

Nougat Sammlung

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

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

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

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Dienstag, 7. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

A Nougat Herstellung.....	5
Diverses.....	10
Kuchen Alkohol.....	19
Kuchen Anderes.....	26
Kuchen Marzipan.....	52
Muffeins.....	55
Stollen.....	60
Torten Alkohol.....	63
Torten Andere.....	86
Torten Marzipan.....	108
Vollkorn.....	116

Inhaltsverzeichnis

Nougat Sammlung.....	1
----------------------	---

PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
A Nougat Herstellung.....	5
Andalusisches Honig Nougat M.....	5
Gianduja Nougat M	6
Honignougat 3 Eiweiß.....	7
Nougat 4 Eiweiß.....	7
Nougat M	8
Nussnougat 2 Eiweiß	9
Schwarzer Nougat	10
Diverses	10
Biskuitrolle mit Osterhasen 5 Ei M	10
Blätterteigschnitten mit Nougatmousse 1 Ei M.....	11
Eis Gugelhupf mit Nougat M o.....	12
Nougat Konfekt 5 Eiweiß.....	13
Nougat Taler 2 Ei	13
Nuss Nougat Berge 1 Eigelb M	14
Nuss Nougat Biskuitrolle 4 Ei M	15
Nuss Nougat Crêpes 1 Ei M.....	16
Nuss Nougat Puffer 6 Ei M.....	17
Walnuss Nougat Kugeln 1 Eigelb M.....	18
Kuchen Alkohol.....	19
Birnen Nougat Kuchen 5 Ei.....	19
Cointreau Nougat Kuchen 4 Ei M.....	20
Marmor Kuchen 5 Ei M	21
Marmor Kuchen mit Nougatcreme 5 Ei M	22
Nougat Kuchen 4 Eigelb M.....	22
Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M	23
Nuss Nougat Kuchen 4 Ei M.....	24
Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M.....	25
Zebra Kuchen mit Nougat und Eierlikör 5 Ei M	26
Kuchen Anderes.....	26
Erdnuss Nougat Kuchen 4 Ei M.....	26
Geburtstags Kuchen 2 Ei M.....	28
Haselnuss Marmor Kuchen 5 Ei M.....	29
Haselnuss Nougat Kuchen 6 Ei M	30
Marmor Käse Kuchen 6 Ei M.....	31
Marmor Kuchen mit Nuss Nougat Creme 4 Ei M.....	32
Marmor Mascarpone Kuchen 5 Ei M.....	32
Nougat Ananas Kuchen 4 Ei M.....	33
Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M.....	34
Nougat Gugelhupf 3 Ei M.....	35
Nougat Heidesand 1 Eigelb	36
Nougat Hupf 6 Ei.....	36
Nougat Kirsch Käse Kuchen 5 Ei M	37
Nougat Kuchen 3 Ei M	37
Nougat Kuchen 5 Ei.....	38

Nougat Kuchen 6 Ei M.....	39
Nougat Kuchen 6 Ei M.....	40
Nougat Kuchen, Glasierter 5 Ei M.....	40
Nougat Nusskuchen 4 Ei M.....	41
Nougat Schnitten 10 Eigelb + 4 Eiweiß M.....	42
Nuss Nougat Kuchen 4 Ei M.....	43
Nuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M.....	44
Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln.....	45
Nuss Quark Kuchen 4 Ei M.....	45
Pfirsich Nougat Kuchen 3 Ei M.....	46
Quark Kuchen Nuss 4 Ei M.....	47
Quark Nougat Kuchen 6 Ei M.....	47
Quark Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M.....	49
Sahne Nougat Kuchen 5 Ei M.....	49
Streusel Kuchen mit Nougatcreme 4 Ei M.....	50
Zupf Kuchen mit Nougat 8 Ei M.....	51
Kuchen Marzipan.....	52
Marzipan Kuchen 3 Ei.....	52
Schokoladen Schnitten mit Nougatfüllung 8 Ei + 3 Eigelb M....	53
Spekulatius Marzipan Nougat Gugelhupf 5 Ei M.....	54
Muffeins.....	55
Birnen Nougat Muffins 2 Ei M.....	55
Haselnuss Muffin 4 Ei M.....	56
Hügel Muffins mit Nuss Nougat 4 Ei M.....	57
Kirsch Nougat Muffins 1 Ei M.....	58
Nuss Nougat Muffins 2 Ei M.....	59
Toffifee Muffins 1 Ei M.....	59
Stollen.....	60
Amaretto Nougat Stollen 2 Ei M.....	60
Nougat Stollen 2 Ei M.....	61
Nougat Stollen M.....	62
Torten Alkohol.....	63
Aida Torte 4 Ei M.....	63
Creme Nougat Torte 4 Ei M.....	64
Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	65
Festliche Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	66
Fioretto Nougat Torte 6 Ei M.....	68
Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M.....	69
Himbeer Nougat Torte M.....	70
Mandel Sahne Torte M o.....	71
Maronen Nougat Törtchen 4 Ei M.....	72
Mohrenkopf Torte 8 Ei M.....	73
Nougat Mokka Torte 5 Ei M.....	75
Nougat Orangen Torte 3 Ei M.....	76
Nougat Torte mit Giottokugeln 3 Ei + 2 Eigelb M.....	78
Nougatsahne Torte mit 9 Ei + 2 Eigelb M.....	79
Nuss Nougat Eistorte 4 Ei M.....	82
Nuss Torte mit Nougatfüllung 4 Ei M.....	83

Nussnougat Torte mit Birnen M.....	84
Rum Krokant Torte mit Kapstachelbeeren 3 Ei M.....	84
Schoko Nougat Torte 4 Ei M.....	85
Torten Andere.....	86
Advents Kirsch Torte M.....	86
Anti Stress Nougat Torte M.....	87
Baumkuchen Torte 10 Ei.....	87
Festtags Torte Kokostraum M.....	88
Fürst Pückler Torte 3 Ei M.....	89
Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M.....	91
Indianer Torte 6 Ei M.....	92
Mandel Sahne Torte M.....	93
Muttertags Torte M.....	93
Nougat Amicelli Torte mit Himbeeren 3 Ei M.....	94
Nougat Creme Torte 6 Ei M.....	95
Nougat Torte 4 Ei M.....	96
Nougat Torte M.....	97
Nougat Torte I 4 Ei M.....	97
Nougat Torte II 4 Ei M.....	98
Nussnougat Quark Sahne Torte 6 Ei M.....	99
Prinzessin Torte oder Barbietorte 6 Ei M.....	100
Schicht Torte ohne Backen M.....	101
Schneewittchen Torte 3 Ei M.....	102
Schokoladen Sandkuchen Torte M o.....	103
Süße Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M.....	104
Teddy Torte mit Nougatfüllung 2 Ei + 1 Eiweiß M.....	105
Venezianische Nuss Nougat Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....	106
Wiener Nougat Torte 4 Ei M.....	107
Torten Marzipan.....	108
Aprikosen Nougat Torte 5 Ei M.....	108
Bibel Torte 7 Ei M.....	109
Hochzeits Torte 11 Ei + 3 Eigelb M.....	111
Marzipan Torte 8 Ei M.....	112
Nougat Torte 7 Ei M.....	113
Winter Torte 7 Ei M.....	115
Vollkorn.....	116
Nougat Torte 5 Ei M.....	116
Nuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M.....	118
Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln.....	119
Vollkorn Nougat Herzen 1 Eigelb M.....	119
Vollkorn Nougat Stangen 3 Eigelb M.....	120
Vollkorn Nougat Torte 4 Ei M.....	121
Hinweis M.....	122
Hinweis Ei.....	122
Hinweis für Word.....	122

A Nougat Herstellung

Andalusisches Honig Nougat M

Zutaten:

500 g Mandeln

1 Eiweiß,

1 Prise Salz,

1 Tl. Zitronensaft,

250 g Zucker,

3 El Wasser,

6 Tropfen Orangenextrakt,

250 g Orangenblütenhonig,

1 Paket rechteckige Backoblaten.

Zubereitung:

Mandeln mit kochendem Wasser überbrühen, dann abziehen und gut trocknen lassen. Durch die Mandelmühle drehen und in einer beschichteten Pfanne ohne Fett unter häufigem Rühren hellbraun rösten. In einer Schüssel abkühlen lassen.

Das Eiweiß mit Salz und Zitronensaft zu steifem Schnee schlagen. Nach und nach 2 El Zucker einrieseln lassen und die Masse so lange weiter schlagen, bis der Zucker sich ganz aufgelöst hat.

Den restlichen Zucker mit dem Wasser und dem Orangenextrakt mischen, unter Rühren zum Kochen bringen und so lange kochen, bis sich ein feiner Faden bildet. Zum Prüfen einen Tropfen abgekühlten Zuckersirup zwischen zwei Finger nehmen und auseinanderziehen.

Nebenher in einem anderen Topf den Honig unter starker Hitze einkochen lassen, ebenfalls eine Fadenprobe machen. Dann den Zuckersirup, Eiweiß und Mandeln dazugeben und alles gründlich mischen.

Ein Backblech mit den Oblaten belegen. Die Nougatmasse darauf streichen das ist nicht ganz leicht und etwas abkühlen lassen. Ehe sie ganz erkaltet und damit hart ist, in kleine Rhomben oder Rechtecke schneiden.

Über Nacht an einem kühlen Platz trocknen lassen. In einer gut verschlossenen, mit Pergamentpapier ausgekleideten Blechdose aufbewahren.

Zwischen jede Lage Nougat Pergamentpapier legen.

Haltbarkeit:

8 Wochen.

Als Geschenk die Nougatstücke einzeln in Cellophan einwickeln und in eine Gold- oder Silbertüte füllen, die oben zugefaltet wird oder auch mit einem durchgezogenen Band zugezogen werden kann.

Dieses Nougat ist besonders bei Kindern sehr beliebt, weil man es wunderbar lutschen kann.

TIPP:

Wer das Nougat öfter macht und damit mehr Erfahrung in der Zubereitung bekommt, kann zusätzlich noch halbierte Haselnüsse oder kandierte Früchte unter die Masse heben.

Man kann die Masse übrigens auch zu daumendicken, 10 bis 15 cm langen Rollen formen und dann wie Zuckerstangen in Cellophan wickeln.

Gianduja Nougat M

helles Nougat Mandelnougat

Zutaten für 1 Portionen

750 g Mandeln, ganze

500 g Puderzucker

750 g Schokolade, weiß, geraspelt

Zubereitung

Die Mandeln in einen Topf mit kochendem Wasser schütten und 4 Minuten blanchieren lassen. Dann durch ein Sieb gießen. Die Mandeln auf ein Küchentuch geben und etwas abkühlen lassen. Aber nur so weit, bis man sie anfassen kann, ohne sich die Finger zu verbrennen. Dann drei Viertel der Mandeln mit Alufolie abdecken, damit sie nicht weiter auskühlen. Das verbliebene Viertel nun von der braunen Haut befreien. Dazu reicht es oftmals aus, die Mandel an der dickeren Stelle zwischen Daumen und Zeigefinger zu nehmen und dann feste zudrücken. Meist flutscht die Mandel dann vorne heraus. Ist sie bockig, einfach die Haut an der Spitze ein wenig einritzen. So nach und nach alle Mandeln nackig machen.

Jetzt werden sie gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilt. Sie sollten dicht neben einander, aber nicht übereinander liegen. Sie kommen jetzt bei ca. 180°C für 10 Minuten in den Ofen. Dort werden sie geröstet. Die Mandeln müssen, wenn sie eine schöne goldbraune Farbe haben, sofort nicht nur aus dem Ofen, sondern auch vom Backblech. Die Nüsse könnten sonst durch die Restwärme des Bleches noch verbrennen und dann schmecken sie nur noch bitter.

Nun werden die Mandeln gemahlen. Entweder in der Mandelmühle Nussmühle, oder zuerst im Gefrierbeutel mit dem Nudelholz bearbeitet, und dann in der Küchenmaschine. Dann werden die Mandeln mit dem Puderzucker sorgfältig vermischt. Das beste Ergebnis erzielt man jetzt mit einem Zauberstab. Er bearbeitet die Masse solange, bis die Masse ölig wird. In einigen Küchenmaschinen geht es auch, aber nicht in allen. Bei denen rutscht die Masse nicht genügend tief nach um an das Schlagmesser zu kommen.

Jetzt die weiße Schokolade schmelzen, wenn es in der Mikrowelle gemacht wird. Ich schmelze meine Schokoladen immer im Joghurtbereiter. Das dauert zwar relativ lange, aber man erzielt perfekte Schmelzergebnisse, da die Schokolade nicht zu heiß werden kann. Die geschmolzene Schokolade nun unter die Nussmasse arbeiten. Mit diesem Nougat lassen sich nun Pralinen, Konfekt, Eis und, und, und herstellen

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 20 Minuten
21.07.05 M4162

Honignougat 3 Eiweiß

250 g Honig
300 g Puderzucker

3 Eiweiß

5 El Haferflocken
60 g entkernte Datteln
60 g kandierte Kirschen
100 g feingemahlene Haselnüsse

Honig, Puderzucker, Eiweiß und Haferflocken gut verrühren. Dann die kleingeschnittenen Datteln und Kirschen sowie die gemahlene Haselnüsse zufügen. Alles gut vermischen.

In einer Pfanne die Masse unter ständigem Rühren erhitzen, bis sie eindickt, danach auf ein gefettetes Pergamentpapier streichen. Erkalten lassen und mit einem heißen Messer in mundgerechte Stücke schneiden.

Nougat 4 Eiweiß

125 g abgezogene, gehackte Mandeln
100 g gehackte, kandierte Kirschen
60 g gehackte Walnüsse
30 g Zucker
1/8 l Wasser
5 Tropfen Mandelöl

3 El Sirup, hell
1 Prise Weinstein

4 Eiweiß

3 El Honig

Mandeln, Nüsse und Kirschen gut vermischen.

Zucker, Wasser und Mandelöl in eine schwere Pfanne geben und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Masse einige Minuten langsam kochen lassen. Danach den Sirup zufügen und die Mischung unter ständigem Rühren auf ca. 135° C erhitzen. Weinstein unterrühren, Pfanne vom Herd nehmen.

Eiweiß in einer großen Schüssel sehr steif schlagen, dann ins Wasserbad stellen. Langsam die Masse aus der Pfanne und die Mandel- Nuss- Kirsch- Masse unter das Eiweiß ziehen. Ständig rühren! Zuletzt den dünnflüssigen Honig untermischen.

Testen Sie jetzt, ob die Masse in kaltem Wasser eine feste Kugel formt! Falls sie Ihnen noch zu weich erscheint, so lange weiter im heißen Wasserbad rühren bis die richtige Konsistenz erreicht ist. Eine flache Blechform mit etwas Öl auspinseln, die Masse hineingießen und erstarren lassen.

Ein Messer in sehr heißes Wasser tauchen und die Nougatmasse in mundgerechte Stücke schneiden.

Aus dem Buch: Die gesunde Honigküche

Nougat M

Zutaten für 5 Portionen

100 g Palmfett

50 g Puderzucker

50 g Schokolade, geriebene

2 El Mandeln, sehr fein geriebene ohne Schalen

2 El Nüsse, geröstete sehr fein geriebene

2 El Sahne oder Rum

2 El Kaffeepulver, / Extrakt

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Alle Zutaten in das flüssige Palmin geben, auf geölte Platte oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen, auf Eis stellen, in Rechtecke schneiden, mit Schokoladenguss überziehen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.11.03 Hans60

Kommentar von Hans60 04.03.2006 14:07
Hallo Zusammen

ich nehme türkischen gemahlene Kaffee dafür,
es geht auch mit allen anderen fein gemahlene,
oder auch löslichen Kaffeepulver, ist kein Problem.

MfG Hans

Nussnougat 2 Eiweiß

Zutaten:

2 Eiweiß

1 Prise Salz
1 Tl. Zitronensaft,
40 g Zucker,
ausgeschabtes Mark einer halben Vanilleschote,
250 g feiner Blütenhonig
150 g Staubzucker
250 g grob gemahlene Haselnüsse,
1/2 Tl gemahlener Zimt,
1 Msp. gemahlene Nelken,

1 Tüte Backoblaten von 4 cm Durchmesser.

Zubereitung:

Eiweiß mit Salz und Zitronensaft zu ganz steifem Schnee schlagen.
Zucker und Vanillemark mischen, unter den Eischnee ziehen und diesen so lange weiterschlagen, bis sich der Zucker ganz gelöst hat. Dann in den Kühlschrank stellen.

Honig und Zucker in einem Stieltopf mischen und unter ständigem Rühren erwärmen, bis sich der Zucker ganz aufgelöst hat und die Mischung langsam zu karamellisieren beginnt. Esslöffelweise die Haselnüsse unterheben, dabei ständigiterrühren.

Topf vom Herd nehmen, die Honig-Nuss-Mischung mit Zimt und Nelken würzen, dann den Eischnee unterziehen.

Ein Backblech mit Oblaten belegen. Jede Oblate gut 1 cm dick mit Nussnougat bestreichen, mit einer zweiten Oblate bedecken und an einem kühlen Ort 3 bis 4 Tage trocknen lassen.
In einer Blechdose aufbewahren.

Haltbarkeit:
4 Wochen.

Als Geschenk aus Alufolie eine Spitztüte falten, die Nougatplätzchen hineingeben, die Tüte oben zusammendrücken und mit einer blauen Schleife zubinden.

Schwarzer Nougat

Zutaten:
Butterbrotpapier,
1 kg Blütenhonig,
1 kg Mandeln,
1 Zitrone,
1 TI Ingwer,
1 Prise Pfeffer,
1 TI Zimt,
1/3 TI Nelkenpulver.

Zubereitung:

Den Honig erhitzen und abschäumen. Die Mandeln grob hacken und zum Honig geben. Unter ständigem Rühren 1/2 bis eine 3/4 Stunde kochen, bis die Mandeln unter der Einwirkung der Hitze knallen. Nicht anbrennen lassen, da sonst der Geschmack bitter wird. Die Gewürze mischen und auf zweimal zugeben. Einmal zu Beginn und einmal gegen Ende des Kochvorganges. Auf ein mit Butterbrotpapier ausgelegtes Backblech gießen und mit der Schnittstelle einer halbierten Zitrone glatt streichen.
Gut kalt werden lassen und zerteilen.

Diverses

Biskuitrolle mit Osterhasen 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen:

5 Ei(er)

120 g Zucker
120 g Mehl
1 TL Kakaopulver
1 Dose/n Pfirsiche
_ Liter Orangensaft
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

400 g Sahne

50 g Kekse (Amaretti)

Eier mit Zucker sehr schaumig rühren. Das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Etwas

Teig zurückbehalten und mit Kakao vermengen. Mit einem Spritzbeutel Häschen auf die Biskuitmasse spritzen.

Ober-/Unterhitze ca. 200 Grad 8 bis 10 Min. backen.

Gleich mit einem Tuch abdecken und auskühlen lassen.

Dann ein ca. 15-20 cm breites Stück abschneiden.

Inhalt einer Dose Pfirsich klein schneiden. 1/2 l Orangensaft mit 1 Packung Vanillepudding kochen, Pfirsichwürfel unterheben und erkaltet auf das kleine Biskuitstück verteilen. Sahne steif schlagen und Amaretti unterheben. Sahne auf die Pfirsichmasse streichen. Wiederholen. Am besten

in einer Kastenform. Zum Schluss die Form entfernen und das große Biskuitstück darüber legen.

Häschen mit flüssiger Nougatcreme nachzeichnen (Bart etc.) und nach eigenem Gusto verzieren.

Man kann auch jedes andere Obst dazu verwenden.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Verfasser: Heidi-1

[Blätterteigschnitten mit Nougatmousse](#) 1 Ei M

[und Mango-Limette ...](#)

Menge: 6 Personen

MOUSSE

100 g Nussnougat
1,5 Scheiben. Weiße Gelatine

1 Ei

200 g Schlagsahne

Blätterteigschnitten

2 Scheiben. Blätterteig TK

1 El. Puderzucker

MANGO LIMETTEN SAUCE

1 klein. Reife Mango

1 Limette

Zucker nach Belieben

Für die Mousse die Nougatmasse in einem heißen Wasserbad schmelzen, beiseite stellen. Gelatine kalt einweichen, die Eier in einem Schlagkessel über dem heißen Wasserbad schaumig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, im heißen Eierschaum auflösen. Nougat hinzufügen, leicht verrühren und etwas abkühlen lassen. Die Sahne nicht zu steif schlagen und unter die Nougatmasse heben. Abgedeckt mindestens 3 Stunden kalt stellen. Den Backofen auf 220GradC vorheizen. Die Blätterteigplatten nebeneinander auf einem Küchentuch zum Auftauen ausbreiten und in jeweils 3 Rechtecke a 10x7 cm schneiden. Die Rechtecke auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen und auf der mittleren Schiene 15-20 Minuten goldbraun backen. Das Backblech herausnehmen, Backofengrill einschalten. Blätterteigschnitten mit Puderzucker bestäuben. Das Backblech auf die 2. Schiene von oben schieben und den Blätterteig karamellisieren, herausnehmen und abkühlen lassen. Achtung: Das Karamellisieren geht sehr schnell! Die Teigschnitten mit einem Sägemesser waagrecht halbieren. Die Nougatmousse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und auf die Teigböden spritzen. Die karamellisierten Deckel darauf setzen, leicht andrücken. Bis zum Servieren kalt stellen. Die Mango schälen, das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und grob würfeln. Die Limette auspressen. Mangofleisch mit Limettensaft pürieren, nach Belieben zuckern und kalt stellen. Zum Anrichten die gefüllten Blätterteigschnitten auf Teller setzen und mit dem Mangopüree servieren.

Eis Gugelhupf mit Nougat M o

3/8 l Sahne,

2 Pk Nougat a 125 g,

2 l Walnusseis,

2 Pk Rumrosinen a 125 g,

Schokoladenblätter

1/4 l Sahne erwärmen. Nougat in Würfeln schneiden und in der Sahne auflösen. Dann abkühlen lassen. Das Walnusseis antauen lassen. Sobald es formbar ist, in Würfel schneiden. Eiswürfel, Rumrosinen und Nougat-Sahne vermischen und in eine Gugelhupfform geben. Im Gefrierfach mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. 30 Min vor dem Stürzen im Kühlschrank antauen lassen. Die Form in kaltes Wasser halten und auf eine Platte stürzen und garnieren

dazu Sherrysahne

Nougat Konfekt 5 Eiweiß

85 Portionen

250 g Mandeln, ungeschält
250 g Haselnüsse, ungeschält

5 Eiweiß; sehr steifer Schnee

250 g Honig, hell
250 g Zucker

2 cl Schnaps, Anis

3 lg Backoblaten, 122x202 mm
1 El Zimtpulver

Mandeln kurz in kochendes Wasser geben. Kalt abschrecken und die braune Haut entfernen. Auf einem Tuch trocknen lassen, dann ohne Fett rösten. Haselnüsse auf ein Blech legen und im Rohr bei 200 Grad C 10 min rösten, bis sich die Schalen lösen. Abreiben.

