle leicht anstecken und Schokoladencreme hineinspritzen Die Hälfte der hellen Creme auf den Biskuitboden streichen, Profiteroles hineindrücken und restliche helle Creme darüber streichen. Zweiten Biskuitboden drauflegen und Torte mit restlicher Schokoladencreme ringsum bestreichen. Torte kühl stellen.

Für die Glasur Kuvertüre mit Honig, Kaffee und Sahne aufkochen, abkühlen lassen und Torte damit bestreichen Schokolade grob raspeln und über die Torte streuen.

Quark-Sahne-Torte mit Mandarinen

2 Ei

Portion: 1

Für Den Teig-----

- 125 g Butter; weich
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitrone; abgeriebene Schale
- 2 Eier
- 1 TI Backpulver
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 90 g Mehl
- ; Fett für die Form
- ; Semmelbrösel zum
- Ausstreuen

Für Füllung und Verzierung-----

- 2 Dose Mandarinen a 175 g Abtropf-
- gewicht
- 9 Blattgelatine, weiß
- 500 g Sahnequark
- 4 Eigelb
- 125 g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 1/2 Zitrone, Saft davon
- 4 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 500 g Schlagsahne
- 12 Johannisbeerrispen, schön
- 3 Minzezweige
- ; Puderzucker zum Bestäuben

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Für den Teig Butter mit Zucker, Salz und Zitronenschale sehr schaumig rühren. Dabei nach und nach die Eier hinzufügen und so lange weiterarbeiten, bis sich der Zucker gelöst hat.

Das mit Backpulver und Mandeln gemischte Mehl darübersieben und schnell unter den Teig rühren, Diesen in einer gefetteten und mit Bröseln ausgestreuten Springform glatt verstreichen, auf der Mittelschiene des heißen Ofens 20 bis 30 Minuten backen. Den Springformrand abnehmen und den Kuchen auf einem Gitter ohne den Metallboden auskühlen lassen.

Für die Füllung Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den

Saft auffangen. Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Quark mit Eigelb, Zucker, Vanillinzucker, Zitronensaft und 4 Ei.
Mandarinsaft (aus der Dose) verrühren, bis der Zucker sich gelöst hat.

Die Gelatine bei sanfter Hitze (oder im Wasserbad) unter Rühren auflösen, etwas abkühlen lassen und 3 Ei. Quarkmischung darunter rühren. Diese Masse unter die übrige Quarkcreme schlagen und für kurze Zeit in den Kühlschrank stellen. In der Zwischenzeit Eiweiß mit Salz schnittfest und 2 Becher Sahne sehr steif schlagen. Beides locker unter die Quarkmasse ziehen, sobald diese zu gelieren beginnt. Erst zum Schluss die Mandarinen darunter heben.

Den Kuchenboden einmal waagrecht teilen und eine Hälfte davon auf eine Tortenplatte legen. Mit dem Springformrand umschließen, die Quark-Sahne hineinfüllen und die Oberfläche glatt verstreichen. Den zweiten Boden in 12 Stücke teilen, diese auf die Creme legen und die Torte dann für 2 bis 3 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

Erst unmittelbar vor dem Servieren die Johannisbeeren und die Minze waschen und trocken tupfen. Die übrige Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Den Springformrand entfernen. Die Oberfläche der Torte mit Puderzucker bestäuben und die Stücke mit Sahnetupfern Johannesbeeren und Minze verzieren. Die Torte zwischen den aufgelegten Stücken hindurch anschneiden.

Quarktörtchen mit Rotwein Pflaumensauce

4 Ei

Rotwein-Pflaumensauce-----

- 75 g Brauner Zucker
- 500 ml Rotwein
- 300 g Pflaumen
- 1 TI Speisestärke, evtl. mehr

Soufflees-----

- 250 g Speisequark (Magerstufe)
- 125 g Joghurt
- 4 Eier, evtl. mehr, je nach
-Größe
- 100 g Zucker
- 50 g Mehl
- 1 kleinen Zitrone,
-abgeriebene Schal
- 1 Schuss Salz
- 2 TI Backpulver

Vanillearoma (Pulver oder
-flüssig)
Butter zum Einfetten der Förmchen
50 g Brauner Zucker

Sauce:

Den braunen Zucker im Topf vorsichtig bei mittlerer Hitze karamellisieren. Die entkernten und kleingeschnittenen Pflaumen dazugeben. Mit Rotwein ablöschen und 25 bis 30 Minuten vorsichtig einköcheln lassen, gelegentlich umrühren und zum Schluss mit Speisestärke abbinden. Kalt oder warm verwenden, je nach Geschmack.

Soufflees:

Quark und Joghurt in eine Schüssel geben, Eier trennen, Eigelb zur Quark-Joghurt-Masse geben, Zitronenschale vorsichtig abreiben und zusammen mit dem Vanillearoma die Masse abschmecken.

Anschließend das Mehl dazugeben und unterrühren; Eischnee steif schlagen und vorsichtig unterheben. Kleine Auflauf- oder Pudding-Formchen ausfetten und mit braunem Zucker ausstreuen, zu 3/4 mit Teig füllen und backen: 30 Minuten bei 180 Grad im Umluftherd. Bei Ober- und Unterhitze etwas länger. Die Soufflees sollte man stets im Auge behalten, damit sie nicht zu braun werden.

Quarktorte mit Brombeersahne

6 Ei

Servings: 1

Für Den Mürbteig-----

250 g Mehl
125 g Butter; kalt
1 Prise Salz
75 g Zucker
1 Eigelb
1 TL Zitronenschale
2 Ei Rum
; Fett für die Form
; Mehl zum Ausrollen

Für Füllung und Beilage-----

5 sm Eier
320 g Zucker
1 kg Speisequark (20 %)
125 g Saure Sahne
130 g Butter; zerlassen
60 g Speisestärke
1 Zitrone, unbehandelt; Saft

; und Schale
250 g Brombeeren
2 Vanillinzucker
400 g Schlagsahne

Alle Teigzutaten schnell zu einem glatten Mürbteig verkneten, zur Kugel formen und zugedeckt mindestens eine Stunde kalt stellen.

Elektro-Ofen vorheizen auf 175 Grad. Den Boden der Springform fetten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, die Form damit auskleiden, Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Für die Füllung die Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, dabei etwa 100 g Zucker einrieseln lassen.

Eigelb mit Quark, saurer Sahne, Butter, Stärke, abgeriebener Zitronenschale und -saft und dem übrigen Zucker kräftig verrühren, den Eischnee unterheben, in die Form füllen, glatt streichen und auf der untersten Schiene in den Ofen stellen. Etwa 75 Minuten backen.

Zuerst 15 Minuten in der Form auskühlen lassen und anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Die Brombeeren vorsichtig waschen, verlesen und mit Vanillezucker bestreut in den Kühlschrank stellen.

Zum Servieren die süße Sahne steif schlagen, die Brombeeren unterheben, zur Torte servieren.

Quittenkuchen aus dem Berngebiet

4 Ei

Portion: 1

Mürbeteig-----

500 g Mehl
250 g Butter
150 g Zucker
3 Eier

Füllung-----

1 kg Quitten
250 g Zucker
2 Ei ; Wasser

100 g Mandeln; gerieben
1 Handvoll Rosinen

Zum Bestreichen-----

1 Eigelb

Mehl und Zucker mischen, die Butter dazureiben und das Ganze schnell mit den Eiern verkneten. Eine halbe Stunde ruhen lassen.

Die Quitten schälen und in deckend Wasser weich kochen. Dann die Früchte vierteln, entkernen und im mit dem Wasser aufgekochten Zucker verrühren. Die Mandeln und die Rosinen darunter mischen. Wenn nötig noch etwas Zucker dazugeben.

Die leicht erkaltete Masse auf den mit Teig belegten Kuchenblech ausstreichen, mit Teigstreifen nach Belieben ein Gitter darüber legen und mit Eigelb bestreichen. 40 Minuten bei 200 Grad backen.

Rahmkuchen gesalzener

3 Eigelb

Portion: 1

--Für Den Teig--

200 g Mehl
60 g Fett; evtl. Schweineschmalz
1 Spur Salz
100 ml Milch

--Für Den Belag-

360 g Saure Sahne; evtl. etwas mehr
3 Eigelb
; Salz
Schnittlauch
Kümmel

Die Zutaten für den Teig zu einem glatten Mürbeteig kneten, 30 Minuten kaltstellen, dann eine gefettete Form damit auslegen.

Auch die Zutaten des Belags glattrühren und die Masse auf den Teig verteilen, reichlich Schnittlauch und etwas Kümmel darüber streuen und Butterflöckchen aufsetzen.

Backzeit: ca. 30 Minuten bei 200 Grad C.

Der Rahmkuchen sollte sehr heiß serviert und gegessen werden.

Regenbogenkuchen

4 Ei

Für den Mürbeteig: -----

- 250 g Weizenmehl
- 1 TI Salz
- 1 Ei
- 125 g Butter
- 50 ml Sahne
- 4 Ei frisch geriebener
-Parmesankäse

Für den Guss: -----

- 100 g frisch geriebener Emmentaler
- 100 g frisch geriebener Greyerzer
-Käse
- 200 ml Milch
- 3 Eier
- 1 Schuss schwarzer Pfeffer
- 1 Schuss geriebene Muskatnuss
- 3 TI frischer oder getrockneter
-Thymian
- 3 TI frischer oder getrockneter
-Majoran
- 3 Rosmarin

Für den Belag: -----

- 3 Möhren
- 1 Aubergine
- 1 grüne, rote und gelbe
-Paprikaschote (je)
Borretschblüten
- 3 Ei Olivenöl

Für den Teig die Butter flüssig werden lassen. Dann aus allen Teigzutaten mit dem Mixer einen Mürbeteig herstellen (dabei die Knethaken benutzen). Eine Kugel daraus formen und in Folie gewickelt eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit für den Guss die Kräuter hacken oder durch die Kräutermühle drehen. Dann Emmentaler und Greyerzer Käse, Milch, Eier, Pfeffer, Muskatnuss und die Kräuter miteinander verquirlen. Für den Belag die Gemüse putzen und aus ihnen längliche Dreiecke schneiden (ca. 13 cm lang), die flach aufliegen müssen.

Nach der Ruhezeit eine Tarteform (rund und aus weißer Keramik, Durchmesser 28 cm, ersatzweise geht auch eine Springform) einölen. Den Backofen auf 175° vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Fläche ausrollen, in die Form legen und andrücken. Aus den überstehenden Resten eine Rolle für den Rand formen und in die Form legen. Den Guss auf den Teig gießen. Darauf die Gemüse in sechs Feldern rund um den Kuchenmittelpunkt herum wie in einem Regenbogen (violett, grün, gelb, orange, rot und ein freies Feld für blau, auf das nach dem Backen die Borretschblüten gelegt werden) anordnen. Die Spitze der Dreiecke zeigt dabei nach innen. Alles mit Olivenöl bepinseln und 55 Minuten backen. Evtl. die Form nach 30 Minuten der Backzeit abdecken, damit der Kuchen nicht zu dunkel wird.

Rhabarber Baiser

4 Ei + 4 Eiweiß

Teig:-----

- 250 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 4 Eier
- 250 g Mehl
- 2 1/2 TL Backpulver
- 1.5 kg Rhabarber (ca. 10 Stangen)
- 250 g Ananasstücke (Konserven)

Baiser:-----

- 150 g Zucker
- 4 Eiweiß

Butter, Zucker, Vanillin-Zucker, Eier schaumig rühren, das Mehl plus Backpulver dazugeben, alles zu einem Rührteig verarbeiten und vorsichtig auf ein Backblech verstreichen. Rhabarber waschen, in 3 bis 4 cm große Stücke schneiden, dann auf dem Backblech zusammen mit den Ananasstücken verteilen. Bei 175 Grad (Normalbackofen/Umluft: 150 Grad) etwa 20 bis 25 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Baisermasse herstellen.

Dazu 4 Eiweiß mit 150 g Zucker schaumig schlagen. Sobald die Rhabarberstücke weich sind, das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Eischnee gleichmäßig darauf verteilen. Zurück in den Ofen schieben (mittlere Schiene).

Nochmals 8 bis 10 Minuten backen bei 200 bis 220 Grad (Normalbackofen/Umluftbackofen 180 bis 200 Grad.)

Achtung: Der Baiser verbrennt leicht, deshalb häufiger den Backofen kontrollieren. Der Kuchen ist fertig, wenn der Baiser eine gold-braune Farbe hat.

Rhabarbertorte

4 Ei

Für die Böden-----

125 g Margarine
50 g Zucker
4 Eigelb
100 g Mehl
2 TL Backpulver

Außerdem-----

150 g Zucker
4 Eiweiß
100 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung-----

6 Rhabarber
100 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
1/8 l Apfelsaft
1 Paket Vanillepuddingpulver
3 l Wasser

Außerdem-----

500 ml Sahne
2 l Zucker

Margarine, Zucker und Eigelb schaumig schlagen, anschließend Mehl und Backpulver darunter mengen. Den Rührteig auf zwei mit Backpapier ausgelegten Springformen mit 28 cm Durchmesser verteilen. Dann Eiweiß und Zucker zu Eischnee schlagen und auf beide Teige streichen, die Mandeln darüber streuen. Dann die beiden Böden nacheinander ca. 25 Minuten im vorgeheizten Ofen bei Ober- und Unterhitze bei 175 ° backen. Auskühlen lassen.

Anschließend den Rhabarber abziehen, grob zerkleinern und in einem Topf zusammen mit Apfelsaft, Zucker und Vanillinzucker aufkochen lassen. Die Hitze herunterschalten und noch ca. 15 Minuten garen lassen, bis der Rhabarber weich ist. Um den einen der beiden Böden einen Tortenring legen. Dann das Puddingpulver mit dem Wasser verrühren und mit der Rhabarbermischung noch einmal aufkochen lassen. Sofort auf dem Baiserboden in dem Tortenring verteilen und auskühlen lassen. Danach die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und auf die Rhabarberfüllung geben. Den oberen Baiserboden aufsetzen.

Rosinenstolle

Zunächst stellt man aus 1 Pfund Mehl, 125 g Hefe, 100 g Zucker und 1/2 l Milch ein Hefenstück her. Hierzu gibt man, ist die Masse in Gärung, folgende Zutaten, welche für 4 große Stollen berechnet sind:

12 Pfund Mehl

4 l warme Milch

3 Pfund Butter

1 1/2 Pfund gut mit Milch ausgebratenes Rindsnierenfett

4 Pfund Rosinen

3 Pfund wohlverlesene Korinthen

1 1/2 Pfund Zucker

in kleine Würfel geschnittenen Zitronat und endlich die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Nachdem Alles tüchtig mit beiden Händen zu einem festen Teig verarbeitet, der sich leicht von der Backmulde löst, stellt man die Masse auf 3 Stunden zum Aufgehen fort, worauf man die Brode formt und sie in gut mit Butter verstrichenen Blechen nochmals aufgehen lässt; dann bildet man mittels des Rollholzes einen Längensaum in der Stolle, bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie in einem wohlgeheizten Ofen. Sobald das Gebäck herausgenommen, bestreicht man

es nochmals mit Butter und streut reichlich Zucker und Zimt darauf.

Indem das Verhältnis der Milch zum Mehl schon deshalb nie genau bestimmt werden kann, weil die Quellgrade des Mehls sehr verschiedene sind, so thut man gut, stets etwas Milch in Bereitschaft zu halten.

Rote Grütze Schmant Torte

1 Eigelb + 2 Eiweiß

Für den Mürbeteigboden-----

80 g Margarine oder Butter

40 g Zucker

1 Eigelb

1 Tl Essig

125 g Mehl

Für den Biskuitboden-----

2 Eigelb

40 g Zucker

1 1/2 El warmes Wasser

1 Paket Vanillinzucker

1 Schuss Salz

2 Eiweiß

50 g Zucker

50 g Mehl

1/2 Tl Backpulver
20 g Speisestärke

Für die Füllung-----

2 Paket Schmant á 200 g
9 Eßlöffel Gelierzucker,
-extra 2:1
2 Paket Sahne á 200 g
750 g gefrorenes Beerenobst
4 El Zucker
1 cup Kirschsafft
2 Paket Vanillepuddingpulver zum
-Aufkochen
6 El Kirschsafft

Für den Mürbeteigboden Margarine oder Butter, Zucker, Eigelb und Essig miteinander verrühren und dann langsam das Mehl dazugeben. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den

Teig mit bemehlten Händen darauf fest drücken und bei 150° Umluft ca. 20 Minuten backen, bis er eine schöne hellbraune Farbe hat.

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

Für die Rote Grütze das gefrorene Beerenobst zusammen mit einer Tasse Kirschsafft und vier Esslöffeln Zucker ca.

fünf - zehn Minuten aufkochen. Das Puddingpulver mit dem restlichen Kirschsafft verrühren und soviel davon zum Andicken mit den Früchten aufkochen, bis die Masse eine etwas festere, aber noch geschmeidige Konsistenz hat.

Die Rote Grütze soll nicht ganz steif werden. Erkalten lassen.

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

Wenn alle Zutaten gut ausgekühlt sind, einen Tortenring um den Mürbeteigboden spannen und ein Drittel der Roten Grütze darauf verteilen. Dann den halbierten kleineren Biskuitboden in die Mitte setzen, so dass rundherum ein Rand frei bleibt. Darüber nun, bis auf einen kleinen Rest für die Dekoration, die Schmant-Sahne geben, dabei darauf achten, dass der Rand rundherum damit gefüllt wird. Den größeren Biskuitboden draufgeben, darauf den Rest der Schmant-Sahne

und mit einem Esslöffel kleine "Wellen" in die Masse drücken. Nun die Torte für mindestens sechs Stunden oder am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen. Kurz vor dem Servieren die restliche Rote Grütze darauf verteilen.

Rotweinkuchen mit Schokoglasur

3 Ei

200 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 El Zimt
1 El Kakao
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
150 g Blockschokolade
1/8 l Rotwein
1 Paket helle oder dunkle Kuvertüre

Zuerst die Blockschokolade zu Schokoraspeln zerreiben. Dann Butter und Zucker schaumig rühren, danach die Eier dazugeben. Anschließend Zimt und Kakao darunter mixen. Mehl und Backpulver unterrühren. Die Blockschokolade mit dem Teig vermengen und dann den Rotwein gut einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und im vorgeheizten Ofen bei 175° etwa 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und den Kuchen damit bestreuen.

Rotweinkuchen

Teig-----
300 g Mehl
1 Packung Backpulver
200 g Zucker
1 Packung Vanillinzucker
100 g Mandeln, gerieben
125 g Schokolade, gerieben
1 Packung Lebkuchengewürz
2 Kakao
250 g Margarine
5 Eier
1/4 l Rotwein
Schokoladenguss oder -Puderzucker

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Form in den kalten Backofen setzen. E: Mitte. T: 175 C / 50 bis 60 Minuten, 10 Minuten O.

Den erkälteten Kuchen mit Schokoladenguss überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Rotweinkuchenrezept

Portion: 1

300 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
6 Eier
1 1/2 TI Zimt
1 1/2 TI Kakao
150 g Raspelschokolade
125 ml Rotwein
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Eier schaumig rühren dann Zimt, Kakao, Schokoraspele und Rotwein zugeben. Zuletzt Mehl und Backpulver dazu. Bei 175 Grad (Heißluft) 60 min. backen im Ober- Unter-Hitze Backofen 190 bis 200 Grad

Rüeblikuchen" (Karottenkuchen)

4 Ei

250 g Rohrzucker,
200 g Butter,
4 Eier,
1 TI Zimt, gestr.
1 TI Kardamom, gestr.
1/2 TI Nelkenpulver, gestr.
250 g Mandeln,
1 Prise Salz,
250 g Karotten,
2 El Rum, weißer
350 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver,
einige Marzipan-Karotten
zur Dekoration

Rohrzucker und Butter geschmolzen (aber nicht warm) miteinander gut verrühren. Eier gut verquirlen und beugeben.

Zimt, Kardamom, Nelkenpulver, gemahlene Mandeln, Salz, geschälte, fein geraffelte Karotten und weißen Rum dazumischen. Mehl und Backpulver über den Teig sieben. Vermengen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) ausbuttern. Den Teig einfüllen. Den Kuchen in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen eine gute Stunde backen.

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Marzipan-Karotten dekorieren.

Rum-Baba (Romowaja baba)

7 Eigelb

50 g Hefe
400 ml Milch
600 g Mehl; (1)
3/4 TL ; Salz
7 Eigelb
1/2 Pk. Vanillezucker
250 g Zucker
400 g Mehl; (2)
300 g Butter
200 g Rosinen
; Salz

Für Den Sirup-----

50 g Zucker
350 ml ; Wasser
4 El Rum

Für den Teig die Hefe in die Hälfte der lauwarmer Milch auflösen. Mehl (1) beifügen, durchkneten und eine Kugel formen. Auf einer Seite fünf bis sechsmal einschneiden, in eine Kasserolle mit 2 bis 2 1/2 l lauwarmem Wasser geben und warm stellen.

Währenddessen die Eigelbe zu einer weißlichen Masse schlagen.

Wenn der Teig nach etwa 40 bis 50 Minuten an die Wasseroberfläche gestiegen ist und sein Volumen sich verdoppelt hat, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und in eine Schüssel geben. Die restliche Milch, Salz, den mit dem Vanillezucker vermengten Zucker und die Eigelbe beifügen. Gut durchmischen, das restliche Mehl zugeben und den Teig gründlich kneten.

