

Nur 6 Ei

Index

Backwaren diverses	5
Backwaren Kuchen	61
Backwaren Torten	34
Fisch	123
Fleisch	113
Vegetarisch Pikant	125
Vegetarisch Süß	142

Inhaltsverzeichnis

Nur 6 Ei	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	1
Backwaren diverses	5
Biskuitrolle (ab 12. Monat) 6 Ei M	5
Biskuitrolle mit Konfitüre 6 Ei	6
Buchweizenwaffeln mit Honigquark 6 Ei M	8
Eierschecke Dresdner 6 Ei M	8
Feine Waffeln 6 Ei	9
Fenchelschnitten (Bern) 6 Ei	10
Fluffy Sponge Cake 6 Ei M	10
Frankfurter Kranz. Angelikas 6 Ei + 3 Eiweiß	11
Frittata arrotolata al formaggio 6 Ei M	12
Gewürzchnitten I 6 Ei M	13
Gewürzchnitten II 6 Ei M	14
Glühweinkranz 6 Ei M	14
Glumsfladen 6 Ei M	15
Halva, Türkische 6 Eiweiß	17
Haselnusskuchen 6 Ei M	17
Kernige Pausenriegel 6 Ei M	18
Lebkuchen Butter - Schoko 6 Ei M	19
Limettenschnitten 6 Ei M	20
Maisgebäck aus dem Piemont 6 Eigelb	20
Mohnrolle (Rulet s makom) 6 Ei M	21
Mousse au Chocolat de Luxe 6 Ei M	23
Mousse au Chocolat IV 6 Eiweiß M	23
Nussecken zart und locker 6 Ei M	24
Omelett mit Rum 5-6 Ei M	24
Omelette George Sand 6 Ei M	25

Paradeschnitten 6 Ei	25
Einfacher Plätzchenteig 6 Ei.....	26
Pumpkin Creme brulee 6 Eigelb M.....	27
Rum - Schnitten 6 Ei M.....	28
Rum-Omelette 6 Ei M.....	28
Russische Kugeln 6 Ei M.....	29
Salzburger Nockerl 6 Ei M.....	29
Schokoladen Biskuitrolle a la Roncalli 6 Ei M.....	30
Schokoladenbombe 6 Ei M.....	31
Schokoladenrauten 6 Ei M.....	31
Schokoladenspritzgebäck 6 Ei.....	32
Schokoladensünde 6 Ei M.....	32
Vollkorn- Kaiserschmarrn 6 Ei M.....	33
Walnusstafeln 6 Ei M.....	34
Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß.....	35
Backwaren Torten	35
Apfel Mohn Torte 6 Ei.....	35
Bandar Khamir 6 Ei M.....	36
Naturreis	37
Buchweizenmehl-Torte 6 Ei M.....	37
Burgenländer Mohn torte 6 Eiweiß + 4 Eigelb.....	38
Eis Kaffee Sahnetorte 6 Ei M.....	39
Eiskaffee - Sahnetorte 6 Ei M.....	40
Erdbeer Pistazien Torte 6 Ei + 3 Eiweiß M.....	40
Erdbeer-Herz-Torte 6 Ei M.....	42
Giraffentorte II 6 Ei + 2 Eiweiß.....	43
Haselnusstorte mit Oliven 6 Ei M.....	44
Baiser	45
Heidelbeertorte 3 Ei + 5 Eiweiß	46
Hochzeitstorte 6 Ei +2 Eigelb.....	47
Kaffee Mandel Torte 6 Eiweiß + 2 Eigelb M.....	49
Kartoffeltorte 6 Ei	49
Kirsch Mascarpone Torte 6 Ei + 5 Ei Eierlikör M.....	50
Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M.....	51
Mandeltorte mit Preiselbeere Sahne Haube 6 Ei M.....	54
Mohn torte mit Joghurt 6 Ei M.....	55
Mohn torte ohne Mehl 6 Ei	56
Mokkatorte 6 Eiweiß+ 2 Eigelb M.....	57
Orangencreme Torte 6 Eigelb M.....	58
Sachertorte 6 Ei M.....	58
Sachertorte I 5 Eigelb + 6 Eiweiß M.....	59
Saftige Möhrentorte 6 Ei	60
Schwedische Sommertorte 6 Ei M.....	61
Steckrüben-Torte 6 Ei	62
Torte 6 Eiweiß + 5 Eigelb M.....	62
Triester Torte 6 Ei M.....	63
Backwaren Kuchen	64
Altnürnberger Lebkuchen 3 Ei + 6 Eigelb M.....	64