Mandeln und Nüsse entweder zweimal durch die Mandelmühle drehen oder im Mixer fein mahlen. Unter den Eischnee heben. Honig und Zucker in einem schweren Topf erwärmen. Eiweißmasse zugeben. Bei mäßiger Hitze 10 min rühren. Vom Herd nehmen und den Schnaps untermischen. Masse daumendick auf die Oblaten streichen. Mit Zimt bestäuben.

Vor dem Verzehr in 1cmWürfeln schneiden und in Pralinenförmchen aus Papier setzen.

Nougat Taler 2 Ei

Teig

350 g Mehl
280 g Zucker
1/2 TL Zimt
200 g geriebene Haselnüsse

2 Eier

280 Butter oder Margarine in
Flöckchen
Mehl zum Ausrollen
Fett für das Blech

Außerdem

250 g Nougatmasse
feingehackte Pistazien zum Verzieren

Alle Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben und zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche Messerrückendick ausrollen. Mit einer Ausstechform Taler ausstechen. Auf ein gefettetes Backblech legen. In den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in ca. **zehn Minuten goldbraun backen**. Abkühlen lassen und mit der weichen Nougatmasse nicht zu dünn bestreichen. Je zwei Taler aufeinander setzen. Die Oberfläche mit Nougat bestreichen und mit Pistazien verzieren.

Nuss Nougat Berge 1 Eigelb M

Portionen 50

Zutaten

Teig:
125 g Mehl
85 g Butter oder Margarine
40 g Zucker
1 Messerspitze ausgekratztes Vanillemark

1 Eigelb

Schale von einer halben unbehandelten Zitrone
Mehl zum Ausrollen

Füllung und Guss:

200 g Nuss Nougat
50 g geschälte Haselnusskerne

300 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Fett, Zucker, Vanillemark, Eigelb und Zitronenschale zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen. Teig auf wenig Mehl etwa 3 mm dick ausrollen und Kreise von 3,5 cm ø ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. In dem auf 200 Grad/Umluft 170 Grad/Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen etwa acht bis zehn Minuten backen. Abkühlen lassen. Nougat im heißen Wasserbad schmelzen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Plätzchen mit Nougat bespritzen und je einen Haselnusskern hineindrücken. Kalt stellen. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Gut abkühlen lassen, nochmals erhitzen und glattrühren. Plätzchen mit Kuvertüre überziehen und auf einem Kuchengitter trocknen lassen.

Nuss Nougat Biskuitrolle 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

4 Eier

100 g + 50 g + 50 g + 1 Ei Zucker
1 Tüte Vanille Zucker
75 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TI Backpulver
50 g gemahlene Haselnüssen
100 g ganze Haselnüsse ohne Haut
150 g Nussnougat, schnittfest

500 g Mascarpone

250 g Magerquark

2 Ei Kakaopulver

100 g Schlagsahne

1 Ei Puderzucker
Backpapier und Alufolie
Öl für die Folie

Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiß und 4 Ei kaltes Wasser sehr steif schlagen, dabei 100 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterziehen.

Mehl, Stärke, Backpulver und gemahlene Haselnüsse mischen, unter die Eimasse heben.

2. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech ca. 35 x 40 cm streichen. Im heißen Ofen E- Herd: 200 °C / Umluft. 175 °C / Gas: Stufe 3 **10-12 Minuten backen**. Biskuit auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Papier abziehen. Mit 2. feuchten Tuch bedecken. Auskühlen lassen.

3. 50 g Zucker in einer Pfanne goldgelb schmelzen. Ganze Nüsse darin schwenken. Auf ein geöltes Stück Alufolie geben. Auskühlen lassen.

4. Nüsse, bis auf 12 Stück, hacken. Das Nougat würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Mascarpone, Quark, 50 g Zucker, Nougat und 1 Ei Kakao verrühren. Gehackte Nüsse unterheben. Biskuit mit Creme bestreichen, dabei je einen kleinen Rand lassen. Mithilfe des Tuchs von einer Längsseite her aufrollen. Ca. 2 Std. kalt stellen.

5. Sahne und 1 Ei Zucker steif schlagen. Rolle mit Puderzucker und 1 Ei Kakao bestäuben. Mit Sahnetuffs und übrigen Nüssen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit ca. 3 Std.

Pro Stück ca. 480 kcal/2010 kl., Eiweiß 11 g, Fett 33 g, Kohlenhydrate 33 g

Bella Nr. 9/04

Nuss Nougat Crêpes 1 Ei M

Zutaten für 4 Personen:

1 Ei

1/8 Milch

50 g Mehl, 1 Prise Salz

100 g Aprikosen-Konfitüre

2 Ei Aprikosen-Likör

oder Orangensaft

ca. 1 TI Öl

60 g Walnusshälften

4 Ei Nuss Nougat Creme

evtl. Minze zum Verzieren

Zubereitung:

1. Ei und Milch mit einem Schneebesen verquirlen. Mehl und Salz unterrühren.

Teig zugedeckt ca. 10 Minuten quellen lassen.

2. Aprikosen-Konfitüre mit ca. 5 El Wasser und dem Likör erwärmen und glattrühren. Die Aprikosensoße beiseite stellen.
3. Eine kleine beschichtete Pfanne ca. 20 cm Ø mit Öl ausstreichen. Aus dem Teig nacheinander 4 dünne Crêpes goldbraun backen. Auskühlen lassen.
4. Walnüsse fein hacken.
1 El zum Bestreuen beiseite legen. Restliche Nüsse und Nuss Nougat Creme verrühren. Die Creme auf die Crêpes streichen. Fest aufrollen und ca. 20 Minuten kalt stellen.
5. Die Crêpes in Scheiben schneiden und mit der Soße anrichten. Mit übrigen Walnüssen bestreuen und evtl. mit Minze verzieren.

EXTRA-TIPP

So kleben sie nicht zusammen: Legen Sie die Crêpes zum Auskühlen einzeln auf Teller.

Zubereitungszeit: 30 Min.

Nuss Nougat Puffer 6 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

4 El Haselnussblättchen

je 150 g gemahlene Haselnüsse und Mandeln

75 g gehackte Mandeln

100 g Nussnougat schnittfest

100 g Zartbitterschokolade

200 g Mehl

1 Tüte Backpulver

6 Eier

200 g Butter/Margarine

300 g Zucker

6 El Milch

1 El Puderzucker

1. Haselnussblättchen in einer trockenen Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und abkühlen lassen. Übrige Nüsse und alle Mandeln mischen und ebenfalls rösten, herausnehmen und abkühlen lassen.

2. Eine beschichtete Napfkuchenform ca. 2 l Inhalt gut fetten und mit 3 El Haselnussblättchen ausstreuen. Nougat in kleine Würfel schneiden. Schokolade grob hacken.

3. Mehl, Backpulver, gemahlene Nüsse und alle Mandeln mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Fett und Zucker mit den Schneebeisen des Handrührgerätes cremig verrühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehlmischung portionsweise abwechselnd mit der Milch unterrühren. Erst Schokolade und Nougat unter den Rührteig heben, dann den Eischnee unterheben.

4. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2 **1- 1 1/4 Stunden backen**. Kuchen erst ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann stürzen und vollständig auskühlen lassen. Kuchen mit Puderzucker leicht bestäuben und mit den restlichen Haselnussblättchen streuen.

Extra- Tipp:

Wer auf Haselnüsse alle reagiert, kann die Nüsse einfach durch die gleiche Menge Mandeln ersetzen.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. ohne Wartezeit.

Pro Stück ca.

310 kcal/1300 k.

Eiweiß 4 g,

Fett 13

Kohlenhydrate 42 g

Bella Nr. 35/03

Walnuss Nougat Kugeln 1 Eigelb M

Für ca. 40 Stück:

Teig

125 g Butter oder Margarine

50 g Puderzucker

1 Pk. Vanillezucker

1 Msp. Zimt

je 1 Prise Gewürznelken und

Kardamom gemahlen

1 Eigelb

125 g Speisestärke

50 g Mehl

1 EI Milch

Füllung und Dekoration

50 g Puderzucker

15 g Butter oder Margarine
50 g Walnusskerne
Öl zum Bearbeiten
100 g Nougatmasse
1 Ei Whisky-Sahne-Likör z. B. Baileys

1. Weiches Fett, Puderzucker, Vanillezucker und die Gewürze mit den Quirlen des Handrührers cremig rühren, dann das Eigelb unterrühren. Speisestärke und Mehl sieben und mit der Milch mit den Knethaken des Handrührers unterarbeiten. Teig zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen, abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.

2. Für die Füllung den Puderzucker goldbraun karamellisieren lassen. Fett darin schmelzen, Walnüsse dazugeben und darin wenden, so dass sie vollständig vom Karamell überzogen sind. Auf ein geöltes Backpapier geben und fest werden lassen. 30 g Walnusskrokant sehr fein hacken. 50 g Nougat über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren. Gehackten Krokant und Likör unterrühren, Masse zu 2 Rollen von 20 cm Länge formen, 30 Minuten kalt stellen.

3. Teig und Nougatmasse in je 1 cm breite Scheiben schneiden. Je 1 Nougatscheibe auf eine Teigscheibe legen, mit dem Teig umhüllen und zu einer Kugel formen. Auf Bleche mit Backpapier setzen und 20 Minuten kalt stellen. Dann im heißen Backofen bei 160 Grad Gas 1-2, Umluft 140 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 10-12 Minuten backen. Vorsichtig vom Blech heben, auf Gittern auskühlen lassen.

4. Den restlichen Nougat über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren, in eine kleine, aus Backpapier gedrehte Spritztüte füllen und auf die Kugeln spritzen. Den übrigen Krokant in Stücke brechen und die Kugeln damit verzieren. Fest werden lassen, dann gut verschlossen lagern.

Kuchen Alkohol

Birnen Nougat Kuchen 5 Ei

200 g Nougatmasse
600 g Birnen
2 Ei Zitronensaft
250 g Butter
150 g Zucker
! P. Vanillezucker,
Salz

5 Eier

250 g Mehl
2 TL Backpulver
200 g gem. Haselnüsse
3 Ei Whiskey-Likör auch Milch, wer keinen Alkohol möchte
50 g Haselnussblättchen oder gehackte Nüsse

Kastenform 30cm

100 g Nougat sehr fein würfeln und auf einem Teller 30 min einfrieren. Birnen schälen, vierteln und entkernen. 250 g Fruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln, übrige Viertel längs in jeweils 3 Spalten schneiden. Würfel und Spalten getrennt mit je 1 Ei Zitronensaft mischen.

Aus weichem Fett, Zucker, Vanillezucker, 1 Prise Salz, Eiern nach und nach, Mehl, Backpulver, gemahlene Nüssen und Whiskey-Likör einen Rührteig herstellen. Nougat- und Birnenwürfel unterziehen.

Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form streichen, mit den Birnenspalten belegen. Ann.: eher hineinstecken und im heißen Ofen bei 180° auf der 2. Schiene von unten 80-90 min. backen. Heißluft 160°. Kuchen auf einem Gitter in der Form abkühlen lassen.

Nussplättchen in einer Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. 100 g Nougat in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen aus der Form lösen. Etwas Nougat mit einer kleinen Tüte über die Birnenspalten sprengen und die Seiten mit dem übrigen Nougat bestreichen, mit den Nussplättchen bestreuen.

Cointreau Nougat Kuchen 4 Ei M

Teig:

200 g erweichte Nougat,

4 Ei trennen

80 g Puderzucker,
1 Prise Salz,
70 g Mehl,
½ Pkg Backpulver,
1 Pkg Puddingpulver Vanille,
100 g geriebene Mandeln,

Creme:

100 ml Orangensaft,
50 ml Cointreau Orangenlikör
1 Pkg Finesse Orangenfrucht,
4 Ei Zucker,
5 Blatt Gelatine,

100 ml Sahne,

Zum Tränken.

etwas Cointreau Orangenlikör,

Zum Bestreuen:

einige Schokospäne,

einige gehackte Pistazien,

Nougat mit Eigelb, Puderzucker und Salz schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen, darüber sieben und mit den Mandeln einrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. den Teig in eine befettete, mit Mehl bestäubte Kuchenform füllen und glattstreichen. Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Backofen schieben Backzeit: 40 Min Für die Creme: Orangensaft, Cointreau, Aroma und Zucker gut verrühren. Die Gelatine nach Vorschrift zubereiten und gut einrühren. Sahne aufschlagen und bei beginnender Gelierung der Flüssigkeit sofort unterheben. Den erkalteten Kuchen durchschneiden, Boden mit Cointreau tränken. und mit 3/4 der Creme füllen. 2 Teig darauf setzen. Mit der übrigen Creme, den Rand und die Seite bestreichen und mit Schokospäne und Pistazien bestreuen.

Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Margarine
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 Prise Salz

5 Eier

3 Tropfen Buttervanillearoma
1 - 2 EL Rum
300 g Mehl
150 g Speisestärke
50 g gemahlene Mandeln
1 P. Backpulver
1 TL Natron
250 ml Milch (bei Bedarf etwas mehr)
200 g Nuss-Nougat-Creme
1 geh. TL Kakaopulver

50 g Schokostreusel

Margarine, Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Nach und nach die Eier zugeben. Buttervanillearoma und Rum unterrühren.

Mehl, Speisestärke, Mandeln, Backpulver und Natron vermischen und unter den Teig rühren. Milch zugeben.

Die eine Hälfte des Teiges in eine gefettete und gemehlte Gugelhupfform füllen.

Unter die andere Hälfte das Nutella, Kakaopulver und die Schokostreusel rühren. Dunklen Teig auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze 175°C) ca. 70 Minuten backen. Nach dem Auskühlen mit Puderzucker bestäuben.

Marmor Kuchen mit Nougatcreme 5 Ei M

Zutaten für 6 Portionen
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker

5 Eier

1 Prise Salz
1 Pck. Backpulver
500 g Mehl

250 ml Milch

200 g Nougat Nougatcreme
1 Ei Rum
1 Ei Kakaopulver

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier zugeben. Jodsalz und Rum hinzufügen. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. Die Teigmasse in zwei Hälften teilen, den hellen Teil gleich in die gefettete Napfkuchenform geben, unter die andere Hälfte die Nougatcreme und den Kakao geben. Diesen Teig dann auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Im vorgeheizten Backofen bei E 175°C, U 150°C ca. 60 Minuten backen. Den Kuchen entweder mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokolade überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
02.11.01 Gisa

Nougat Kuchen 4 Eigelb M

Zutaten für 16 Portionen
125 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eigelb

200 g Mandeln, gemahlen
50 g Haselnüsse, gehackt

1 Ei Milch

125 g Mehl Weizenmehl
2 TI Backpulver

1 Ei Kirschwasser

200 g Nougat

Butter und Semmelbrösel für die Form

200 g Schokolade, zartbitter

2 TI Fett

Die Butter/Margarine glatt rühren. Zucker, Salz und nach und nach Eigelb zufügen und alles schaumig rühren. Milch zufügen. Mandeln, gehackte Haselnusskerne, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Kirschwasser unterziehen. Nougat in kleine Würfel schneiden und vorsichtig hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. In eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform 25 cm füllen und bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen. Die Schokolade mit dem Fett im Wasserbad bei kleiner Hitze flüssig machen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Man kann die gemahlene Mandeln durch gemahlene Haselnusskerne und das Kirschwasser durch Rum ersetzen oder den Alkohol weglassen. Der Kuchen wird besonders saftig, wenn man ihn nach dem Abkühlen in Alufolie wickelt und bis zum nächsten Tag stehen lässt und ihn erst dann mit Schokolade überzieht. Wenn es nicht ganz so üppig sein soll, kann man den Schokoladenguss einfach weglassen. Evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.09.04 kuzu

Kommentar von idietrich 05.08.2005 16:45

habe den Kuchen heute gebacken .schmeckt super. nur die Backzeit musste ich verlängern

Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M

250 g Butter Oder Margarine

250 g Zucker

5 Eier

1 EL Rum

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver

500 g Mehl

1/4 l Milch

200 g Nuss-Nougat-Creme

1 EL Kakao

Butter und Zucker schaumig rühren und nach und nach die Eier und den Rum zugeben. Das mit Backpulver gesiebte Mehl und die Milch unterrühren. Die Teigmasse in zwei Hälften teilen, die eine gleich in die gefettete Napfkuchenform, unter die andere den Esslöffel Kakao und die Nuss-Nougat-Creme rühren. Den Schokoteig auf den hellen Teig geben und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen.

Bei 175°C, U 150°C backen. **60 Minuten backen**. Ich überziehe den Kuchen immer mit Schokoguss, du kannst ihn aber auch mit Puderzucker bestäuben.

LG Sofi

Nuss Nougat Kuchen 4 Ei M

125 g Butter,

4 Eier,

200 g brauner Zucker,

200 g gem. Haselnüsse,

1 TL abger. Zitronenschale,

2 EL Milch,

2 EL Rum,

125 g Mehl,

2 gestr. TL Backpulver,

150 g Nussnougat,

Nussnougat in Würfelchen schneiden und 30 min tiefkühlen. In der Zwischenzeit Fett und Zucker schaumig rühren. Eier trennen, die Eigelb unter die Fett-Zucker-Masse rühren. Nach und nach Nüsse, Zitronenschale und Flüssigkeit untermischen, dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl. Eiweiß mit einer guten Prise Salz steifschlagen, unter den Teig ziehen. Zuletzt die Nougatwürfel untermischen. In eine gefettete in eine Kranzform geben. Bei 180°C **50 - 60 Min. backen**. Ausgekühlt entweder

mit aufgelöster Kuvertüre besprenkeln oder mit Puderzucker besieben.
Schmeckt besonders gut, wenn er ein oder zwei Tage durchziehen darf.

Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M

Teig:

4 Eier,

250 g Zucker,

200 g Margarine,

2 EI Milch,

200-225 g Mehl,

1 leicht geh. TL Backpulver,

150 g grob geschnittene Walnüsse

Nougatcreme:

250-300 g Backnougat,

100 g bittere Schokolade,

je 100 g Butter und Hartfett,

2 EI Staubzucker,

1 EI Rum,

1 Ei

Weiche Margarine mit Zucker gut verschlagen, Eier einzeln unterschlagen und zu einer cremigen Masse schlagen (2-3 min), Mehl, Backpulver und Milch auf zweimal zugeben und kurz unterschlagen. Teig auf Backblech (mit Backpapier) streichen und die Walnüsse darüber streuen und backen. Nougat, Schokolade und Hartfett langsam schmelzen. Butter mit Staubzucker und Ei cremig schlagen und die handwarme Nougatmasse löffelweise unterschlagen. Den zimmerwarmen Rum zugeben, alles auf den Kuchen streichen und mit dem Kamm garnieren.

Backzeit; 10- 15 min

Hitze: 180-200°C

Zebra Kuchen mit Nougat und Eierlikör 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

200 g Nougat Nussnougat

5 Eier

220 g Puderzucker

200 ml Eierlikör

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

1 Ei Kakaopulver

50 g Kuvertüre, weiß, nach Belieben, zum Dekorieren

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

31.01.05 angie17

Kuchen Anderes

Erdnuss Nougat Kuchen 4 Ei M

Zubereitungszeit: 15 Minuten

1 Becher 200 ml Schlagsahne

1/2 Pck. 125 g Butter oder Margarine

1 Pck. 150 g Erdnusskerne und Cashewkerne im Honigmantel

Für den Teig:

2 Becher 300 g Weizenmehl
3 gestr. El Kakaopulver
4 gestr. Tl Backin
1/2 Becher 100 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker

4 Eier

1/2 Becher 100 ml Milch

Für den Belag:

400 g Nuss-Nougat-Creme
1/2 Pck. 75 g Erdnuskerne und Cashewkerne im Honigmantel

Zubereitung:

1.

Zum Vorbereiten Sahne in eine verschließbare Schüssel etwa 3 l geben. Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der weiteren Zutaten verwenden. Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Nussmischung hacken.

2.

Für den Teig Mehl mit Kakaopulver und Backin mischen, in die Schüssel zur Sahne sieben und mit Zucker und Vanille Zuckervermengen. Eier, Milch, flüssige Butter oder Margarine und Nussmischung hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3.

Schüssel mehrmals kräftig schütteln insgesamt 15-30 Sekunden, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4.

Den Teig auf ein Backblech 30 x 40 cm, gefettet geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C vorgeheizt

Heißluft: etwa 180 °C vorgeheizt

Gas: Stufe 3-4 vorgeheizt

Backzeit: 25-30 Minuten.

5.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Für den Belag die Nuss Nougat Creme auf dem Kuchen verteilen und wellenartig verstreichen. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit der Nussmischung bestreuen.

Tipp:

Backzeit: 25-30 Minuten

Insgesamt:

E: 133 g, F: 405 g, Kh: 678 g,

KJ: 28633, kcal: 6836

Geburtstags Kuchen 2 Ei M

Für 10 Stücke

Teig:

125 g Butter oder Diätmargarine
100 g Schneekoppe Fruchtzucker
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

2 Eier

250 g Weizenmehl
2 TL Backpulver
3 EL Milch
Fett für die Form

Füllung:

70 g Schneekoppe Nuss-Nougat-Creme

20 g Creme fraiche

Glasur:

75 g Schneekoppe Vollmilch-Schokolade
5 g Kokosfett
1 EL Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1. Eine Napfkuchenform (16 Zentimeter Durchmesser und 1 Liter Inhalt) einfetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 175 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.

2. Das Fett schaumig schlagen. Fruchtzucker, Salz und Orangenschale dazugeben und weiterschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Die Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad erwärmen. Mit Creme fraiche verrühren. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Mit der Füllung bestreichen und den Kuchen zusammensetzen.

4. Die Schokolade in eine Schüssel bröckeln und mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen. Die Glasur über dem Kuchen verteilen. Mandeln rösten. Den Kuchen mit den Mandeln bestreuen.

Pro Stück

1450/347 kJ/kcal

6 g Eiweiß

19 g Fett

36 g Kohlenhydrate

Rührteige gelingen am besten, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Nehmen Sie deshalb Fett, Eier und Milch, je nach Rezept, rechtzeitig aus dem Kühlschrank. Wenn die Zutaten unterschiedlich warm sind, kann die Fett-Ei-Mischung gerinnen.

Haselnuss Marmor Kuchen 5 Ei M

FÜR RUND 16 STÜCKE.