Die Butter schaumig schlagen, bis sie weiß ist. Unter den Teig mengen. Gut durchkneten, der Teig darf nicht zu dick sein. Mit einem

Tuch zudecken und an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Sirup den Zucker in Wasser aufkochen, vom Herd nehmen, den Rum zugießen, umrühren und erkalten lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, die Rosinen untermengen, gut durchkneten und in mit Papier ausgelegte Backformen geben; das Papier zuvor mit Butter bestreichen. Die Formen jeweils zu einem Drittel füllen, mit einem Tuch bedecken und den Teig erneut gehen lassen. Wenn der Teig auf zwei Drittel bis drei Viertel der Höhe gestiegen ist, die Formen behutsam, ohne zu Schütteln (da sich sonst der Teig setzt und zusammenfällt), 45 bis 60 Minuten in den auf 160 bis 180 Grad C vorgeheizten Backofen stellen. Gelegentlich die Formen sehr vorsichtig drehen.

Zur Kontrolle die Rum- Baba mit einem Holzstäbchen durchstechen. Wenn es trocken bleibt, sind sie fertig. Aus der Form nehmen, seitlich auf einen Teller legen.

Wenn sie abgekühlt sind, mit dem Sirup begießen. Dabei die Rum-Baba vorsichtig auf dem Teller wenden. Anschließend aufrichten, kurz trocknen lassen, auf einen mit Pergamentpapier bedeckten Teller legen und servieren.

Variante: Den Rum durch Likör ersetzen.

Rumkuchen Jamaikanischer

6 Ei

Für die jamaikanische Rum-Früchte-Mischung-----

- 600 g Rosinen
- 1 Paket Zitronade (ca. 75 g)
- 1 Paket Orangeade (ca. 75 g)
- 175 g kandierte Kirschen (ca. 2 Packungen)
- 1 Flasche hochprozentiger Jamaika Rum

Für den Teig: -----

- Zum Abmessen benutzen Sie am besten einen Becher oder ein Glas, in das genau 500 g Zucker passen.
- 250 g Butter
- 1 Paket Zucker (500 g)
- 6 Eier
- 2 Paket Vollkornmehl (ca. 650 g)
- 1 Paket Backpulver
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1/4 TL Salz

1/2 TL gemahlene Muskatnuss
1/2 TL gemahlene Zimt
2 Paket Rum-Früchte-Mischung
125 g ganze Mandeln

Für die Rum-Früchte-Mischung die Rosinen, Zitronate, Orangeade und die kandierten Kirschen in ein abschließbares flaches Gefäß geben und mit Rum aufgießen, so dass die Früchte fingerdick davon bedeckt sind.

Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Ab und zu nachsehen, ob die Früchte den Rum schon aufgesogen haben. Wenn ja, wieder aufgießen, so dass sie immer fingerdick bedeckt sind. Diese Prozedur mindestens einen Monat lang wiederholen. John Keise hat das ganze Jahr über einen Behälter mit Rum-Früchten in seinem Kühlschrank stehen, den er immer wieder mit Früchten und Rum auffüllt.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Für den Teig zuerst die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. Die geschmolzene Butter in eine große Rührschüssel gießen, den braunen Farinzucker dazugeben und kurz mit dem Mixer verquirlen. Von den Eiern Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dann das Eigelb zur Zucker-Ei-Mischung geben und verrühren. Backpulver und Vollkornmehl vermischen und unter den Teig rühren, anschließend das Eiweiß einarbeiten. Dann Vanillinzucker, Salz, Zimt und Muskatnuss dazugeben. Jetzt zwei Becher voll von den eingelegten Rumfrüchten abnehmen und in den Teig geben. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Sollte der Teig zu nass sein, weil vielleicht noch zu viel Flüssigkeit in der Früchte-Mischung war, einfach ein oder zwei Löffel Mehl nachträglich dazugeben und unter den Teig rühren.

Eine große oder zwei kleine Kastenformen einfetten und mit Paniermehl auskleiden. Den Teig hinein geben und die Form oben mit Backpapier abdecken. Ca. 70 Minuten im Ofen backen. Dann mit einem Holzstäbchen den Gartest machen. Sollte der Kuchen noch nicht ganz durchgebacken sein, also noch Teig am Holzstab kleben bleiben, stellen Sie ihn bei abgeschalteter Hitze noch etwa zehn Minuten unten in den geschlossenen Ofen. Dann lassen Sie ihn eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn mit dem Messer aus der Form lösen und stürzen.

Sie können einen Teil des Teiges auch in eine Muffin- Form füllen. Die Muffins brauchen allerdings nur 20 Minuten im Ofen.

Tipp: Warten Sie mit dem Anschneiden noch eine Woche, der Kuchen schmeckt noch besser, wenn er etwas durchgezogen ist. Er hält sich gut drei Wochen, im Kühlschrank noch länger. Sie können ihn auch mit Butter bestrichen und mit Käse essen.

130 g Butter
110 g Staubzucker
Vanille
6 Eidotter
130 g Kochschokolade
6 Eiklar
110 g Kristallzucker
130 g Mehl
Marillenmarmelade
200 g Zucker
150 g Schokolade

Die leichterwärmte Butter wird mit dem Staubzucker und Vanilleschmack schaumig gerührt, dann gibt man nach und nach die 6 Eidotter dazu und rührt mit dem Schneebesen auch die vorgewärmte Schokolade ein. Jetzt wird der Schnee von 6 Eiklar geschlagen, mit dem Kristallzucker ganz steif ausgeschlagen und vorsichtig mit dem Kochlöffel unter die obige Masse gerührt. Anschließend wird das Mehl ebenso vorsichtig mit der Masse verrührt (einmeliert).

Zum Backen verwendet man eine einer Kasserolle ähnliche Tortenform von 22 bis 24 cm Durchmesser. Den Boden belegt man am besten mit einem Blatt Pergamentpapier. Nun füllt man die Masse in die Form und streicht sie glatt. Die Masse wird in einem vorgewärmten Backrohr bei mittlerer Hitze (ca. 170 Grad Celsius) gebacken; dabei lässt man die ersten 12 bis 15 Minuten die Backrohrtür einen fingerbreiten Spalt offen, damit die Masse sich heben und ganz leicht wölben kann, aber sich noch keine Kruste bildet. Dann backt man die Torte bei geschlossenem Rohr eine Stunde lang aus.

Ausgebacken ist sie, wenn sie einen leichten Fingerdruck ganz 'leise' erwidert.

Nun stürzt man die Torte samt Form auf ein Sieb und lässt sie 20 Minuten auskühlen, dann stellt man sie wieder so, wie sie in der Form lag und lässt sie ganz auskühlen. Erst nach dem völligen Auskühlen nimmt man die Torte aus der Form. Dann wird die Torte mit einem dünnen kleinen Messer glatt vom Rand losgeschnitten, der Tortenboden und das angebackene Papier entfernt.

Sie wird nun auf der Oberseite glattgeschnitten und wieder umgedreht. Der glatte Tortenboden wird mit geschmeidig verrührter, leichterwärmter Marillenmarmelade bestrichen. Zum Schluss die Torte mit der Glasur überziehen.

Glasur: Den Zucker kocht man mit 1/8 l Wasser 5 bis 6 Minuten scharf auf und lässt die Zuckerlösung dann halb auskühlen. Inzwischen erwärmt man die Schokolade weich und verrührt sie mit der noch warmen Zuckerlösung nach und nach, so dass eine dickflüssige, glatte Glasur entsteht. Lässt man die fertige Glasurmasse über den Kochlöffel laufen, soll dieser etwa 4

Millimeter bedeckt bleiben. Sollte die Glasur zu dick sein, schwemmt man das Kochgeschirr, in dem der Zucker gekocht wurde, mit einigen Tropfen Wasser aus und verdünnt damit die Glasur entsprechend. Die Glasurmasse muss träge-flüssig bleiben und lippenwarm sein. Würde die Glasurmasse zu warm sein, bekommt sie keinen Glanz und bleibt nach dem Trocknen stumpf; eine zu kalte Glasurmasse hingegen trocknet schlecht und läuft auch schlecht an dem Tortenrand ab. Neben dieser im Haushalt verwendeten Glasur gibt es die

Originalglasur, die tabuiert wird: 300 g Zucker, 250 g Schokolade und 1/8 l

Wasser werden unter ständigem Rühren bis 108 Grad Celsius gekocht. Dabei wird auch die Gefäßwand immer wieder 'zusammen gewaschen', d. h. die Masse an der Gefäßwand immer wieder eingerührt. Dann sieht man die Masse in ein zweites Gefäß. einen kleinen Teil davon gießt man nun auf eine Marmorplatte und tabuiert die Glasur darauf fest. Die tatsächliche Glasur gibt man wieder zu der übrigen Masse zurück, rührt das Ganze gut durch und gibt dann

wieder etwas frische Glasurmasse auf die Marmorplatte zum Tabuieren, verrührt sie anschließend erneut mit der übrigen Glasur. diese Prozedur wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Glasur die richtige dickliche Konsistenz und Farbe hat.

Man kann die Glasur auch an der Gefäßwand tabuieren, was aber einen größeren Kraftaufwand erfordert. Die fertige, lippenwarme Glasur gibt man

dann in einem einzigen Guss über die Torte, streicht rasch mit zwei, drei Strichen die Oberseite mit der Palette schön glatt und verstreicht auch den Tortenrand rundum mit der Glasur. Dann die glasierte Torte auf einen Tortenteller stellen und einige Stunden ruhig stehen lassen (Glasur muss schön glatt stocken).

Die Sachertorte bleibt unverziert (nur das Haus Sacher verwendet heute ein Schokoladenmedaillon).

Vor dem Servieren wird die Torte in 16 gleiche Portionen aufgeschnitten, angerichtet und an der Seite mit einem gehäuften Eßlöffel voll ungezuckertem Schlagobers garniert. Im ganzen Service trägt man Schlagobers

in einer Schüssel gehäuft separat auf.

Sächsische Quarkkeulchen

2 Ei

Zutaten-----

500 g Pellkartoffeln, - vom Vortag

250 g Trockener Quark,

2 Eier

50 g (-150 g) Mehl, je nach - Kartoffelsorte

75 g Zucker
1 Spur Salz
1 Unbehandelte Zitrone, - abgeriebene Schale
75 g Rosinen
100 g Margarine oder
- Butterschmalz
60 g Zucker
1 TL Zimtpulver

Kartoffeln schälen, reiben und mit Quark, Eiern, Mehl, Zucker, Salz, Zitronenschale und Rosinen vermengen. Daraus mit bemehlten(!) Händen ovale Plätzchen formen und in der erhitzten Margarine nacheinander von jeder Seite etwa 6 Minuten knusprig braun braten. Auf einer vorgewärmten Platte anrichten. Zucker mit Zimt vermischen und die Keulchen damit bestreuen. Dazu passt Kompott.

Sahnekuchen Nidlächüche

2 Ei

für den Teig: -----

200 g Mehl,
1/2 TL Salz,
100 g kalte Butter (in Stücken -geschnitten),
ca. 100 ml Wasser

für die Füllung: -----

2 Eier,
180 g Zucker,
180 ml Sahne,
180 ml Milch,
2 El Mehl,
3 El gemahlene Haselnüsse,
Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butterstückchen dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. In die Mitte des Teiges eine Mulde drücken, das Wasser hineingießen und alles gut miteinander verarbeiten (nicht kneten). Den Teig in eine Folie geben und 30 Minuten kühl stellen.

Den kalten Teig auf wenig Mehl ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech (Durchmesser 28 cm) legen. Mit einer Gabel den Teigboden einstechen. Die gemahlene Nüsse darauf verteilen.

Für die Füllung Eier und Zucker schaumig rühren. Sahne, Milch und Mehl dazumischen und auf den Kuchenboden gießen.

Den Kuchen auf der untersten Schiene des auf 200 Grad vorgeheizten Backofens ca. 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 180 Grad reduzieren und ca. 45 Minuten fertig backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Salziger Käsekuchen Einsiedler Ofeturli 3 Ei

4 Kuchenbleche à 18 cm Durchmesser

für den Teig: -----

750 g Pellkartoffeln,
250 g Mehl,
125 g Butter,
Salz,
Pfeffer

für den Belag: -----

600 g geriebener Sbrinz- oder -Gruyère-Käse,
3 Eier,
300 ml Sahne,
300 g Speckwürfelchen (ca. 1 cm),
600 g Zwiebeln (gehackt)

Die kalten, geschälten Kartoffeln wie Rösti raffeln. Mit dem Mehl (ohne Flüssigkeit) zu einem Teig verkneten und ca. 1 cm ausrollen. Damit ein beschichtetes Kuchenblech belegen.

Für den Belag Käse mit Sahne, Eiern und Zwiebeln gut mischen. Mit Pfeffer aus der Mühle würzen und auf den Kuchenboden verteilen. Speckwürfel darüber streuen. In dem auf 190 Grad (Umluftofen) vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten goldgelb backen.

Sandtorte Feine 10 Ei

1 Rezept

500 g Butter
10 Eidotter
500 g Zucker, sehr fein
Etwas abgeriebene
-Zitronenschale
8 g Hirschhornsalz
500 g Mehl
10 Eischnee

(Anmerkung Renate Schnapka). Dieses Buch stammt aus der Zeit der Jahrhundertwende. Wegen der "Originalität" habe ich die Texte nicht verändert.

500 gr. (1 Pfund) frisch ausgewaschene Butter wird mit 10 Eidottern zu Schaum gerührt und 500 gr. feiner durchgesiebter Zucker, etwas abgeriebene Zitronenschale, 8 gr. Hirschhornsalz und 500 gr. (1 Pfund) feines Mehl Dazu getan. Die Masse wird eine Stunde gerührt; dann giebt man den Schaum der Eier dazu und thut den Teig in die Form.

Sandtorte mit Eierlikör

4 Ei

4 Portionen

Zutaten

4 Eier (Kl. M)
200 g Puderzucker
1 Tasse(n) Sonnenblumenöl
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1/2 P. Backpulver
1 1/2 Tasse(n) Eierlikör

Zubereitung:

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

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Sandtorte

3- 4 Ei

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
3 -4 Eier (je nach Größe)
Schale einer Zitrone
200 g Mondamin
50 g Mehl
1 Ei Rum

Fett schaumig rühren, nach und nach den Zucker hinzugeben und so lange weiterrühren, bis der Zucker vollkommen gelöst ist. Danach einzeln die ganzen Eier hinzufügen. Die feinabgeriebene Zitronenschale und das zweimal durchgeseibte Mondamin- Mehlgemische löffelweise unterziehen. Zum Schluss den Rum hinzufügen. Die Masse in eine gefettete, leicht bemehlte Form füllen und bei schwacher Mittelhitze eine Stunde backen.

Saure Sahne Torte

4 Ei

Für den Rührteig:-----

250 g Butter (oder Margarine)
220 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
4 Eier
200 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TI Backpulver, gestr.

Für die Füllung:-----

1 Paket Aprikosenmarmelade (à 450 g)
3 Paket saure Sahne (à 150 g)
1/2 l Schlagsahne
2 Paket Sahnesteif
2 Paket Vanillinzucker
Schokoplättchen
1/3 Tafel gute Vollmilchschokolade

Für den Rührteig zuerst die Butter (oder Margarine), Zucker, Vanillinzucker und die Eier schaumig schlagen. Dann das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl unter Rühren zugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.
Den Teig in vier Teile einteilen und daraus vier Böden backen (in

einer Springform mit 28 cm Durchmesser). In Umluftherden können immer zwei Böden gleichzeitig gebacken werden (bei 180°).

In Herden mit nur Ober- und Unterhitze müssen die Böden nacheinander gebacken werden (bei 150°), jeweils 10 bis 15 Minuten.

Wenn alle Böden ausgekühlt sind, den untersten mit Aprikosenmarmelade bestreichen und darauf einen Becher saure Sahne verteilen. Die beiden nächsten Böden draufsetzen und auch jeweils mit Aprikosenmarmelade und je einem Becher saurer Sahne bestreichen. Den vierten Boden oben auflegen, aber nicht mehr bestreichen. Die Torte abdecken und für zwei oder am besten drei Tage in den Kühlschrank stellen, damit sie gut durchziehen kann.

Erst kurz vor dem Servieren die Schlagsahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen und die Torte überall mit einer dünnen Schlagsahneschicht überziehen. Dann mit dem Spritzbeutel pro Stück einen dicken Sahnetupfer aufspritzen, darauf jeweils ein Schokoplättchen setzen; von der Vollmilchschokolade mit einem Messer dicke Raspeln abschaben und auf der Mitte der Torte verteilen.

Schoko Minze Torte

4 Ei

"Glückshormon-Torte"

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 2 El Instand Kakaopulver
- 200 g Mehl
- 3 Tl Backpulver
- 4 Paket süße Sahne á 200 g
- 4 Paket Sahnesteif
- 300 g Pfefferminzplättchen oder gefüllte Pfefferminze

Zubereitung Biskuitboden:

Die Eier trennen, mit Zucker und 4 El warmem Wasser schaumig rühren, nacheinander Mehl und Kakao einrühren und zum Schluss geschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben. In eine Springform (Durchmesser: 26 cm) füllen und 30 Min. bei 175 ° (Umluftherd) und ca. 180-200 ° (normaler Backofen) backen.

Abkühlen lassen und in der Mitte durchteilen.

Füllung:

4 Becher Sahne erwärmen, Pfefferminzplättchen darin auflösen, zum

Köcheln bringen und ab und zu gut umrühren.
Die Masse mindestens 12 Stunden erkalten lassen, am besten im Kühlschrank. Anschließend mit Sahnesteif aufschlagen und den Kuchen füllen, dazu die Hälfte auf den ersten Boden verteilen, den zweiten Boden auflegen und mit dem Rest der Masse bestreichen.

Zum Schluss nach Geschmack mit Pfefferminzplättchen garnieren.

Schokolade Birnen Kuppeltorte

4 Ei

Für den Teig-----

- 4 Eier
- 4 El heißes Wasser
- 175 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 200 g Weizenmehl
- 10 g Kakaopulver
- 3/4 TI Backpulver

Für die Füllung-----

- 1 Dose Birnen (abgetropft 460 g)
- 5 weiße Gelatine
- 1/8 l Milch
- 150 g Halbbitterschokolade
- 500 ml Schlagsahne
- 2 El Aprikosenkonfitüre

Für den Belag-----

- 500 ml Schlagsahne
- 2 Paket Sahnesteif
- 3 El kakaohaltiges Getränkepulver

Für den Biskuitteig die ganzen Eier mit dem heißen Wasser eine Minute aufschlagen, dann Zucker und Vanillinzucker einrieseln lassen und noch zwei weitere Minuten schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao vermischen und durch ein Sieb über die Eimasse geben und vorsichtig und nur kurz unterrühren. Eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten, mit Backpapier auslegen und den Teig darauf geben. Bei 180° Ober- und Unterhitze 25 Minuten backen.

Wenn er ausgekühlt ist, den Biskuitboden teilen. Den unteren Teil des Bodens vorsichtig in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte Glasschüssel (26 cm Durchmesser) legen, an den Seiten leicht nach unten drücken (nicht in der Mitte drücken, sonst bricht der Boden). Für die Füllung die Blattgelatine einweichen und währenddessen die Halbbitterschokolade in der Milch auflösen. Wenn die Schokolade

aufgelöst ist, die ausgedrückte Gelatine dazugeben und gut durchrühren (nicht kochen). Während die Schokoladencreme abkühlt, die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sobald die Schokocreame abgekühlt ist und zu gelieren beginnt, mit der geschlagenen Sahne mischen und zwei Drittel dieser Schokosahne auf den Boden in der Glasschüssel geben.

Dann die abgetropften Birnenhälften leicht in die Creme drücken, und den Rest der Creme darüber geben. Die Innenseite der zweiten Biskuitbodenhälfte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und - wenn nötig - etwas vom Rand des Bodens abschneiden, damit er in die Glasschüssel passt. Den Boden mit der Seite, die mit Aprikosenkonfitüre bestrichen ist, auf die Creme legen. Die Torte für mindestens vier Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag die restliche Sahne steif schlagen, einen Esslöffel des kakaohaltigen Getränkepulvers unterziehen und die gestürzte Kuppeltorte damit bestreichen. Mit dem restlichen Kakaogegetränkpulver berieseln und servieren.

Schokoladeglasur

300 g Zucker
250 g Schokolade

(Sachertorte ...) Neben dieser im Haushalt verwendeten Glasur gibt es die Originalglasur, die tabuiert wird: 300 g Zucker, 250 g Schokolade und 1/8 l Wasser werden unter ständigem Rühren bis 108 Grad gekocht. Dabei wird auch die Gefäßwand immer wieder zusammen gewaschen, d. h. die Masse an der Gefäßwand immer wieder eingerührt. Dann seht man die Masse in ein zweites Gefäß. einen kleinen Teil davon gießt man nun auf eine Marmorplatte und tabuiert die Glasur darauf fest. Die tatsächliche Glasur gibt man wieder zu der übrigen Masse zurück, rührt das Ganze gut durch und gibt dann wieder etwas frische Glasurmasse auf die Marmorplatte zum Tabuieren, verrührt sie anschließend erneut mit der übrigen Glasur. diese Prozedur wird so lange fortgesetzt, bis die ganze Glasur die richtige dickliche Konsistenz und Farbe hat. Man kann die Glasur auch an der Gefäßwand tabuieren, was aber einen größeren Kraftaufwand erfordert. Die fertige, lippenwarme Glasur gibt man dann in einem einzigen Guss über die Torte, streicht rasch mit zwei, drei Strichen die Oberseite mit der Palette schön glatt und verstreicht auch den Tortenrand rundum mit der Glasur. Dann die glasierte Torte auf einen Tortenteller stellen und einige Stunden ruhig stehen lassen (Glasur muss

schön glatt stocken).