250 g Butter/Margarine,

175 g Zucker,

1 Päckchen Vanille Zucker,

1 Prise Salz,

1/2 Fläschchen Butter Vanille Aroma,

5 Eier ,

500 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

5 El Milch,

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse,

200 g Nuss Nougat,

1 gestrichener TL Kakaopulver,

200 g Kuchen Glasur "Haselnuss",

Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren,

Fett und gemahlene Haselnüsse für die Form

1. Fett mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und Butter Vanille Aroma schaumig rühren. Die Eier nach und nach zufügen und unterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, abwechselnd mit der Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Haselnüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Haselnüssen ausgestreute Napfkuchenform 22 cm Ø; 2,5 Liter Inhalt füllen. 100 g Nougat in einem heißen Wasserbad schmelzen. Übrigen Teig mit Nougat und Kakaopulver verrühren. Ebenfalls in die Form füllen, mit einer Gabel vorsichtig durch die Teige ziehen.

3. Im heißen Backofen E Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2 ungefähr 1 Stunde backen. Abkühlen, stürzen, erkalten lassen. Kuchenglasur zusammen mit 100 g Nougat schmelzen, auf dem Kuchen verteilen. Mit "Blüten" aus Mandeln und Haselnüssen verzieren Unteren Rand mit gehackten Nüssen bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit. ca. 1 Stunde

Wartezeit. ca. 1 Stunde

Nährwert pro Stück ca. 1970 kJ/470 kcal E 8 g, F 28 g, KH 48 g

Vida Nr. 52/03

Haselnuss Nougat Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Nougat Nuss - Nougat

100 g Schokolade Zartbitter

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Mandeln, gemahlen

150 g Haselnüsse, gemahlen

75 g Mandeln, gehackt

6 Eier

200 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

8 El Milch, evt. mehr

Fett und Mandelblättchen für die Form

Zubereitung

Nougat klein Würfeln am besten vorher ins Gefrierfach legen, Schokolade grob hacken. Mehl, Backpulver, Nüsse, gemahlene und gehackte Mandeln mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelbe nacheinander zugeben. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch einrühren. Schokolade, Nougat und Eischnee unterheben.

In eine Napfkuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 70 Minuten Umluft 150 Grad backen. Die Form vorher einfetten und mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.07.05 fuffi

Marmor Käse Kuchen 6 Ei M

Für ca. 24 Stücke:

300 g Mehl
280 g Butter
200 g Zucker

6 Eier

150 g Nuss-Nougat-Creme

1,5 kg Magerquark

1 Prise Salz
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" für 1/2 l Milch; zum Kochen
100 g Preiselbeeren aus dem Glas
Fett für die Fettpfanne
Holzstäbchen

1. Mehl,
200 g Butter in Flöckchen,
100 g Zucker und
1 Ei zu einem glatten Teig verkneten.
Abgedeckt 30 Minuten kalt stellen.

2. Nougat-Creme schmelzen lassen. Übrige Butter und restlichen Zucker cremig rühren. 5 Eier trennen. Eigelb nacheinander zur Zuckermasse geben. Quark, Salz, Zitronenschale und Puddingpulver einrühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. In 1/4 der Quarkmasse die Nougat-Creme rühren.

3. Den Teig auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Weiße und braune Quarkmasse in Klecksen auf den Teig geben und mit einem Holzstäbchen durch die Teige ziehen. Preiselbeeren gleichmäßig darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C; Umluft nicht geeignet; Gas: Stufe 3 etwa 45 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen.
Dazu schmeckt halb steif geschlagene Sahne.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 45 Minuten

Nährwert: pro Stück ca. 1170 kJ/280 kcal E 12 g, F 14 g, KH 27 g
Vida Nr. 43/03

Marmor Kuchen mit Nuss Nougat Creme 4 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

200 g Nuss-Nougat-Creme

250 g Markenbutter

4 Eier

250 g Zucker

1 Packung 8,5 g Vanille-Zucker

500 g Mehl

1 Packung 16 g Backpulver

250 ml Milch

30 g Kakao

Zubereitung:

Eine Backform einfetten und mit Mehl bestäuben.

Butter, Eier, Zucker und Vanille-Zucker schaumig schlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Die Milch einrühren und 2/3 des Teiges in die Backform geben. Kakao und Nuss-Nougat-Creme unter den Rest des Teiges rühren und auf dem hellen Teig verteilen. Mit einer Gabel spiralförmig unterziehen. -

Dadurch entsteht das typische Marmormuster.

Im vorgeheizten Backofen etwa 1 Stunde bei 170 °C backen. Nach 15 Minuten den Kuchen auf der Oberseite etwa 1 cm tief einschneiden. Nach dem Backen 20 Minuten abkühlen lassen und anschließend aus der Form stürzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Backzeit: ca. 1 Stunde

Kühlzeit: ca. 1-2 Stunde

Marmor Mascarpone Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

200 g Butter/Margarine,

100 g Mascarpone,

1 Päckchen Vanillezucker,

250 g Zucker,

1 Prise Salz,

5 Eier ,

3 Tropfen Bittermandelaroma,

500 g Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

50 g gehackte Mandeln,

75 ml Milch,

200 g Nuss Nougat

15 g Kakaopulver,

1 -2 EI Puderzucker,

Fett und Mehl für die Form

1. Fett, Mascarpone, Vanillezucker, 200 g Zucker und Salz schaumig rühren. Eier und Mandelaroma nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, im Wechsel mit 50 ml Milch unterrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete und mit Mehl bestäubte Napfkuchenform ca. 2 1/2 Liter Inhalt füllen.

2. Nougat grob würfeln. Kakao, 50 g Zucker und 25 ml Milch unter den restlichen Teig rühren. Nougat unter ben. Dunklen Teig in die Form geben. Mit einer Gabel marmorieren. Im vorgeheizten Backofen E Herd: 175° Umluft: 150°C ca. 50 Minuten backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Pro Stück ca. 330 kcal/1380 kJ

Tina Nr. 17/03

Nougat Ananas Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 kl. Dose/n Ananas in Stücken

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

80 g Zucker

750 ml Milch

2 Becher Crème fraiche

100 g Schokolade Nougatschokolade

200 g Mehl Weizenmehl

3 Tl, gestr. Backpulver
150 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker, Bourbon

4 Eier

150 g Margarine

75 g Schokoladenraspel

50 g Schokolade Nougatschokolade, zum Dekorieren

25 g Schokoladenraspel zum Dekorieren

Zubereitung

Ananas gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver, Zucker, aber nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen. Creme fraiche mit einem Schneebesen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad auflösen. Mehl mit Backpulver mischen. Übrige Zutaten bis auf die Raspelschokolade, zufügen und alles kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem Teig verrühren. Zuletzt die Raspelschokolade unterheben. Viereckigen Backrahmen auf Backblechgröße ausziehen, auf das Blech stellen und den Teig darin glatt streichen oder in einer Fettpfanne. Noch warmen Pudding gleichmäßig aufstreichen und mit Ananasstücken gleichmäßig belegen.

Backen bei 170° ca. 40 Minuten

Nach dem Backen Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Belag am Rand mit einem Messer vom Backrahmen lösen und erkalten lassen. Nougatschokolade grob hacken, in einen Gefrierbeutel füllen und in der Mikrowelle bei Auftaustufe schmelzen lassen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen dekorativ damit besprenkeln. Raspelschokolade drüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

15.02.02 Gaby

Nougat Aprikosen Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter

5 Eier

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Mandeln

100 g Nougat Nuss-Nougat

125 ml Sahne

300 g Aprikosen, gewürfelte, frische

Butter, Zucker, Vanillezucker und Nussnougat schaumig rühren und nach und nach die Dotter dazurühren.

Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit den Mandeln und Sahne unter die Masse rühren. Geschlagenen Eischnee unterheben.

Aprikosen würfeln in etwas Mehl drehen und unter den Teig mischen.

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

Auskühlen, stürzen und mit etwas Zucker u. Aprikosenspalten belegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.12.04 genovefa56

Nougat Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten:

3 Eier

1/4 l Schlagsahne

1 Pkg. Vanillezucker

250 g Zucker

250 g Mehl

1 Pkg. Backpulver

3 Ei Milch

3 Ei Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung:

Eier trennen, Eiklar zu Schnee schlagen. Schlagsahne halbfest schlagen, Zucker und Vanillezucker einschlagen. Dotter unterrühren. Mehl mit Backpulver sieben und unterheben. Milch einmengen, das Eiklar unterheben. Ein Drittel der Masse mit Nutella verrühren.

Gugelhupfform ausfetten und stauben (Mehl)

Zuerst die Nutellamasse einfüllen dann den restlichen Teig einfüllen.

Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Nougat Heidesand 1 Eigelb

ca. 50 Stück

125 g Butter,
50 g Zucker
2 Pkg. Vanillezucker,
2 TL gerieb. Orangenschale
200 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
100 g Nussnougat, schnittfest

1 Eigelb,

100 g Hagelzucker
50- 75 g gehackte Pistazien

Butter schmelzen, bräunen und auskühlen lassen. Butter, Zucker, Vanillezucker und Orangenschale cremig rühren. Mehl und Mandeln mischen und unterrühren. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Teig vierteln, zu 4 Rollen 3 cm Durchmesser formen, 2 cm tief längs einschneiden. Nougat in 4 gleich lange Rollen formen, hineindrücken. Teig darum schließen.

Mit verquirltem Eigelb bestreichen.

2 Rollen in Hagelzucker und 2 in Pistazien wälzen.

Ca. 30 Min. ins Gefrierfach legen.

Teigrollen in ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Bleche legen. Im heißen Backofen 200°C
12 -15 Minuten backen. Auskühlen.

Nougat Hupf 6 Ei

Zutaten:

225 g. ungehärtete Margarine
150 g. Zucker

6 Eier

1 Pr. Salz
150 g Nuss-Nougat-Creme
200 g. Mehl
150 g. Stärke
1 P. Backpulver

Zubereitung:

Rama, Zucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln zugeben. Salz, Nutella beimischen. Mehl, Stärke und Backpulver sieben und kurz aber gründlich unterrühren. Den Teig in eine gefettete Napfform füllen. Den Kuchen aus

der Form lösen, erkalten lassen, nach Belieben mit Schokoguss, Nussglasur oder Puderzucker vollenden.

Backtemperatur: 180C

Backzeit ca. 50 min.

Stäbchenprobe!

Nougat Kirsch Käse Kuchen 5 Ei M

1 Glas 720 ml Sauerkirschen

125 g Butter

200 g Mehl

50 g gemahlene Mandeln

250 g Zucker

5 Eier

2 Ei Kakao

750 g Speisequark

150 g Creme fraîche

1 Ei Stärke

200 g Nussnougat

2-3 Ei Paniermehl

Kirschen abtropfen. Butter würfeln, Mehl, Mandeln, 75 g Zucker, 1 Ei und Kakao verkneten. Teig 20 Minuten kühlen. Übrige Eier trennen. Quark, Creme fraîche, Eigelb und 100 g Zucker verrühren. Teig auf bemehlter Fläche 3 mm dick ausrollen. Kreis 26 cm und Rand 4 cm ausschneiden. Springformboden 26 cm mit Backpapier auslegen, Teig hineinlegen. 5 Minuten kühlen. Eiweiß steif schlagen, Rest Zucker und Stärke einrieseln. Unter Quark ziehen. Nougat klein schneiden. $\frac{3}{4}$ Kirschen und Hälfte Nougat unterheben. Paniermehl auf Boden geben. Quark, Rest Nougat und Kirschen einfüllen. Bei 175°C ca. 1 Stunde backen.

Zubereitung ca. 45 Minuten ohne Back- und Wartezeit

Pro Stück ca. 380 kcal

E 12 g, F 19 g, KH 39 g

Nougat Kuchen 3 Ei M

125 g Butter oder Margarine,

75 g Zucker,

1 Pk Vanillezucker,

1 Prise Salz,

3 Eier Gew. Kl 3,

250 g Mehl,

3 gestr TI Backpulver,

10 EI Milch,

250 g Nussnougat,

50 g gemahlene Haselnüsse,

10 g Kokosfett,

Fett für die Form

Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig schlagen. Eier zufügen. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Masse rühren. Ca 6 EI Milch zufügen, der Teig sollte schwer reißend vom Löffel fallen. 200 g von der Nussnougatcreme im heißen Wasserbad vollkommen schmelzen lassen. Die Hälfte des Teiges in die gefettete Kastenform füllen. Den restlichen Teig mit geschmolzenem Nussnougat, gemahlene Haselnüssen und restlicher Milch verrühren. Nougatteil in die Kastenform geben. Anschließend mit einer Gabel spiralförmig durch beide Teige ziehen, so dass sich heller und dunkler Teig etwas miteinander vermischen. Den Kastenkuchen im vorgeh Backofen bei 175 Grad 60-70 Min backen. Aus der Backform auf ein Kuchengitter stürzen und gut abkühlen lassen. Restlichen Nussnougat und kokosfett in einem kleinen Topf unter Rühren schmelzen. Anschließend in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine winzige Ecke abschneiden und den Kastenkuchen gitterförmig mit der Creme verzieren.

Dazu schmeckt geschlagene Sahne

Nougat Kuchen 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Zwieback

150 g Mandeln, gemahlen

1 TI Backpulver

175 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

300 g Nougat

5 Eier

25 g Palmfett

3 EI Puderzucker

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Den Zwieback zerkleinern. Mit den gemahlenden Mandeln und dem Backpulver vermischen. 150 g Fett mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. 150 g Nougat in Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Mit heißem Wasser übergießen. Nach einigen Minuten vorsichtig das Wasser abgießen. Das Nougat in die Fett-Zucker-Masse glatt einarbeiten. Die Eier unterrühren.

Nun die Mandel-Zwieback-Mischung darübergerben und mit dem Teigschaber alles vorsichtig, aber gründlich unterheben. Eine Form 24 cm fetten und ausbröseln, den Teig hineinfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 55 Minuten backen. Stürzen und abkühlen lassen.

Für den Guss die übrige Nougatmasse mit dem Palmfett und dem übrigen Fett im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen. Aus dem Puderzucker und wenig Wasser einen spritzbaren Guss rühren. In eine Tüte füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Mehrere Ringe damit am Rand spritzen und mit einem Messer von innen nach außen durch die noch feuchte Nougatglasur und den Guss ziehen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

10.01.06 Krikri

Nougat Kuchen 6 Ei M

Die Zutaten:

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier

200 g Nuss-Nougat-Creme

1 Tasse Milch

375 g Mehl

0.5 Päckchen Backpulver

Die Vorbereitungen: Eine Springform einfetten.

Die Zubereitung:

Alle Zutaten zu einen Rührteig verarbeiten. Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 1 Std. backen lassen. Nach dem Abkühlen des Kuchens wahlweise mit Puderzucker oder Kuvertüre verzieren.

Nougat Kuchen 6 Ei M

Das Rezept ist für eine Gugelhupf-Form (ca. 2 l Inhalt)

Zutaten für 16 Portionen

200 g Nougat (schnittfeste Nussnougatmasse)

300 g Haselnüsse, gemahlene

200 g Margarine

6 m.- große Ei(er)

200 g Mehl (Weizenmehl)

3 TL Backpulver

1 Becher Sahne

Semmelbrösel

Puderzucker

Zubereitung

Die Nougatmasse etwa 1 Stunde ins Tiefkühlfach legen.
Gemahlene Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett oder auf dem Blech im Backofen anrösten, bis sie leicht bräunlich werden. Die Eier aufschlagen und Eiweiß vom Eigelb trennen. Eigelb mit dem Zucker vermischen. Margarine in einer anderen Schüssel schaumig rühren und dann löffelweise das Ei-Zucker-Gemisch dazu rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und löffelweise unterheben; dabei die Sahne hinzufügen, sodass eine cremige Masse entsteht. Die Haselnusskerne beimischen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Zuletzt die Nougatmasse in kleine Würfel schneiden und unterziehen. Den Teig in eine gut eingefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Form füllen und glatt streichen. Backhitze: Elektroherd vorgeheizt auf 180° C, Umluftherd 160° C, Gas Stufe 2. Backzeit: ca. 60 Minuten. Kuchen gut 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und völlig auskühlen lassen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

16.5.04 Desert Rose

CK

Nougat Kuchen, Glasierter 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei(er)

120 g Zucker

150 g Mehl

150 g Nutella (Nuss-Nougat-Creme)

Fett für die Form

200 g Sahne

1 EL Puderzucker

100 g Haselnüsse, gemahlen

2 Pkt. Kuchenglasur (Zuckerglasur), weiße

Zubereitung

Für 1 Springform von 20 cm Durchmesser: Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mit dem Handrührgerät Eier und Zucker etwa 10 Minuten lang schaumig schlagen. Das Mehl nach und nach in die Eier-Zucker-Creme sieben und weiter schlagen. Dann die Nougatcreme esslöffelweise untermischen. Die Springform einfetten, den Teig einfüllen und ca. 40 Minuten backen.

Mit einem Hölzchen oder einer Stricknadel prüfen, ob der Teig ganz durchgebacken ist.

Nach dem Herausnehmen den Rand der Springform lösen und den Kuchen abkühlen lassen. Mit einem flachen, scharfen Messer oder Seidengarn den Kuchen quer teilen. Den oberen Teil z.B. mit dem Boden der Springform abheben. Den unteren Teil jetzt schon auf die Platte setzen, auf der Sie den Kuchen servieren möchten.

Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Die gemahlene Haselnüsse untermischen. Die untere Hälfte des Kuchens damit bestreichen. Die obere Hälfte wieder darauf setzen. Die Zuckerglasur nach Packungsangabe zubereiten und den Kuchen großzügig damit überziehen. Der Guss darf dabei ruhig auf die Servierplatte laufen! Nach Belieben lange, dünne Blumenkerzen in den Kuchen stecken.

7.5.02 Simone Hefner CK

Nougat Nusskuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter (oder Margarine)

200 g Zucker, brauner

4 Ei(er)

200 g Haselnüsse, gemahlen

1 TL Zitrone(n) - Schale, abgerieben, unbehandelt

125 g Mehl

2 TL, gestr. Backpulver

2 EL Milch

150 g Nougat (Nussnougat)

Zum Verzieren:

50 g Kuvertüre, zartbitter oder
Puderzucker, zum Besieben

Zubereitung

Nussnougat in Würfelchen schneiden und 30 min tiefkühlen. In der Zwischenzeit Fett und Zucker schaumig rühren. Eier trennen, die Eigelb unter die Fett-Zucker-Masse rühren. Nach und nach Nüsse, Zitronenschale und Flüssigkeit untermischen, dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl. Eiweiß mit einer guten Prise Salz steif schlagen, unter den Teig ziehen. Zuletzt die Nougatwürfel untermischen. In eine gefettete Napfkuchenform (1,5 l Inhalt) oder in eine Frankfurter Kranzform geben.

Bei 180 Grad 50 - 60 min. backen.

Ausgekühlt entweder mit aufgelöster Kuvertüre besprenkeln oder mit Puderzucker besieben. Schmeckt besonders gut, wenn er ein oder zwei Tage durchziehen darf.

26.3.04 Angie17

CK

Nougat Schnitten 10 Eigelb + 4 Eiweiß M

8 Eigelbe

100 g Zucker

4 Eiweiße

80 g Mehl

20 g Speisestärke

40 g Kakaopulver

1/2 l Milch

1 Tüte Vanille-Puddingpulver

2 Eigelbe

150 g Zucker

250 g Butter

100 g Nougat

100 g Schokoladen-Fettglasur

5 Belegkirschen

Für das Backblech:

Pergamentpapier

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

Nuss Nougat Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter oder Margarine

200 g Zucker, brauner

4 Eier

200 g Haselnüsse, gemahlen

1 TI Zitronen - Schale, abgerieben, unbehandelt

125 g Mehl

2 TI, gestr. Backpulver

2 EI Milch

150 g Nougat Nussnougat

Zum Verzieren:

50 g Kuvertüre, zartbitter oder

Puderzucker, zum Besieben

Nussnougat in Würfelchen schneiden und 30 min tiefkühlen. In der Zwischenzeit Fett und Zucker schaumig rühren. Eier trennen, die Eigelb unter die Fett-Zucker-Masse rühren. Nach und nach Nüsse, Zitronenschale und Flüssigkeit untermischen, dann das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl. Eiweiß mit einer guten Prise Salz steif schlagen, unter den Teig ziehen. Zuletzt die Nougatwürfel untermischen. In eine gefettete Napfkuchenform 1,5 l Inhalt oder in eine Frankfurter Kranzform geben.

Bei 180 Grad 50 - 60 min. backen.

Ausgekühlt entweder mit aufgelöster Kuvertüre besprenkeln oder mit Puderzucker besieben. Schmeckt besonders gut, wenn er ein oder zwei Tage durchziehen darf.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
26.03.04 angie17

Nuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 Butter,
175 g Zucker
1 P. Vanillin Zucker,
Salz

5 Eier,
500 g Mehl
1 P. Backpulver,

5 EL Milch

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

200 g Nuss Nougat

1 gestr. TL Kakao
200 g Glasur " Haselnuss"
Fett und gem. Haselnüsse für die Form,
Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren

1. Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Nüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlenden Nüssen ausgestreute Form (22 cm Ø) füllen. Hälfte Nougat schmelzen. Mit Rest Teig und Kakao verrühren. Einfüllen, Unterziehen.

Kuchen bei 175 °C 1 Std. backen.

Auskühlen.

3. Glasur und Rest Nougat schmelzen. Auf dem Kuchen verteilen. Verzieren.

Zubereitung ca. 15 Minuten (ohne Backzeit).

Pro Stück ca. 470 kcal. E 8 g, F 27 g, KH 48 g

Laura Nr. 50/02

[Auch hier das Original Rezept](#)

Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln

200 g Nüsse; -- oder Mandeln
3 El Akazienhonig; oder milder Blütenhonig
4 TI Kakao
0,25 TI Zimt
0,25 TI Gemahlene Vanille;
(zur Not Vanillezucker, schmeckt aber nicht so gut)
1 TI Pulverkaffee; (Instant)
70 g Butter

Die Nüsse müssen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geröstet werden, damit später das Öl austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen.

Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme.

Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.

zur eigenen Herstellung vom Nougat

mir schmeckt es besser als das fertige

Hans60 Sonntag, 4. Dezember 2005

Nuss Quark Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

120 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eier

200 g Quark Magerquark
160 g Nougat

160 g Haselnüsse, gemahlen
80 g Haselnüsse, gehackt
160 g Mehl
1 Pkt. Backpulver

Rührteig herstellen, in gefettete Napfkuchenform füllen.

Backen: ca. 60 Min. / 175°
Nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten
10.01.02 Geris

Pfirsich Nougat Kuchen 3 Ei M

1 Rezept

Zum Vorbereiten

1 Dose Pfirsichhälften Abtropfgew.500 g
200 g Nuss-Nougat

FÜR DEN ALL-IN-TEIG

250 g Mehl
2 Tl. Backpulver
150 g Zucker

3 Eier

150 g Weiche Butter od. Margarine

6 Ei. Milch

Zum Vorbereiten Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Nuss-Nougat in einem Topf im Wasserbad nach Packungsanleitung geschmeidig rühren.

Für den Teig Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig auf ein Backblech 30x40 cm, gefettet geben und glatt streichen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden, auf den Teig legen und Nuss-Nougat mit einem Teelöffel in Klecksen zwischen den Pfirsichhälften verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

O/U: ca. 200 Grad vorgeh. Heißluft: ca. 180 Grad vorgeh.

Backzeit: 20-25 Minuten

Das Backblech zum Abkühlen auf einen Kuchenrost stellen.

Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit einem Pinsel auf den heißen Kuchen streichen. Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Quark Kuchen Nuss 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

120 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Ei(er)

200 g Quark (Magerquark)

160 g Nougat

160 g Haselnüsse, gemahlen

80 g Haselnüsse, gehackt

160 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Zubereitung

Rührteig herstellen, in gefettete Napfkuchenform füllen.

Backen: ca. 60 Min. / 175°

Nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur überziehen.

10.1.02 Geris

CK

Quark Nougat Kuchen 6 Ei M

400 g Mehl,

1 Würfel Hefe 42 g,

1/8 Liter lauwarme Milch,

80 g Zucker,

100 g weiche Butter,

1 Prise/n Salz,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone.

Zutaten für den Belag:

750 g Quark 20 %,

80 g Rosinen,
2 El Rum nach Belieben,
1 Päck. Vanille-Puddingpulver,

¼ l Milch,

175 g Zucker,

6 Eier,

1 Päck. Vanillezucker,
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,
2 El. Zitronensaft,
80 g gemahlene Mandeln,
¼ Tl. Zimtpulver,
1 Prise/n Salz.

Zutaten für die Glasur:

200 g Nuss-Nougatmasse,
Butter für das Blech,
Mehl für die Arbeitsfläche.

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln und 4 El. Milch, 1 Tl. Zucker und etwas Mehl vom Rand zu einem Vorteig verrühren. Diesen zugedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Butter in Stückchen, die restliche Milch, Zucker, Salz und die Zitronenschale hinzufügen. Den Teig kneten, bis er sich vom Schüsselrand löst und 40 Minuten gehen lassen. Das Backblech fetten.

Währenddessen für den Belag den Quark durch ein Sieb tropfen lassen. Die Rosinen nach Belieben in Rum einweichen. Die Hälfte des Puddingpulvers mit der Milch und Zucker nach Packungsanweisung kochen, danach sofort kühl stellen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker verrühren. Zitronenschale und -saft, Mandeln, Zimt, Rosinen und Quark hinzufügen. Alles gut durchrühren. Den gekochten Pudding und das restliche Pulver dazumischen. Die Eiweiße mit Salz steif schlagen, unter den Quark heben. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig nochmals kräftig

durchkneten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und auf das Blech legen. Die Quarkmasse darauf streichen. Kuchen im Ofen Mitte, Umluft 160 Grad in 50 Minuten goldbraun backen. Abkühlen lassen.

Die Nougatmasse im heißen Wasserbad schmelzen lassen, auf dem Kuchen verteilen und glattstreichen. Zur Verzierung mit einem Löffel oder einer Gabel Linien ziehen.

Tipp:

Statt Rum können die Rosinen nach Belieben in Mandellikör eingeweicht werden. Das feine Nussaroma harmoniert sehr gut mit dem Geschmack der Nougatglasur.

Quark Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

5 Eier

250 g Quark

200 g Nougat, aufgelöst
200 g Nüsse, gemahlen
100 g Nüsse, gehackt
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung

Zubereitung: Nacheinander alles gut verrühren, in eine Napfkuchenform füllen. Bei 175° 60 bis 70 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.08.04 Dragonfly-Lady

Sahne Nougat Kuchen 5 Ei M

Teig:

200 g Margarine
250 g Zucker

4 Eier

200 g Mehl
125 g Mandeln, geriebene
200 ml Sahne, saure
1 Natron
2 Kakao

Nougatcreme

125 g Butter
75 g Puderzucker

1 Ei oder 2 kleine

100 g Nougat Stangen oder Creme
1 Kakao, evtl. mehr
125 g Kokosfett

Margarine, Zucker und Eier gut verrühren. Mehl und Mandeln dazugeben. In der sauren Sahne das Natron auflösen und zugeben. Den Kakao hinzufügen und alles zu einem Teig verrühren. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, an der offenen Seite einen hohen Rand falten. Den Teig aufstreichen, 10-15 Minuten bei starker Hitze backen. Heiß stürzen, das Papier abziehen. Erkalten lassen.

Für die Nougatcreme Butter und den gesiebten Puderzucker cremig schlagen, Ei zugeben, Nougatcreme oder erwärmte Nougatstangen und Kakao zufügen, gut verrühren. Zuletzt das zerlassene, abgekühlte Kokosfett darunter schlagen. Die Nougatcreme auf den Kuchen streichen und die Oberfläche mit der Gabel verzieren.

Backzeit: 10- 15 Minuten

Hitze: 220° -250° C

Ein feiner, einige Tage haltender Kuchen. Er kann schon vor dem Fest gebacken werden.

Streusel Kuchen mit Nougatcreme 4 Ei M

Zutaten:

250 g Butter
235 g Zucker
300 g Mehl
1 Prise Salz

4 Eier

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

150 g Nuss-Nougatcreme

1 Tüte Schokoladenpuddingpulver für 1/2l, zum Kochen

50 g gehackte Pistazien

50 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung:

1. 150 g Butter, 160 g Zucker, Mehl und Salz zu Streuseln verkneten. Den Boden einer Springform fetten, Hälfte der Streusel als Boden andrücken. Kühl stellen.

2. 100 g Butte und 125 g Zucker sehr schaumig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Quark, Mascarpone, Nougatcreme und Puddingpulver unterheben. Die Nougat-Masse auf den Streuselboden geben. Rest Streusel, Pistazien und Haselnüsse verkneten und auf der Nougat-Masse verteilen. Bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen und aus der Form lösen.

Ist zwar ziemlich Kalorienreich, aber man gönnt sich so einen Kuchen ja nicht jeden Tag und ab und zu muß man sich ja auch mal etwas gönnen.

Viel Spaß beim nach backen.

Lieben Gruß Osiris

Zupf Kuchen mit Nougat 8 Ei M

Zutaten für ca. 25 Stücke

100 g Nougat- Schokolade

200 g schnittfestes Nussnougat

450 g Mehl

1 Tüte Backpulver

200 g + 300 g Zucker

2 Tüte Vanille Zucker

1 Prise Salz

5 Ei Kakao 30 g

275 weiche + 125 g feste Butter/Margarine

8 Eier

Fett für die Form

3 Dosen a 425 ml Aprikosen

1,5 kg Magerquark

1 1/2 Tüte Puddingpulver "Vanille- Geschmack" für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken, Nougat würfeln. Mehl, Backpulver, 200 g Zucker, 1 Vanille Zucker, Salz und Kakao mischen. 275 g Fett und 2 Eier zufügen und verkneten. Schokolade und Hälfte Nougat zufügen und unterkneten. Teig ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Eine Fettpfanne ca. 32 x 39 cm fetten. Aprikosen abtropfen lassen. 125 g Fett schmelzen lind abkühlen lassen. Mit Quark, 300 g Zucker, 1 Vanille Zucker, 6 Eiern und Puddingpulver glatt rühren.

3. Ca. - 1/4 des Teiges in der Fettpfanne ausrollen. Aprikosen mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Quarkmasse darauf streichen. Rest Teig in Stücke zupfen. Mit Rest Nougat auf der Quarkmasse verteilen. im heißen Ofen E- Herd: 200 °C / Umluft- . 175°C / Gas: Stufe 3 50- 60 Minuten backen. Auskühlen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 440 kcal/ 1840 kl., Eiweiß 14 g, Fett 19 g, Kohlehydrate 50 g

Bella Nr. 4/03

Kuchen Marzipan

Marzipan Kuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

175 g Zucker

3 Eier

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

300 g Mehl

200 g Marzipan - Rohmasse

1 Pck. Nougat - Rohmasse

20 g Fett

3 Ei Mandeln, gehackte

Zubereitung

Fett und Zucker mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Eier, Vanillezucker, Backpulver und Mehl zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Marzipan-Rohmasse in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.

Eine Gugelhupfform einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen im Backofen bei 175 Grad etwa 60 Minuten backen. Den Kuchen im abgeschalteten Herd noch 10 Minuten ruhen lassen, aus der Form stürzen und völlig erkalten lassen.

Die Nougat-Rohmasse im heißen Wasserbad auflösen Pflanzenfett zufügen und gut verrühren. Den Kuchen mit der warmen Masse überziehen.

Mandeln in einer Pfanne hellbraun rösten und den unteren Rand des Kuchens verzieren. Gut trocknen lassen.

Brennwert p. P.: 340

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.12.05 baehrchen

Schokoladen Schnitten mit Nougatfüllung 8 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 12 Stück:

Biskuit:

70 g Kakaopulver

85 g Mehl

80 g Marzipanrohmasse

100 g Zucker

1 Ei Wasser

8 Ei trennen

80 g gemahlene Mandeln

Füllung:

120 g Butter oder Margarine

6 cl Rum

75 g Puderzucker

3 Eigelb

300 g Nougat

Überzug:

30 g Mandelstifte

100 g halbbittere Kuvertüre

150 g dunkle Kuchenglasur

Zubereitung:

Kakaopulver und Mehl mischen und sieben. Marzipanrohmasse mit 80 g Zucker in einer Schüssel verkneten. Wasser dazugeben. Die Eigelb einzeln nacheinander mit den Quirlen des Handrührers unter die Marzipanmasse rühren und alles zu einer schaumigen Creme aufschlagen. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. 1/3 des Eischnees unter die Creme rühren. Die Kakao-Mehl-Mischung, die gemahlene Mandeln und zuletzt den restlichen Eischnee dazugeben und alles mit dem Schneebesen unterheben, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Saftpfanne mit Backpapier belegen und die Masse darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen.

Die Kuchenplatte mit dem Papier von der Saftpfanne ziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Dann der Länge nach in vier gleiche Streifen schneiden. Für die Füllung Butter oder Margarine, Rum, Puderzucker und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers cremig aufschlagen. Den Nougat nach und nach in Flöckchen dazugeben und unterrühren.

Die Kuchenstreifen gleichmäßig mit der Nougatcreme bestreichen und mit leichtem Druck aufeinander setzen. Den Kuchen rundherum mit der restlichen Creme bestreichen und mindestens 1 Stunde kühl stellen. Für den Überzug die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Die Kuvertüre hacken. Zusammen mit der Kuchenglasur im warmen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen. Alufolie darunter legen.

Den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen. Die Oberfläche mit einem gezackten Teigschaber verzieren. Die gerösteten Mandelstifte in die Mitte streuen. Den Überzug ganz fest werden lassen. Dann den Kuchen mit einem nassen Sägemesser in Stücke schneiden und mit Schlagsahne servieren. Backzeit 8-10 Minuten bei 225 °C.

Spekulatius Marzipan Nougat Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

150 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Spekulatius, grob gemahlen

100 g Nougat Nuss-Nougat
70 g Orangeat, gewürfeltes Aranzini
70 g Walnüsse, großgehackte
200 g Marzipan, gewürfeltes
etwas Aroma Finesse Orange

1 Ei Rum

3 Ei Natur-Joghurt

etwas Aroma flüssiges Vanillearoma

Butter, Zucker, Vanillezucker, Rum, Vanillearoma, Finesse Orangenfrucht und Nussnougat schaumig rühren, nach und nach die Eidotter unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt mit den grob gemahlene Spekulatius-Keks und dem Naturjoghurt unter die Dottermasse rühren, und die gehackten Walnüsse und Aranzini dazu.

Geschlagenen Eischnee unterheben.

Gekühltes, gewürfeltes Marzipan mit etwas Mehl bestreuen und unter den Teig mischen.

Teig in eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr ca. gute 60. Minuten bei 180° backen.

Auskühlen lassen, und nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.10.05 genovefa56

Muffeins

Birnen Nougat Muffins 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 Birnen

100 g Schokolade, Nougat

240 g Mehl

2 TI Backpulver

½ TI Natron

2 Ei Haselnüsse, gemahlen

2 Eier

120 g Zucker

80 ml Öl, neutral

60 g Nuss Nougat Creme

140 g Joghurt

Zubereitung

Backofen auf 190°C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Birnen waschen, schälen und in kleine Stücke schneiden. Schokolade in kleine Stückchen hacken. Mehl, Backpulver, Natron, Haselnüsse und Schokolade in einer Schüssel vermischen. In einer zweiten Schüssel Eier, Zucker, Öl, Nutella und Joghurt schaumig schlagen. Mehlgemisch und Birnenstückchen dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20-25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
19.10.04 tibawi

Kommentar von Naschmaus 25.01.2005 11:01

Aus Mangel an Papierförmchen für das Muffins Blech wurde bei mir aus den Muffins ein Kastenkuchen : , aber ...

Es schmeckt sehr lecker, das Rezept ist auf alle Fälle zu empfehlen.

Ich habe wie für Muffins für mich eher üblich statt Joghurt Buttermilch genommen und Nougat statt der Schokolade. Als kleiner Tipp: das Nougat vorher kaltstellen, hatte ich nicht gemacht und entsprechend hatte ich dann ziemlich große Nougatstückchen ... tut dem Geschmack aber keinen Abbruch :-

Haselnuss Muffin 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
150 g Nougat
200 g Haselnüsse, gemahlene
125 g Mehl
2 TI Backpulver
125 g Butter
200 g Zucker, braun

4 Eier

30 ml Milch

1 TI Zitronen - Schalen

Zubereitung

Backofen auf 180 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Eier trennen und Eiweiße steif schlagen. Nougat in kleine Würfel schneiden es geht auch Nougat aus dem Glas. Haselnüsse, Mehl und Backpulver in einer Schüssel mischen. In einer zweiten Schüssel Butter, Zucker, Eigelbe, Milch und Zitronenschale schaumig schlagen. Mehlgemisch und Nougatwürfel dazugeben und unterrühren. Zuletzt vorsichtig den Eischnee unterheben. Teig in die Förmchen füllen und ca. 25 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.04.05 Streifenhörnchen

Hügel Muffins mit Nuss Nougat 4 Ei M

Zutaten für 12 Stück:

120 g Nuss- Nougat
180 g Butter
150 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

4 Eier

240 g Mehl
60 g Speisestärke
2 TI Backpulver

60 ml Milch

200 g Kirschgrütze
1 Pck. Sahnefestiger

500 g Schlagsahne

Minze zum Verzieren

Zubereitung:

1. Nougat im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen. Butter, 120 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Nougat zufügen, unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und mit der Milch kurz unter den Teig rühren.

2. Teig in ein gut gefettetes, mit Mehl ausgestäubtes Muffinblech mit 12 Mulden verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 20- 25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen.

3. Aus der Mitte der Muffins mit einem Messer einen Kegel herausschneiden. In die entstandene Vertiefung Kirschgrütze füllen. Die Teigkegel fein zerbröseln. 30 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker und Sahnefestiger vermischen. Sahne steif schlagen, Zuckermischung dabei einrieseln lassen. 2/3 der Brösel unter die Sahne heben. Kuppelförmig auf die Muffins streichen, mit den restlichen Bröseln bestreuen. Mit Minze verziert servieren.

Zubereitung. ca. 50 Min.

pro Stück 480 kcal/2010 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

Extra:

Für Kinder die Hügel- Muffins einfach mit bunten Schokolinsen z. B. Smarties, Handel oder Zuckerperlen Fertigprodukt verzieren.

Schöne Woche Nr. 2/04

Kirsch Nougat Muffins 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Sauerkirschen

200 ml Milch

100 g Nougat

200 g Mehl

50 g Haselnüsse, gehackte

3 TI Backpulver

1 Eier

125 g Zucker

80 ml Pflanzenöl

evtl. Kuvertüre, Haselnuss

Backofen vorheizen 180°C Ober-/Unterhitze. Muffinblech mit Förmchen bestücken.

Kirschen abtropfen lassen. 100 ml Milch erwärmen und Nougat darin schmelzen. Masse abkühlen lassen. Mehl, Nüsse und Backpulver mischen. Ei verquirlen. Zucker, Öl und übrige Milch gut unterrühren. Nougatmasse und Kirschen unterheben. Dann erst die Mehlmischung unterheben, aber nur so lange, bis die trockenen Zutaten feucht sind.

Teig in die Förmchen füllen und ab in den Backofen. 20 - 25 Min. backen.

TIPP: Nach dem Abkühlen die Muffins "kopfüber" in flüssige Haselnusskuvertüre tauchen und mit gehackten Haselnüssen bestreuen.

Brennwert p. P.: 275

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

03.04.05 sonne3009

Nuss Nougat Muffins 2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

75 g Butter

75 g Nuss Nougat Creme

50 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 ml Milch

75 g Puderzucker

1 TI Wasser

Schokostreusel

Zubereitung

Butter mit Nuss-Nougat-Creme und Zucker verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver zusammen fein sieben. Im Wechsel mit Milch in die Crememasse geben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Die Papierbackförmchen auf ein Blech setzen. Den Teig löffelweise bis ca. 1 cm unter dem Rand einfüllen. Nicht höher, denn die Küchlein gehen beim Backen auf, der Teig quillt sonst über den Rand. Muffins ca. 20 Minuten goldbraun backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Puderzucker mit Wasser verrühren, mit einem Teelöffel über die Muffins träufeln. Sofort mit Schokostreuseln bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.12.05 Stranger

Toffiffee Muffins 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

80 g Nougat Nussnougat

250 g Mehl

50 g Nüsse, gemahlene
3 TI Backpulver

1 Eier

80 g Zucker
60 ml Öl

150 g Sauerrahm

130 ml Buttermilch

12 Süßigkeiten Toffifee

100 g Kuvertüre, Haselnuss

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Nougat im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Aus allen Zutaten ohne Toffifee einen Teig zubereiten und diesen bis zur Hälfte in Papierförmchen in der Muffinbackform füllen. Je ein Toffifee darauf setzen und mit restlichem Teig auffüllen. Ca.20 Minuten backen und mit Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
11.07.04 Claudiamaria

Stollen

Amaretto Nougat Stollen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Nougat Nussnougat, schnittfest
500 g Mehl, Pck. Backpulver
100 g Mandeln, gehackt
1 TI Kaffeepulver, löslich

2 Eier

125 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
200 g Butter, weiche
75 g Kekse Amarettini
2 Ei Amaretto
3 Ei Mandeln Blättchen
2 Ei Puderzucker

250 g Quark Magerquark

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffee, Eier, Zucker, Vanillezucker, Quark, 1 Prise Salz, Backpulver und 175 g Butter in Stückchen zu einem glatten Teig verkneten. Amarettini mit Amaretto-Likör beträufeln, Nougat in Stücke schneiden.

Teig ca. 40 x 40 cm groß ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken. Teig überschlagen und zum Stollen formen.

Auf ein gefettetes Backblech legen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd 200 Grad / Heißluft: 175 Grad ca. 40-45 Minuten backen.

Mandeln rösten. 25 g Butter schmelzen. Stollen mit Butter bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.11.03 annieone

20.11.05 ClaudiaWeis

Nougat Stollen 2 Ei M

Weihnachtsgebäck

Zutaten für 20 Portionen

200 g Nougat (Nuss-Nougat)

500 g Mehl

100 g Mandeln, gehackte

1 TL Kaffee, löslicher

2 Ei(er)

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

250 g Quark (Magerquark)

1 Prise Salz

1 Pck. Backpulver

75 g Kekse (Amarettini)

2 EL Amaretto

30 g Mandeln (Blättchen)

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Nougat kalt stellen. Mehl, Mandeln, Kaffeepulver, Eier, Zucker, Vanillinzucker, Quark, Salz, Backpulver und 175 g Butter mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verarbeiten. Amarettini mit Amaretto beträufeln. Nougat in Stückchen schneiden.

Teig zu einem Quadrat (ca. 40 x 40 cm) ausrollen. Amarettini und Nougat darauf verteilen, leicht eindrücken und den Teig zu einem Laib formen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Stollen darauf legen. (Ich benutze eine Stollenform, geht einfacher)

Im heißen Backofen (E-Herd: 200° C/Gasherd: Stufe3) ca. 40 Minuten backen.

In der Zwischenzeit Mandeln ohne Fett goldbraun rösten. Restliche Butter schmelzen. Stollen herausnehmen und mit der Butter bestreichen. Mandelblättchen darüber streuen und auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben

29.11.03 Annieone

CK

Nougat Stollen M

Zutaten für ca. 20 Scheiben:

Für den Teig:

1 Würfel 42 g Hefe

75 g Zucker

1/8 Liter lauwarme Milch

500 g Weizenmehl Typ 550

1 Beutel Citro-Back = 1 abgeriebene Zitrone

1 Prise Salz

175 g flüssige Butter

2 El Whisky oder Weinbrand

25 g gehackte Pistazien

Für die Füllung:

400 g Nuss-Nougat

3 El Whisky oder Weinbrand

25 g gehackte Pistazien

Außerdem:

75 g flüssige Butter

100 g Puderzucker

Pistazien zum Bestreuen

Backpapier

Zubereitung:

Die Hefe und 25 g Zucker mit der lauwarmen Milch verrühren. Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe-Milch hinein-

gießen und mit etwas Mehl verrühren. Zugedeckt an einen warmen Ort ca. 20 Minuten gehen lassen. Für die Füllung Nougat, Whisky und Pistazien mit dem Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Nougat-Füllung halbieren und zu 2 Rollen von ca. 30cm Länge formen. Hefeteig, Citro-Back, Salz, Butter, Whisky und Pistazien zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 20 Minuten zugedeckt gehen lassen und nochmals gut verkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von ca. 25x30cm ausrollen. Nougatrollen mit einem Abstand von ca. 10cm drauflegen. Längsseiten über die beiden Nougatrollen zur Mitte einrollen, Enden festdrücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2 auf der mittleren Einschubleiste **50-55 Minuten backen**. Stollen herausnehmen und noch heiß mit der Butterbestreichen. Zuerst mit Puderzucker, dann mit Pistazien bestreuen.

Tipp: Wenn der Teig beim Ausrollen festkleben sollte, einfach etwas mehr Mehl auf die Ausrollfläche und auf das Nudelholz streuen. Hilft es nicht, die Teigmasse kurz in den Kühlschrank legen und anschließend zwischen Folie oder Pergamentpapier ausrollen.