Schokoladen Biskuitrolle a la Roncalli

6 Ei

- 6 Eier
- 6 El Zucker
- 6 El Mehl

Für die Schokoladencreme: -----

- 250 g Butter
- 1/2 Tafel Schokolade
-(Zartbitter oder
- 200 g Puderzucker
- 4 cl Rum (Stroh-Rum, 80%)
- 50 g gehackte Nüsse oder
-gemahlene Mandeln

Dekoration: -----

- 1 frischen Zitrone,
-abgeriebene Schale

Die Eier schaumig schlagen, nach und nach den Zucker dazugeben und schließlich das Mehl unterrühren. Ein Backblech einfetten, mit Mehl bestreuen und mit der Biskuitmasse bestreichen.

Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen (im Umluftofen reichen 150 Grad) und auskühlen lassen.

Für die Creme Butter weich werden lassen und mit Puder-Zucker verrühren. Die Schokolade schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und langsam unterrühren. Den Rum hinzugeben und anschließend noch Nüsse oder Mandeln unterheben. Wer keinen Rum mag, kann auch Weinbrand nehmen.

Den Biskuitboden vom Backblech auf ein Küchentuch stürzen, 3/4 der Schoko-Masse verteilen und vorsichtig aufrollen. Es klappt am besten, wenn der Boden noch ein wenig lauwarm ist. Zum Schluss die Biskuit-Rolle von außen mit der restliche Creme bestreichen und mit geriebener Zitronenschale bestreuen.

Schokoladen Buttercreme

4 Ei

- 4 Eier

2 Paket Vanillezucker
150 g Butter
200 g Zucker
120 g Mehl
60 g Speisestärke
2 Paket Vanille Saucenpulver
2 TI Backpulver, gestr.
2 Paket Schokoladenpudding-Pulver
1 l Milch (1,5 oder 3,5 % Fett)
250 g Haferflocken (Kernige oder
-Blütenzarte) , evtl. mehr
-Menge und Art, je nach
-Geschmack
5 El lauwarmes Wasser

Schokoladenpudding nach Anleitung auf der Puddingpulverpackung zubereiten und anschließend kühl stellen.

Falls sich Haut bildet, muss sie vor der Weiterverarbeitung abgehoben werden.

Teigherstellung:

Die Eier in Eigelb und Eiklar trennen. Aus Eiweiß und ca. 50 - 60 g Zucker einen steifen Eischnee herstellen, anschließend kühl stellen. Den Rest Zucker plus Vanillezucker und lauwarmes Wasser mit dem Eigelb verquirlen; solange schlagen bis eine helle luftige Eimasse entsteht, dann den Eischnee unterheben und vorsichtig umrühren. Abschließend Mehl, Speisestärke, Backpulver und Vanille-Soßenpulver darüber sieben und unterheben.

Die fertige Teigmasse in eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und bei 175 Grad (Umluft) ca. 10 Minuten backen; Normalherd ca. 200 Grad 10 - 15 Minuten backen. Abkühlen lassen und in drei gleich große Böden teilen.

In der Zwischenzeit den Schokoladenpudding mit der Butter zu einer Creme verrühren.

Die Haferflocken in einer beschichteten Pfanne rösten. Falls keine beschichtete Pfanne zur Hand, mit 1 - 2 TI. Fett in einer normalen Pfanne rösten.

Zum Schluss die Torte schichten:

- Gebackener Boden
- Schokoladen- Buttercreme
- Boden
- Schokoladenbuttercreme
- Boden

Zum Abschluss die ganze Torte mit Schokoladenbuttercreme gleichmäßig bestreichen und die gerösteten Haferflocken darüber streuen.

Schokoladenkuchen (Vegan.)

1 Rezept

100 g Margarine
2 El Ahornsirup
1 3/4 c Mehl
4 El Kakao
3/4 c Zucker
1 c Sojamilch
2 TL Natron

Margarine schmelzen und Sirup dazugeben. Trockene Zutaten bis auf Natron in einer Schüssel vermischen. 1/2 c Sojamilch mit der Margarine vermischen und zur Mehlmischung geben, mit einem Holzlöffel verrühren. Natron in der restlichen Sojamilch auflösen, dann unter den Teig rühren. In der Mitte des Backofens bei 180 Grad etwa 45-50 Minuten backen, dann noch etwa 40 Minuten im geschlossenen Ofen stehen lassen. Ergibt einen etwas festeren Kuchen.

1 c = 1 Tasse ca 250 ml

Schokoladenkuchen Crescionda, Umbrischer 2 Ei

Portion: 1

120 g Zucker
60 g Maismehl
50 g Blockschokolade; gerieben
1 Zitrone; abgeriebene Schale
2 Eier
1 Spur ; Salz
250 ml Vollmilch
Butter; für die Form
-- oder Öl

Die Crescionda ist in der Gegend von Spoleto schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie wird hauptsächlich im Karneval, genau gesagt am Donnerstag vor Fastnacht und an Fastnacht selbst gegessen. Im Lauf der Jahrhunderte haben sich zahlreiche Varianten entwickelt.

Im untenstehenden Rezept ist die Grundversion vorgestellt. Man kann diese noch mit Äpfeln anreichern, oder mit Semmelbröseln anstelle des Maismehls backen.

Letizia Pucci: In einer Schüssel schlage ich die Eier und Zucker schaumig, dann rühre ich nach und nach das Mehl, die Schokolade, die Zitronenschale und die Milch unter. Sind alle Zutaten sorgfältig miteinander vermischt, fette ich eine Kuchenform und fülle den Teig hinein. Ich backe den Kuchen 30 Minuten bei 200 Grad und serviere ihn kalt.

Schokoladenkuchen mit Mascarpone Apfel Creme

3 Ei

Für den Rührteig: -----

- 175 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Paket Vanillinzucker
- 3 Eier
- 55 g Halbbitter Kuvertüre
- 200 g Mehl
- 1 El Kakao
- 1/2 Paket Backpulver
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 2 El Sahne

Für den Belag: -----

- 4 weiße Gelatine
- 250 g Sahne
- 2 El Zucker
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1 Paket Sahnesteif
- 250 g Mascarpone
- 2 El Zitronensaft
- 1 Paket Apfelstücke (abgetropft 425 g

Für die Verzierung: -----

- 75 g Zartbitter Kuvertüre
- 1 Dose Kirschäpfel mit Stiel
- 1 El Zartbitter
- Schokoladen

Für den Rührteig die Butter mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, danach die Eier zugeben. Die Halbbitter Kuvertüre raspeln und mit Mehl, Kakao, Backpulver und den gemahlenden Haselnüssen vermischen.

Diese Mischung zum Teig geben und unterrühren. Zum Schluss die Sahne zugeben. Den Teig auf eine gefettete Tortenbodenform (28 cm Durchmesser) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 ° eine Dreiviertelstunde backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Erst danach die Creme zubereiten. Zuerst die Sahne mit Zucker, Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen. Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und dann in die Sahne einrühren (die Gelatine muss flüssig, darf aber nicht mehr zu heiß sein). Danach den Mascarpone und den Zitronensaft unterrühren. Zum Schluss die Apfelstücke unterziehen. Die Creme auf den Schokoladen-Tortenboden füllen und mit den Schokoladenflocken bestreuen. Die Zartbitter-Kuvertüre im Wasserbad auflösen und vierzehn der abgetropften Kirschäpfel mit einer Seite hineintauchen und auf den Kuchen setzen. Noch ein bis zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Schokoladenrücken Budapest

6 Ei

140 g Butter
150 g Zucker
100 g Blockschokolade
6 Eigelb
6 Eiweiß
50 g Mehl
50 g Biskuitbröseln
50 g gemahlene Mandeln
Butter oder Margarine zum
- Einfetten
Semmelbrösel zum Ausstreuen
100 g Kuvertüre
50 g Mandelstifte

Butter in einer Schüssel mit 50 g Zucker schaumig rühren. Blockschokolade in eine Schüssel bröckeln. Im warmen, nicht zu heißen Wasserbad schmelzen.

Esslöffelweise unter die Butter-Zucker-Masse ziehen. Dann einzeln die Eigelb reinrühren.

In einer anderen Schüssel das Eiweiß zu steifen Schnee schlagen. Dabei nach und nach den restlichen Zucker einrieseln lassen. Auch unter die Buttermischung ziehen. Mehl mit Biskuitbröseln und Mandeln mischen. Langsam unterheben.

Eine Rehrückenform mit Butter oder Margarine einfetten. Mit Semmelbröseln ausstreuen. Teig reinfüllen. Form in den vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben und backen.

Form aus dem Ofen nehmen, Kuchen auf eine Platte stürzen und mit Mandelstiften spicken.
Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Kuchen damit überziehen.

Backzeit	55 Minuten
Elektroherd	200 Grad
Gasherd	Stufe 3 oder 1/3 große Flamme.

Schokoladentorte Feine

6 Ei

Koscher

- 6 Eier,
- 140 g Puderzucker,
- 140 g Butter,
- 140 g bittere Schokolade
- 140 g geriebene Haselnüsse

Eigelb mit Puderzucker und Butter schaumig rühren. Schokolade schmelzen und unterrühren. Aus dieser Masse eine Tasse abnehmen (das wird die Creme) und die Nüsse zugeben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterrühren. Kastenform mit Backpapier auslegen. Bei mittlerer Hitze 1/2 Stunde backen.

Erkaltete Torte einmal quer durchschneiden, mit Creme bestreichen, zusammensetzen und von allen Seiten mit Creme überziehen. Mit einer Gabel Muster ziehen.

Schokoladentorte Fridolin

7 Ei

Portion/en: 1

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 7 Eier
- 4 El lauwarmes Wasser
- 150 g geriebene Schokolade
- 75 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
- 1 Pk. Vanillinzucker
- 200 g Mehl
- 0.75 Pk. Backpulver

Zur Verzierung-----

Mandeln oder Pistazien

Butter und Zucker schaumig rühren. Das Wasser dazugeben und dann die Eigelb dazugeben. Die restlichen Zutaten dazu und verrühren. Ganz zum Schluss das zu Schnee geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben. Eine knappe Stunde in einer Marmorform backen. Mit Schokoglasur überziehen und mit Mandeln oder Pistazien verzieren.

Schwäbische Orangen Ostertorte

3 Ei

Für den Rührteig:-----

175 g Margarine
175 g Zucker
1 Paket Vanillinzucker
3 Eier
150 g Mehl
30 g Speisestärke
1 TL Backpulver, gestr.
200 g Kuvertüre

Für die Füllung:-----

1/4 l Orangensaft aus frischen Orangen (5-6 Orangen)
1/2 Zitrone
1 Paket Instand-Puddingpulver Aprikose-Maracuja-Geschmack
1/2 l Sahne

Für die Dekoration:-----

12 sm Schokoladen-Ostereier

Für den Rührteig zuerst die Margarine schaumig schlagen, dann abwechselnd Zucker, Vanillinzucker und Eier dazugeben. Den Backofen auf 180° Ober- und Unterhitze vorheizen. Wenn die Masse geschmeidig ist, Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und sorgfältig mit dem Mixer unterrühren. Je länger der Teig gerührt wird, desto besser wird er. Nun den Teig in vier gleiche Teile teilen und daraus nacheinander in einer Springform mit 26 cm Durchmesser vier dünne Böden backen. Die Böden, wenn sie ausgekühlt sind, auf je ein Stück Alufolie legen.

Die Kuvertüre nach Packungsanleitung auflösen und auf allen vier Böden verstreichen.

Während die Kuvertüre hart wird, die Füllung zubereiten: Die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Die Orangen und die halbe Zitrone auspressen und mit dem Instand-Puddingpulver verrühren. Die Gelatine

nach Packungsanleitung mit vier Esslöffeln Orangensaft (statt Wasser) auflösen und zu dem noch flüssigen Pudding geben. Danach die Sahne vorsichtig unter den Pudding heben. Nun den untersten Boden mit der Schokoladenseite nach oben auf eine Tortenplatte legen. (Den schönsten Tortenboden als oberste Lage aufbewahren, denn er wird nicht mit Creme bestrichen.) Die Creme in vier Teile einteilen. Ein Viertel der Creme gleichmäßig auf dem untersten Boden verteilen. Dann den zweiten Boden drauflegen und wieder mit Creme bestreichen. Mit dem dritten Boden und der Creme genauso verfahren. Den letzten und schönsten Boden mit der Schokoladen Schicht nach oben drauflegen und die Seiten mit Creme glattstreichen. Mit einer Spritztülle die restliche Creme als zwölf Tupfer (für zwölf Tortenstücke) auf die Torte spritzen und mit je einem Osterei verzieren.

Schwarzbrotorte von Frau Luis Vogel

12 Ei

Portion: 1

- 375 g Zucker
- 12 Eier
- Zitronat
- Zimt
- Nelkenpulver
- 1 Zitrone; den Saft davon
- 2 El Schokolade, gerieben
- 3 El Trockenes Schwarzbrot gestoßen
- Etwas Weißwein
- Kirschwasser
- 375 g Mandeln, gemahlen

Zucker mit den Eigelb eine halbe Stunde rühren. Zitronat, Zimt- und Nelkenpulver, Zitronensaft und geriebene Schokolade hinzu. Das Schwarzbrot, mit Wein und Kirschwasser gut angefeuchtet, dazu geben. Gut verrühren und die Mandeln unterrühren. Den Eischnee unterheben. In eine Form füllen und in mäßiger Hitze backen.

Schweizer Kirschwehe

5 Ei

Für den Hefeteig: -----

- 20 g Hefe
- 125 ml lauwarme Milch
- 250 g Mehl
- 2 El Zucker
- 1 Schuss Salz
- 1 Ei

30 g Butter

Für den Belag: -----

500 g Sauerkirschen

4 Eier

200 ml Süße Sahne

4 EL Zucker

1/2 TL Zimt

50 g Puderzucker

Hefeteig:

In einem kleinen Kochtopf die Milch leicht erwärmen. Die Hefe in die warme Milch bröckeln, mit 4 EL Mehl und einer Prise Zucker verrühren. Zugedeckt 30 Minuten ruhen lassen. Restliches Mehl in eine Schüssel sieben, mit Zucker und Salz mischen. Eine Mulde hineindrücken, die Hefemilch hineingießen und das Ei hineinschlagen. Butter in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Alles zu einem glatten Teig kneten und zugedeckt erneut ca. 1 Std. gehen lassen. Den Hefeteig kräftig durchkneten, auf leicht bemehlter Fläche ca. 1 cm dick rund ausrollen. Die Wähenform aus Porzellan oder Springform sorgfältig fetten. Den Teig hineingeben, einen etwa 2 cm hohen Rand formen.

Belag:

Die Kirschen waschen, abtropfen lassen und entsteinen, oder eingekochte Früchte verwenden. Die Früchte auf dem Teigboden verteilen. Den Backofen auf 180°C UPR vorheizen. Eier, Sahne, Zucker und Zimt verquirlen und über die Kirschen geben. Kuchen auf der mittleren Einschubleiste ca. 40 Minuten backen. Noch heiß mit Puderzucker bestreuen. Die Wähe wird noch warm serviert.

Sirupkuchlein Saray lokmasi

175 g nicht zu feines Mehl

1 TL Zimtpulver

1 Prise Salz

1/2 TL Trockenhefe

1/2 TL Zucker

150 ml lauwarmes Wasser

Sonnenblumenöl zum Ausbacken

für den Sirup:

150 ml Wasser,

225 g Zucker,

Saft 1/2 Zitrone

Hefe und Zucker in lauwarmem Wasser verrühren. Mehl mit Salz und Zimt in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineingeben. Von den Seiten her etwas Mehl unter die Hefe rühren, bis ein glatter Teig entsteht. Etwas Mehl darüberstäuben. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zudecken und den angerührten Teig 20 Minuten gehen lassen. Nun den Rest des Mehls einarbeiten und etwas Wasser hinzufügen, damit ein glatter, klebriger Teig entsteht. Diesen wieder mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmem Ort gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat.

Für den Sirup alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen, Hitze reduzieren und 5-10 Minuten köcheln und dann abkühlen lassen.

Reichlich Öl in einer Pfanne erhitzen. Mit einem Teelöffel Teigportionen in das Öl geben und goldbraun backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen und 10 - 15 Minuten in den kalten Sirup geben. Herausnehmen und sofort servieren.

Sommerliche Fruchttörtchen

2 Ei

Für den Teig: -----

- 75 g Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Paket Vanillezucker
- 2 Eier
- 1 Schuss Salz
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver, gestr.

Für den Belag: -----

- 1 Paket Vanille Puddingpulver
- 1/2 l Milch
- 2 El Zucker
- 1 Handvoll frische Erdbeeren oder Walderdbeeren
- 1 Handvoll frische Himbeeren
- 1 Handvoll frische Johannisbeeren
- 1 Paket roten Tortenguss
- 1/4 l Himbeersaft

Für die Dekoration: -----

- Weingummi, glasierte
- Schokobonbons
- Sprühsahne oder normale
- Schlagsahne

Für den Rührteig Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier und die Prise Salz mit dem Mixer schaumig schlagen, dann Mehl und Backpulver unterrühren. Sieben bis acht kleine Tortenboden- Förmchen einfetten

und je einen Esslöffel Teig darauf verteilen. Bei Ober- und Unterhitze 15 Minuten bei 175° backen. Anschließend die Törtchen etwas auskühlen lassen.

Für den Belag den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen. Von dem noch heißen Pudding je zwei Esslöffel auf die Törtchen geben und glatt streichen. Wenn der Pudding abgekühlt ist, die Früchte nach Geschmack darauf verteilen. Dann aus Himbeersaft, Zucker und Tortengusspulver nach Packungsanweisung den Tortenguss zubereiten und noch heiß auf die Früchte geben. Abkühlen lassen und mit Schokobonbons, Weingummi und bzw. oder Sahne verzieren.

Sommerlicher Obstkorb

3 Eiweiß

Für den "Korb" aus Baisermasse: -----

- 3 Eiweiß
- 150 g Zucker
- 125 g gemahlene Mandeln
- 50 g Speisestärke
- 1/2 Fläschchen Bittermandelaroma
- 25 g Mandelblätter

Für die Füllung: -----

- 100 g Löffelbiskuits
- 2 El Madeira oder Sherry
- 150 ml Schlagsahne
- 375 g gemischte Beeren, frisch oder gefroren
(z. B. Kirschen, Himbeeren, rote Johannisbeeren, Blaubeeren, wilde Erdbeeren)
- 450 ml gekochter Vanillepudding

Für die Verzierung: -----

- 1 m Satinband 5 mm breit und
Alufolie quadratisch
-Kantenlänge 18 cm

Zwei Bögen Backpapier in Backblechgröße abreißen. Auf jeden Bogen je zwei Kreise mit 18 cm Durchmesser zeichnen, die Bögen umgekehrt auf zwei Backbleche legen. Den Backofen auf 160° vorheizen. Die Eiweiß steifschlagen und zum Schluss langsam den Zucker einrieseln lassen. Gemahlene Mandeln, Speisestärke und Bittermandelaroma vermischen und vorsichtig unter das Eiweiß heben. 3/4 der Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit glatter 1 cm Tülle füllen. Auf dem Backpapier einen Kreis auf jede vorgezeichnete Linie spritzen. Den vierten Kreis ganz ausfüllen (das wird der Boden). Die Baisers ca. 30 Minuten backen, dabei aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden. Nach dem Backen die

Ringe vom Backpapier entfernen und sofort mit der restlichen Baisermasse Tupfer auf den Rand des Bodens setzen und den ersten Ring darauf setzen. Mit den anderen Ringen genauso verfahren. Zum Schluss die Außenseite des "Korbs" mit Baisermasse bestreichen und die Mandelblätter daran kleben. Das Ganze noch einmal ca. 30 Minuten bei 160° backen. Auf dem Backpapier auf einem Rost abkühlen lassen. In der Zwischenzeit die Löffelbiskuits in kleine Stücke brechen und mit Madeira tränken. Die Sahne steif schlagen und davon zwei Esslöffel für die Dekoration zur Seite legen. Die Hälfte der Beeren unter die Sahne heben.

Wichtig: Wenn Sie gefrorene Beeren nehmen, lassen Sie sie vorher ganz auftauen und abtropfen. Sie können zum Schluss auch frische Beeren unter die gefrorenen mischen.

Wenn der Baiserkorb abgekühlt ist, vorsichtig das Backpapier abziehen und die Löffelbiskuits einfüllen, darauf die Vanillecreme geben, dann darüber die Beerensahne und ganz oben drauf die restlichen Beeren legen. Mit einer Spritztüle kleine Sahnetupfer auf den Korbrand und zwischen die Beeren setzen. Für die Verzierung die Alufolie solange falten, bis ein schmales Band entsteht. Dann das Alufolieband etwas rund biegen (wie einen Griff). Das eine Ende des Satinbandes an einem Ende der Folie befestigen, indem sie die Folie knicken und das Band darin festklemmen.