Torten Alkohol

Aida Torte 4 Ei M

Zutaten für Portionen

120 g Mehl

60 g Speisestärke Maizena oder Kartoffelstärke

1 TI Backpulver

4 Ei, davon das Eiklar, zu Schnee geschlagen

140 g Zucker

2 El Wasser, warm

½ Zitronen, die Schale

Für die Füllung:

100 g Nougat

100 g Marzipan - Rohmasse

2 cl Kirschwasser

3 El Wasser

1 El Puderzucker

Für den Belag:

100 g Marmelade Marillenmarmelade - Aprikosen

50 g Mandeln, in Blättchen, geröstet

4 Tasse/n Früchte, gemischt

1 Tortenguss, klar

etwas Butter, für die Form

Zubereitung

Den Boden einer Springform 26 ausfetten. Den Backofen auf 190°C vorheizen.

Die Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers, dem Wasser und der Zitronenschale schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und unter den Teig ziehen, diesen in die Springform füllen und auf der zweiten Schiene von unten 30 Min. backen.

Den Biskuit aus der Form stürzen, erkalten lassen und mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

Den Tortenboden zweimal durchschneiden. Das Nougat im Wasserbad schmelzen, einen Boden damit bestreichen, den zweiten darauf setzen.

Das Marzipan mit dem Kirschwasser, Wasser und dem Staubzucker verrühren und den zweiten Tortenboden damit bestreichen. Den dritten Boden darauf setzen. Oberfläche und Rand der Torte mit der Marmelade bestreichen, den Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Die Torte mit den Früchten belegen. Den Guss nach Vorschrift kochen, etwas abkühlen lassen und das Obst damit überziehen.

Ist etwas mehr Arbeit, aber es lohnt sich, bekommt man auch im Aida - Café

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.01.03 Nora

Crème Nougat Torte 4 Ei M

Für den Biskuitteig:

4 Ei trennen,

200 g erwärmtes Nuss-Nougat,
1 P Vanillezucker,
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma,
80 g Mehl,
1 gestr. TL Backpulver,
80 g gem. Haselnusskerne,
80 g Löffelbiskuits,

150 ml Schlagsahne

Für die Füllung:

150 m. Schlagsahne,

300 g weiße Kuvertüre,

250 g weiche Butter,

4 Ei Himbeergeist,

4 Ei Wildpreiselbeerdessert aus dem Glas

Aufgelöste, geschabte Kuvertüre

Für den Biskuitteig Eigelb, Nuss-Nougat, Vanillezucker und Butter-Vanille-Aroma auf höchster Stufe cremig rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit Haselnüssen und fein zerbröselten Löffelbiskuits auf niedrigster Stufe unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Aus dem Teig 4 Böden backen. Dazu jeweils 1/4 des Teiges in eine Springform D26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt füllen und glattstreichen. Die Form sofort in den Backofen Mitte schieben. Bei 180 Grad ca. 10-15 min. pro Boden backen. Die Böden stürzen, das Backpapier abziehen und die Böden einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für die Füllung Sahne zum Kochen bringen. Kuvertüre hacken und in der von der Kochstelle genommene Sahne unter rühren auflösen. Die Masse in eine Rührschüssel geben, mit Klarsichtfolie zudecken und erkalten lassen am besten über Nacht. Die Masse etwa 3 Minuten aufschlagen. Nach und nach Butter unterrühren. Mit Himbeergeist abschmecken. Einen der Böden mit Wildpreiselbeer-Dessert bestreichen und mit dem zweiten Boden belegen. Diesen mit 3 Ei der Creme bestreichen, mit dem dritten Boden belegen, wieder bestreichen und mit dem vierten Boden belegen. Tortenoberfläche und -rand ebenfalls mit Creme bestreichen. Den Tortenrand mit Hilfe eines Tortenkammes verzieren. Die Torte mit geschabter Kuvertüre garnieren.

Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke

150 g Nussnougat schnittfest

50 g Zartbitterschokolade

800 g Schlagsahne

125 g Butter

60 g + 125 g Zucker

1 Eigelb + 4 Eier

175 g + 125 g Mehl

2 Ei Kakaopulver

2 1/2 TI Backpulver

100 g Speisestärke

2 TI Lebkuchengewürz

2 Ei Aprikosenkonfitüre
6 Blatt weiße Gelatine
1 Tüte Vanille Zucker
1/4 l Eierlikör

Zubereitung

1. Nougat und Schokolade hacken. 300 g Sahne aufkochen. Nougat und Schokolade darin schmelzen. Auskühlen.
2. Butter, 60 g Zucker, Eigelb, 175 g Mehl, 1 Ei Kakao und 1/2 TI Backpulver verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Eier trennen. Eiweiß und 4 Ei Wasser steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 125 g Mehl, Stärke, 2 TI Backpulver und Gewürz mischen, unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø geben. Im heißen Ofen E- Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2 25- 30 Minuten backen. Auskühlen.
4. Mürbeteig auf Boden einer gefetteten Springform 26 cm Ø ausrollen. im heißen Ofen E- Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 10- 12 Minuten backen. Aus Rest Teig Sterne ausstechen, ca. 5 Minuten backen. Auskühlen.
5. Biskuit 2x durchschneiden. Mürbeteig mit Konfitüre bestreichen, unteren Biskuit darauf legen. Einen Tortenring darum legen. 5 Blatt Gelatine einweichen. 250 g Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter 150 ml Likör rühren. Tröpfchenweise unter die Sahne heben. Kalt stellen.
6. Nougatcreme aufschlagen. Cremes getrennt in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Cremes abwechselnd als Ringe auf den unteren Biskuit spritzen. 2. Biskuit darauf legen. Mit Rest Creme genauso verfahren. 3. Biskuit darauf legen. Ca. 3 Stunden kühlen.
7. 1 Blatt Gelatine einweichen. 250 g Sahne steif schlagen. Torte mit 3/4 Sahne einstreichen. Mit Rest Sahne ein Rechteck spritzen. Gelatine ausdrücken, auflösen. Unter 100 ml Likör rühren, im Rechteck verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Torte verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Wartezeit ca. 4 Std. Pro

Stück ca.

510 kcal/2140 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 31 g,

Kohlenhydrate 47 g

Bella Nr. 47/03

Festliche Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

800 g Sahne

150 g Nussnougat

50 g Zartbitterschokolade

125 g Butter

60 g Puderzucker

1 Eigelb

300 g Mehl

1 gehäufter TL + 2 EL Kakao

2 1/2 TL Backpulver

4 Eier

125 g Zucker

100 g Speisestärke

2 TL Lebkuchen- Gewürz

1 EL Aprikosen- Konfitüre

5 Bl. Gelatine

2 P. Vanille Zucker

180 ml Eierlikör

1. 300 g Sahne aufkochen. Nougat und Schokolade hacken, darin schmelzen. Auskühlen lassen.

2. Butter, Puderzucker, Eigelb, 175 g Mehl, 1 TL Kakao, 1/2 TL Backpulver verkneten. Kühlen.

3. Eier trennen. Eiweiß und 4 EL Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 125 g Mehl, Stärke, 2 TL Backpulver und Gewürz mischen, unterheben. In am Boden gefettete Springform 26 cm Ø streichen. Im heißen Ofen bei 175 °C **25- 30 Minuten backen**. Auskühlen lassen.

4. Teig ausrollen, rund 26 cm Ø ausschneiden. Aus Rest Sterne ausstechen. Boden bei 175 °C ca. 10 Min., Sterne ca. 5 Min. backen.

5. Biskuit 2 x durchschneiden. Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, unteren Biskuit darauf legen. Hohen Tortenring darum schließen. 4 Blatt Gelatine einweichen. 300 g Sahne und 1 P. Vanille Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und 100 ml Likör unterrühren. Unter die Sahne heben. Kühl stellen.

6. Nougatcreme aufschlagen. Beide Cremes in je 1 Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Abwechselnd als Ringe auf unteren Boden spritzen. 2. Boden auflegen. Rest Cremes darauf spritzen. 3. Boden darauf legen und andrücken. Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

7. 200 g Sahne und 1 P. Vanille Zucker steif schlagen. 1 Bl. Gelatine einweichen. Torte mit Sahne einstreichen. Restliche Sahne als Tupfen aufspritzen, so dass ein Rechteck entsteht. Gelatine ausdrücken, auflösen, 80 ml Likör einrühren, im Rechteck verteilen. Kühlen. Mit 2 Ei Kakao und Sternen verzieren.

Zubereitung: ca. 2 Stunden ohne Wartezeit
kcal/Stück: ca. 510 Fett/Stück. ca. 31 g
Avanti Nr. 1/04

Fioretto Nougat Torte 6 Ei M

Schoko-Biskuit

6 Eier

150 g Zucker

140 g Mehl

30 g Kakao

Butter und Mehl für die Form

Die Eier mit dem Zucker über einem heißen Wasserbad aufschlagen, bis eine cremige Masse entsteht. Vom Wasserbad nehmen und in einer Küchenmaschine wieder kalt schlagen. Mehl und Kakao in eine Schüssel sieben und vorsichtig unter die Grundmasse heben. Den Teig in eine zuvor gebutterte und bemehlte Springform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C ca. 30 Minuten backen.

Den fertig gebackenen Biskuitboden aus der Springform stürzen und abkühlen lassen. Den Boden zweimal durchschneiden. Den mittleren Boden 2 cm kleiner ausstechen als den unteren Boden. Den oberen Boden wiederum 2 cm kleiner ausstechen.

Fioretto-Nougat-Creme M

250 ml Sahne

270 g Fioretto 2 Tüte

40 ml Cointreau

1 Tüte Lindt Schokostreusel

10 Mini-Fioretto

200 ml aufgeschlagene Sahne

2 Ei Pistazien, gehackt

Die Sahne aufkochen lassen. Die Fioretto beigeben, nicht mehr kochen lassen und so lange rühren, bis sie sich vollständig aufgelöst haben. Die Creme abkühlen lassen und anschließend mit einem Schneebesen aufschlagen. Die Biskuitbrösel in die Creme geben und gut durchrühren. Die Biskuitböden mit dem Cointreau beträufeln, dünn die Creme darauf streichen und pyramidenförmig zusammensetzen.

Mit der restlichen Creme einstreichen, so dass eine Kuppel entsteht. Mit Schokostreuseln bestreuen, mit den Mini-Fioretto, geschlagener Sahne und gehackten Pistazien garnieren und kühl stellen.

Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke

180 g weiche Butter/Margarine

100 g + 80 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

3 Eier

150 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g gemahlene Haselnüsse

8 Ei Milch

Fett und Mehl für die Form

150 g Nuss- Nougat schnittfest

4 Blatt weiße Gelatine

400 g Schlagsahne

5 Ei brauner Rum

200 g Pflaumenmus

80 g ganze Haselnüsse

etwas Öl und Alufolie

Zubereitung

1. Fett, 100 g Zucker und Vanille Zucker verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse mischen. Mit Milch unterrühren. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform ca. 26 cm Ø füllen. Im heißen Ofen E- Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 **25- 30 Minuten backen**. Auskühlen.

2. Nougat würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen. Nougat unter die Sahne

heben. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 Ei Rum verrühren. Gelatine-Mischung tröpfchenweise unter die Nougatsahne rühren.

3. Boden einmal quer halbieren. Hälfte Nougatcreme auf den unteren Boden streichen. Pflaumenmus in Klecksen darauf verteilen. 2. Boden mit 2 Ei Rum beträufeln und darauf setzen Torte mit übriger Nougatsahne einstreichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Haselnüsse auf ein Blech geben. Im heißen Ofen E- Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 15- 20 Minuten rösten. Auf ein Geschirrhandtuch geben. Schale abreiben. 80 g Zucker schmelzen. Haselnüsse darin wenden. Nuss- Karamell auf einem Stück geölter Alufolie auskühlen lassen. Dann Nuss- Karamell grob hacken und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.

Wartezeit 3- 4 Std.

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kl.

Eiweiß 6 g,

Fett 28 g,

Kohlenhydrate 32 g

Bella Nr. 40/03

Himbeer Nougat Torte M

1 Tortenboden

300 g Nussnougat

300 g Himbeeren

4 El. Himbeerkonfitüre

Himbeergeist

100 gehobelte Mandeln

600 g Sahne

2 Tüte Sahnesteif

Zucker nach Geschmack

Den Tortenboden zweimal durchschneiden, den unteren Boden mit der Hälfte der aufgelösten Nussnougatcreme nicht zu dick bepinseln. Himbeeren verlesen, einige zur Dekoration zurück lassen. Die restlichen Himbeeren mit der Konfitüre pürieren und unter ständigem Rühren einige Minuten durchkochen, dabei je nach Geschmack mit Zucker und Himbeergeist abschmecken. Abkühlen lassen und auf die Nougatschicht streichen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun anrösten. Restliches Nougat nochmals leicht erwärmen und mit 400 g Sahne vermischen, mit 1 Sahnesteif und evtl. etwas Zucker aufschlagen.

Einen Tortenring und den vorbereiteten Boden geben und die Nougatsahne darauf verteilen, den zweiten Boden darauf legen und kaltstellen. 200 g Sahne mit etwas Zucker, Himbeergeist und Sahnesteif steif schlagen. Tortenring abnehmen und die Torte auf eine Platte gleiten lassen. Oberfläche

und Seiten der Torte mit Sahne bestreichen. Sahnetupfen obendrauf spritzen. Die gerösteten Mandeln an den Rand streuen. Mit den beiseite gelegten Himbeeren garnieren.

Mandel Sahne Torte M o

Zubereitungszeit 45 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

12 Zwiebäcke
200 g Nussnougat

Für den Belag

12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

200 g Zucker
2 Tüte. Vanillin-Zucker
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)
abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange (unbehandelt)

125 ml Weißwein

500 ml Schlagsahne

100 g abgezogene gehackte Mandeln

Zum Garnieren

30 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

50 g Halbbitter-Kuvertüre

3 Orangen

Für den Boden Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Zwiebäcke mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, zu den Zwiebackbröseln geben und alles gut vermengen. Die Bröselmasse in eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und gut andrücken. Den Boden einige Zeit kalt stellen.

Für den Belag Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark, Zitrone und Vanillin-Zucker mit Zitronen- und Orangenschale und -saft verrüh-

ren. Den Wein erwärmen, Gelatine ausdrücken und in dem Wein auflösen. Die Wein-Gelatine-Mischung unter die Quarkmasse rühren.

Sahne steif schlagen und mit den Mandeln unterheben. Den Belag auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Kuvertüre in Streifen auf Back- oder Pergamentpapier spritzen und erkalten lassen.

Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangen waagrecht in dünne Scheiben schneiden und auf die Torte legen.

Die Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Torte mit Mandeln bestreuen und mit den Kuvertürestreifen belegen.

Tipp

Nach Belieben die ausgelöste Kuvertüre direkt aus dem Papiertütchen auf die Torte spritzen.

Maronen Nougat Törtchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

175 g Maronen a. d. Dose

2 EI Rum, brauner 40 %

60 g Walnüsse

100 g Butter, weiche

60 g Zucker

Salz

4 Eier

80 g Mehl

40 g Speisestärke

2 TI Backpulver

Zimt

Für die Füllung:

100 g Nougat

3 EI Rum, brauner 40 %

Für die Glasur:

150 g Kuvertüre, Halbbitter
100 g Kuchenglasur, dunkle
50 g Nougat
2 Tropfen Rum, brauner 40 %
6 Walnüsse, Hälften
6 Pistazien

Zubereitung

Maronen mit Rum fein pürieren. Walnüsse fein mahlen. Butter, 40 g Zucker und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver sieben, mit Maronenpüree, Walnüssen, Orangenschale und 1 Prise Zimt unterrühren. Eiweiß mit restlichem Zucker steif schlagen und unterheben.

Eine Muffinform mit 12 Mulden à 100 ml Inhalt einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig gleichmäßig verteilen. Im heißen Backofen bei 175 Grad auf der 2. Einschubleiste von unten 30-35 Min. backen Gas 2, Umluft 150 Grad. Stürzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung den Nougat in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren. Die Törtchen auf der gewölbten Seite flach schneiden, um eine Standfläche zu schaffen. Dann jedes Törtchen zweimal waagrecht durchschneiden. Die einzelnen Schichten mit Rum beträufeln, die unteren 2 mit dem Nougat bestreichen, die Törtchen wieder zusammensetzen.

Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, in einer Schüssel über einem heißen Wasserbad auflösen. Törtchen auf ein Gitter setzen, mit der Glasur überziehen, fest werden lassen.

Nougat über einem heißen Wasserbad geschmeidig rühren, Rum unterrühren. In eine kleine Pergamenttüte füllen, auf die Törtchen spritzen, Walnusshälften und Pistazien mit Nougat darauf setzen, fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
27.02.02 Hobbykoechin

Mohrenkopf Torte 8 Ei M

Zutaten für 8 Portionen
Für den Biskuitboden:
1 Ei Öl

5 m.-große Eier
125 g Mehl

25 ml Wasser
1 Vanilleschoten, ausgekratzt
1 Zitronen, unbehandelt, abgeriebene Schale von
125 g Zucker
Puderzucker
50 g Konfitüre Aprikose
2 cl Rum

Für die Füllung:

150 g Kuvertüre, weiß
150 g Nougat
6 Blätter Gelatine, weiß

600 ml Schlagsahne

5 El Rum
5 El Orangenlikör

3 Eier

1 Orangen, unbehandelt, die Schale davon

Für die Glasur:

100 g Kuvertüre, dunkel

30 g Crème fraiche

50 ml Wasser
50 g Zucker
4 El Kakaopulver
20 g Kuvertüre, weiß

Zubereitung

Für das Rezept benötigt man eine Eisbombenform von 2 l Inhalt. Für den Biskuit ein Backblech von 40x35 cm mit Öl einpinseln und mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Die Hälfte des Mehls, das Wasser, das Vanillemark, Zitronenschale und Eigelb in einer großen Schüssel gut verrühren. Eiweiß mit den schaumig, aber nicht steif schlagen. Zucker 1 unter ständigem Schlagen einrieseln lassen und etwa 3 Min. weiterschlagen. Steif geschlagenes Eiweiß unter die Eigelbmasse heben. Restliches Mehl aufsieben und ebenfalls unterheben. Teig gleichmäßig auf das Backblech verstreichen und auf der 2. Einschubleiste von unten im vorgeheizten Backofen bei 180°C 10-15 Min. backen. Fertigen Biskuit auf ein mit Puderzucker bestreutes Tuch stürzen, das Backpapier ablösen und umgekehrt wieder auf den Teig legen, damit er nicht austrocknet. Abkühlen lassen. Aus dem abgekühlten Teig 2 Kreise von 17 cm und 21 cm o ausschneiden restlichen Teig anderweitig verwenden. Aprikosenkonfitüre mit dem Rum erwärmen, den kleinen Boden beidseitig, den größeren auf einer Seite damit bestrei-

chen. Für die Füllung die weiße Kuvertüre hacken und zusammen mit dem Nougat im Wasserbad schmelzen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Schlagsahne steif schlagen und kalt stellen. Rum und Orangenlikör in einem Topf erwärmen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Die Eier in einem Schlagkessel im Wasserbad cremig schlagen. Die geschmolzene Kuvertüremischung unter die Eimasse rühren, die Gelatinemischung einrühren. Etwa 15 Min. abkühlen lassen. Dann die Schlagsahne und die Orangenschale unterheben. Etwa die Hälfte der Mousse in eine Eisbom-
benform füllen, die kleine Biskuitscheibe hineindrücken und die restliche Mousse darübergeben. Zum Schluss die größere Teigscheibe mit der be-
strichenen Seite nach unten auf die Mousse legen. Mit Folie abdecken und über Nacht kalt stellen. Zum Stürzen ein Kuchengitter auf ein Backblech legen. Die Form in heißes Wasser tauchen, auf das Kuchengitter stürzen und kalt stellen. Für die Glasur die dunkle Kuvertüre zerkleinern und im heißen Wasserbad schmelzen. Creme fraîche mit Wasser, Zucker und Ka-
kaopulver aufkochen und unter die geschmolzene Kuvertüre rühren. Etwa 45 Min. abkühlen lassen, bis die Masse zähflüssig ist, dann die Torte mit der Glasur überziehen. Die weiße Kuvertüre im Wasserbad schmelzen las-
sen und die Mohrenkopftorte damit verzieren. Bis zum Servieren kalt stel-
len.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
17.11.01 Sofi

Nougat Mokka Torte 5 Ei M

aus Schöner Essen Ausgabe 3/2000

Zutaten

Für 8 Personen

Für 8 Stücke:

5 Eier (Kl. M, getrennt)

Salz

80 g Zucker

50 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

1/2 Tl Backpulver

4 El lösliches ESPRESSOPULVER

3 Blatt weiße Gelatine

100 g Nougatmasse

200 g Halbbitter Kuvertüre

3 El Kaffeelikör

400 ml Schlagsahne

1 Pk. roter Tortenguss

200 ml roter Johannisbeersaft
2 Pk. Vanillezucker
200 g TK Himbeeren

Zubereitung

1.

3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 3 Eigelb, 2 Ei Wasser und 20 g Zucker cremig aufschlagen, den Eischnee unterheben. Mehl, Kakao, Backpulver und 2 Ei ESPRESSOPULVER über die Eimasse sieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm) streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen (Gas 2, Umluft 150 Grad). Auskühlen lassen.

2. Gelatine kalt einweichen. Nougat und 100 g Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. 2 Eigelb, Kaffeelikör, 3 Ei Wasser und 2 Ei ESPRESSOPULVER über dem heißen Wasserbad dick cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in der Kaffeemasse auflösen, Nougatmischung unterrühren. Creme kurz kalt stellen.

3. 2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. 300 ml Sahne steif schlagen. Creme und 1/3 der Sahne gut miteinander verrühren. Restliche Sahne und Eischnee unterheben. Aus Tortengusspulver, Saft und Vanillezucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten, die gefrorenen Beeren unterheben.

4. Boden aus der Form lösen, 2x waagrecht teilen. Um den unteren Boden den Springformrand setzen. 1/4 der Creme daraufstreichen, 2. Boden darauf setzen, Beerenkompott darauf geben, 3. Boden darauf legen, die Hälfte der verbliebenen Creme kuppelförmig daraufstreichen. Torte und übrige Creme abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen.

5. 100 g Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad auflösen, dünn auf die Rückseite eines erwärmten Backbleches streichen, fest werden lassen. Dann mit einem Spatel oder einer Palette in kurzen, schiebenden Bewegungen zu Locken schaben. 100 ml Sahne steif schlagen, unter die übrige Creme rühren, Tortenrand damit einstreichen. Mit den Schokoladenlocken garniert servieren.