Nun das Satinband schräg um die Folie wickeln, den Rest abschneiden. Das restliche Band in zwei gleiche Teile zerschneiden und jeweils eine Schlaufe formen und an jedem Griffende eine Schleife befestigen. Den Griff auf den Obstkorb setzen. Tipp: Lassen Sie den Kuchen zwei bis drei Stunden durchziehen. Schneiden sollten Sie ihn nur mit einem Elektromesser, weil er sonst zerbröselt. Sie können ihn noch mit frischen Obstblättern und Blumenblüten verzieren.

Sonnenkuchen

3 Ei

Kuchen für Kindergeburtstag

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

150 g Margarine

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er)

150 g Mehl (Weizenmehl)

½ TL, gestr. Backpulver

Für den Belag:

1 Dose/n Aprikose(n), abgetropft

1 Pck. Cremepulver (Dessert-Soße Vanillegeschmack ohne Kochen)

Zum Verzieren:

Süßigkeiten und Zuckerstreusel

ZUBEREITUNG

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig herstellen, Teig in eine Springform (22cm Durchmesser, Boden gefettet) füllen.

Strom:

Ober-/Unterhitze 170-200 Grad (vorgeheizt). Heißluft etwa 160 Grad (nicht vorgeheizt). Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt). Backzeit 20-30 Minuten.

Gebäck aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäck einmal waagrecht durchschneiden. Oberen Boden auf eine große Tortenplatte legen. Unteren Boden in der Mitte halbieren, aus jeder Gebäckhälfte Dreiecke schneiden. Dreiecke („Strahlen „) um den oberen Boden legen.

Belag:

Aprikosen pürieren, Dessert-Soßenpulver mit einem Schneebesen einrühren. Masse in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel mit einem Knoten verschließen, eine kleine Ecke abschneiden. Zunächst die Dreiecke („Strahlen“) mit der Masse bespritzen, danach den Mittelteil.

Zum Garnieren:

„Sonne“ kurz vor dem Verzehr mit Süßigkeiten und Zuckerstreusel garnieren.

20.9.02 Mwacker CK

Spekulatiustorte

14 Portionen

300 g Spekulatius

100 g Butter oder Margarine

1 Packung Sauerkirschen (720 g EW)

1 Packung Preiselbeeren (in Sirup, 370 ml EW)

1 P. Tortenguss, roter

2 EL Zucker

500 ml Schlagsahne

2 P. Vanillinzucker

1 P. Sahnefestiger

14 Spekulatius beiseite legen, den Rest im Universalzerkleinerer fein

zerkleinern. Das Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 schmelzen, mit den Krümeln verkneten und als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm o) drücken. 30 Min. kalt stellen. Kirschen und Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. 1/4 l Saft mit Tortenguss und Zucker nach der Packungsanweisung zubereiten. Gut 2/3 der Früchte auf den Spekulatiusboden geben, mit dem Tortenguss übergießen und 30 Min. kalt stellen.

Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Stücke markieren und die Sahne vom Mittelpunkt aus auf jedes Stück spritzen. Mit Früchten und Spekulatius garnieren.

: : Zubereitungszeit
: : 90 Minuten
: : 333 kcal
: : 1399 kJoule

Stachelbeer-Kokostorte

1 Eigelb + 4 Eiweiß

Portion: 1

Teig-----
100 g Dinkel (1); fein gemahlen
50 g Kokosflocken (1)
1/2 TL Zimt
80 g Butter
75 g Vollrohrzucker
2 El ; Wasser, anpassen
1 Eigelb

Belag-----
4 Eiweiß
100 g Vollrohrzucker
75 g Dinkel (2); fein gemahlen
150 g Kokosflocken (2)
1 El Orangenschale
3 El Grandmanier
500 g Stachelbeeren

Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten und ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Inzwischen Die Eiweiße mit dem Vollrohrzucker steif schlagen. Den Dinkel

(2), die Kokosflocken (2), die Orangenschale und den Grandmanier mischen. Die Eiweißmasse vorsichtig unterheben.

Eine Springform leicht fetten und den Teig darin ausrollen. Die Hälfte der Eiweiß-Kokosmasse auf den Teigboden verteilen. Die geputzten Stachelbeeren darauf füllen und anschließend die andere Hälfte der Eiweiß-Kokosmasse auf die Stachelbeeren geben.

Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 40 Minuten auf der untersten Leiste backen. Der Kuchen sollte leicht gebräunt sein.

Besonders gut schmeckt dieser Kuchen, wenn er 1-2 Tage durchgezogen ist.

Stachelbeertorte

1 Ei

Für den Boden: -----

- 200 g Dinkel- oder Weizenvollkorn
- 1 Msp. Weinstein-Backpulver
- 100 g Vollrohrzucker
- 125 g kalte Butter
- 1 Ei
- 1 Msp. gemahlene Bourbon-
-Vanille

Für die Füllung: -----

- 1 Ei Butter
- 1 Ei Vollrohrzucker
- 1 Paket Puddingpulver
- 1 Paket Vanillezucker
- 1/2 l Sahne
- 2 Einmachgläser Stachelbeeren
(Abtropfgewicht 360 g pro
-Glas) oder
- 1.2 kg frische Stachelbeeren

Für den Boden aus den oben angegebenen Zutaten einen Knetteig herstellen, diesen eine Stunde lang im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig teilen (in Stücke von 1/3 und 2/3). Auf je einem gefetteten Springformboden (26 cm Durchmesser) ausrollen und beide Böden in 10 - 15 Minuten bei 200° backen. Auskühlen lassen! Für die Füllung den dünneren Boden fein zerbröseln. In einer Pfanne Butter und Vollrohrzucker schmelzen lassen, und die Brösel darin langsam braun rösten; aus der Pfanne nehmen, damit sie nicht verbrennen. Abkühlen lassen! Die Stachelbeeren abtropfen lassen! 250 ml

Stachelbeerflüssigkeit abmessen. Sollte nicht ausreichend Saft vorhanden sein, füllen Sie die fehlende Flüssigkeit mit trockenem Weißwein auf. Das Puddingpulver mit zwei EL der Flüssigkeit glatt rühren. Den Rest des Saftes aufkochen, danach die Hälfte des angerührten Puddingpulvers hinein rühren; aufkochen lassen und die Stachelbeeren (bis auf 12 Stück) mit der heißen Puddingmasse vermischen.

Erkalten lassen und während dessen die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif schlagen. Die kalte Stachelbeermasse auf den unteren Boden streichen, 3/4 der Sahne darüber verstreichen, die Oberfläche mit den Bröseln bedecken. Mit der Spritztülle aus der restlichen Sahne kleine Häufchen spritzen, in jedes Sahnehäufchen eine Stachelbeere setzen und zusätzlich mit je einem Blättchen Zitronenmelisse dekorieren.

Tipp: Die Torte sollte am Zubereitungstag gegessen werden. Wenn Sie sie mit frischen Stachelbeeren zubereiten wollen, dann dünsten Sie 1,2 kg Stachelbeeren in ein bis zwei Esslöffeln Wasser für ca. fünf - zehn Minuten. Gießen Sie die Stachelbeeren sofort ab und fangen Sie den Saft dabei auf. Es sollte sich nun genug Andickflüssigkeit für das Puddingpulver gebildet haben. Fehlt noch etwas, ergänzen Sie auch hier den Rest mit trockenem Weißwein.

Stachelbeertorte

1 Ei

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 1 TL Backpulver
- 1/2 l Sahne
- 2 Paket Vanillinzucker
- 1 Tüte Sofortgelatine oder ca.
- 3 Gelatine

600 g blanchierte / eingekochte Stachelbeeren (oder aus der Konserve)

Aus 125 g Butter, 100 g Zucker, 200 Mehl, Backpulver und einem Ei einen Mürbeteig herstellen. Ganz wichtig: Die Butter und den Zucker in der Pfanne schmelzen und zusammen karamellieren.

Den Teig teilen (ca. 1/2 zu 1/2), beide Hälften ausrollen und auf dem Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm) einen Boden backen. (200 Grad, ca. 10 -15 Minuten)

Den kleineren der beiden Böden nach dem Abkühlen zerbröseln, anschließend 2 bis 3 Esslöffel Zucker zusammen mit zwei bis drei Esslöffel Butter in der Pfanne karamellisieren, die Teigbrösel hinzugeben und alles vorsichtig umrühren, bis Krokant-Streusel

entstehen. Abkühlen lassen.

1/2 Liter Sahne, Vanillezucker und Gelatine steif schlagen. Am besten funktioniert es mit sogenannter "Sofortgelatine". Sie muss einfach eingerührt werden - die Menge geben die Hersteller vor. (Bitte Arbeitsanleitung auf der Packung lesen)

Dann wird die Torte geschichtet:

Auf den Mürbeteig-Boden die Sahne geben, darauf die abgetropften Stachelbeeren, sie wiederum mit Sahne bestreichen und einen Teil der Krokantbrösel bestreuen. Darüber den Rest Sahne verteilen und abschließend mit dem Rest der Krokantstreusel garnieren. Zum Schluss mit einigen Sahnespritzern und Stachelbeeren garnieren.

Steckrüben-Torte

6 Ei

- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 1 dl Birnendicksaft
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimt
- 300 g Mandeln; gerieben
- 300 g Steckrüben
- 50 ml Kirsch
- 1 El Backpulver
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Steckrüben mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 Grad C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.

Stopfer

- 1 l Milch,

2 Tl Salz,
3 Ei Sahne,
300 g Weizengrieß oder
-Dinkelgrieß,
2 Ei Maisgrieß,
2 Ei Buchweizenschrot, eventuell
120 g Butter

Milch, Salz, Sahne und die Hälfte der Butter aufkochen. Den Grieß einrühren und zugedeckt ca. 2 Stunden Quellen lassen. Die Masse zerstoßen und unter ständigem Auflockern langsam in der restlichen Butter braten. Mit Kaffee oder Kompott bzw. Heidelbeermuss servieren.

Streuselkuchen mit Johannisbeeren

1 Ei

Portion: 20

500 g Rote Johannisbeeren
500 g Schwarze Johannisbeeren
100 g Kürbiskerne
250 g Butter
500 g Mehl
1 Tl Backpulver
200 g Zucker
1 Spur ; Salz
1 Ei
2 Pk. Vanillinzucker
70 g Puderzucker
1 Ei Zitronensaft

Johannisbeeren von den Rispen streifen, waschen, gut abtropfen lassen. Kürbiskerne hacken. Butter mit Mehl, Kürbiskernen, Backpulver, Zucker, Salz und Ei mischen und zu Streuseln verkneten. Ein Backblech einfetten und 3/4 der Streusel darauf verteilen.

Johannisbeeren mit Vanillinzucker vermischen und auf dem Blech verteilen. Die restlichen Streusel drüberstreuen. Auf der untersten Einschubleiste in den auf 200 Grad C vorgeheizten Ofen schieben und 25 bis 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke des Beutels knapp abschneiden. Den Zitronenguss kreuz und Quer über den Kuchen spritzen.

Pro Stück ca. 297 kcal/1242 kJ

Streuselkuchen

2 Ei

250 g Mehl,
20 g Hefe,
1 EL Milch,
60 g Butter,
5 EL Milch,
60 g Zucker,
1 ds Salz,
2 Eier

für die Streusel: -----

80 g Butter,
100 g Mehl,
80 g Zucker,
1/2 TL Zimt,
60 g Mandeln

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Hefe mit 1 EL Milch auflösen. In die Vertiefung geben, etwas Mehl dazurühren und 15 Minuten gehen lassen.

Butter schmelzen, aber nicht heiß werden lassen mit 5 EL Milch, Zucker, Salz und Eiern vermengen und unter den Teig mischen. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Je nach Eimenge noch etwas Mehl oder Milch begeben.

Den Teig 1 cm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen. Von Zeit zu Zeit mit etwas Milch bepinseln.

Für die Streusel die Butter schmelzen und das Mehl darin hellgelb andünsten. Zucker, Zimt und geriebene Mandeln begeben. Über den aufgegangenen Kuchenboden streuen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Süßer Quarkkuchen

2 Ei

Teig: -----

500 g Mehl,
30 g Hefe,
200 g Zucker,
1 ds Salz,

1/8 l lauwarme Milch,
100 g Butter

Belag: -----

500 g Quark,
1/8 l Sahne,
2 Eier, evtl. mehr
180 g Zucker,
1 Päckchen Vanillezucker,
Abrieb einer Zitrone,
125 g Korinthen

Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe zerkrümeln und mit ganz wenig Milch und einigen Körnchen Zucker verrühren. In die Vertiefung füllen und aufgehen lassen.

Anschließend mit den restlichen Teigzutaten verarbeiten. Den Hefeteig zugedeckt aufgehen lassen.

Inzwischen den Quark mit allen Belagzutaten zu einem Brei verrühren. Die Korinthen selbstverständlich vorher gut waschen. Aufgegangenen Teig auf ein gefettetes Blech ausrollen, einen kleinen Rand dabei hochziehen. Teigplatte überall mit einer Gabel einstechen und den Belag darauf streichen. In dem auf 220 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Süßer Zucchettikuchen

4 Ei

Portion: 1

250 g Butter
300 g Zucker
1 Spur Salz
4 Eier
150 g Haselnüsse; geröstet, enthäutet, gemahlen (*)
2 TI Zimt
300 g Zucchini; Zucchini (**)geschält, klein gewürfelt
300 g Mehl
1 TI Backpulver

(*) Die ganzen Haselnüsse auf einem Blech im heißen Ofen so lange rösten, bis die braunen Häute springen.

(**) bei großen Zucchini Kerne entfernen.

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser vorgesehen: den Boden der Form mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten und bemehlen.

Butter weich rühren, Zucker und Salz darunter rühren, weiterrühren, bis Zucker sich weitgehend aufgelöst hat. Die Eier eins nach dem anderen darunter rühren, weiterrühren, bis die Masse hell geworden ist.

Haselnüsse, Zimt, Zucchetti darunter rühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben, unter die Masse rühren und in die vorbereitete Form füllen

Ca. 70 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens backen.

Nach dem Backen, nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Süßer Zucchinikuchen, Scarpaccia Toskana

2 Ei

Portion: 1

600 g Zucchini
100 g Mehl
150 g Zucker
30 g Butter
2 Eier
1 Tas. Milch
1 Pk. Vanillezucker
15 Basilikumblätter
1 Bd. Petersilie
Thymian
1 Spur ; Salz
Olivenöl extravergine

Die Zucchini werden der Länge nach geviertelt, dann in kleine Stücke von einem halben Zentimeter geschnitten. Unter fließendem Wasser abbrausen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Inzwischen werden die Eier in einer großen Schüssel mit dem Salz, der Butter, dem Vanillezucker, dem Mehl und dem Zucker vermengt. Alle Zutaten kräftig mit einem Holzlöffel verrühren und soviel Milch in den Teig gießen, dass er cremig und relativ flüssig wird. Jetzt die Zucchiniwürfelchen zugeben, sowie die gehackten Kräuter. Alles kräftig umrühren, den Teig in eine gefettete Kuchenform füllen. Er

sollte dann etwa 2 cm hoch sein. Den Kuchen mit Öl einstreichen und etwa 40 Minuten bei 150 bis 160 Grad C im Ofen backen.

Kalt servieren.

Thurgauer Apfelkuchen

3 Ei

125 g Butter (weiche),
125 g Zucker,
3 Eigelb,
1/2 Zitrone (Saft und
-abgeriebene Schale
200 g Mehl,
1 Ei Backpulver,
2 Eiweiß (steif geschlagen),
4 Äpfel,
1 Päckchen Vanillezucker

Butter und Zucker schaumig schlagen. Eigelb, Zitronensaft und Zitronenschale untermischen.

Mehl und Backpulver vermischen und auf die Buttercreme sieben. Den Eischnee darauf geben und vorsichtig untermischen. Die Masse in die ausgefettete und mit Mehl bestäubte Form füllen.

Die Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Von der Rundung her einschneiden und mit der Schnittfläche auf die Masse drücken. Vanillezucker darüber streuen.

Thüringer Zwetschkuchen

1 Ei

Servings: 1

Für Den Teig-----

500 g Mehl
1 Pk. Hefe
1/4 l Milch
75 g Zucker
100 g Butter ; o. Margarine
1 Ei
1 Spur Salz
1/2 Zitrone
--nur Schale
1 Spur Muskatblüte

Für Den Belag-----

- 1/2 l Milch
- 50 g Speisestärke
- 50 g Zucker
- 50 g Grieß
- 300 g Saure Sahne
- 1500 g Zwetschgen

Für den Teig, aus allen Zeigzutaten einen Hefeteig bereiten und auf die doppelte Größe aufgehen lassen.

Auf ein Blech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals kurz gehen lassen.

Während des ersten Aufgehens, für die Füllung etwas Milch abnehmen und mit der Speisestärke glattrühren. Die übrige Milch mit dem Zucker zum Kochen bringen, langsam den Grieß einrieseln lassen und einige Minuten unter Rühren köcheln lassen, dann mit der angerührten Speisestärke binden. Die saure Sahne untermischen. Abkühlen lassen, dann auf den auf dem Blech ausgerollten Teig verstreichen. Mit den entsteinten, eingeschnittenen Zwetschgen, schuppenartig belegen. 35-40 Minuten bei 200 Grad backen.

Tomatentorte 2

3 + 1 Ei

Portion/en: 4

Für den Teig-----

- 200 g Vollkornmehl
- 1 Ei
- 3 El Wasser
- 100 g Butter

Für den Belag-----

- 350 g Zwiebeln
- 20 g Butter
- Vollmeersalz
- Pfeffer
- 600 g Tomaten

Für den Guss-----

- 3 Eier
- 150 g Creme fraiche
- Vollmeersalz
- Pfeffer
- 150 g Camembert (gewürfelt)

Teigzutaten verkneten, kalt stellen. Zwiebelringe im heißen Fett andünsten, würzen. Tomaten häuten, halbieren. Zwei Drittel des Teigs in eine gefettete Springform (ca. 26 cm) geben, ausrollen. Restlichen Teig zur Rolle formen, als Rand in die Form geben und ca. 3 cm hochdrücken. Zwiebeln und Tomaten auf den Boden geben. Gusszutaten verrühren, abschmecken und darüber gießen.

Bei 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Nach Wunsch mit Basilikum anrichten.

Pro Person ca. 720 kcal (3020 kJ)

Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden

Topfen- Liwanzen

2 Ei

Servings: 18

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 l Milch
40 g Butter
1 Ei
1/2 TI Salz
30 g Zucker
1/2 Unbehandelte Zitrone;
-- abgeriebene Schale davon
100 g Trockener Topfen; 10%
Butter; zum Ausfetten

Für Die Füllung-----

200 g Trockener Topfen; 10%
1 Eigelb
1 TI Zitronensaft
60 g Zucker
100 g Preiselbeerkompott
Puderzucker zum Besieben

Das Mehl in eine Schüssel sieben und in der Mitte eine Mulde formen. Die Hefe hineinbröckeln und mit der lauwarmen Milch auflösen. Diesen Vorteig mit Mehl bestreuen und, mit einem Tuch zugedeckt, an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt.

Die Butter zerlassen und mit Ei, Salz, Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen, zu dem Vorteig geben und davon einen glatten, fast Flüssigen Hefeteig rühren.

Den Topfen untermischen und, wenn nötig, den Teig mit etwas Milch noch weiter verdünnen und nochmals gehen lassen.

Die Pfanne mit Flüssiger Butter reichlich ausfetten, den Teig hineingießen und bei Mittelhitze von beiden Seiten (etwa 2 Minuten pro Seite) schön hellbraun backen, dann warm stellen.

Für die Creme den passierten Topfen mit dem Eigelb, Zitronensaft und Zucker verrühren. Je zwei Liwanzen mit Quarkcreme und einem Löffel Preiselbeerkompott füllen und mit Puderzucker besieben.

Topfenoberscremetorte

3 Ei + 3 Eigelb

3 Eier
70 g Kristallzucker
80 g Mehl
Zitronenschale
Vanille
250 g Topfen
180 g Staubzucker
3 Eidotter
10 g Gelatineblätter
Zitronensaft
1/2 Zitronenschale
Vanille
1/2 l Obers

Die drei ganzen Eier mit Zucker, geriebener Zitronenschale und Vanille über Dunst warm schlagen, dann kalt schlagen. Das Mehl vorsichtig einrühren.

Auf ein Backblech Papier legen, mit 2 Tortenstreifen 2 Ringe eindrücken. die Masse in die markierten Kreisflächen aufstreichen und flott etwa 10 Minuten im heißen Rohr backen. Herausnehmen, auf bemehltes Papier stürzen, das Papier abziehen und einen gebackenen Tortenboden in den Tortenreifen legen (den Tortenreifen am besten mit Papier auskleiden). Die Topfenmasse einfüllen und stocken lassen. Den in 16 Teile geteilten zweiten Tortenboden exakt auflegen. Alles gut kühlen lassen. Reifen und Papier entfernen, aufschneiden und mit Staubzucker leicht überzuckern. Topfenoberscrème: Den Topfen, Zucker, die Eidotter, die Gewürze sehr schaumig rühren, heiße, aufgelöste Gelatine begeben, glattrühren und das geschlagene Obers darunter ziehen.

Torte mit der Maus

5 Ei + 0,5 Eiweiß

Teig-----

100 g geraspelte Vollmilch Schokolade
500 g Aprikosen frisch oder aus der Konserve
300 g Margarine
275 g Zucker
1/2 El Zitronensaft
5 Eier
200 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Paket Backpulver

Marzipandecke-----

250 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
1/2 Eiweiß

Dekoration-----

150 g Vollmilchkuvertüre
1/2 Tafel weiße Schokolade
braune Schoko- oder Zuckerschrift
(aus der Tube oder selbst gespritzt)
50 g dunkle Kuvertüre

nach Belieben: -----

bunte Süßigkeiten
z.B. Streusel,
Gummibärchen

Aprikosen würfeln, Margarine, Zucker und Zitronensaft cremig rühren, Eier nach und nach hinzugeben und unterrühren. Mehl und Speisestärke mischen, sieben und unterrühren.

Dann Schokoladenraspel und Aprikose unterheben. Den Teig in eine gut gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) füllen, 45 bis 60 Minuten bei 175 Grad backen (Garprobe machen). Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen. Dekoration:

Aus der Marzipan-Rohmasse, Puderzucker und Eiweiß gut verkneten, Masse

ausrollen und über die Torte ziehen.

Dann Vollmilchkuvertüre, weiße Schokolade zerkleinern, im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Konturen des Mausgesichtes mit Zuckerschrift aufmalen und mit Vollmilchkuvertüre ausfüllen. Ohren und Nase aussparen und mit dunkler Kuvertüre ausfüllen.

Alles fest werden lassen: Nase, Barthaare und Mund aufmalen und dann nach Geschmack die Torte bunt verzieren.

Hallo,

ich hab von Dr. Oetker ein kleines Heft zu meiner Tortenbodenform bekommen. Da ist ein Rezept für einen Obstboden drin und das ist Spitze. Mach ich nur noch.

Tortenboden:

3 Ei

125 gr. Mehl
100 gr. Zucker
3 Eier
2 Eßl. Öl
1 Eßl. Essig
1 Vanillezucker
1 Backpulver

Alle Zutaten, außer dem Essig, gut miteinander verrühren. Essig unterrühren und dann bei 175°C ca. 20-30 Minuten abbacken.

LG - Gaby

Traubenstrudel 1

Portion/en: 4

1/2 Pk. fertiger Strudelteig;
- oder
-- selber zubereiten aus:
125 g Mehl
1 Prise ; Salz
1 Ei Öl
5 Ei ; Wasser; lauwarm 3 - 5 Ei.

Für Die Füllung-----

500 g Blaue Trauben
500 g Weiße Trauben
2 Ei Magerquark
4 Ei Sahne
1 Ei Marzipan
2 Ei Zucker
1 Unbehandelte Zitrone; abgeriebene Schale davon
2 Ei Geröstete Mandelblättchen
40 g Butter; flüssig
Puderzucker; zum Bestäuben

Beilage-----

Vanilleeis
Sahne, steifgeschlagen
Minzezweige

Aus den angegebenen Zutaten eine Strudelteig herstellen und zugedeckt ruhen lassen. Wer auf fertigen Teig zurückgreift, spart sich viel Mühe.

Den Teig auf einem Geschirrtuch zu einem Rechteck ausrollen und über den Handrücken hauchdünn ausziehen. Die Trauben halbieren und falls nötig entkernen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Magerquark, Sahne, Marzipan, Zucker und Zitronenschale glattrühren. Die ausgezogene Strudelplatte erst mit der Hälfte der flüssigen Butter, dann mit der Quarkmasse bestreichen. Trauben und Mandelblättchen gleichmäßig darauf verteilen und den Strudel von der Längsseite her mit Hilfe des Tuches aufrollen. Auf ein gefettetes Blech gleiten lassen, Schnittkante nach unten, und die Oberfläche mit der restlichen Butter bepinseln.

Den Strudel im heißen Backofen 25 - 30 Minuten backen. Ein wenig abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben. Am besten mit einem Sägemesser

(Wellenschliff) oder Elektromesser in Stücke schneiden. Entweder mit steifgeschlagener Sahne oder mit Vanilleeis servieren und mit je einem Minzezweig garnieren.

Tipp-

Ersetzen Sie die Mandelblättchen durch Pinienkerne, die sind zwar ziemlich teuer, haben aber ein sehr feines Aroma. Traubenstrudel kann man gut einfrieren.

Trockenkuchen mit Mandarinen

6 Ei

Portion/en: 1

250 g Margarine
300 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
6 Eier
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
1 Dose Mandarinen, klein
100 g Schokostreusel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, dabei zuletzt die

Mandarinen mit Saft und die Schokostreusel unterrühren. Den Teig in einen große Gugelhupfform oder eine Kranzform füllen und bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.

Trockenkuchen mit Sekt

6 Ei

Portion/en: 1

300 g Margarine
200 g Zucker
2 Pk. Vanillezucker
6 Eier
150 g Mandeln, gemahlen
100 g Schokostreusel
40 g Kakao
3 TI Instandkaffeepulver
1/8 l Sekt
200 g Mehl
2 TI Backpulver

Aus den Zutaten der Reihenfolge nach einen Rührteig herstellen. Diesen in eine gefettete Gugelhupfform füllen und glattstreichen.

Bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen.

Mit Puderzucker besieben oder einen Schoko- oder Zuckerguss darüber geben.

Tropic Sun

3 Ei + 3 Eigelb

Biskuitteig-----

3 Eier
100 g Zucker
1 Tütchen Vanillezucker
2 El warmes Wasser
3 Eigelb
80 g Kokosraspeln
100 g Mehl
1 TI Backpulver, gestr.

Füllung-----

4 El Pfirsich-Maracuja-Marmelade
8 Kokoskonfekt
1 groß Banane

Orangenpudding-----

- 3 Orangen
- 1 Zitrone
- 40 g Speisestärke
- 1/4 l Milch
- 60 g Zucker
- 1 Tütchen "Orange back"
- 1 Pr. Salz
- 200 g Sahne
- einige Tropfen Lebensmittelfarbe
- 1 Tütchen "Sahne steif"

Fruchtbelag-----

- 2 Apfelsinen
- 2 Ananas
- 1 Kiwi

Guss-----

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

Dekoration-----

- 50 g Zartbitter-Kuvertüre

Biskuitteig:

Eier trennen, das Eiweiß in einer Schüssel steif schlagen, Zucker langsam einrieseln lassen. Vanillezucker und Wasser abwechselnd mit dem Zucker zugeben, verrühren. Eigelb einrühren, Kokosraspeln, Backpulver und Mehl mischen und unterheben.

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

Mit einem Faden in zwei gleiche Teile teilen.

Füllung:

Pfirsich-Maracuja-Marmelade auf den unteren Biskuitboden streichen. Kokoskonfekt halbieren und auf dem Kuchen verteilen. Banane in 5 mm dicke Scheiben schneiden, gleichmäßig auf dem Rand verteilen.

Orangenpudding:

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

Speisestärke mit dem Saft gut verrühren. Milch, Zucker, "Orange back" und Salz zum Kochen bringen.

Die angerührte Speisestärke in die kochende Milch gießen, unter Rühren einmal aufkochen lassen. Den Pudding vom Herd nehmen und abkühlen lassen, dabei hin und wieder durchrühren, damit sich keine Haut bildet.

Die Hälfte des Puddings auf den ersten Boden füllen, den zweiten Boden auflegen. Sahne schlagen, einige Tropfen Lebensmittelfarbe "gelb" zugeben. "Sahne steif" kurz, bevor die Sahne fest ist, zugeben, weiter schlagen.

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

Fruchtbelag:

Apfelsinen so dick schälen, dass die weiße Haut entfernt wird, filetieren, d.h. das Fruchtfleisch herauslösen. Ananas in Stücke schneiden, Fruchtstücke auf dem Kuchen verteilen. Kiwi schälen, der Länge nach in Spalten schneiden, fächerartig wie das Blätterdach einer Palme auflegen.

Guss:

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

Etwa 50 g Zartbitter-Kuvertüre in die untere Ecke eines hitzebeständigen Folienbeutels geben, im Mikrowellengerät bei 400 Watt etwa 3 Min. oder im Wasserbad schmelzen. Eine sehr kleine Spitze des Beutels abschneiden und einen "Palmenstamm" und die Buchstaben "TROPIC SUN" auf Backpapier spritzen, im Kühlschrank kalt werden lassen.

Die Torte mit einem "Tortenretter" auf eine Kuchenplatte heben, erst dann die Schokoladenverzierungen anbringen.

Schokoladenbuchstaben und Schokoblättchen sind auch im Handel fix und fertig erhältlich.

Ungebackene Johannisbeertorte

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.

Versunkener Birnenkuchen

3 Ei

- 1 kg Birnen, z.B. Williams -Christ Birnen
(eingekocht oder aus der -Konserve)
- 125 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 2 El Vanillezucker
- 1 El Cognac
- 1/2 Zitrone, abgeriebenen
-Schale von
- 3 Eigelb
- 60 g Mehl
- 60 g Zwiebackbrösel
- 100 g geschälte Mandeln
- 1 Tl Backpulver, evtl. mehr
- 3 Eiweiß

Dekoration: -----

- 2 Ei Zucker
- 1/4 Tl Zimt
- 2 Ei Aprikosenmarmelade
- Sahne
- Schokoladenrosetten

Butter, Zucker, Cognac und Zitronenschale solange schlagen, bis eine dicke Creme entsteht.

Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Zwiebackbrösel, Mandeln und Backpulver vermischen und esslöffelweise ebenfalls dazugeben. Zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Den Teig in eine gefettete Springform geben (Durchmesser 26 cm). Die Birnen gut abgetropft mit der Schnitthälfte nach unten hineinsetzen.

Zimt und Zucker vermischen und den Kuchen damit gleichmäßig bestreuen.

Bei 180 bis 200 Grad 55 bis 60 Minuten auf unterer Schiene im Umluftherd backen, bei normalen Herden dauert es etwas länger. Den noch heißen Kuchen mit der kurz erwärmten und glattgerührten Aprikosenmarmelade bestreichen. Dadurch erhält der Kuchen seinen Glanz.

Nach Belieben den ausgekühlten fertigen Kuchen mit Sahnerosetten und Schokoladenblättern verzieren.

Versunkener Zwetschkuchen

4 Ei

- 600 g Zwetschgen
- 4 Ei Zucker
- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Spur Salz
- 4 Eier ;getrennt
- 300 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 1/2 Pk. Backpulver
- 125 ml Milch
- Butter zum einfetten
- 2 Ei Paniermehl
- 4 Ei Puderzucker
- 1 Pk. Vanillezucker

Für dieses Rezept nur Zwetschgen, keine Pflaumen nehmen, es schmeckt

besser. Es können auch mehr als 600 g. sein.

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Mit dem Zucker bestreuen und beiseite stellen.

Butter verrühren. Zucker löffelweise unterrühren, dann Eigelbe und Salz hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut vermischen.

Zusammen mit der Milch zur Butter geben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den Teig heben.

Die Hälfte des Teiges auf ein ausgefettetes, mit Paniermehl ausgestreutes Blech streichen. Im auf 180 Grad C vorgeheizten Backofen auf der Mittelschiene 10 Minuten vorbacken.

Mit den Zwetschgen belegen und den restlichen Teig darüber verteilen. Bei 180 Grad C 50 Minuten weiterbacken.

Puder- und Vanillezucker vermischen. Den noch warmen Kuchen damit bestreuen.

Warschauer Pfannkuchen

8 Eigelb

Portion/en: 4

- 60 g Hefe
- 100 g Mehl; (1)
- 1 El Zucker; (1)
- 1/2 Tas. Milch; Menge anpassen
- 400 g Mehl; (2)
- 8 Eigelbe
- 80 g Zucker; (2)
- 250 ml Süße Sahne; Menge anpassen
- 1/2 Vanillestange
- 150 g Butter
- 1/3 Tl ; Salz
- 1/2 Tas. Weingeist; oder Rum

Füllung-----

- 150 g Rosenkonfitüre; Gewicht
- nach dem Abtropfen
- 80 g Mandeln; geschält und
- gemahlen

Variante-----

- 150 g Hagebuttenkonfitüre

außerdem-----

- Schmalz; zum Backen

Puderzucker; zum Bestäuben
Vanille

Will man am Silvesterabend diese Pfannkuchen anbieten, dann muss man schon in den frühen Nachmittagsstunden mit ihrer Zubereitung anfangen.

Aus Hefe, Mehl (1), Zucker (1) und Milch einen Vorteig ansetzen, gehen lassen (ca. 15 Minuten).

Ist der Teig gut gegangen, Mehl, die mit Zucker (2) schaumig verrührte Eigelbe, Sahne, die zerstoßene und durch ein engmaschiges Sieb gesiebte Vanille, zerlassene lauwarml Butter, Salz und Weingeist zugeben. Den Teig gründlich mit den Händen durcharbeiten, bis auf der Oberfläche kleine Bläschen entstehen. Löst er sich leicht von Händen und Backschale ist er richtig. Er muss glänzend und elastisch und nicht zu fest sein.

Fängt er erneut an zu gehen, in ca. 40 g schwere Portionen teilen (am besten wiegen, damit die Pfannkuchen gleich groß werden), mit der Hand kleine Scheiben formen, in deren Mitte 1/2 Teelöffel Füllung (siehe unten) geben, zusammendrücken, eine Kugel formen und mit der zusammengedrückten Seite nach unten auf eine mehlbestäubte Serviette legen. Die fertig geformten Pfannkuchen mit einer sauberen Serviette bedecken und an einem warmen Ort ca. eine Stunde gehen lassen.

Sind sie fast doppelt so groß geworden, das Mehl vorsichtig mit einem Pinsel oder einer Feder abstäuben und sie nach und nach in stark erhitztem Schmalz in einem flachen und breiten Schmortopf bei zugedektem Topf backen, ohne dass sie einander berühren (sie sollen frei schwimmen können, also viel Schmalz nehmen!).

Damit die Pfannkuchen nicht zu stark bräunen, empfiehlt es sich 2 bis 3 rohe Kartoffelscheiben in das siedende Schmalz zu legen oder ab und an 1 bis 2 Löffel Wasser zuzießen.

Sind die Pfannkuchen unten braun, werden sie vorsichtig umgedreht und auf der anderen Seite - nicht zugedeckt - gebraten.

Die fertiggebackenen Pfannkuchen auf einem Haarsieb oder weißem dünnen Krepppapier sorgfältig abtropfen lassen und noch warm mit reichlich Puderzucker bestäuben. Der Zucker kann mit zerstoßener oder durchgeseibter Vanille aromatisiert werden. Lauwarml Pfannkuchen kann man auch mit recht flüssiger Glasur überziehen und sie mit feingehackter kandierter Apfelsinnenschale bestreuen.

Die klassische Füllung der Warschauer Pfannkuchen besteht aus gut

abgetropfter Rosenkonfitüre mit feingehacktem oder noch besser mit gemahlenden Mandeln: die leicht erwärmte Rosenkonfitüre und die geschälte und gemahlene Mandeln gut vermischen.

Weihnachtliche Schlosstürmchen

5 Ei

Für den Teig: -----

- 5 Eier
- 180 g Zucker
- 65 g Mehl
- 65 g Speisestärke,
- 2 El warmes Wasser
- 1/2 Tl Backpulver, knapp
- 1 Schuss Salz
- 1 El Rum

Für den Belag: -----

- 4 El gemahlene Haselnüsse,
-gehäufte
- 3 El Mandelblättchen, gehäufte
- 125 g Marzipanrohmasse
- 4 El Himbeermarmelade
(nach Geschmack etwas mehr)
- 400 ml Schlagsahne
- 2 Paket Vanillinzucker
- 2 Paket Sahnesteif
weihnachtliche Süßigkeiten
(z. B. Marzipankartoffeln)
- 1/2 Paket Puderzucker
frische Zitronenmelisse.

Die ganzen Eier mit dem Rührgerät schaumig schlagen, dabei die zwei Esslöffel warmes Wasser zugeben, anschließend den Zucker, so lange weiterschlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Dann Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und über die Eimasse sieben. Vorsichtig von Hand unterheben, zum Schluss die Prise Salz und den Rum darunter mischen. Den Teig in einer gefetteten Springform (Durchmesser 26 cm) im vorgeheizten Ofen 30 bis 40 Minuten bei 175° backen. Den Boden, wenn er gut ausgekühlt ist, einmal durchschneiden.

Die gemahlenden Nüsse und die Mandelblättchen getrennt in der Pfanne anrösten, evtl. die Pfanne mit etwas Butter auspinseln. Erkalten lassen. Aus beiden Biskuit-Hälften mit einem Glas (ca. sieben cm Durchmesser) sieben Kreise ausstechen. Die 14 Biskuitkreise auf je einer Seite mit der Himbeermarmelade bestreichen. Dann die Marzipanrohmasse zwischen zwei Lagen Folie (Gefrierbeutel eignen sich

gut) legen und mit einem Nudelholz ausrollen. Mit dem gleichen Glas wie vorher sieben Marzipankreise ausstechen und damit sieben Biskuitkreise belegen, anschließend die restlichen Biskuitkreise auf die Marzipanlage setzen. Die kalte Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillinzucker steif schlagen und zum Schluss die gemahlene Haselnüsse darunter heben. Mit einem Spritzbeutel die Sahnemasse auf die Türmchen füllen. Zum Schluss mit den Mandelblättchen bestreuen und eine Süßigkeit darauf setzen. Mit dem Puderzucker berieseln und mit den Zitronenmelisse-Blättchen dekorieren.

Weihnachtlicher Rotwein-Schokoladen-Kuchen 1 Ei, 3 Eigelb (für 6 Portionen)

Zutaten für die „Weinreduktion“:

75 ml Rotwein,
25 g Zucker,
30 g Fichtenhonig,
30 g Vanilleschote,
1 Zimtstange,
3 Rosetten Sternanis, die abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und einer Orange

Zubereitung:

Geben Sie alle oben beschriebenen Zutaten in einen Topf und erhitzen das Ganze. Wenn der Wein mit den Gewürzen kocht, ca. 2 Minuten kochen lassen. Dann den Weinsud durch ein Sieb gießen, um die Gewürze herauszufiltern. Anschließend den Sud ca. 10 Minuten auf mittlerer Flamme köcheln lassen, um ihn auf etwas die Hälfte zu reduzieren, also zu einem Konzentrat einzukochen. Beginnen Sie dann mit der Zubereitung des Teiges.

Zutaten für den Teig:

1 Ei,
3 Eigelb,
90 g Zucker,
die abgeriebene Schale einer unbehandelten Orange,
1 Prise gemahlener Zimt,
30 g Mehl,
25 g Schokostreusel,
60 g Pekannüsse,
80 g Butter

Zubereitung:

Das Ei und die Eigelb, den Zucker, die Orangenschale und den gemahlene Zimt zusammen in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät schaumig schlagen. Dann das gesiebte Mehl, die Schokostreusel und die gehackten Pekannüsse dazugeben und noch einmal mit dem Rührfix gut durchrühren.

Am Schluss bei 40°C geschmolzene Butter und die „Weinreduktion“ dazugeben. Dann die Masse erneut gut verrühren. Anschließend den Teig in mit Butter ausgefettete Muffinförmchen geben und im vorgeheizten Elektrobackofen 16 Minuten bei 180 °C backen.

27.11.2002 HR

Weihnachtsbaumstamm

6 Eiweiß + 8 Eigelb

Bouche de Nöl

Für den Biskuitteig:

- 4 Eigelb
- 125 g Zucker
- 100 g Mehl
- 1 El Weinbrand oder Cognac
- 6 Eiweiß
- Butter oder Margarine zum
- Einfetten
- Puderzucker

Für die Füllung:

- 400 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 4 Eigelb
- 6 El Kakao

Zum Verzieren:

- Mokkabohnen
- Marzipanblätter

Eigelb und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren. Das Mehl und den Weinbrand oder Cognac hinzufügen. So lange weiterschlagen, bis die Masse weiß und cremig wird. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Vorsichtig unter die Eigelbmasse heben, dabei nicht rühren.

Ein Backblech mit eingefettetem Pergamentpapier auslegen. Den Teig gleichmäßig draufstreichen. Das Blech auf den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Den Biskuitteig in etwa 15 Minuten goldgelb backen. Die Teigplatte sofort auf ein mit Puderzucker bestreutes Tuch stürzen.

Das Papier mit kaltem Wasser anfeuchten und abziehen. Den Teig von der breiten Seite her zusammen mit dem Tuch aufrollen. Auskühlen lassen. Für die Füllung die weiche Butter mit dem Puderzucker so lange schlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat. Das Eigelb und den gesiebten Kakao unterrühren. Den Biskuit vorsichtig wieder auseinander rollen. Die Hälfte der Creme draufstreichen. Wieder zu einer Rolle formen. Rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

Mit Mokkabohnen, Marzipanblättern oder diversen anderen Gegenständen aus der dekorativen Küche zu einem Baumstamm gestalten, ein schönes Rindermuster einritzen o.ä.

Haltbarkeit: drei Tage

* wenn ihr mal was besonderes für den feiertäglichen Familienbesuch braucht.

Weintorte mit Trauben

4 Ei

100 g Margarine
4 Eier
325 g Zucker
150 g Mehl
1/2 Paket Backpulver
4 Eiweiß
300 g kernlose Weintrauben
1/4 Liter Wein
1 Paket Instand Weißweincreme
500 g Sahne
1 Paket und 1 Tl. Tortenguss
2 Gelatine

Margarine, 4 Eigelb, 125 g Zucker, Mehl und Backpulver in eine Schüssel geben und gut verrühren, bis eine gleichmäßige Teigmasse entsteht, und in zwei Hälften teilen.