Zubereitungszeit
90 min

Nougat Orangen Torte 3 Ei M

ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCKE

100 g Zartbitter- Schokolade

100 g Nuss- Nougat schnittfest

500 g Schlagsahne

175 g + 40 g + etwas Mehl für die Arbeitsfläche

75 g + 50 g Zucker

2 Tüte Vanille Zucker

Salz

3 Eier Gr. M

75 g kalte Butter/Margarine

25 g Speisestärke

1/4 TI Backpulver

50 g Aprikosenkonfitüre

2 El Orangenlikör

1 große Orange

50 g Haselnuss- Krokant gibt's fertig zu kaufen
nach Belieben Orangenscheiben

Zubereitung

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

und auf eine Platte setzen. Schokocreame gleichmäßig darauf streichen.
Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.

7. Zum Servieren Orangenfilets auf der Torte verteilen und mit restlichem Krokant bestreuen. Nach Belieben mit Orangenscheiben verzieren.

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

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

Nougat Torte mit Giottokugeln 3 Ei + 2 Eigelb M

Schokoladenbiskuit:

3 Eier,

2 Eigelb,

75 g Zucker,

1 Prise/n Salz,

abgeriebene Schale von ½ Zitrone,

je 40 g Mehl und Speisestärke,

15 g Kakaopulver,

60 g flüssige Butter,

4 cl Rum

Buttercreme:

½ l Milch,

1 Pck. Vanillepuddingpulver,

250 g Butter,

125 g Puderzucker,

50 g Nussnougat

Dekoration:

100 g gemahlene Haselnüsse,

20 Giottokugel, ?

Schokoladenblättchen,

25 g Haselnusskrokant

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

Schüssel in kaltes Wasser stellen und die Masse kalt schlagen.

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

Dann die Butter tropfenweise dazugeben.

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

Aus der Form nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Dann dreimal waagrecht durchschneiden und die Böden mit Rum tränken.

Für die Buttercreme aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen, erkalten lassen.

Butter mit Puderzucker schaumig schlagen, Pudding esslöffelweise unterziehen.

Buttercreme mit Nougat verrühren.

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

Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen.

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

Tortenoberfläche mit Giottokugeln, Schokoladenblättchen und Haselnusskrokant verzieren.

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

Torte bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Nougatsahne Torte mit 9 Ei + 2 Eigelb M

Lebkuchenbiskuit und Gewürzbirnen

1 Kuchen

Für die Gewürzbirnen

1 Liter Rotwein

90 g Zucker

1 Lorbeerblatt

1,5 Orangen, abgeriebene Schale

2,5 Zitronen, abgeriebene Schale

1,5 Limonen, abgeriebene Schale

1,5 Zimtstangen

8 Korianderkörner

8 Schwarze Pfefferkörner

2 Korianderkörner, zerdrückt

2 Nelken

3 Sternanis, zerbrochen

4 Vanilleschoten

1 Tl. Frischer Ingwer, gerieben

30 ml Mandellikör

5-7 Birnen

Für das Gewürzbirnengelee

200 ml Gewürzbirnenfond

2 Blatt Gelatine

Lebkuchenbiskuit

7 Eier

170 g Zucker
30 g Vanillezucker 30 g Zucker + 1 Vanilleschote ausgekratzt
1 Prise Salz
100 g Mehl
128 g Weizenstärke oder Maisstärke
16 g Dunkles Kakaopulver stark entölt
6 g Lebkuchengewürz
4 g Backpulver

Nougatmousse

2 Eigelb

2 Ei

200 g Dunkler Nougat
7 Blatt Gelatine
20 ml Birnenschnaps ersatzweise Rum

450 ml Sahne 33% geschlagen

Zum Tränken

50 ml Kaffeelikör
50 ml Cognac
50 ml Läuterzucker

Läuterzucker

50 g Zucker
50 ml Wasser

Außerdem

2 El. Aprikosenmarmelade
1 Mürbeteigboden

Für die Gewürzbirnen alle Gewürze mit dem Rotwein, Mandellikör und Zucker aufkochen, zwei Stunden ziehen lassen, dann den Fond durch ein Sieb passieren. Die Birnen halbieren, schälen und von den Kerngehäusen befreien. Birnenhälften im Fond pochieren bis sie fast gar sind und im Fond erkalten lassen. Die Birnen aus dem Fond nehmen und abtropfen lassen. 200 ml vom Fond für das Gewürzbirnengelee

aufheben.

Für den Lebkuchenbiskuit die Eier auf dem Wasserbad mit Vanillezucker, einer Prise Salz, Lebkuchengewürzen und Zucker warm aufschlagen, dann kalt schlagen. Es ist wichtig, dass die Eiermasse nicht zu schnell aufgeschlagen wird, sonst verliert sie Volumen. Die Mehl, Stärke, Kakaopulver und Backpulver mischen und sieben und gleichmäßig unter die aufgeschlagene Eiermasse heben. Zwei Tortenringe buttern und mit Backtrennpapier einschlagen. Die Biskuitmasse 3/4 hoch einfüllen.

In den auf 200°C vorgeheizten Backofen schieben.

Eine Tasse Wasser auf den Backofenboden gießen, den Backofen sofort schließen und auf 180°C runterdrehen und ca. **25 Minuten backen**. Nach dem Backen, die Oberfläche mit Zucker bestreuen, die Tortenringe auf den Kopf drehen, Backpapier lösen, ausdampfen lassen und anschließend die Böden aus den Ringen schneiden.

Für das Nougatmousse Eier und Eigelbe auf dem Wasserbad warm aufschlagen und wieder kalt schlagen. Nougat im Wasserbad schmelzen und unter die aufgeschlagenen Eier heben. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Birnenschnaps auflösen. Die Sahne unter die Eier-Nougatmasse heben und schließlich die Gelatine unterrühren.

Zum Tränken der Böden Kaffeelikör, Cognac und Läuterzucker mischen. Für den Läuterzucker Zucker im Wasser aufkochen, auflösen und abkühlen lassen.

Für den Tortenaufbau 2 /3 der gekochten Birnen in Würfelschneiden, gut abtropfen lassen. 1 /3 der Birnen in feine Fächer schneiden für die Garnitur.

Für das Gewürzbirnengelee Gelatine in kaltem Wasser einweichen ausdrücken, in etwas heißem Fond auflösen und mit dem restlichen Fond mischen.

Den Mürbeteig mit Aprikosenmarmelade bestreichen und eine Biskuitscheibe auflegen. Einen Tortenring um die zwei Teigscheiben stellen, den Biskuit tränken. Die Hälfte der Mousse einfüllen, die abgetropften Birnenwürfel gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Biskuitscheibe auflegen und ebenfalls tränken und den Tortenaufbau ca. 3 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Nach dem Erkalten die Birnenfächer auf der Mousse anrichten und das Gewürzbirnengelee aufbringen. Wieder erkalten lassen

Nuss Nougat Eistorte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

4 Eier

75 + 60 g + 125 g + 2 Ei Zucker
80 g Mehl,
30 g Speisestärke
60 g + 50 g gemahlene Haselnüsse

500 g + 300 g Schlagsahne

60 g + 50 g Nuss Nougat Creme aus dem Glas
evtl. 2-3 Ei Rum,
Backpapier,
1 kleiner Gefrierbeutel

Springform 26 cm Ø am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Ei-gelb und 75 g Zucker cremig schlagen. Eiweiß schlagen, dabei 60 g Zucker einrieseln lassen. Unter die Eimasse heben. Mehl, Speisestärke und 60 g gemahlene Nüsse mischen und unter die Eischaummasse ziehen. 2 Biskuit in die Springform Rillen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2 **25 - 30 Minuten backen**. Biskuitboden aus der Springform lösen und das Backpapier abziehen.

Biskuitboden auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

500 g Sahne steif schlagen, 125 g Zucker dabei einrieseln lassen. 60 g Nuss Nougat Creme im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen und mit 50 g gemahlene Nüssen unter die Sahne ziehen.

Biskuitboden waagrecht halbieren. Springformrand oder Tortenring um den unteren Boden legen. Boden evtl. mit Rum beträufeln. Nuss-Nougat-Sahne darauf streichen, den 2. Boden darauf legen und andrücken. Torte mit Formrand bzw. Tortenring zugedeckt über Nacht im Tiefkühlgerät einfrieren.

Eistorte herausnehmen, kurz antauen lassen. Formrand entfernen. 300 g Sahne steif schlagen, dabei 2 Ei Zucker einrieseln lassen. Torte mit der Sahne einstreichen. 50 g Nuss Nougat Creme im heißen Wasserbad schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte gitterartig damit verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 9 Std.

Stück ca. 370 kcal / 15W kj

E 5 g, F 24 g, KH 31 g

Hält sich im Gefrierfach ca. 2 Monate

Nuss Torte mit Nougatfüllung 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

4 Ei trennen

160 g Zucker

60 g Speisestärke

60 g Mehl

2 Tl Backpulver

100 g Haselnüsse, gemahlen

40 g Butter, abgekühlt, noch flüssig

Aprikosenlikör, zum Beträufeln

Für die Füllung:

5 El Aprikosenlikör

225 g Aprikosenkonfitüre

1 Pck. Nougat

Für den Guss:

2 Beutel Kuchenglasur, Haselnuss

Zubereitung

Eiweiß und Wasser sehr steif schlagen. Zucker einrieseln lassen. Eigelb leicht unter die Eiweißmasse ziehen. Stärke, Mehl, Backpulver und Nüsse mischen und unterheben. Zuletzt die Butter unterheben. Die Biskuitmasse in eine Springform 26 cm Durchmesser geben und im vorgeheizten Ofen bei 180° C Heißluft 160° C ca. 40 - 50 Min. backen.

Biskuit aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Danach die Torte zweimal durchschneiden. Die Platten mit Aprikosenlikör beträufeln. Zwei Platten mit Aprikosenkonfitüre und erwärmtem Nougat bestreichen. Die drei Platten zu einer Torte zusammensetzen und mit Guss überziehen.

Abwandlung:

Wer mag, kann die Torte mit einer Marzipandecke einkleiden und dann erst glasieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

19.03.04 Henrietta

Kommentar von Henrietta 23.03.2004 08:00

Bei dem Rezept ist anfangs etwas verloren gegangen, und zwar werden die Eiweiße mit 4 El kaltem Wasser steif geschlagen.

LG Henrietta

Kommentar von monsoon 05.04.2004 23:20

Der Biskuit ist auch ohne Wasser was geworden, und Aprikosenmarmelade hatte ich auch nicht. Habe stattdessen etwas Mascarponecreme eingebaut. Das ist ein schönes Rezept und lädt zu Variationen ein. Hat gut geschmeckt! Danke

Nussnougat Torte mit Birnen M

Für den Boden

200 g Corn Flakes
80 g zerlassene Butter
3 Blatt Gelatine

Für den Belag

1500 g Magerquark
¼ Liter Schlagsahne
1 Dose Birnen 1Kg
4cl Williamsbirnen-Schnaps
12 Blatt Gelatine
800 g Nussnougatcreme
25 g Corn Flakes zum Garnieren
Haselnüsse zum Garnieren
Fett für die Form
Alu-Folie

Zubereitung

Corn Flakes zerkrümeln, zerlassene Butter zugeben. Gelatine auflösen, mit Birnensaft vermischen und mit den Corn Flakes vermengen. Eine Springform 26cm Durchmesser ausfetten und mit Alu-Folie belegen. Die Corn Flakes-Masse auf dem Boden verteilen und kurz anziehen lassen. Die abgetropften Birnen darauf verteilen. Nussnougatcreme mit Quark gut vermischen. 12 Blatt Gelatine auflösen und unterziehen. Sahne steif schlagen, etwas zum Garnieren zurücklassen, den Rest locker unterheben. Williamsbirnen-Schnaps dazugeben und alles auf dem vorbereiteten Boden gleichmäßig verteilen. Im Kühlschrank ca. 2 Stunden erstarren lassen. Mit Corn Flakes, Sahnetupfer und Haselnüssen dekorieren.

Rum Krokant Torte mit Kapstachelbeeren 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

3 Eier

120 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl

900 ml Sahne

8 Blatt Gelatine, weiße
50 g Nougat, flüssig

1 El Rum

100 g Haselnüsse Krokant
1 Pck. Sahnesteif
250 g Physalis Kapstachelbeeren

Schokolade Schokoladentaler

Kakaopulver

Zubereitung

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

26.08.02 Hobbykoechin

Schoko Nougat Torte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

4 Eier

200 g Nussnougat
1 Pck. Vanillezucker
80 g Mehl
1 gestr. Tl Backpulver

80 g Löffelbiskuits
80 g gem. Nusskerne

300 ml Sahne

300 g weiße Kuvertüre

250 g weiche Butter

4 El Himbeergeist

4 El Wildpreiselbeerkompott Glas

4 El Schokolocken

Zubereitung

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit erwärmtem Nussnougat, Vanillezucker cremig rühren. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Mehl und Backpulver darüber sieben. Biskuits zerbröseln, mit den Nüssen zufügen, alles unterheben. 150 ml Sahne steif schlagen und unterziehen.
2. Eine Springform 26 cm mit Backpapier auslegen, je 1/4 der Masse 10-15 Min. darin backen.
3. Kuvertüre in 150 ml Sahne schmelzen. Masse mit Klarsichtfolie abdecken, erkalten lassen. Dann ca. 3 Min. aufschlagen. Nach und nach die weiche Butter und den Himbeergeist unterrühren.
4. Kompott auf 1 Tortenboden geben. 2. Boden darauf legen und mit 4 El Creme bestreichen, mit 3. und 4, Boden ebenso verfahren. Torte mit restlicher Creme überziehen. Rand mit Tortenkamm, Oberfläche mit Schokolocken verzieren.

Torten Andere

Advents Kirsch Torte M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Spekulatius

50 g Margarine oder Butter

80 g Nutella Nuss-Nougat-Creme

100 g Ricotta

300 g Quark

100 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker
4 Blatt Gelatine, weiß
1 Glas Schattenmorellen
1 Pck. Tortenguss
Zucker

Zubereitung

Spekulatius zerbröseln und mit Margarine / Butter verkneten. Eine Springform Durchmesser: 22 cm mit Backfolie auslegen, Teig einfüllen, gut andrücken und ca. 30 Min. kaltstellen.

Nuss-Nougat-Creme mit Ricotta und Quark verrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unterrühren. Creme kurz kaltstellen.

Sobald die Ricotta-Creme zu gelieren beginnt, auf den Tortenboden streichen und ca. 1 Stunde kaltstellen. Schattenmorellen abtropfen lassen, hierbei den Saft auffangen. Auf der Creme verteilen.

Saft aufkochen und Tortenguss nach Packungsanweisung damit zubereiten. Über die Schattenmorellen geben und nochmals ca. 30 Minuten kaltstellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.04.05 sikka

Anti Stress Nougat Torte M

1 Biskuit-Boden (hell oder dunkel)

250 ml Sahne

1 Päckchen Sahnesteif
1/3 Glas. Nuss-Nougat-Creme

Zubereitung: Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen, Nutella gut unter die Sahne heben. Die Nutella-Sahne dann gleichmäßig auf den zuvor geteilten Biskuitboden verteilen. Evtl. mit Schokoverzierung garnieren. Torte am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen damit sie gut durchziehen kann.

Natürlich kann man den Biskuitboden auch selbst herstellen. Viele Grüße
Kochschlumpf

Baumkuchen Torte 10 Ei

Zutaten für 1 Portionen

10 Eier, getrennt

75 g Speisestärke

1 Prise Salz

130 g Mehl

200 g Butter

½ TI Zitronen - Schale, abgeriebene

1 Pck. Vanillezucker Bourbon

200 g Zucker

200 g Nougat - Glasur

Krokant

Eigelbe, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale weißschaumig schlagen.

Butter in einer 2. Schüssel schaumig rühren.

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

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

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

Baumkuchen aus der Form nehmen und auskühlen lassen.

Torte mit der Nougatglasur überziehen.

Mit Krokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.12.03 JosephineB

Festtags Torte Kokostrum M

Zutaten für 1 Portionen

3 Pck. Sahnesteif,

5 El Nuss-Nougat-Creme

5 El Zucker

2 Pck. Vanillezucker

5 El Kokosraspel

20 Blätter Gelatine

5 El Kokosraspel

Zum Verzieren: Nuss-Nougat-Creme

1 Tortenboden heller, hoher Biskuit, zweimal durchgeschnitten

160 ml Kokosmilch

750 ml Sahne

750 g Ricotta

Zubereitung

Den unteren und oberen Tortenboden mit ca. vier Esslöffeln Kokosmilch beträufeln, den mittleren Boden mit einem Esslöffel Nuss-Nougat-Creme bestreichen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Ricotta, Zucker, Vanillezucker, Kokosraspel und restliche Kokosmilch verrühren, geschlagene Sahne unterheben. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Creme rühren.

Zwei Drittel der Creme abnehmen und Nuss-Nougat-Creme unterrühren. Einen Tortenring um den untersten Boden legen, die Hälfte der Nuss-Nougat-Kokos-Creme darauf streichen, mit dem mittleren Boden abdecken, sodass die mit Nuss-Nougat-Creme bestrichene Seite oben liegt. Die restliche Nuss-Nougat-Kokos-Creme darauf verteilen und mit dem dritten Boden abschließen. Die Torte ca. eine Stunde kühl stellen.

Den Tortenring lösen, Kokoscreme noch einmal aufschlagen, Torte damit bestreichen und den Rand mit Kokosraspel garnieren. Mit Nuss-Nougat-Creme und nach Wunsch mit Kokosraspeln verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

18.03.05 Garnet85

Kommentar von Garnet85 06.07.2005 18:48

Die zweiten 5 Ei Kokosraspeln sind zur Verzierung wie auch in der Zubereitung steht.

Die Menge an Gelatine wird benötigt, da sie ja 160 ml Kokosmilch, 750 ml Sahne und 750 g Ricotta stabilisieren soll.

LG Garnet

Fürst Pückler Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eier

1 Prise Salz

225 g Zucker

4 Pck. Vanille Zucker

75 g Mehl

25 g Speisestärke

½ TI Backpulver

500 g Mascarpone

750 g Sahnequark

9 Blätter Gelatine

200 g Nougat Nussnougat

750 g Sahne

300 g Erdbeeren

3 Ei Wasser

Für die Dekoration:

Mandeln Blättchen

Melissenblättchen

Erdbeeren

Waffeln Eiswaffeln

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiß und 3 Esslöffel Wasser steif schlagen. Salz, 1 Päckchen Vanille Zucker und 75 g Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und unter die Eimasse heben. Auf eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Durchmesser streichen.

Im heißen Backofen bei 175° C Umluft: nicht geeignet **20-25 Minuten backen**.

Biskuit vom Formrand lösen und auskühlen lassen.

Mascarpone mit Quark, 1 Päckchen Vanille Zucker und 100 g Zucker verrühren. Die Masse dritteln. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Nougat hacken, in einem heißen Wasserbad schmelzen und unter das erste Drittel der Quarkcreme rühren. 2 Blatt Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Nougatcreme rühren. 400 g Sahne steif schlagen. 1/3 der Sahne ebenfalls unter die Nougatcreme heben. Den Biskuitboden waagrecht halbieren, so dass der untere Boden dicker ist. Dünnen Boden in ein feuchtes Tuch einschlagen. Formrand um den dicken Boden schließen und die Nougatcreme darauf streichen. Ca. 45 Minuten kalt stellen.

Erdbeeren und 50 g Zucker pürieren. Unter das zweite Drittel der Quarkcreme rühren. 5 Blatt Gelatine auflösen und mit der Erdbeercreme verrühren. Ca. 10 Minuten kalt stellen. 1/3 der Sahne unterheben. Kuppelartig auf die Nougatmasse streichen und ca. 1 1/4 Stunden kalt stellen.

1 Päckchen Vanille Zucker unter die restliche Quarkcreme rühren. 2 Blatt Gelatine auflösen und mit der Quarkcreme verrühren. Das letzte Drittel der Sahne unterheben und auf die Erdbeercreme streichen. Den dünnen Boden kuppelartig darauf drücken. Ca. 3 Stunden kalt stellen.

350 g Sahne steif schlagen, 1 Päckchen Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Den Tortenring entfernen. Torte rundherum mit der Sahne einstreichen.

Mit Erdbeeren, Eiswaffeln, Mandeln und Melisse verzieren.

Brennwert p. P.: 480

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

20.02.06 knuddelzwei

Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 14 Stücke

180 g weiche Butter/Margarine

100 g + 80 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier Gr. M

150 g Mehl

2 TL Backpulver

100 g gemahlene Haselnüsse

8 El Milch

Fett und Mehl für die Form

150 g Nuss Nougat schnittfest

4 Blatt weiße Gelatine

400 g Schlagsahne

5 El brauner Rum

200 g Pflaumenmus

80 g ganze Haselnüsse

etwas Öl und Alufolie

Zubereitung

1. Fett, 100 g Zucker und Vanille Zucker verrühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und gemahlene Nüsse mischen. Mit Milch unterrühren. In eine gefettete, mit Mehl bestäubte Springform ca. 26 cm Ø füllen. Im heißen Ofen E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 25 30 Minuten backen. Auskühlen.

2. Nougat würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen. Abkühlen lassen. Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen. Nougat unter die Sahne heben. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 3 El Rum verrühren. Gelatine-Mischung tröpfchenweise unter die Nougatsahne rühren.

3. Boden einmal quer halbieren. Hälfte Nougatcreme auf den unteren Boden streichen. Pflaumenmus in Klecksen darauf verteilen. 2. Boden mit 2 El Rum beträufeln und darauf setzen Torte mit übriger Nougatsahne einstreichen. Ca. 3 Stunden kühl stellen.

4. Haselnüsse auf ein Blech geben. Im heißen Ofen E Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 15 20 Minuten rösten. Auf ein Geschirrhandtuch geben. Schale abreiben. 80 g Zucker schmelzen. Haselnüsse darin wenden. Nuss Karamell auf einem Stück geölter Alufolie auskühlen lassen. Dann Nuss Karamell grob hacken und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Std.
Wartezeit 3 4 Std.
Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kl.
Eiweiß 6 g,
Fett 28 g,
Kohlenhydrate 32 g
Bella Nr. 40/03

Indianer Torte 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei trennen

6 Ei Wasser, lauwarm
240 g Puderzucker
½ Zitronen, den Saft davon
140 g Mehl
140 g Speisestärke
1 TI Backpulver

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver Schokolade
300 g Nuss Nougat Creme
1 Pck. Gelatine, gemahlen, weiß

1 Becher Sahne

1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanille Zucker
200 g Kuchenglasur Schokolade

Zubereitung

Für den Biskuit Eigelb und lauwarmes Wasser schaumig schlagen. Puderzucker und Zitronensaft dazurühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über die Masse sieben und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und 45 Minuten bei 175°C backen.

Den Kuchen nach dem Erkalten 2-mal waagrecht durchschneiden. Aus Schokoladenpuddingpulver und Milch einen Pudding kochen. In diesen die Nuss-Nougat-Creme zusammen mit der Gelatine nach Vorschrift aufgelöst einrühren. Sahne, Vanille Zucker sowie Sahnesteif schlagen und unter die erkaltete Creme ziehen.