4 Eiweiß und 200 g Zucker sehr schaumig schlagen. Dann zwei Springformen (Durchmesser 26 cm) mit dem Rührteig bestreichen und die Eiweißmasse darauf geben, auch jeweils zur Hälfte. Damit der Eischnee nicht anbakt, den Springformrand mit Backpapier auslegen. Beide Böden bei 180 Grad Umluftherd (Normaler Herd ca. 200 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Der Tipp von Agnes Piegelbrock: Nach 12 Minuten die beiden Böden

miteinander tauschen, da die Herde oftmals ungleichmäßig heizen. Die Böden müssen nach dem Backen gut auskühlen.

In der Zwischenzeit 1/4 l Weißwein aufkochen, 250 g Weintrauben dazu geben, kurz aufkochen lassen und mit Tortenguss andicken, kühl stellen. 1 Packung Instand Weißweincrème nach der Packungsbeilage herstellen, es klappt auch mit selbst gemachter Crème (sie dauert nur länger). Die Crème mit 500 Gramm Schlagsahne verrühren. Zum Schluss zwei Blatt Gelatine auflösen und mit der Crème verrühren. So wird die Weincrème fest und zerläuft nicht so leicht. Anschließend die Torte zusammensetzen.

Auf den ersten Boden die abgekühlten Weintrauben geben, darauf die Weinsahne- Crème und den Abschluss bildet wieder ein Boden. Er sollte am besten zuvor in 12 gleich große Stücke geteilt werden, ansonsten lässt sich die ganze Torte schlecht schneiden.

Mit Sahnetupfen und Weintrauben garnieren und bis zum Servieren kühl stellen.

Zimtkuchen

4 Ei

250 g Butter
250 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
4 Eier
Zitronensaft, etwas
2 TL Zimt
250 g Mehl
3 TL Backpulver
125 g Rosinen
125 g Korinthen
125 g Mandeln, gemahlene

Die weiche Butter mit Zucker, Vanillezucker und Eiern schaumig rühren. Zitronensaft und Zimt hinzufügen. Mehl mit Backpulver vermischen und esslöffelweise unterrühren. Rosinen und Korinthen waschen, gut trocknen und mit den Mandeln unter den Teig heben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen, auf dem Traggitter in den Gasbackofen einschieben und backen.

: Backzeit 70 - 80 Minuten
: : Backen
: : Stufe 2 (180° C)

: : Vorbereitungszeit
: : ca. 15 Minuten

Zitronentorte mit Fächer

2 Ei

Für den Knetteig-----

125 g Margarine
1 Paket Vanillinzucker
2 Eigelb
3 Tl gemahlene Nüsse
1 El Sahne
125 g Mehl
1/2 Paket Backpulver

Für die Baiserauflage-----

2 Eiweiß
100 g Zucker
100 g Mandelblättchen

Für die Zitronencreme-----

1/8 l Wasser
3 Zitronen, Saft von
150 g Zucker
4 Tl Speisestärke, evtl. mehr
2 Paket Sahne
1 Paket Sahnesteif

Aus den Zutaten für den Knetteig im Mixer einen Teig kneten. Den Teig mit kühlen Händen schnell zu einer Wurst formen und in zwei gleiche Stücke teilen. Zwei Böden (28er Durchmesser) daraus ausrollen und auf zwei gefettete Backbleche legen, mit dem Tortenring die Form korrigieren. Dann für die Baiserauflage die beiden Eiweiß steif schlagen, zum Schluss den Zucker hinzufügen und noch kurz weiterschlagen. Die Masse auf die beiden Böden streichen. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei 190° im vorgeheizten Ofen 45 Minuten backen (Umluftherd: 180° und nicht vorheizen). Einen Boden noch heiß in zwölf gleiche Stücke schneiden, dann beide Böden erkalten lassen.

Für die Füllung aus dem Wasser, Zitronensaft, Zucker und Speisestärke eine Creme kochen, dabei ständig rühren und nach dem Aufkochen in einem kalten Wasserbad abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen und die Hälfte der Sahne unter die erkaltete Zitronencreme geben. Die Masse auf den kalten unteren Boden geben, die übrige Sahne mit dem Spritzbeutel auf die Masse spritzen und die geschnittenen Baiserbodenstücke wie Fächer aufsetzen.

Zitronentorte

4 Ei

14 Stücke

- 4 Eier (getrennt)
- Salz
- 175 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 3 Zitronen (unbehandelt)
- 7 Blatt Gelatine, weiße
- 500 g Dickmilch (3,5 %)
- 150 g Sahne, saure
- 150 g Puderzucker
- 600 ml Schlagsahne
- 8 EL Orangensaft
- 50 g Mandelstifte
- Melisseblätter

Den Boden einer Springform (26 cm ø) mit Backpapier auslegen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit dem Handrührgerät steif schlagen. 150 g Zucker unter Rühren einrieseln lassen, Eigelb kurz unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und unterheben, in die Form füllen, backen.

Schaltung:

170 - 190°, 2. Schiebeleiste v.u.

160 - 180°, Umluftbackofen

35 - 40 Minuten

Auskühlen lassen.

Von den Zitronen 2 Scheiben abschneiden und beiseite legen. Vom Rest die Schale abreiben und 1 2 EL Saft ausfressen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dickmilch, saure Sahne, Puderzucker, Zitronenschale und 8 EL Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, im Topf auf 1/2 oder Automatik-Kochstelle 2 - 3 auflösen, unterrühren. Kalt stellen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, 400 ml Sahne steif schlagen, unterheben.

Den Boden 2mal durchschneiden, 4 EL Zitronen- mit dem Orangensaft mischen, die Böden damit beträufeln. Die Springform am Rand mit Backpapier so auslegen, dass 3 cm über die Form hinausstehen. Den 1. Boden hineinlegen, 1/3 der Creme daraufstreichen, übrige Böden und Creme ebenso einschichten. Die Torte mindestens 4 Std. kaltstellen.

Mandeln in einer Pfanne auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 ohne Fett anrösten. Sofort herausnehmen. 200 ml Sahne und 25 g Zucker steif schlagen. Die Hälfte an den Tortenrand streichen, mit Mandeln bestreuen. Torte mit dem Rest Sahne, Zitronenstückchen und Melisse garnieren.

: : Zubereitungszeit
: : 90 Minuten
: : 363 kcal
: : 1525 kJoule

Zucchiniuchen mit Pinienkernen

4 Ei

Portion: 4

300 g Zucchini
150 g Butter
4 Eier
300 g Mehl
250 g Streuzucker
1 Tl Salz
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Backpulver
100 g Pinienkerne
1 Spur Kümmel, gemahlen

Butter auf kleiner Flamme verlaufen lassen, Zucchini mit der Schale auf einer groben Reibe raspeln.

Eier, geschmolzene Butter und Zucker in einer Küchenmaschine gut verrühren. Backofen auf 220 Grad C vorheizen.

Mehl, Salz, Vanillezucker, Backpulver und Kümmel mischen. Zu der Butter-Eier-Mischung geben. Alles so lange in der Küchenmaschine verrühren bis ein glatter, gleichmäßiger Teig entsteht. Anschließend die geraspelten Zucchini und die Pinienkerne hinzufügen.

Kastenform ausfetten, mit Mehl bestäuben, Teig einfüllen.

In den Ofen stellen. Nach 10 Minuten auf 180 Grad C runterschalten. Noch eine gute Stunde weiterbacken. Fertigen Kuchen aus dem Ofen nehmen und auf ein Gitter stürzen.

Tipp: Dieser raffinierte Kuchen mit dem äußerst verlockenden Aroma eignet sich hervorragend für ein Picknick. Er kann ausgekühlt und in

Alufolie verpackt mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Zuckerglasur

1 Eiweiß

250 g Puderzucker,
1 Eiweiß

Puderzucker mit Eiweiß verrühren. Mit Hilfe eines Pinsels auf den Kuchen auftragen.

Die Verzierungen (kandierte Kirschen, Nüsse, gezuckerte Veilchen etc.) in den noch feuchten Guss setzen.

Zupfkuchen mit Kirschen (Blechkuchen)

8 Ei

Portion/en: 1

450 g Mehl
2 Pk. Vanillezucker
500 g Zucker
1 Prise (a 1/2l) Salz
35 g Kakao
1 Pk. Backpulver
400 g Margarine
8 Eier
2 Gläser (720 ml) Kirschen
1500 g Magerquark
1 1/2 Pk. Puddingpulver Vanille

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

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

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

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

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

Zwetschkuchen einfach

1 Ei

TEIG-----

500 g Mehl
1/4 l Milch
100 g Zucker
125 g Margarine
42 g Hefe; (1 Würfel)
1 Ei
1 Spur Salz
1 Spur Zucker

BELAG-----

1500 g Zwetschgen

VERZIERUNG-----

75 g Hagelzucker
Zimt; nach Belieben

Milch lauwarm erhitzen, Hefe hineinbröckeln. Eine Prise Zucker dazugeben, an einem warmen Ort ca. 5 Minuten "gehen" lassen. Margarine zerlaufen lassen. Mehl, Zucker, Salz, Ei und zerlassene Margarine in eine Schüssel geben und mit der "gegangenen" Hefe vermischen. Mit dem Knethaken eines Handrührgeräts den Teig so lange schlagen, bis er glatt ist.

Mit einem Küchentuch zudecken und an einem warmen Ort "gehen" lassen, bis er den doppelten Umfang angenommen hat. Anschließend auf einem vorher gefetteten Backblech ausrollen.

Zwetschgen entkernen, vierteln und gleichmäßig den Teig damit belegen. Nochmals etwa 10 Minuten "gehen" lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C ca. 30 Minuten backen. Hagelzucker mit Zimt mischen und den Kuchen gleichmäßig bestreuen.

Zwetschkuchen mit Mandelteig

Servings: 1

950 g Zwetschgen
150 g Weizen mit
3 Nelken fein gemahlen
2 TL Weinsteinbackpulver
1/4 TL Zimt
1 EL Carob
125 g Weiche Butter
100 g Vollrohrzucker
3 Eier
150 g Mandeln, fein gerieben
Vollkornbrösel für die
- Form

Die Form einfetten und mit Bröseln austreuen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Fruchthälften mit einem spitzen Messer längs 2-3 cm tief einschneiden. Das Mehl mit Backpulver, Zimt und Carob mischen. Die Butter mit dem Zucker cremig rühren. Die Eier und die Mandeln abwechselnd dazugeben und alles zu einer Schaummasse rühren. Zuletzt das Mehl kurz unterrühren. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig in die Form füllen und verstreichen. Die Zwetschgen dicht nebeneinander etwa bis zur Hälfte senkrecht in den Teig stecken. Den Kuchen auf der 2. Schiene von unten 45-50 Minuten backen. Dann auf einem Kuchengitter völlig auskühlen lassen.

Zwetschkuchen nach Bühlerart

1 Ei

30 cm Ø

Hefeteig:-----

200 g Mehl,
40 g Zucker,
10 g Hefe,
1/8 l Milch,
60 g Butter,
1 Ei,
1 Prise Salz,
Semmelbrösel

Belag:-----

1 1/4 kg Zwetschgen,
am besten Spätzwetschgen,
3 EL Semmelbrösel,
100 g Zucker,

1 ts Zimt

Einen Hefeteig zubereiten. Dafür das gesiebte Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Darin mit dem Zucker, der zerbröckelten Hefe und etwas angewärmter Milch einen Vorteig anrühren. In der erwärmten Milch die Butter schmelzen und, sobald der Vorteig Blasen wirft, die Milch sowie das Ei und eine Prise Salz dazugeben. Nun alles gut verkneten und zum Gehen an einen warmen Ort stellen. Sobald sich das Teigvolumen etwa verdoppelt hat, noch einmal durchkneten und etwa 1/2 cm dick ausrollen. Die Teigplatte kommt in eine gut eingefettete Springform. Einen Teigrand hochziehen. Teigboden mit Semmelbrösel bestreuen, um den beim Backen austretenden Zwetschgensaft aufzusaugen. Die gewaschenen und entsteinten Zwetschgen Darauf legen. Den Kuchen etwa 45 bis 60 Minuten in dem auf 175 Grad vorgeheizten Backofen backen. Rand der Springform entfernen und Kuchen mit einer Mischung aus Zucker und Zimt bestreuen. Noch warm zur Suppe essen.

Zwetschkuchen (Zwetschkendatschi)

1 Ei

500 g Mehl
80 g Butter
60 g Zucker
35 g Hefe
1 Ei
1 Eigelb
1/2 c Milch
1 Zitrone; die Schale davon
1 Spur Salz
1 El Semmelbrösel
1 kg Zwetschgen

Butterstreusel-----

100 g Mehl
1 El Zucker
1 Spur Zimt
40 g Butter; flüssig

Hefe in etwas lauwarmer Milch auflösen, in etwas Mehl vermischen. Diesen Hefeansatz etwas angehen lassen, dann mit allen anderen Zutaten einen glatten Hefeteig herstellen. Zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen lassen, zusammenschlagen und kurz durchkneten.

Eine Springform oder ein Backblech einfetten und den Teig nicht zu dick auflegen. Mit Semmelbröseln bestreuen und der Teig mit entsteinten Zwetschgen gut belegen. Den Kuchen erneut aufgehen lassen und mit den

Butterstreuseln bestreuen. Im Backrohr bei ca. 180 Grad in ca. 25 Min. backen, dann den Kuchen mit Zimtzucker bestreuen.

Butterstreusel: Mehl mit Zucker und Zimt vermischen und dann mit warmer

Butter locker verkneten. Den Teig zwischen den Händen zu Bröseln verreiben.

Zwetschgen-Pfannkuchen vom Blech

3 Ei

Servings: 4

- 100 g Mehl
- 250 ml Milch
- 1 Spur ; Salz(1)
- 1 El Zucker(1)
- 3 Eier; getrennt
- 1 El Zucker(2)
- 250 g Zwetschgen, entsteint und geviertelt
- 1 Spur ; Salz(2)
- 3 El Zimtzucker
- Zucker-Zimt-Mischung
- 1 Pk. Vanilleeis

Den Backofen inklusive Backblech auf 225 Grad C (Gas: 4, Umluft 225 Grad C) vorheizen.

Mehl mit Milch glattrühren; Salz(1), Zucker(1) und Eigelb Darunter rühren.

Eiweiß mit Salz(2) und Zucker(2) sehr steif schlagen. Das heiße Blech aus dem Ofen nehmen, fetten, den Teig darauf gießen und glattstreichen.

Die entsteinten und geviertelten Zwetschgen auf dem Teig verteilen.

Den Eischnee esslöffelweise auf den Teig setzen, den Zimtzucker drüberstreuen. Den Eierkuchen auf der zweiten Einschubleiste von unten 12 Minuten backen.

Den heißen Eierkuchen aufrollen, in Scheiben schneiden und mit

Vanilleeis servieren.

Zwiebackkuchen mit Mandeln und Nüssen

6 Ei

- 2 Pk. Zwieback (35 Zwiebacke)
- 300 g Butter
- 400 g Zucker
- 6 Eier
- Salz
- 1/8 l Milch
- 250 g Mehl
- 2 Pk. Backpulver
- 100 g Gemahlene Mandeln
- 50 g Gemahlene Nüsse
- 1 Abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- Fertige Schokoladenglasur

Fett, Zucker, Salz und Zitronenabrieb mit dem Mixer schaumig rühren. Jetzt nach und nach Eier, Milch und das mit den geriebenen Zwiebacken und dem Backpulver gut vermischte Mehl zugeben.

Zum Schluss nur noch die Nüsse und Mandeln drunter heben. Dann den Kuchenteig in eine gefettete und mit Zwiebackkrümeln bestreute Springform geben.

Bei 200 Grad ca. 55 bis 60 Minuten backen. Nach dem Kaltwerden mit der Schokoladenglasur bestreichen.

Mohnkuchen

Mohnkuchen.....		355
Apfel- Kirsch- Mohn- Kuchen	3 Ei	356
Aprikosen-Mohn-Kuchen	7 Ei.....	357
Birnen-Mohn-Kuchen-----	1 Ei.....	358
Böhmischer Mohnstriezel	3 Ei	358
Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage)	1 Ei.....	360
Englischer Mohnkuchen	2 Ei	360
Fruchtiger Mohn – Blechkuchen	6 Ei.....	361
Gitter-Mohntorte	1 Ei	361

Mohn - Erdbeere – Torte	4 Ei	362
Mohngugelhupf	2 Ei	363
Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln	6 Ei	364
Mohnkleckerkuchen	2 Ei	365
Mohnkranz	2 Ei	366
Mohnkuchen - Waldviertler Art -----	8 Ei	367
Veränderung		368
Veränderung 2		368
Mohnkuchen mit Früchten	6 Ei	369
Mohnkuchen mit Johannisbeeren	5 Ei	369
Mohnkuchen mit Vanillepudding nach Anna	1 Ei	370
Mohnkuchen vom Blech		371
Mohnkuchen	4 Ei	372
Mohn-Marmorkuchen -----	3 Ei	372
Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl	6 Ei	373
Mohnnudeln aus dem Stift Geras		374
Mohnrolle (Rulet s makom)	6 Ei	374
Mohnstriezel Böhmischer	2 Ei	375
Mohntorte mit Himbeeren und Mascarpone	4 ei	376
Mohntorte mit Marzipan	3 Ei	378
Mohntorte	3 Ei	379
Nuss – Mohnkuchen	3 Ei	380
Pflaumen-Mohn-Kuchen -----	2 Ei	381
anstatt 250 g Mohnback:	1 Ei	382
Streusel		382
Thüringer Mohnkuchen 1	3 Eigelb	383
Ein Tipp am Rande		384
Veränderung 1		384
Thüringer Mohnkuchen	2 Ei	385
Mohn- Hefekuchen		386
Quark- Mohnkuchen		387

Apfel- Kirsch- Mohn- Kuchen

3 Ei

Für den Teig:

150 g Butter

50 g Zucker

1 Msp gem. Bourbon Vanille

3 Eier

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Mohnback (Fertigprodukt)

Für den Belag:

600 g saure Äpfel (z.B. Boskop)

300 g Kirschen, entsteint

100 g Orangenkonfitüre

Puderzucker

Weiche Butter mit Zucker und Vanille cremig rühren. Eier dazugeben. Mehl mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Mohnback untermengen.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Äpfel in Spalten schneiden. Äpfel und Kirschen auf dem Teig verteilen.

Konfitüre mit 2 EL Wasser glattrühren, kurz aufkochen lassen und über die Äpfel streichen.

E-Herd: ca. 175°C (vorgeheizt)

Backzeit: 40-45 Minuten

Mit Puderzucker bestäuben.

Aprikosen-Mohn-Kuchen

7 Ei

150 g Butter,
150 g Zucker,
4 Eier
1 Prise Salz,
1 Pk. Vanillinzucker
3 TI Backpulver
5 EI Milch
325 g Mehl,

Füllung und Belag: -----

1 Dose Aprikosen; groß/e
3 Eier
400 g Doppelrahmfrischkäse
250 g Magerquark,
100 g Zucker
1 Pk. Mohnback (250 g)
1 TI abgeriebene Zitronenschale
5 EI Milch

Butter und Zucker weißlich schaumig schlagen. Die Eier nacheinander einrühren dann Salz, Vanillinzucker und das mit Backpulver vermischte Mehl einrühren.

So viel Milch zugeben, dass der Teig schwer vom Löffel fällt.

Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes, tiefes Backblech geben.
Die Aprikosen abtropfen lassen, den Elektroofen auf 175 Grad vorheizen.
Eier für die Füllung trennen, Frischkäse, Quark, Eigelbe und etwa 75 g
schaumig rühren. Eiweiße mit dem übrigen Zucker steifschlagen. Mohn-
back mit
etwas Zitronenschale unter die Quarkmasse rühren und den Eischnee un-
terziehen
Aprikosen trocken tupfen, auf dem Rührteig verteilen, Quark-Mohn-
Masse darüber verteilen und im Ofen 40-45 Minuten backen (Gas: Stufe
2).
Pro Stück: 425 kcal/1785 kJ

Birnen-Mohn-Kuchen-----1 Ei

400g Mürbeteig (Kühlregal)
250 g Magerquark
1 Packung Mohn-Backmischung
1 Ei
1 TL Zimt
abgeriebene Schale und Saft von 0,5 unbehandelten Zitrone
750g kleine feste Birnen
50g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung:

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Form mit wenig Butter einfetten,
den Boden mit dem Teig auskleiden, den Rand 2cm hochdrücken. Im Ofen
(Mitte, Umluft 180°) 10min vorbacken. Den Quark mit der Mohnmischung,
Ei, Zimt und Zitronenschale verrühren. Die Birnen schälen, halbieren und
entkernen; mit 2 EL Zitronensaft beträufeln. Die Mohnmasse auf dem Teig
verteilen. Die Birnen darauf mit der Schnittfläche nach unten kreisförmig
anordnen. Im Ofen 30min backen. Kurz vor Ende der Backzeit die Preisel-
beeren erhitzen, durch ein feines Sieb streichen und die Birnen damit
bestreichen.

Böhmischer Mohnstriezel

3 Ei

Für den Teig-----
500 g Weizenmehl Typ 1050
30 g frische Hefe
1/8 Liter Milch

- 80 g Zucker
- 1 Prise Vollmehrsalz
- 1 Ei
- etwas abgeriebene
 - Zitronenschale
- 125 g ungehärtete
 - Pflanzenmargarine

Für die Füllung-----

- 1/2 Liter Milch
- 500 g gemahlener Mohn
- 200 g Zitronat
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Rosinen
- etwas zerlassene Margarine
- Puderzucker zum Bestäuben

Beim Mohn genau sagen, wie man ihn Mohn gemahlen haben will
- im Reformhaus erhältlich, aber in ca. ein bis zwei Tagen aufbrauchen
- wird sonst bitter/schlecht),

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die mit etwas lauwarmer Milch angerührte Hefe in die Mulde gießen und mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Dann die restliche Milch, Zucker, Vollmehrsalz, das Ei, die abgeriebene Zitronenschale und die Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Für die Füllung die Milch zum Kochen bringen und den Mohn damit überbrühen. Dann Zitronat, die Eier, Zucker, den Vanillezucker und die Rosinen unter den gebrühten Mohn rühren.

Den gegangenen Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf bemehltem Brett zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung daraufstreichend und dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Striezel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen, mittlere Schiene, evtl. mit Pergamentpapier die letzten 10 Minuten abdecken. Nach dem Backen s o f o r t mit flüssiger Margarine bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Challa (Mohnzopf für Schabbat und Feiertage)

1 Ei

- 1 kg Mehl,
- 1 Ei,
- 2 TL Salz,
- 1/2 Trinkglas Zucker,
- 1 Trinkglas Öl,
- 2 Würfel Hefe in 0,2 l warmem
-Wasser aufgelöst,
ca. noch 1 Glas lauwarmes
-Wasser

zum Bestreichen-----

Eigelb
Mohn

Mehl und aufgelöste Hefe mit dem Knethaken rühren. Die restlichen Zutaten hinzufügen. Teig so lange kneten bis er glatt und glänzend wird. Mit einem Küchentuch zudecken und 2 Stunden gehen lassen. Danach entweder aus dem Teig 2 Zöpfe flechten oder 2 Schnecken formen.

Zöpfe oder Schnecken auf ein Backblech legen, mit Eigelb bestreichen und mit Mohn bestreuen. In dem auf 175 bis 200 Grad vorgeheizten Backofen 3/4 Stunde backen.

Englischer Mohnkuchen

2 Ei

Zutaten für 4 Portionen

- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 2 Ei(er) ,
- 50 g Kichererbsen
- 250 ml Milch
- 250 g Mohn, gemahlen
- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 50 g Rosinen
- 1.5 Pkt. Puddingpulver, Vanille
- 500 ml Milch
- 250 g Butter

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verrühren, in eingefettete und bemehlter Springform füllen und bei 200°C ca. 15 Min. backen. Kuchen abkühlen lassen.

Einen Vanillepudding aus 500 ml Milch und eineinhalb Päckchen Puddingpulver kochen. Ein Stück Butter unterrühren und auf den Kuchen streichen. Nach dem Abkühlen mit Schokoladenglasur bestreichen.

Fruchtiger Mohn – Blechkuchen

6 Ei

250 G MARGARINE
150 G ZUCKER
100 ML DICKMILCH (BUTTERMILCH)
300 G MEHL
250 G BACKFERTIGE MOHNMISCHUNG
75 G SPEISESTÄRKE
1 TL BACKPULVER
1 GROSSE DOSE APRIKOSEN ODER PFRISICHE
6 EIER
1 GLAS ENTSTEINTE SAUERKIRSCHEN
60 G MANDELN
150 G PUDERZUCKER

BUTTER UND ZUCKER CREMIG SCHLAGEN, EIER UNTERRÜHREN, DICKMILCH UND MOHNMISCHUNG UND DANN MEHL, SPEISESTÄRKE UND BACKPULVER UNTERRÜHREN. TEIG AUF DAS BLECH STREICHEN. ABGETROPFTE FRÜCHTE AUFLEGEN, MANDELBLÄTTCHEN ÜBER DEN KUCHEN STREUEN. AUF MITTLERER SCHIENE BEI 200°C CA. 30 MINUTEN BACKEN. PUDERZUCKER MIT ETWAS KIRSCHSAFT VERRÜHREN UND ÜBER DIE FRÜCHTE TRÄUFELN. ODER PUDERZUCKER ÜBER DEN KUCHEN SIEBEN. ES KÖNNEN AUCH ANDERE FRÜCHTE GENOMMEN WERDEN.

Gitter-Mohntorte

1 Ei

Für die Füllung:
125 ml Milch mit
150 g Zucker
100 g Butter oder Margarine

z. Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen

400g gem. Mohn
1 gestr. Tl. gem. Zimt
1 Ei
2 Ei Sahne o. Dosenmilch

5 El Weinbrand (vielleicht auch Rum)
5 El Rosenwasser
100 g verlesene Rosinen o. Korinthen

dazugeben, gut unterrühren, die Mohnmasse kalt stellen.

Teig:

500g Weizenmehl mit
1 P Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken
200 g Zucker
1 P Vanillezucker
Salz
2 Eier

hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten

125 g kalte Butter o. Margarine. in Stücke schneiden, mit
250 g Quark

auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig in 6 gleiche Stücke teilen, 5 davon jeweils zu einem Boden in der Größe einer Springform (26cm) ausrollen. Den letzten Boden sofort in die gefettete Springform legen. Aus dem 6. Teigstück eine Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen, so an die Form drücken, dass ein etwa 5cm hoher Rand entsteht.

1/3 der erkalteten Mohnmasse in die Form geben, verstreichen, mit einer Teigplatte bedecken. Die restliche Füllung mit 2 weiteren Teigplatten abwechselnd einfüllen, die oberste Schicht muss aus Mohn bestehen. Aus der letzten Teigplatte 16-20 gleichmäßig breite Streifen rädeln, gitterförmig über den Mohn legen. mit Milch bestreichen.

Backzeit: 60-80 Minuten bei 175-200

Mohn - Erdbeere – Torte

4 Ei

Zutaten für den Biskuit:

80 g flüssige Butter,
4 Eier getrennt,
120 g Zucker,

1 Pck. Vanillin - Zucker,
60 g Mehl,
60 g Speisestärke,
50 g gemahlener Mohn

Zutaten für die Füllung und Belag:

800 g Erdbeeren,
1 kg Magerquark,
100 g Zucker,
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,
6 Blatt weiße Gelatine,
250 ml Sahne,
1 Pck. klarer Tortenguss,
250 ml Sauerkirschsaft,
150 g Marzipanrohmasse,
50 g Puderzucker

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen. Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig rühren. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Ca. 25 Minuten backen. Waagrecht halbieren. Erdbeeren abbrausen, putzen, vierteln. Quark, 80 g Zucker, Zitronensaft, -schale, aufgelöste Gelatine verrühren. Sahne steif schlagen, unterziehen. Hälfte der Beeren, 2/3 der Creme auf 1. Tortenboden geben. 2. Biskuit auflegen. Übrige Creme und Beeren darauf verteilen. Guss mit 20 g Zucker, Saft zubereiten, darüber geben. Marzipan, Puderzucker verkneten. 6 cm breit ausrollen, um die Torte legen

Mohngugelhupf

2 Ei

Zutaten für den Teig:

250 g Magerquark,
175 g Butter,
100 g Zucker,
1 Pck. Orangeback,
1 Prise Salz,
2 Eier,
400 g Mehl,
3 TL Backpulver

Zutaten für die Füllung:

125 ml Milch,
75 g Butter,
250 g gemahlener Mohn,
120 g Zucker,
250 g Magerquark,
2 Eigelb,
2 EL Grieß,
150 g Marzipanrohmasse

Zutaten für die Garnierung:

150 g Aprikosenkonfitüre,
30 g gehackte Pistazien

Zubereitung

Teig: Quark mit geschmolzener Butter, Zucker, Orangeback, Salz, Eiern verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, unter den Teig kneten. Füllung: Milch und Butter aufkochen. Mohn hinzufügen und die Masse abkühlen lassen. Zucker, Magerquark, Eigelbe sowie Grieß unterheben. Fertigstellung: Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem 40 x 30 cm großen Rechteck ausrollen. Die Marzipanrohmasse darüber reiben. Füllung darauf verteilen. Dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Ofen auf 175° vorheizen. Die Teigplatte längs aufrollen und die Rolle mit der Naht nach oben in eine gefettete und bemehlter Gugelhupfform legen. In ca. 60 Minuten goldbraun backen. Bei zu starker Bräunung mit Backpapier abdecken. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Dann vorsichtig stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, Mohnugelhupf damit rundum bestreichen und anschließend dekorativ mit den Pistazien bestreuen

Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln

6 Ei

Zutaten (für 30 Stücke):

250 g Butter,
700 g Zucker,
6 Eier,
500 g Mehl,
0.5 P Backpulver,
2 unbehandelte Zitronen,
500 g gemahlener Mohn,
750 ml Milch,
120 g Speisestärke,
1 gehäufte TL Zimt,

750 g Quark,
4 EL Öl,
2 EL Puderzucker

200 g weiche Butter und 200 g Zucker schaumig rühren. 1 Ei sowie das Mehl und das Backpulver zufügen und alles zu Streuseln verarbeiten.

Die Zitronen waschen und trockenreiben
. Eine Zitrone abreiben und beide Zitronen auspressen.

Den Mohn mit 0,5 l Milch, 200 g Zucker, der Zitronenschale und 50 g Butter aufkochen, 10 Minuten quellen lassen.
2 Eier trennen, Eigelb, 250 ml Milch und 80 g Stärke verrühren und zum Mohn gießen. Die Masse aufkochen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit dem Zimt steif schlagen und unter den Mohn heben.

3 Eier trennen. Quark, Öl, 300 g Zucker, 40 g Speisestärke, Eigelb und Zitronensaft verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Streusel auf der mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne verteilen und etwas andrücken. Zuerst die Mohn-, dann die Quarkmasse darauf streichen und mit den restlichen Streuseln bedecken. Im 175 Grad heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker besieben.

Mohnkleckerkuchen

2 Ei

Für den Teig:
375 g Mehl
3 TL Backpulver
200 g Quark (Mager)
100 g Zucker
2 Ei(er)
1 Prise Salz
9 EL Öl

Aus den Zutaten für den Quark-Ölteig einen Knetteig bereiten, 10M Min. ruhen lassen, danach auf einem Backblech ausrollen.

1 Für die Füllung:
1 Liter Milch
125 g Butter
200 g Grieß
225 g Zucker

375 g Mohn, gemahlen

Für die Mohnfüllung:

die Milch mit der Butter in einem großen Topf erwärmen, restliche Zutaten dazugeben. Einmal kochend aufwallen lassen, danach 20 Min. ausquellen lassen.

2 Für die Füllung:
400 g Quark
1 Pkt. Saucenpulver, Vanille
50 g Zucker
1 Glas Pflaumenmus
200 g Mehl
125 g Zucker
1 TL Zimt
100 g Butter

Für die Quarkfüllung:

den Quark mit einem Päckchen Vanillesoßenpulver verrühren, Zucker nach Geschmack dazugeben. Auf dem ausgerollten Teig Mohnfüllung, Quarkfüllung und Pflaumenmus in großen Klecksen mit einem Löffel verteilen. Zuletzt die Streusel zubereiten. Dazu das Mehl mit dem Zucker und dem Zimt in einer Schüssel verrühren, die Butter schmelzen lassen und in dünnem Strahl in die Schüssel laufen lassen, dabei mit der Gabel Streusel formen. Zuletzt die Streusel über dem Kuchen verteilen. Bei 200 Grad ca. 35 bis 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: 1 Std. 10 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

kJ/kcal p. P. : keine Angabe /

Zutaten für 15 Portionen:

CK

Mohnkranz

2 Ei

Portion: 20

500 g Mehl
1 Pk. Hefe; frisch
80 g Zucker
200 ml Milch
80 g Butter oder Margarine
1 Pk. Citroback; oder
1 Zitrone; abger. Schale davon
1 Ei
1 Spur Salz

Für die Füllung:-----

250 g Mohn
100 g Walnusskerne
125 ml Milch
1 Ei
100 g Zucker
1 Pk. Vanillin-Zucker
Fett für die Form
2 El Puderzucker

Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hinein bröckeln und 1 Tl. Zucker darauf streuen. Milch leicht erwärmen und 1/3 davon zur Hefe gießen. Hefe, Zucker und Milch etwas verquirlen. Mit einem Tuch bedecken und den Hefevorteig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen

lassen. Fett in der restlichen Milch schmelzen. Restlichen Zucker, Citrobäck, Ei und Salz zufügen und glattrühren. Alles zum Hefevorteig geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Den Hefeteig nochmals abgedeckt 25-30 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Mohn fein mahlen. Walnüsse grob hacken. Milch erhitzen und über die Mohnmasse gießen. Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Nüsse zufügen und alles miteinander vermengen. Den Hefeteig kurz durchkneten und auf einem bemehlten

Handtuch zu einem Rechteck von 45x30 cm ausrollen. Die Mohnmasse gleichmäßig darauf verteilen und den Teig mit Hilfe des Handtuchs von der Längsseite aufrollen. Die Rolle vom Handtuch in eine gefettete Springform mit Schornstein legen und an den Enden zusammendrücken. Den Teig mit der Küchenschere oder einem Messer sternförmig einschneiden. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad / Gasherd: Stufe 3) 30 Minuten backen. Aus der Form nehmen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Pro Stück ca. 1120 Joule / 290 Kalorien.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden

Mohnkuchen - Waldviertler Art -----8 Ei

Zutaten für Portionen

300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
8 Ei(er)
300 g Margarine
300 g Haselnüsse

300 g Mohn (Waldviertler Graumohn)

ZUBEREITUNG

Mit der Margarine, dem Zucker und den Dottern einen Abtrieb machen, vom Eiklar Schnee schlagen und diesen zusammen mit dem Mohn, dem Vanillezucker und den Haselnüssen unter die Masse heben.

Die Masse in eine Rehrückenform füllen und bei ca. 190 Grad backen.

Den Kuchen mit einer Rumglasur (Staubzucker, heißes Wasser und Rum vermischen) überziehen.

Veränderung

26.11.2003

300 g Vollrohrzucker -----+

1 guten Schuss Rum 54 %-----+

8 Eier getrennt,----- Eigelbe

300 g ungehärtete Margarine (Deli - Reform) gut schaumig rühren, (4-6 min)

300 g Haselnüsse-----+

300 g Mohn-----mahlen, dazu geben, gut verrühren

Eiweiß sehr steif schlagen , vorsichtig unterheben, (nicht elektrisch)

+ alles in eine mit Backpapier ausgelegte 30 cm Backform geben.

Ca 170° C Umluft, ca 60 min , backen.

Ohne Umluft ca 30 – 40 ° höher

Veränderung 2

29.11.2003

150 g Vollrohrzucker +

250 g Quark (hatte nur Sahnequark) +

150 g ungehärtete Margarine (Deli - Reform) gut schaumig rühren, (4-6 min)

1 cl Rum 54 % (ich nahm doppelte) ODER

1 T Bourbon – Vanillezucker

150 g Mohn gem. +

150 g Haselnüsse—dazu + gut verrühren

in eine Kleine 25/26 cm mit Backpapier ausgelegte Backform geben

Ca 160° C Umluft, ca 70 min , backen.

Ohne Umluft ca 30 – 40 ° höher.

Fällt nach dem backen in die Mitte ein

Hans60

Mohnkuchen mit Früchten

6 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Butter, weich oder Margarine

150 Zucker

6 Ei(er)

100 ml Dickmilch

75 g Mohn, frisch gemahlen / 250 g Mohn

75 g Zucker

300 g Mehl

75 g Speisestärke

2.5 TL Backpulver

1 Dose/n Aprikose(n), Aprikosenhälften (480 g)

1 Glas Schattenmorellen, (370 g)

60 g Mandeln, in Blättchen oder

60 g Haselnüsse

150 g Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Nacheinander die Eier gründlich unterrühren. Die Dickmilch mit Zucker und Mohn mischen und unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen, dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen. Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, damit keine Klümpchen entstehen, dann jeweils eine Hälfte mit Kirsch- bzw. Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dünn über die entsprechenden Früchte träufeln.

Mohnkuchen mit Johannisbeeren

5 Ei

Troubleskuchen

Zutaten für Portionen

5 Ei(er), davon das Eiweiß
200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
etwas Zitrone(n) - Schale, abgerieben
5 Ei(er), davon das Eigelb
1 Pkt. Mohn (Mohnback)
200 g Mehl (Weizen)
3 TL Backpulver
100 g Mandeln, evtl. abgezogen
500 g Johannisbeeren
2 Pkt. Tortenguss, rot
4 EL Zucker für den Guss
250 ml Saft (Johannisbeersaft oder -nektar) für den Guss
250 ml Wasser für den Guss

ZUBEREITUNG

Eiweiß steif schlagen. Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht.

Jedes Eigelb einzeln unterrühren. Mohn-Back unterrühren. Mehl mit Backpulver und Mandeln vermischen und Portionsweise unterrühren. Zuletzt Eischnee mit dem Handrührgerät auf niedrigster Stufe kurz unterheben. Teig in einer gefetteten Fettpfanne glatt streichen und Johannisbeeren darauf verteilen.

Ober-/Unterhitze : ca. 180° C

Heißluft : etwa 160° C

Gas : etwa Stufe 3

Backzeit : etwa 30 Minuten

Kuchen auf dem Blech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Guss: Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker, Saft und Wasser zubereiten und über den erkalteten Kuchen geben.

Mohnkuchen mit Vanillepudding nach Anna

1 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Mehl

125 g Butter

100 g Zucker

1 Ei(er)

1 Prise Backpulver

1 Prise Salz

120 g Mehl
65 g Butter
65 g Zucker
250 g Mohn, gemahlen
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
500 ml Milch
Zucker
Rosinen, evtl.

ZUBEREITUNG

Einen Mürbteig und die Streusel herstellen.

Den Pudding nach Vorschrift zubereiten. Den gemahlene Mohn mit 1-2 EL Zucker in den noch heißen Pudding einrühren und etwas abkühlen lassen. Wenn man will, kann man auch noch einige Rosinen unter die Mohnmasse rühren. Mürbteig in die Springform geben und auch einen Rand formen, Die Mohnmasse auf dem Teig verteilen, die Streusel drüberstreuen.

Bei 200° backen ca. 50-60 Min. bis die Streusel goldgelb sind.

Mohnkuchen vom Blech

Zutaten für 2 Portionen

100 g Zucker
450 g Mehl
225 g Quark
9 EL Milch
9 EL Öl

1 Pkt. Backpulver
500 g Mehl
200 g Zucker
200 g Butter
2 Pkt. Mohn (Mohnback) 500 g
100 g Mandeln, gemahlen
2 Ei(er)
125 g Butter

ZUBEREITUNG

Den Quark-Öl Teig zubereiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen. Alternativ kann man auch süßen Hefeteig verwenden.

Butter schmelzen, restliche Zutaten für den Belag unterrühren und auf den Teig streichen. Den Streusel kneten und über dem Belag. Bei 175° je nach Ofen 30-45 Min backen. Nach Geschmack noch Puderzucker mit Zit-

ronensaft zu einem Guss verrührt und auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

Mohnkuchen

4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Margarine
350 g Mehl
250 g Mohn für 1 Blech zu wenig
4 Ei(er)
2 Vanillezucker
1 Backpulver
250 g saure Sahne
200 ml Kondensmilch
200 Zucker
Kuvertüre (Schokoguss)

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten mit Ausnahme der Kondensmilch zu einem Teig verarbeiten, auf ein gefettetes Backblech geben und 20 Min. bei 150° backen.

Kondensmilch übergießen und mit Schokoguss überziehen.

Mohn-Marmorkuchen -----3 Ei

Zutaten (für 16 Stücke):

FÜLLUNG:

100 g Mohnsamen,
125 ml Milch,
0,5 P Vanillepudding-Pulver,
150 g Zucker

TEIG:

250 g Butter /ungehärtete Margarine,
150 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
1 Prise Salz,
3 Eier,
1 P. Vanillepudding-Pulver,
7 EL Milch,
350 g Mehl,
1 P Backpulver,
100 g Marzipanrohmasse

Den Mohn im Elektro- Zerkleinerer mahlen. 3 EL Milch abnehmen und mit dem halben Päckchen Vanillepudding-Pulver anrühren. Die restliche Milch

mit Zucker und Mohn verrühren, mit dem Puddingpulver aufkochen und beiseite stellen.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Sanella mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig schlagen, die Eier unterrühren.

Das Puddingpulver mit 7 EL Milch glattrühren. Mehl und Backpulver unter die schaumige Masse heben.

Das Marzipan in Stücken unter den Teig rühren. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, gebröselte Napfkuchenform füllen. Die Mohnmasse und den restlichen Teig darauf verteilen, mit einer Gabel spiralförmig durch den ganzen Teig ziehen. Etwa 70 Minuten backen und nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl

6 Ei

Portion/en: 1

- 200 g Marzipanrohmasse
- 150 g Vollzucker
- 6 Eier
- 1 Prise Meersalz; (ggf. jodiert)
- 2 Pk. Natur-Vanillezucker
- 400 g Weizenvollkornmehl; leicht ausgesiebt
- 1/2 Pk. Weinstein-Backpulver
- 100 g Haselnüsse
- 100 g Haselnussmus
- 150 g Butter; weich oder- hochwertige Margarine
- 150 ml Schlagsahne
- 120 g Mohn; (1) frisch gemahlen
- 30 g Mohn; (2) frisch gemahlen
- 150 g Aprikosenkonfitüre

Marzipanrohmasse mit Vollzucker, einem Drittel der Eier, Salz und Vanillezucker zu einer glatten Masse verkneten.