Den Tortenring um den untersten Biskuitboden legen. Darauf die Hälfte der Masse streichen, mit dem mittleren Boden abdecken. Die restliche Creme auftragen und den letzten Boden darüber geben. Die Torte einige

Stunden im Kühlschrank kühl stellen. Danach mit der Schokoladenglasur überziehen und trocken lassen.
Zur Dekoration kann man auf die Torte 2-3 bunte Indianerfedern legen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
07.11.05 Carolina_30

Mandel Sahne Torte M

Zutaten für 16 Portionen
200 g Nougat
100 g Mandeln, gemahlen
100 g Mandeln, gehackt

1000 ml Sahne, 9 TI San-apart

2 Pck. Vanille Zucker
16 Stück Konfekt, Giotto oder Rocher
1 cl Amaretto
1 Tortenboden, hellen Biskuitboden

Heller Biskuitboden 2 mal durchschneiden
200 g Nougat flüssig machen und den unteren Boden bestreichen, erkalten lassen.
100 g Mandeln ohne Fett rösten, erkalten lassen.
1000 ml Sahne + 1 cl Amaretto + 9 TI San-apart + 2 P. Vanille Zucker steif schlagen, etwas zum Verzieren in den Spritzbeutel geben. Die gem. Mandeln unterheben.

Auf den Nougatboden einen Teil der Sahne, 2. Boden drauf, wieder Sahne, genauso mit 3. Boden und Rand der Torte.

Mit Sahnetupfen, den gehackten Mandeln verzieren. 3 Std. kalt stellen.
16 Giotto oder Rocher zum Garnieren verwenden.
Geht auch mit Hasel- oder Walnüssen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
02.05.05 Delmondo

Muttertags Torte M

Zutaten für 1 Portionen
1 Tortenboden Biskuitboden
Konfitüre, beliebig
Nougat

250 g Puderzucker
Früchte Belegfrüchte oder Marzipanfiguren
Schokoladenraspel

Zubereitung

Biskuitboden 2-mal quer durchschneiden. Untersten Boden mit Marmelade oder Konfitüre bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und mit streichfähiger, gerührter Nougatmasse überziehen. Dritten Boden aufsetzen. Oberseite und Tortenrand mit erhitzter Konfitüre oder Marmelade bepinseln. Puderzucker mit 3 El kaltem Wasser zur Glasur verarbeiten und die Torte damit überziehen. Mit Belegfrüchten oder Marzipanfiguren garnieren. Den Rand mit SchokoraspeIn verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
02.11.05 Schalke23

Nougat Amicelli Torte mit Himbeeren 3 Ei M

175 g Butter
125 g Zucker
1 Päck. Vanille Zucker

3 Eier

175 g Mehl
1/2 Tüte Backpulver

4 El Milch

250 g frische oder TK-Himbeeren

150 g Halbbitter-Kuvertüre

200 g Nussnougat

400 g Schlagsahne

2 Tüte Sahnefestiger
1 1/2 Tüte Amicelli je 16 Stück, 200 g

1. Butter, Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch in den Teig rühren. In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform 26 cm Ø streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Kuchen 1 x teilen. Unteren Boden auf eine Platte legen und mit einem Tortenring umspannen. Himbeeren verlesen bzw. auftauen lassen. Einige zum Verzieren beiseite legen.

3. Kuvertüre und 150 g Nougat hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger einrieseln lassen. Kuvertüre und Nougat unter die Sahne heben. Etwas Creme auf den Boden streichen. Himbeeren auf den Boden geben und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Mit dem 2. Boden belegen, die restliche Creme darauf streichen. Mindestens 3 Stunden kühl stellen.

4. Restliches Nougat hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. In einen kleinen Spritzbeutel geben und mit etwas Nougat Muster auf die Tortenoberfläche spritzen. 22 Amicelli halbieren. Mit Hilfe vom übrigen Nougat an die Seiten kleben. Torte mit Amicelli und restlichen Himbeeren verzieren,

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

kcal/Stück: ca. 460

Fett/Stück: ca. 30 g

Extra Tipp

Die heiße Kuvertüre- Nougat- Mischung noch dem Schmelzen abkühlen lassen, bevor Sie sie unter die Sahne heben. Ist sie zu warm, schmilzt die geschlagene Sahne. Die Nougatsahne wird dann zu fest und enthält zu wenig Luft.

Avanti Nr. 12/04

Nougat Creme Torte 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

340 g Butter

6 Eier

220 g Zucker

1 TI Zitronen - Schale, abgeriebene

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

Puderzucker

100 g Nougat Nussnougatcreme

100 g Gelee Johannisbeergelee

Schokoladenraspel

Haselnüsse, zerkleinerte

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft 160°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. 90 g Butter zerlassen.

Eigelbe, 180 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eischnee unterheben.

Mehl und Stärke darüber sieben, flüssige Butter in dünnem Strahl zufügen, alles unterheben.

Die Masse in einer 26er Springform 35 Minuten backen und abkühlen lassen.

Den Pudding mit der Milch und 40 g Zucker nach Packungsangabe zubereiten. Mit Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen.

Die Nougatcreme und 250 g Butter schaumig rühren, den Pudding eszlöffelweise unterheben.

Den Biskuit waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit verrührtem Gelee bestreichen, 1/3 der Creme darauf streichen.

Den 2. Boden auflegen und mit der Hälfte der restlichen Creme überziehen.

Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen oder Linien oben und am Rand aufspritzen. Einige Linien mit einer Zackenkarte verstreichen. Torte mit Spänen und Nüssen dekorieren.

Brennwert p. P.: 390

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.08.04 JosephineB

Nougat Torte 4 Ei M

Teig:

175 g Butter oder Margarine und

100 g Nuss-Nougat-Creme mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren, nach und nach

150 g Zucker und

1 Pck. Vanillezucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Min.).

150 g Weizenmehl mit

30 g Speisestärke und

4 gestrichenen TL Backpulver mischen, sieben, eszlöffelweise unterrühren, den Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Ober- und Unterhitze 170-200°C (vorgeheizt),

Heißluft 150-170°C (nicht vorgeheizt), **Backzeit etwa 30 Min.**.. Den Boden aus der Form stürzen und erkalten lassen.

Füllung:

600 ml Sahne etwa 1 Min. schlagen,
2 Pck. Sahnesteif einstreuen,
Sahne steif schlagen,
2 EL in einen Spritzbeutel mit gezackter Tülle füllen und unter die restliche Sahne

100 g Nuss-Nougat-Creme rühren.

Den Boden zweimal durchschneiden, den unteren Boden mit 2 von 4 EL Preiselbeer-Konfitüre bestreichen, knapp 1/3 der Nutellasahne darauf verteilen, den zweiten Boden auflegen, mit der restlichen Preiselbeer-Konfitüre bestreichen, wieder 1/3 der Nutellasahne darauf streichen, den oberen Boden auflegen, Oberfläche und Rand mit der restlichen Nutellasahne bestreichen, die zurückgelassene Sahne als Tuffs auf die Torte geben, mit Nuss-Nougat-Creme und Preiselbeeren garnieren.

Sunny*

Nougat Torte M

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden Schokoladenbiskuit

200 g Nougat

750 ml Sahne

12 Nougat - Pralinen, zum Verzieren

Zubereitung

Den Biskuitboden 2-mal durchschneiden. Nougat im Wasserbad auflösen und abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Nougat einrühren. Biskuitböden mit der Nougatsahne bestreichen und zur Torte zusammensetzen. Mit der restlichen Sahne Tortenrand und -oberfläche bestreichen. 12 Tortenstücke markieren. Auf jedes Tortenstück eine Nougatpraline setzen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.12.05 marte

Nougat Torte I 4 Ei M

Für den Teig:

4 Eier

100 g Zucker

4 El. heißes Wasser

150 g Mehl

1/2 gestr. Tl. Backpulver

1 Fl. Bittermandel-Aroma

Für die Creme:

250 g Haselnüsse

250 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte Vanillepuddingpulver

1/2 l Milch

1 Tl. Pulverkaffee

1 El. Kakao

Eigelb mit Zucker und Wasser gut schaumig schlagen. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen Bittermandelaroma untermischen. Mehl und Backpulver sieben, mit dem Eischnee auf die Eigelbcreme geben und locker vermischen. In eine nur am Boden gefettete Springform füllen und bei 180 Grad 35 Minuten backen.

Für die Creme:

Nüsse unter dem Grill rösten, bis die Schale mit einem Tuch abgerieben werden kann. 16 Nüsse zurücklassen, danach restliche Nüsse fein mahlen. Butter schaumig rühren, Zucker untermischen. Vanillepudding nach Vorschrift bereiten. Abgekühlten Pudding löffelweise unter die Butter rühren. 4 El von der Creme abnehmen. Geriebene Haselnüsse, Pulverkaffee und Kakao unter die Creme mischen. Erkaltete Torte zweimal durchschneiden, mit Creme füllen, zusammensetzen und auch ringsum mit Creme bestreichen. Helle Creme in Gebäckspritze füllen und Torte damit verzieren. Mit geschälten ganzen Haselnüssen garnieren.

Nougat Torte II 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier

100 g Zucker

200 ml Öl

200 ml Milch

200 g Haselnüsse, gemahlen

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Nuss Nougat Creme

650 g Sahne

4 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen, Öl und Milch zugeben. Nüsse sowie das Mehl mit dem Backpulver rasch unterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen, im Ofen unten, Umluft 180 Grad 30-35 Minuten backen.

Den Kuchen 2-mal quer durchschneiden. Die Nougatcreme erwärmen und den unteren Boden mit einer Hälfte davon bestreichen, den mittleren Boden auflegen.

Die Sahne steif schlagen und 5 Ei davon in einen Spritz- oder Gefrierbeutel füllen. In die restliche Sahne das Kakaopulver einrühren. Den mittleren Boden mit einem Teil der Schokosahne bestreichen. Den Deckel aufsetzen und mit dem Rest der Nougatcreme bestreichen. Die Torte mit Schokosahne bestreichen Deckel und Rand und mit Sahnetuffs verzieren.

Brennwert p. P.: 510

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

08.05.05 deepred

Nussnougat Quark Sahne Torte 6 Ei M

Zutaten für den Tortenboden

6 Eier, trennen

175 g Zucker

100 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

90 g flüssige Butter o. Margarine

Zutaten,

Nussnougat-Quark-Sahne

2 Gläser Nussnougat-Aufstrich

500 g Quark

800 ml Schlagsahne, geschlagen

4 Pckg. Sahnesteif

1 Pkg weiße Blattgelatine

gehobelte Mandeln

4-5 Bananen oder gut abgetropftes Konservenobst, wie Sauerkirschen oder Birnen

Zubereitung Nuss-Biskuit :

Eigelb und Zucker mit einem elekt. Rührgerät schaumig schlagen. Anschließend die Schüssel in einen Topf mit heißem Wasser stellen und die Masse solange weiterschlagen bis eine weiße, dickliche Masse entsteht. Schüssel aus dem Wasserbad entfernen. Mehl durch ein Sieb auf die Eiercreme, danach die flüssige Butter darüber, nur leicht unterheben. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Ca. 1/3 unter vorsichtig unter die Masse rühren, danach die restlichen 2/3 nur noch locker unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform den Teig einfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 30-35 Min backen. Nach dem Auskühlen aus der Form nehmen

Zubereitung Nussnougat-Quark-Sahne :

Nussnougat-Aufstrich und Quark gut mit dem elek. Rührgerät verrühren. Inzwischen Gelatine einweichen und Schlagsahne mit Sahnesteif aufschlagen. Den Nuss-Biskuitboden in die saubere Springform setzen und das Obst darauf verteilen, etwas für die Garnitur zurückbehalten. Die vorgeweichte Gelatine ausdrücken und in etwas Obstsaft oder wenig Wasser auflösen und schnell herunterkühlen und unter die Nussnougat-Quarkmasse rühren. Zum Schluss die steifgeschlagene Sahne auf die Masse geben und vorsichtig unterheben, nicht zu stark rühren. Anschließend die fertige Masse in die Springform einfüllen und mit einer Palette glattstreichen. Die Torte mindestens 2 Std gut durchkühlen lassen. Danach aus der Springform nehmen, den Außenrand mit gehobelten Mandeln und die Tortenoberfläche mit dem restlichen Obst verzieren.

Prinzessin Torte oder Barbietorte 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

375 g Butter

375 g Zucker

560 g Mehl

6 Eier

1.5 Pck. Backpulver

190 ml Milch

100 g Nougat

1 Prise Salz

Semmelbrösel

1.5 Pck. Puderzucker

etwas Wasser

Lebensmittelfarbe, welche das Kleid haben soll

Für die Dekoration: Zierperlen oder Zuckerblumen....

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nach und nach dazu. Backpulver und Mehl mischen, mit der Milch zusammen unterrühren. Eine 1 und eine 2 Liter Gugelhopfform fetten und mit Semmelbrösel austreuen.

Nugat in kleine Würfel schneiden.

Eine Lage Teig einfüllen und mit Nugatstücken belegen; das solange wiederholen, bis die Form zu 3/4 voll ist.

Backofen auf 175°C vorheizen.

Beide Formen ca. 60 min backen. Die kleine braucht nicht ganz so lang, nach 40 min mal eine Garprobe machen!

Nachdem die Kuchen aus der Form gestürzt worden und abgekühlt sind, wird der große Kuchen auf einen tiefen Teller gestellt.

Aus Wasser und Puderzucker den Guss herstellen und mit der gewünschten Farbe einfärben. Den kleinen Kuchen mit etwas Guss auf den großen kleben. Das komplette Gebilde mit dem Guss bestreichen und nach Belieben verzieren.

Trocknen lassen....

Die Beine einer Barbiepuppe mit einer Serviette umwickeln und in das Loch stecken. Nach Belieben noch weitere Feinarbeiten leisten.

Diese Torte ist der absolute Renner bei den jungen Barbiefans.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.09.04 gutguschel

Schicht Torte ohne Backen M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Nougat Creme

12 Zwieback

200 g Frischkäse

1 Tasse/n Puderzucker

2 Ei Milch

120 g Walnüsse

400 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

1 Glas Kirschen Sauerkirschen

1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Schicht: Zwieback zerreiben. Die Nougatcreme erwärmen und mit dem Zwieback vermischen. Einen Tortenring ohne Boden auf eine Kuchenplatte setzen und die Nougatmasse mit einem Löffel in den Ring drücken. Die Masse am besten über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen.

Schicht: Den Frischkäse mit dem Puderzucker und der Milch cremig schlagen und auf den Boden geben.

Schicht: Die Walnüsse blättrig schneiden und auf den Frischkäse streuen.

Schicht: Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen evtl. etwas Sahnesteif zugeben und auf die Walnüsse geben.

Schicht: Die Sauerkirschen abtropfen lassen und auf die Sahne geben.

Den Tortenguss nach Packungsangaben zubereiten und über die Kirschen geben.

Den Kuchen kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

17.09.02 Garfield

Schneewittchen Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Sauerkirschen, entsteint

100 g Butter oder Margarine, weich

150 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

3 Eier

150 g Mehl

2 TI Backpulver

2 Ei Nougat - Creme

500 ml Schlagsahne

500 g Quark 20% Fett

2 Pck. Tortenguss, rot für je 250 ml Flüssigkeit

Fett für die Form

Sahnesteif

100 g Sahne

50 g Zucker

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Fett, 150 g Zucker und 1 Vanillezucker schaumig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. Hälfte des Teiges in eine gefettete Springform geben 26 cm Durchmesser. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig geben. Kirschen darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen E-Herd 175°C / Umluft 150°C / Gas Stufe 2 40-45 Minuten backen. Den Boden vollständig abkühlen lassen. Boden kann man am Vorabend schon backen.

500 g Sahne mit Sahnesteif schlagen. Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unterheben. Rand um den Boden legen und Quark auf den Boden streichen, dann kalt stellen.

Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen und Gusspulver nach Vorschrift zubereiten. Guss etwas abkühlen lassen und dann esslöffelweise auf dem Quark verteilen. Keine Angst, das funktioniert. Ca. 3 Stunden kaltstellen.

100 g Sahne steif schlagen. Dann wird die Torte mit Sahnetuffs verziert.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

26.11.04 Monserat

Schokoladen Sandkuchen Torte M o

Zutaten für 5 Portionen

1 Kuchen (Sandkuchen), in fingerdicke Scheiben

200 g Butter, weich

350 g Frischkäse, weich

200 g Schokolade, zartbitter, grob gehackt

200 g Schokolade, Nougat, grob gehackt

120 g Mandeln, grob gehackt

120 g Haselnüsse, grob gehackt

200 ml Sahne

3 Blatt Gelatine, weiß

2 EL Kakaopulver

Zubereitung

Sandkuchen in grobe Stücke brechen. Zartbitterschokolade und Nougat-schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen und zusammen mit der Butter und dem Frischkäse cremig rühren. Sandkuchenstücke und Schokoladencreme abwechselnd in eine 26 cm Ø Form schichten, erste und letzte Schicht sollte Sandkuchen sein. Sahne steif rühren, dabei die eingeweichte Gelatine untermischen und auf die Torte spitzen. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank tun. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

30.6.03 S.B. 5

CK

Süße Haselnuss Nougat Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

275 g Ferrero Küsschen Nusspralinen,
200 g weiche Butter/Margarine,
1 Prise Salz ,
100 g Zucker,
2 Tüte Vanille zucker,

3 Eier

175 g Mehl,
2 gehäufte TL Backpulver,

3 Ei Schlagsahne,

100 g Puderzucker,

200 g Doppelrahm- Frischkäse,

150 g Nuss- Nougat- Creme,
Fett und Paniermehl für die Form

1. 150 g „Ferrero Küsschen“ grob hacken. 125 g Fett, Salz, Zucker und 1 Tüte Vanillezucker hellcremig aufschlagen. Eier nach und nach im Wechsel mit 1- 2 Esslöffel Mehl untermischen. Restliches Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit der Sahne kurz untermischen. Gehackte Pralinen unterheben.

2. Eine Springform 24 cm 2 fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig darin glattstreichen und im vorgeheizten Backofen E- Herd: 175°C/ Um-luft: 150°C ca. 25 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf ein Gitter stellen und in der Form auskühlen lassen.

3. Übriges Fett mit Puderzucker und restlichem Vanillezucker schaumig rühren. Den Frischkäse untermischen.

4. Kuchen aus der Form lösen und quer halbieren. Unteren Boden mit Nougat- Creme bestreichen, den Deckel darauf setzen. Mit Frischkäsecreme locker bestreichen. Restliche Nusspralinen hacken, die Torte damit bestreuen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde.

Wartezeit ca. 3 Stunden.

Pro Stück ca. 390 kcal/1 630 kJ.

Tina Nr. 12/03

Teddy Torte mit Nougatfüllung 2 Ei + 1 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

Für den Biskuitboden:

2 Ei trennen

2 Ei Wasser, kaltes

100 g Zucker

40 g Speisestärke

40 g Mehl

½ TI Backpulver

Für die Füllung:

100 g Nougat Nussnougat

2 Ei süße Sahne

100 g Puderzucker

Für die Dekoration:

100 g Puderzucker

½ Eiweiß

Lebensmittelfarbe, gelbe

Zubereitung

Eiweiß und Wasser in einer Rührschüssel steif schlagen. Unter Rühren Zucker einrieseln lassen und Eigelb einrühren. Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Eiermasse heben. Teig in eine gefettete und dünn mit Mehl bestreute Teddy-Backform füllen und bei 180°C-200°C 35-40 Minuten backen. Tortenboden 3 Minuten abkühlen lassen und aus der Form nehmen.

Für die Füllung Nussnougat in einer großen Tasse im Wasserbad schmelzen, durchrühren, etwas abkühlen lassen und die Sahne untermischen.

Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Untere Schicht mit Nougatcreme bestreichen, obere Schicht auflegen, nicht andrücken. Torte mit Puderzucker bestreuen.

Puderzucker sieben, Eiweiß solange schlagen, bis die Masse cremig wird und mit Speisefarbe einfärben. Zuckerguss in einen Gefrierbeutel füllen, in eine Ecke drücken und eine sehr kleine Spitze abschneiden. Konturen des Teddys mit dem Zuckerguss nachziehen und mit Gebäck-Schmuck verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.05.04 Blauhijkl

Venezianische Nuss Nougat Torte 6 Ei + 2 Eigelb M

Springform: 26 cm

Biskuitmasse:

8 Eigelb 140 g

50 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

2 Prisen Salz

6 Eiweiß 190 g

140 g Zucker

400 g gemahlene Haselnüsse

Zum Verzieren:

60 g Vollmilchkuvertüre

Zum Überziehen:

150 g Haselnussnougat, dunkel

1. Eine Springform fetten und aus mehlen.
2. Eigelb, Zucker, Vanillemark und Salz schaumig rühren.
3. Eiweiß und Zucker zu cremigem Schnee aufschlagen. Ein Drittel davon zu der Eigelbmasse geben und angleichen. Den restlichen Eischnee zusammen mit den Nüssen vorsichtig melieren.
4. Die Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 50-60 Minuten backen. Die Torte stürzen, aber noch in der Form auskühlen lassen.
5. Die Kuvertüre auflösen und dünn auf eine rechteckige Platte streichen. Bei Zimmertemperatur fest, aber nicht

hart werden lassen. Dann mit einem Metallspachtel schnell und ruckartig von der Platte schieben.

6. Nougat für die Glasur temperieren und die Torte damit überziehen. Bevor der Überzug fest wird, die Tortenoberfläche mit einem Kammhorn in Wellenlinien profilieren und den Rand mit Kuvertürespänen verzieren.

Wiener Nougat Torte 4 Ei M

10 Stücke

FÜR DEN BODEN

Fett und Semmelbrösel für die Form

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

4 Eier getrennt

3 El. Kakaopulver

1 TL. Backpulver

200 g Gemahlene Haselnüsse

Für die FÜLLUNG

200 g Sauerkirsch-Konfitüre

Für die Garnierung

200 g Nougat

100 g Schlagsahne

Schokoladenstreusel

Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Fett mit dem Zucker hell-cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren.

Kakaopulver, Backpulver und Nüsse mischen, unter den Teig rühren. Die Eiweiße steifschlagen und unterheben.

Den Teig in der Form glattstreichen, auf der untersten Schiene im Ofen etwa 30 Minuten backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen.

Den Kuchen quer in zwei Böden teilen, diese mit Konfitüre dazwischen wieder aufeinander legen. Zwei bis drei Stunden an einen kühlen Ort ziehen lassen.

Für die Garnierung 100 g Nougat und 75 g Sahne in einem Topf bei schwacher Hitze glattrühren. Etwas abkühlen lassen, dann auf die Torte geben.

Den äußeren Rand der Torte mit Schokostreuseln bedecken.

Für den gespritzten Rand 100 g Nougat und 2-3 El Sahne wie unter Punkt 6 schmelzen lassen. Abkühlen lassen. Rosetten daraus auf die Torte spritzen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Stück etwa 500 kcal.

Torten Marzipan

Aprikosen Nougat Torte 5 Ei M

5 Eier

1 Prise Salz
130 g Zucker
3 El Nussnougatcreme
70 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Dose 850 ml Aprikosen
4 El Zitronensaft
1 Päck. klarer Tortenguss

500 g Schlagsahne

2 Päck. Vanille Zucker
2 Päck. Sahnefestiger

20 g Schokoraspel

2 Tl gehackte Pistazien
14 Schokoladen Ostereier
1 kleiner Marzipanhase

1. Die Eier trennen. Eigelb, Salz, 80 g Zucker und 1 El warmes Wasser zu einer weißen Creme aufschlagen. Den Nougat unterrühren, Eiweiß und übrigen Zucker steif schlagen und unterziehen. Mehl und Stärke darüber sie-

ben und unterheben. Boden einer Springform 24 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 25-35 Minuten backen, Auskühlen lassen.

2. Den Biskuit 2x waagrecht durchschneiden. Aprikosen abtropfen lassen, dabei 175 ml Fruchtsaft auffangen. 2 Aprikosenhälften in 14 Spalten schneiden, 2 weitere Hälften würfeln. Den unteren Boden mit den übrigen Fruchthälften belegen.

3. Die 175 ml Fruchtsaft mit Zitronensaft aufkochen. Tortenguss und 4 Ei Wasser verrühren, in die Saftmischung rühren, aufkochen und über die Früchte geben. Kühl stellen.

4. 2. Boden auf die Früchte setzen. Sahne, Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 der Sahne mit Aprikosenwürfeln mischen und auf den zweiten Boden streichen. Mit dem dritten Boden bedecken.

5. Torte mit Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rand mit Schokoraspeln bestreuen. Torte mit Sahnetuffs, Aprikosen, Pistazien, Ostereiern und Marzipanhasen verzieren.

Für ca. 14 Stücke Zubereitung. ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück. ca. 290 Fett/Stück. ca. 15 g

Avanti Nr. 15/03

Bibel Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

7 Ei trennen

220 g Zucker

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

130 g Mehl, in etwa

Für die Füllung:

1400 g Schlagsahne

100 g Zucker

200 g Schokolade, Zartbitter

Für die Dekoration:

400 g Marzipan - Rohmasse

200 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Kakaopulver

Kuvertüre, Zartbitter

Zwei Becher Sahne in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen nicht kochen lassen! und die 200 g Schokolade darin auflösen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Eiweiße schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und ganz steif schlagen. Die Eigelbe unterziehen, Puddingpulver mit Mehl vermischen, über den Eischnee sieben und mit dem Schneebesen gründlich unterziehen. Biskuitteig auf einem tiefen Blech verteilen ich nehme dazu die viereckige Backform von Vemmina und ziehe sie auf 30x37 cm aus und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Ober- Unterhitze 200°C, Heißluft 180°C, Gas Stufe 4

Den ausgekühlten Biskuitboden mit einem langen Messer einmal durchschneiden. Das geht am besten, wenn man den Biskuit bereits am Vortag gebacken hat! Vom oberen Boden links und rechts je einen schmalen Streifen schräg abschneiden.

Für die Füllung die restliche Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die inzwischen abgekühlte Schokocreme ebenfalls aufschlagen, sie wird dabei richtig schön cremig! Dann die Schokocreme unter die geschlagene Sahne ziehen und gut vermischen. Gut die Hälfte der Schokosahne auf dem unteren Biskuitboden verteilen. Die beiden schrägen Streifen vom oberen Boden ca. 10 cm vom Rand entfernt auflegen und in Sahnecreme einbetten. Zweiten Boden darauf legen und in "Buchform" festdrücken. Dann die Torte insgesamt mit Sahnecreme einstreichen. Den Rand mit dem groben Kamm eines Garnierspachtels verzieren und evtl. mit dem Pinsel etwas Kakao auftragen.

Das Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen zwei Dauerbackunterlagen oder Backpapierbogen ausrollen. Auf die Größe der Torte ausschneiden ich steche es mit der Maxi-Schritte aus und die Torte mit Marzipan abdecken. Wichtig: Die Marzipandecke am selben Tag auflegen, an dem die Bibel verzehrt werden soll. Durch die Feuchtigkeit der Sahne kann sich sonst das Marzipan auflösen.

Die Oberseite der Bibel nach Belieben mit Kakao, Kuvertüre und Marzipan verzieren.

TIPPS: Ich lasse den Zucker in der Sahnefüllung weg, sonst ist mir die Torte zu süß. Die Beschriftung der Torte mache ich nicht mit Kuvertüre, sondern mit handwarmer Nuss-Nougat-Creme, geht viel besser. Dazu fülle ich 1 El Creme in eine kleine Gefriertüte, knote sie zu und schneide mit der Schere eine winzige Spitze ab. Und auf geht es mit dem Beschriften! Fast genauso gut ist die Konsistenz von Kuvertüre zum Beschriften, wenn man in die warme, geschmolzene Schokolade einige Tropfen Rum rührt! Wenn es mal schnell gehen muss oder man keine Lust hat, Marzipanrosen zu machen, kann man auch fertige Zuckerrosen zum Verzieren nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

23.02.05 Sivi

Hochzeits Torte 11 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden: 26cm Durchmesser

5 Ei trennen

6 El Wasser, kochendes

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Zucker

100 g Mehl Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

Für den Biskuitboden: 20 cm und 14 cm Durchmesser

5 Ei trennen

6 El Wasser, kochendes

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Zucker

100 g Mehl Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

Für die Creme:

300 g Butter

4 Eigelb

150 g Puderzucker

2 Pck. Nougat Nussnougat

2 El Schokoladenraspel, Vollmilch

Für den Guss:

1 Eiweiß

600 g Puderzucker

etwas Wasser

1 Pck. Lebensmittelfarbe

Für die Dekoration:

Schokolade - Dekorherzen

200 g Marzipan - Rohmasse

100 g Puderzucker

Den Teig für die 1., 2. und 3. Springform nacheinander bereiten. Der 26er Kuchen backt allein im Herd, die 20cm und 14cm Kuchen gemeinsam.

Dafür Eigelb mit kochendem Wasser aufschlagen, 100g Zucker und Vanillezucker zufügen und weißschaumig schlagen. Eiweiß sehr steif schlagen und den restlichen Zucker zurieseln lassen, dabei weiterschlagen, auf die Eigelbmasse häufen. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. In die gefettete Springformen füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 40-45 Minuten backen. Den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Alle Tortenböden zweimal waagrecht durchschneiden.

Für die Creme die weiche Butter sehr lange geschmeidig rühren, dann abwechselnd Eigelb und Puderzucker unterrühren. Nussnougat im Wasserbad erwärmen, wieder etwas abkühlen lassen und in die Buttercreme rühren. Die Schokoraspel unterrühren. Mit dieser Creme alle Böden aufeinander setzen.

Für den Guss das Eiweiß aufschlagen, den Puderzucker und soviel Wasser zufügen, so dass eine geschmeidige, streichbare Masse entsteht. Mit roter Speisefarbe tönen. Über die dreistöckige Torte gießen und etwas antrocknen lassen. Die Kuchenseiten mit Schoko Dekor Herzen garnieren. Die Torte fest werden lassen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und 2/3 der Menge mit roter, 1/3 mit grüner Speisefarbe einfärben. Rosen und Blätter formen, 1 Stunde trocknen lassen und die Torte damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.
27.05.04 Blauhijkl

Marzipan Torte 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

8 Eier

300 g Zucker

320 g Mehl

1 Tl Backpulver

1 Prise Salz

1 Pck. Puddingpulver Vanille

40 g Zucker

300 ml Milch

200 ml Sahne

150 g Nougat

1 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Puddingpulver Vanille

500 ml Milch

3 Ei Zucker
200 g Marzipan

250 ml Sahne

1 Pck. Sahnesteif
1 Marzipan - Decke
200 g Marzipan
Lebensmittelfarbe, rot und grün

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig herstellen. Zwei verschiedene große Springformen nehmen und den Boden mit Backpapier auslegen. Den Teig gerecht aufgeteilt in die Formen geben und im vor geheizten Backofen bei 190 Grad ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen und jeden Boden einmal durchschneiden.

Für die Nussnougatfüllung:

Puddingpulver mit etwas Milch anrühren. Restliche Milch und 50 ml Sahne aufkochen lassen und das klein geschnittene Nussnougat hinein geben und verflüssigen. Das angerührte Puddingpulver dazugeben und 1 Minute unter Rühren kochen lassen. Den Pudding erkalten lassen. Die restliche Sahne, Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und unter den Pudding rühren.

Für die Marzipanfüllung:

Aus Milch, Zucker und Puddingpulver den Pudding kochen s.o.. Marzipan in Stücke schneiden, hinein geben und verflüssigen. Die restliche Sahne und Sahnesteif schlagen und unter den Pudding rühren.

Auf den großen Boden die Nussnougatcreme geben und den Deckel darauf. Auf den kleinen Boden die Marzipancreme geben und den Deckel darauf. Die kleine Torte auf die große Torte stellen. Die Marzipandecke drauflegen und andrücken.

Die Marzipanrohmasse grün und rot einfärben. Daraus Blätter und Rosenblüten formen und die Torte damit verzieren. Im Kühlschrank ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
23.11.05 Backbiene

Nougat Torte 7 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

60 g Mehl
60 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Semmelbrösel
1 TL Kakaopulver, gehäuft
1 Msp. Zimt
60 g Butter
40 g Zucker
70 g Marzipan - Rohmasse

7 Ei trennen

1 Vanilleschote(n), das Mark
100 g Zucker
50 g Haselnüsse oder Mandeln, gehobelt, zum Bestreuen

Für die Creme:

250 g Kuvertüre, Zartbitter

130 g Sahne

250 g Nougat (Nussnougat)
200 g Butter
80 ml Wasser, zum Tränken
1 TL Zucker

60 ml Rum

Zum Verzieren: und als Einlage:
300 g Nougat (Nussnougat), dunkel

Zubereitung

Das Mehl, die gemahlene Haselnüsse, die Semmelbrösel, das Kakaopulver und den Zimt vermischen. Zimmerwarme Butter mit Zucker, Marzipan, Eigelb und dem Mark der Vanilleschote schaumig rühren. Eiweiß mit Zucker zu einem cremigen Schnee schlagen. Beide Massen zusammengeben und die Mehlmischung darunter heben. In die gebutterte Springform (Durchmesser 28cm) füllen und backen (180°C---35 Min).

Die gehobelten Haselnüsse oder Mandeln auf ein Backblech verteilen und goldgelb rösten. Zartbitter-Kuvertüre klein hacken. Die flüssige Sahne in einem Kessel aufkochen, von der Feuerstelle nehmen und die Kuvertüre darin auflösen. Zum Schluss den Nougat zugeben, glatt rühren und abkühlen lassen.

Den Nussbiskuitboden zweimal durchschneiden. Der Creme die Butter zugeben und mit der Küchenmaschine schaumig rühren. Für die Tränke das Wasser, den Zucker und den Rum gut verrühren.

Den untersten Boden der Nougattorte auf eine Platte legen und mit der Tränkflüssigkeit einpinseln. Vom Nougatstück 16 Rauten oder Streifen für die Garnitur abschneiden. Den Boden mit Creme bestreichen, den restlichen geschnittenen Nougat auflegen und den zweiten Boden darüber geben. Diesen wieder tränken, Creme aufstreichen, den dritten Boden aufle-

gen und die restliche Tränke darauf verteilen. Die Torte mit der Creme ganz einstreichen. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten aufspritzen. Die geschnittene Garnitur auflegen und mit den gerösteten und gehobelten Haselnüssen oder Mandeln bestreuen.

14.6.02 Huihui

CK

Winter Torte 7 Ei M

Zutaten für Portionen

7 Eier

200 g Zucker
1 Msp. Zimt, gemahlen
150 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver Vanille
1 TI Backpulver
75 g Haselnüsse, gemahlen
50 g Butter, zerlassen, abgekühlt
4 EI Konfitüre Sauerkirschkonfitüre

Für die Nusscreme:

100 g Nougat Nuss - Nougat

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif
1 EI Puderzucker, gesiebt

Zum Verzieren:

80 g Kokosraspel
Lebensmittelfarbe, blau
200 g Marzipan
50 g Puderzucker, gesiebt
Lebensmittelfarbe, gelb, rot, grün
etwas Kakaopulver

Die Eier für den Teig mit einem Rührgerät schaumig schlagen. Zucker nach und nach einstreuen und mindestens noch 2 Minuten schlagen. Dabei den Zimt einstreuen.

Das Mehl mit dem Puddingpulver und dem Backpulver mischen. Die Hälfte davon in die Eiermasse sieben und kurz unterrühren, dann die zweite Hälfte sieben und mit unterrühren. Die Butter hinzugeben und nochmals verrühren.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Auf dem Backblech dann einen Backrahmen 24 cm x 24 cm stellen. In diesem Backrahmen den Teig füllen, glatt streichen und sofort backen. Im vor geheiztem Backofen bei

Heißluft: 160°C, Ober-/Unterhitze 180°C oder Gas Stufe 2-3 etwa 30 Minuten backen.

Den Backrahmen nach dem Backen entfernen und den Kuchen abkühlen lassen. Dann zweimal waagrecht durchschneiden. Den Boden auf eine Kuchen-/Tortenplatte legen und diesen mit der Konfitüre bestreichen. Darauf die zweite Kuchendecke legen.

Nun das Nuss-Nougat für die Creme in einem Wasserbad erwärmen, cremig rühren und erkalten lassen. Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und das Nuss-Nougat mit 1 Ei gesiebttem Puderzucker unterheben.

Den zweiten Kuchenboden dann mit zwei Drittel der Nuss-Nougat-Creme glatt streichen. Jetzt den obersten Kuchenboden auflegen und den Rest der Nuss-Nougat-Creme auf der Oberseite und an den Rändern verstreichen. Den Kuchen etwas kalt stellen.

Tipp: Wenn die Creme an den Seitenwänden von unten nach oben weniger wird, kann man die Kokosraspel besser verstreuen.

Nach dem die Creme etwas fest geworden ist, kann man jetzt mit dem Bestreuen beginnen. Die Kokosraspel mit ein wenig blauer Speisefarbe vermischen. Am besten klappt das, wenn man die Raspeln mit der Farbe in den Handflächen verreibt. Die Seiten und die Oberfläche mit den Kokosraspeln bestreuen.

Als Garnitur werden Schneemänner geformt. Dafür die Marzipan-Rohmasse mit dem restlichen Puderzucker verkneten. Aus dreiviertel der Masse unterschiedliche kleine Kügelchen rollen, sodass es für ca. 5 Schneemänner reicht. Die restliche Masse in 3 Stücke teilen und diese dann nach Belieben mit den Speisefarben und dem Kakao färben.

Daraus können dann Hüte, Mützen, Augen, Schals und Nasen geformt werden. Die Marzipanteile mit etwas Wasser bestreichen und dann zusammensetzen. Die Schneemänner erst vor dem Servieren auf dem Kuchen garnieren.

Brennwert p. P.: 1083

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

04.01.06 Heartwoman110977

Vollkorn

Nougat Torte 5 Ei M

75 g ungehärtete Margarine / Butter geschmolzen

3 Ei trennen

4 Ei Honig

0,5 TI Natur Vanille
5 EI Wasser
100 g Dinkelvollkorn gem. ODER Weizenvollkorn
0,5 (8,5 g) Tüte Weinsteinbackpulver
100 g Kartoffelmehl
30 g Carob
2 Prisen Meersalz

Füllung

2 Ei

1 EI Honig
0,5 TI Natur Vanille
125 g geriebene Blockschokolade ODER andere
60 g mit Schale gem Mandeln
100 g Kokosfett (kein Soft)

Guss

2 EI Honig
2 EI feine Kokosraspeln
30 g Carob
1 EI heißes Wasser
30 g Kokosfett (kein Soft)
gehobelte Mandeln, zum verzieren.

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

ungehärtete Margarine schmelzen lassen.

Die Eigelb mit Honig, Vanille + Wasser schaumig schlagen, lassen.
Dinkel mahlen mit Kartoffelmehl, Backpulver, Carob + Salz vermischen, +
langsam dazu geben, abgekühlte Margarine ebenso, nun gut verrühren
lassen.

In der Zwischenzeit Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun das Ei-
weiß unter den Teig heben, gut unter mischen.

In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glattstreichen, + in
den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 45 min backen, Ober- + Unter-
hitze ca 180°C 45 min backen.

Nadelprobe.

Abwaschen, auf räumen.

Für die Füllung Eier mit Honig, Vanille + Wasser schaumig schlagen,
lassen, löffelweise Schokolade + Mandeln zugeben + zuletzt das flüssige
handwarme Kokosfett.

Guss

Honig mit Kokosraspel, Carob, heißem Wasser + zerlassenem Kokosfett verrühren.

Erkalteten Tortenboden waagrecht durchschneiden (im Original steht in drei Böden) aufklappen mit der Nougatmasse bestreichen. Boden wieder drauf legen, ein wenig andrücken, + mit dem Guss überziehen. Mit den Mandeln verzieren.

Quelle : Barbara Rütting, Textlich ein wenig angepasst
Montag, 16. Januar 2006 Hans60

Nuss Nougat Marmor Kuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

250 Butter,
175 g Zucker
1 P. Vanillin Zucker,
Salz

5 Eier,

500 g Mehl
1 P. Backpulver,

5 EL Milch

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnüsse

200 g Nuss Nougat

1 gestr. TL Kakao
200 g Glasur " Haselnuss"
Fett und gem. Haselnüsse für die Form,
Mandeln und Haselnüsse zum Verzieren

1. Butter, Zucker, Vanillin Zucker und Salz verrühren. Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit Milch unterrühren. Gehackte Mandeln und Nüsse unterheben.

2. 2/3 Teig in eine gefettete, mit gemahlene Nüssen ausgestreute Form (22 cm Ø) füllen. Hälfte Nougat schmelzen. Mit Rest Teig und Kakao verrühren. Einfüllen, unterziehen.

Kuchen bei 175 °C 1 Std. backen.

Auskühlen.

3. Glasur und Rest Nougat schmelzen. Auf dem Kuchen verteilen. Verziern.

Zubereitung ca. 15 Minuten (ohne Backzeit).

Pro Stück ca. 470 kcal. E 8 g, F 27 g, KH 48 g

Laura Nr. 50/02

[Auch hier das Original Rezept](#)

[Nougataufstrich aus Nüssen oder Mandeln](#)

200 g Nüsse; -- oder Mandeln

3 El Akazienhonig; oder milder Blütenhonig

4 Tl Kakao

0,25 Tl Zimt

0,25 Tl Gemahlene Vanille;

(zur Not Vanillezucker, schmeckt aber nicht so gut)

1 Tl Pulverkaffee; (Instant)

70 g Butter

Die Nüsse müssen unbedingt zuerst in einer trockenen Pfanne oder im Backofen bei 80 Grad geröstet werden, damit später das Öl austritt. Sie sind fertig, wenn sich die Häutchen lösen.

Nach kurzem Abkühlen reibt man die Nüsse fein und mischt dann alle anderen Zutaten darunter. Ich verrühre alles immer mit dem Pürierstab. Es ist dann eine sehr feine Creme.

Wenn man Mandeln verwendet, kann man auch 3 bittere Mandeln untermischen. Das Ganze erinnert dann ein wenig an Marzipan.

zur eigenen Herstellung vom Nougat

mir schmeckt es besser als das fertige

Hans60 Sonntag, 4. Dezember 2005

[Vollkorn Nougat Herzen](#) [1 Eigelb](#) [M](#)

Teig:

150 g Vollkornweizenmehl

[1 Eigelb](#)

50 g Puderzucker
100 g Butter

Füllung:

100 g Nougat

Verzierung:

100 g Schokoladenkuvertüre

Goldstaub

Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, mindestens 1 Stunde an einem kühlen Ort stehen lassen. Teig ausrollen, Plätzchen mit einer Herzform ausstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° 8 bis 10 Minuten backen. Herzen abkühlen lassen. Die Hälfte der Herzen mit Nougat bestreichen, die andere Hälfte der Herzen darauf setzen. Mit der zerlassenen Schokoladenkuvertüre bestreichen, mit Goldstaub bestreuen.

Vollkorn Nougat Stangen 3 Eigelb M

Teig:

200 g Vollkornweizenmehl

3 Eigelb

1 Tüte Vanillezucker

2 Msp. Zimt

40 g Kakao

1 TL Backpulver

125 g geröstete, gemahlene Haselnüsse

225 g Butter

100 g Puderzucker

Füllung:

100 g Nussnougat

Verzierung:

150 g Zartbitter-Schokolade

30 g Kokosfett

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig vermengen und in einen Spritzbeutel geben. Stangen auf ein Backblech spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 190° 7 bis 10 Minuten backen. Abkühlen lassen. Nussnougat un-

ter stetigem Rühren erwärmen. Die untere Seite der Stangen mit Nougat dünn bepinseln. Jeweils zwei Stangen zusammenfügen und gut andrücken. Für die Verzierung Kokosfett und Schokolade auflösen. Die Stangen mit den Enden hineintunken.

Vollkorn Nougat Torte 4 Ei M

Boden:

50 g Roggenmehl

4 Eier getrennt

100 g gehackte Mandeln

50 g Raspelschokolade

200 g Nussnougat

25 g Speisestärke

2 TL Backpulver

80 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

Saft von 8 Clementinen

400 ml Sahne

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt weiße Gelatine

Orangenaroma

100 g Aprikosenkonfitüre

450 g Vollmilch- Kuvertüre

150 g Halbbitter- Kuvertüre

6 Kumquats

gehackte Pistazien

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform 26 cm einfetten. Nougat schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Eigelb, Schokolade, Mandeln, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Nougat unterrühren. 50 Minuten backen. Tortenboden in drei Lagen schneiden. Untersten Boden mit einem Tortenring umschließen. Saft der Clementinen und der Zitrone zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Orangenaroma verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. 10 Minuten kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Clementinen- Creme auf den untersten Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Mit dem letzten

Boden abdecken. 2 Stunden kalt stellen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Torte streichen. Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Torte mit der Vollmilch- Kuvertüre überziehen. Aus der Halbbitter- Konfitüre Dekorationen anfertigen. Torte mit Kumquats, Kuvertüredecoration und Pistazien verzieren.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Dienstag, 7. März 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben, wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren. Dann speichern, O K.

Mit freundlichen Grüßen

Hans