Mehl und Backpulver mischen. Haselnüsse grob hacken. Nussmus glattrühren.

Marzipanmasse und Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die übrigen Eier, Mehl und die Sahne im Wechsel nach und nach zugeben.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Ein Drittel in eine ausgefettete Napfkuchenform füllen. Das zweite Drittel mit Mohn (1) mischen und in die Form füllen. Das letzte Drittel mit den gehackten Haselnüssen und dem Nussmus verrühren und ebenfalls in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad eine Stunde backen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen. Einige Stunden stehen lassen.

Die Konfitüre pürieren, mit wenig Wasser kurz aufkochen und auf den Kuchen streichen. Mohn (2) darüber streuen und leicht andrücken.

Reformhauskurier 11/94

Mohnnudeln aus dem Stift Geras

4 Portionen

1/2 l : Wasser
500 g Erdäpfel; geschält,
- Viertel
1/4 TL : Salz
400 g Mehl, griffig
150 g Margarine
300 g Mohn; gerieben
80 g Staubzucker; zum Bestreuen

Erdäpfel in Salzwasser 10 min kochen. Mehl zugeben, mit dem Kochlöffelstiel drei Löcher stechen und weitere 10 min auf kleiner Flamme kochen lassen. Nicht umrühren! Nun den Rest des Wassers abseihen,

Masse auf ein Brett geben und zu einem Teig kneten. Daraus Nudeln (4cm lang, 1cm dick) formen. Margarine zerlassen, Mohn einrühren und die Nudeln darin schwenken. Mit Staubzucker bestreut servieren.

Mohnrolle (Rulet s makom)

6 Ei

Servings: 1

30 g Hefe
300 ml Milch; lauwarm
1 kg Mehl
200 g Zucker
5 Eier
100 g Butter; Menge anpassen
3/4 TL Salz

Für Die Füllung-----
300 g Mohn

150 g Honig
150 g Zucker

Zum Bestreichen-----

1 Ei

Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, Salz hinzufügen. Den Zucker mit den Eiern verschlagen, bis die Masse weiß ist. Der Hefemasse begeben. Nach und nach das restliche Mehl untermengen, gut durchkneten. Die zerlassene Butter hinzufügen und den Teig erneut kneten, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den Teig mit wenig Mehl bestreuen, mit einem Tuch abdecken und erneut gehen lassen.

Für die Füllung den Mohn in einer Kasserolle mit reichlich siedendem Wasser überbrühen, zudecken und 30 bis 40 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Wasser abschütten, den Mohn leicht ausdrücken und in einer Schüssel ein wenig zerstoßen. Dabei nach und nach den Honig hinzufügen. Schließlich den Zucker begeben und alles zu einer festen Masse verrühren.

Wenn sich das Volumen des Teiges abermals verdoppelt hat, ihn auf einem Holzbrett zu einer Schicht von 1 cm Dicke ausrollen. Die Mohnmasse auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen und den Teig zusammenrollen. Die Rolle auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit dem verschlagenen Ei bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen backen.

Vor dem Servieren die Mohnrolle mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Mohnstriezel Böhmischer

2 Ei

Für den Teig-----

500 g Weizenmehl Typ 1050
30 g frische Hefe
1/8 Liter Milch
80 g Zucker
1 Prise Vollmehrsalz

- 1 Ei
etwas abgeriebene
- Zitronenschale
- 125 g ungehärtete
- Pflanzenmargarine

Für die Füllung-----

- 1/2 Liter Milch
- 500 g gemahlener Mohn
- 200 g Zitronat
- 2 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 100 g Rosinen
etwas zerlassene Margarine
Puderzucker zum Bestäuben

Beim Mohn genau sagen, wie man ihn Mohn gemahlen haben will
- im Reformhaus erhältlich, aber in ca. ein bis zwei Tagen aufbrauchen
- wird sonst bitter/schlecht),

Das Mehl in eine Schüssel geben, in der Mitte eine Mulde drücken. Die mit etwas lauwärmer Milch angerührte Hefe in die Mulde gießen und mit etwas Mehl und Zucker zu einem Vorteig verrühren. Diesen Vorteig an einem warmen Platz zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

Dann die restliche Milch, Zucker, Vollmehrsalz, das Ei, die abgeriebene Zitronenschale und die Margarine in Flöckchen dazugeben. Alles zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Den Teig mit einem Tuch zudecken und an einem warmen Ort eine halbe Stunde gehen lassen. Für die Füllung die Milch zum Kochen bringen und den Mohn damit überbrühen. Dann Zitronat, die Eier, Zucker, den Vanillezucker und die Rosinen unter den gebrühten Mohn rühren.

Den gegangenen Hefeteig einmal kurz durchkneten und auf bemehltem Brett zu einem Rechteck ausrollen. Die Füllung daraufstreichend und dabei rundum einen 2 cm breiten Rand freilassen. Den Teig von der langen Seite her aufrollen. Den Striezel im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 40 bis 50 Minuten backen, mittlere Schiene, evtl. mit Pergamentpapier die letzten 10 Minuten abdecken. Nach dem Backen s o f o r t mit flüssiger Margarine bepinseln und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Teig:

4 Eier, getrennt

3 EL Wasser

1 Btl. Rum- back (z. B. von Schwartau)

1 Prise Salz

120 g Zucker

100 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TL Backpulver

Btl. Mohn- back <<<<250 g

Füllung:

150 g Himbeergelee

500 g Himbeeren

5 Blatt weiße Gelatine

3 Eigelb

75 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

2 Btl. Rum- back

1 Btl. Citro- back

500 g Mascarpone

250 g Speisequark (20% Fett)

250 g Schlagsahne

Dekoration:

250 g Himbeeren

1 Pck. Schoko-Alphabet und Ziffern

1 Pck. Schoko Dekor-Herzen

1 Pck. Haselnuss- Krokant

1. Eiweiß mit Wasser, Rum- back und Salz steif schlagen. Zucker langsam einrieseln lassen. Weiterschlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Eigelb unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und mit Mohnback unterheben.

2. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) oder eine quadratische Form (24x24 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad (Umluft 155 Grad) ca. 40 Min. backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

3. Himbeergelee erwärmen. Mohn torte halbieren. Verlesene Himbeeren auf den unteren Boden geben und mit dem Gelee überziehen.

4. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Rum- back, Citro- back, Mascarpone und Quark unterrühren. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und zur Creme geben. Sahne steif schlagen und unterheben.

5. ein Drittel der Creme auf die Himbeeren geben. Den oberen Boden draufsetzen und die Torte oben und an den Seiten mit der restl. Creme bestreichen. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

6. Die Torte mit Himbeeren, Schoko-Alphabet, -Herzen und Haselnuss-Krokant verzieren.

Zubereitungszeit ca. 45 Min.

Ruhezeit ca. 1 Std.

Backzeit ca. 40 Min.

Viel Spaß damit.

Ig

Renate CK

Mohntorte mit Marzipan

3 Ei

Für den Biskuitboden: -----

- 3 Eigelb
- 1 Ei heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 110 g Mohn
- 150 g Mehl
- 1 TI Backpulver
- 5 dr Bittermandelöl
- 3 Eiweiß

Für die Füllung: -----

- 3 Paket Sahne á 200 g
- 1 Ei Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse und

- 100 g Puderzucker oder
- 1 fertige runde Marzipandecke
- weihnachtliche
- Schokoplättchen

Zuerst das Eiweiß steif schlagen, dann die drei Eigelb mit dem Mixer verquirlen; das heiße Wasser dazugeben, anschließend den Zucker solange mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Das Mehl mit dem Backpulver über die Eimasse sieben, Mohn, Bittermandelöl und Eischnee ebenso in die Rührschüssel geben. Vorsichtig unterheben (nicht mit dem Mixer einarbeiten). Den Biskuitteig in eine gefettete Springform mit 26 cm Durchmesser geben und im auf 170° vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Danach den Boden einmal durchschneiden, beide Hälften sollen gleich dick sein. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und zwei Drittel davon auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen und die Torte oben und rundherum mit dem größten Teil der restlichen Sahne bestreichen. Puderzucker auf eine glatte Arbeitsfläche geben und mit der Marzipanrohmasse verkneten, dabei eine Kugel formen. Dann ein Nudelholz mit Puderzucker einstäuben und die Marzipanmasse rund ausrollen. Die Marzipandecke über die Torte legen und den Rand leicht andrücken. Die Oberfläche in Tortenstücke einteilen. Auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel eine kleine Sahneverzierung spritzen und ein Schokoplättchen hineinsetzen.

Mohntorte

3 Ei

12 Stücke

Für den Teig-----

- 3 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 45 g Mehl
- 45 g Speisestärke
- 1/2 TL Backpulver
- 2 Mohn

Für die Füllung:-----

- 500 g Sauerkirschen
- 120 g Zucker
- 500 g Sahnequark
- 1/2 Zitrone, unbehandelt, Saft
- und abgeriebene Schale
- 8 Blatt weiße Gelatine

1 gehackte Pistazien

Eier trennen, Eiweiß mit 3 EL kaltem Wasser steif schlagen. Zucker, Vanillinzucker und Salz mischen und langsam einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Mohn unterrühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm Ø) füllen, glattstreichen. Im Backofen (E-Herd: 200 Grad; Gasherd: Stufe 3) 30-40 Minuten backen. Auskühlen lassen, aus der Form lösen und zweimal quer halbieren. Kirschen waschen, putzen (12 zum Verzieren beiseite legen), entkernen. Die Hälfte kurz anpürieren. Zucker, Quark, Zitronensaft und -schale zufügen, verrühren.

Gelatine 10 Minuten in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. In die Kirschcreme rühren. Im Kühlschrank halbfest werden lassen. Die Creme halbieren und restliche Kirschen unter eine Hälfte heben. Auf 2 Tortenböden streichen. Zusammensetzen und den Tortendeckel darauf legen. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit Kirschen und gehackten Pistazien verzieren und im Kühlschrank fest werden lassen.

: Stichworte : Kuchen, Mohn
: Zusatz :
: : Zubereitungszeit:
: : ca. 75 Minuten
: : 230 kcal
: : 966 kJoule

Nuss – Mohnkuchen

3 Ei

Zutaten für Portionen

130 g Zucker
130 g Margarine
3 Ei(er)
3 Tropfen Bittermandelöl oder 2 bitter Mandeln gem
200 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Mohn, gemahlen
100 g Mehl

1 Pck. Backpulver
250 ml Sahne, süß

ZUBEREITUNG

Zucker, Margarine und Eier schaumig schlagen. Bittermandel-Aroma, Nüsse, Mohn, Mehl und Backpulver untermengen.

Geschlagene Sahne locker unterziehen.

Springform fetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.

Backen: 40 Min. bei 175°

Puderrucker mit Rum glattrühren und bestreichen.

Pflaumen-Mohn-Kuchen -----2 Ei

Zutaten (für 24 Stücke): TEIG:

knapp 0,25 l lauwarme Milch,

1 P. Trockenbackhefe,

50 g Butter,

50 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Ei,

500 g Mehl

AUSSERDEM:

250 g Magerquark,

2 Eier,

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone,

75 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

25 g Speisestärke,

1 P. Mohn-Back, 250 g

750 g Pflaumen

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig bereiten und diesen etwa 1 Stunde zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Für den Belag die Eier trennen. Den Quark mit den Eigelben, der Zitronenschale, dem Zucker, Vanillezucker und der Speisestärke verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Das Mohn-Back nach Packungsanweisung zubereiten.

Den Teig auf einem gut gefetteten(mit Backpapier ausgelegtes) Backblech ausrollen, dabei einen Rand hochdrücken. Noch einmal 15 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Pflaumen gut waschen, abtupfen, entstielen, halbieren und entsteinen. Abwechselnd den Quark, den Mohn und die Pflaumen diagonal auf dem Teig verteilen. Den Kuchen bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen gut 40 Minuten backen

Hallo,

ich mag auch kein Mohnback (zu süß, Chemie drin) und ersetze es folgendermaßen:

anstatt 250 g Mohnback:

1 Ei

125 g gemahlener Mohn
60 ml heiße Milch
25 g weiche Butter
30 - 50 g Zucker (nach Geschmack)
evtl. 1 Ei zur besseren Bindung
nach Belieben noch (Rum)Rosinen, feingehacktes Zitronat oder Orangeat, Vanillemark oder Zitronenschale

Mohn mit heißer Milch überbrühen, 15 min quellen lassen. Die anderen Zutaten unterrühren, fertig!

LG Angelika CK

Da ich leider Probleme, mit der Herstellung von Streusel habe, hängt mit dem Mehl zusammen, da es kein Klebereiweiß enthält, weißt Du vielleicht ob man auch Streusel aus Nüsse oder ähnliches herstellen kann ?

ich schreibe Dir hier mal das Rezept für

Streusel

auf, das ich in einem Vollwert-Backbuch für Diabetiker gefunden habe.

60 g Butter bei milder Hitze schmelzen, aber nicht heiß werden lassen.

100 g Weizenvollkornmehl,

48 g Fruchtzucker und nach Geschmack

etwas Zimt zugeben und miteinander verkrümeln.

Ich habe schon die Hälfte Mehl durch ganz feingemahlene Haselnüsse oder auch Mandeln ersetzt, das geht. Die Masse sind wird nicht ganz so gut, aber doch akzeptabel.

Thüringer Mohnkuchen 1

3 Eigelb

Für den Teig

300 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
1 Vanillezucker
75 g Zucker
75 g Butter
1 Prise Salz
etwas warme Milch

Für die Füllung

250 g gemahlene Mohn
100 g Zucker
100 g Butter
100 g Gries
1 Prise Salz
1 l Milch
50 g Rosinen
50 g süße, geraspelte Mandeln

Für die Decke

250 ml süße Sahne
250 ml saure Sahne
2 -3 El. Mehl
75 g Zucker
3 Eigelb
etwas Rum
3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei niedrigster Stufe, d.h. nicht über 50°C) 30-50 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen für die Füllung Milch, Salz und Zucker aufkochen.

Gries mit etwas Milch verquirlen und etwa 2 min. kochen, dann den Mohn zugeben und einmal kurz aufkochen lassen (Vorsicht, sonst brennt's an!) und vom Herd nehmen. Die Rosinen, die Butter und die Mandeln hineinrühren.

Die Zutaten für die Decke bis auf die Eiweiß miteinander verquirlen.

Den Teig durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen (geht aber besser mit bemehlten Händen als mit dem Nudelholz).

Nochmals abgedeckt 10 min. gehen lassen. Dann die Füllung darauf verteilen. Zum Schluss die Eiweiß steif schlagen, unter die Mischung für die Decke heben und auf den Kuchen streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C so lange backen, bis er schön goldbraun ist.

Ein Tipp am Rande

Es ist vorteilhafter, erst die Ölsaaten, in der Mühle mahlen, dann Nüsse/Mandel, danach das Getreide, in dieser Reihenfolge, erspart man sich oft, das auseinander nehmen, der Getreidemühle, zum sauber machen.

Veränderung 1

29.11.2003

Für den Teig

75 g ungehärtete Margarine / Butter---+
75 g Vollrohrzucker-----schaumig rühren dann
300 ml Milch unterrühren

150 g Buchweizen +
75 g Amaranth +
75 g NT – Reis --- alles gem.
2 TL o 10 g Trockenhefe
1 Prise Meersalz----- alle trockenen Zutaten miteinander vermischen +
zu der Butter + Milch + Zuckerpampe geben, gut verrühren.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform streichen.
Zugedeckt warm stellen, oder in den Backofen bei 30 – 40 °, Licht an, +
ein bisschen mehr, da es ziemlich flüssig ist, kann es schon ein paar Std,
dauern.

Für die Füllung :

250 g Mohn gem.
100 g Gries (ich nahm, Mais grob geschrotet)

100 g Vollrohrzucker
100 g ungehärtete Margarine /(Deli) / Butter

1 Prise Meersalz
50 g Rosinen
50 g süße, geraspelte Mandeln (ich habe sie gem.)

Milchtopf mit Wasser ausspülen, Milch rein aufkochen. Ich nahm dann den Topf von der Hitze, + rührte den Maisgrieß ein, + nahm den elektrischen Handquirl, zum rühren, dann kurz auf die heiße Platte, rühren, + wieder runter + den Mohn, einrieseln lassen, wieder mit dem Handquirl, gut durch rühren, so + jetzt, kommt das beste, wieder auf die Hitze stellen, + ausstellen, 2 min kochen lassen, rühren, ... bitte Vorsicht, Ihr wisst alle wie schnell Mais anfängt zu blubbern, rühren, ich habe ihn von der Hitze genommen + noch ca 1 min, blubbert es weiter, dann die übrigen Zutaten zugeben, rühren nicht vergessen. Abkühlen lassen.

In der Zeit kann man gut die Küche wieder in Ordnung bringen.

Nachdem, der Hefeteig, gut gegangen, ist, Mohnmasse drauf streichen.
Für eine Decke oder Streusel kein Platz in der Form
Bei 160 ° C, ca 70 min gebacken.

Kurz im offenen Backofen gelassen, raus auf, ein Kuchenrost, vorsichtig Backpapier, entfernen, auskühlen lassen

Fazit, der Boden ist zu dick. Jedenfalls für diese Formgröße
Ein Mürbeteig ginge auch.

Thüringer Mohnkuchen

2 Ei

1 Springform

Zutaten

500 g Mehl
100 g Butter
100 g Zucker
1/4 l Milch oder Wasser
Salz
Etwas Zitronenschale
abgerieben
40 g Hefe, frisch

Für den Brei

1 1/4 l Milch
125 g Grieß
150 g Zucker
150 g Blauer Mohn, gemahlen
2 Eigelb

2 Eiweiß
1/4 l Milch
Puderzucker

Zubereitung:

Man bereitet einen Hefeteig, der nach zweimaligem Aufgehen dünn ausgerollt in eine Springform gegeben und nochmals zum Aufgehen warmgestellt wird.

Inzwischen wird die Milch mit dem Grieß verkocht. Ist der Brei ein wenig abgekühlt, rührt man den Zucker ein. Nach völligem Erkalten stellt man 1/2 Tasse voll Grießbrei für den Guss beiseite, den übrigen vermischt man mit fein gemahlenem, blauem Mohn und füllt diese Masse auf den aufgegangenen Teig.

Zum Guss verrührt man den zurückgestellten Brei mit den Eigelb und der Milch. Zuletzt zieht man den steifen Eischnee darunter und verteilt dies gleichmäßig über den Kuchen, den man bei guter Hitze backt. Nach dem Backen verteilt man noch 1/4 Liter heiße Milch über die Oberfläche und bestreut sie mit Puderzucker.

Mohn- Hefekuchen

Mohn nimmt beim backen viel Flüssigkeit auf, der fertige Kuchen ist deshalb ziemlich fest. Mahlen kann man den Mohn z. B. in einer elektrischen Kaffeemühle.

Ca 12 Stück etwa 1500 kJ / 360 kcal,
8g E., 19 g F., 37 g K., 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 20 min
Ruhezeiten : 40-60 min
Backzeit: etwa 30 min

Für Pfanne 24 cm Ø

25 g fr. Hefe in
320 ccm Hw. Milch auflösen
200 g fr. gem Mohn dann einrühren.
120 g weiche Butter mit

180 g Honig +
100 g dicke saure Sahne/Schmant/Sahnequark +
1 Pr. Meersalz +
1 Tl Zimtpulver schaumig rühren.
320 g Weizenvollmehl +
100 g Rosinen dazugeben + Mohn- Hefe- Milch , alles gut verrühren.

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Kuchen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 – 60 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 – 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Kuchen an einem kühlen Ort 1 Tag ruhen lassen.

Quark- Mohnkuchen

Bei 12 Stücken etwa 1335 kj / 315 kcal

9 g Eiweiß., 18 g Fett., 24 g Kohlehydrate +1 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 60 min

Backzeit: etwa 30-40 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

8 g fr. Hefe in
35 ccm Hw. Milch auflösen.
30 g weiche Butter mit
30 g Honig/Vollrohrzucker +
35 g Sahnequark +
1 Pr. Zimtpulver schaumig rühren + mit Hefemilch +
120 g Weizenvollkornmehl zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig 30 min gehen lassen.

für die Füllung:

200 g Mohn gem. + mit
1 El Weizenvollkorngrieß + der

250 ml Milch verrühren + unter ständigem Umrühren, 1 X aufkochen
Die Masse lauwarm abkühlen lassen, +
60 – 70 g Butter +
120 g Sahnequark +
120 g Honig +
1 – 2 Eier +
½ TI Zimtpulver +
70 g ung. Rosinen +
1 TI Kaffeebohnen gem. in die noch warme Mohnmasse einrühren

Die Pfanne einfetten.

Den Teig leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen Rand bilden.

Die Füllung darauf verteilen.

Eiweiß steif schlagen + vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Den Guss gleichmäßig über das Obst geben.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen in etwa 30 – 40 min von unten braun backen.

In der Pfanne erkalten lassen, dann heraus nehmen + vor dem Anschneiden bis zum nächsten Tag ruhen lassen.

12.3.04 zusammen gestellt

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

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

Bitte um Verständnis.

.aschra@t-online.de

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 27.11.2004