Amaretto - Marmor - Kuchen 6 Ei M	66
Ameisenkuchen 6 Ei M	67
Apfel - Whiskey - Kuchen 6 Ei	67
Apfelkuchen mit Marzipan Guss 6 Ei M	68
Apfelkuchen mit Pflaumenmus 2 Eigelb + 8 Eiweiß	69
Apfelnusskuchen 6 Ei	70
Aprikosen - Mandelkuchen, Angies 6 Ei M	71
Aprikosenkuchen von Katja 6 Ei M	72
Baumkuchen - Würfel 6 Ei M	73
Buchweizenkuchen aus Südtirol 6 Ei	73
Butterkuchen, Mandel 6 Ei M	74
Ceylon-Kuchen 6 Ei	75
Donauwellen 6 Ei M	76
Haselnusskuchen 6 Ei M	77
Haselnusskuchen mit Aprikosen 6 Ei	77
Hochzeitskuchen Tiroler 6 Ei M	78
Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M	79
Kaffeekuchen 6 Ei M	80
Kartoffel Mais Kuchen 3 Ei + 3 Eigelb M	81
Kartoffel Mais Kuchen 3 Eigelb+ 3 Ei M	82
Käsekuchen 6 Ei M	83
Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M	84
Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M	85
Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M	85
Käsetorten mit Pflaumen 6 Ei M	86
Kirsch, Sauer Kuchen 6 Ei	87
Kuhfell Kuchen 6 Ei M	88
Kürbis Kokosette Kuchen 6 Ei	89
Mais-Kartoffel-Kuchen 3 Ei + 3 Eigelb M	90
Mandelkuchen, Mallorquinischer 6 Ei	91
Herrentorte Vollkorn 6 Eiweiß + 2 Eigelb M	91
Mohn Blechkuchen 6 Ei M	93
Mohn Kirsch Kuchen 6 Ei	94
Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln 6 Ei M	95
Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl 6 Ei M	96
Mohnkuchen mit Früchten 6 Ei M	97
Napoleonkuchen 6 Ei M	98
Nougatkuchen 6 Ei M	98
Orangenkuchen, Libanesischer 6 Ei	99
Osterkuchen II 6 Ei M	100
Pflaumenkuchen nach Mutter's Art 6 Ei	101
Rhabarber - Gugelhupf 6 Ei M	102
Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M	103
Ricotta - Kaffee - Kuchen 6 Ei + 1 Eiweiß	104
Rotweinkuchen III 6 Ei M	105
Rotweinkuchenrezept 6 Ei M	106
Rüblikuchen vom Blech 6 Ei	107
Aargauer Rüblitorte 6 Ei	107

Rumkuchen Jamaikanischer 6 Ei	108
Saftiger Mohn - Gugelhupf 6 Ei M	109
Schoko Nuss Kuchen mit Kirschen 6 Ei M	110
Schoko Zwieback Kuchen 6 Ei M	111
Schokoladenkranz 6 Ei M	112
Schokoladenkuchen 5 Eigelb + 6 Eiweiß M	113
Thüringer Mohnkuchen I 3 Ei M	114
Veränderung	115
Tirolerkuchen 6 Ei M	117
Trockenkuchen mit Mandarinen 6 Ei M	117
Weihnachtskuchen 6 Ei M	118
Weihnachtskuchen aus Erzgebirge 6 Ei M	118
Zwiebackkuchen 6 Ei M	119
Fleisch	120
Schinken Auflauf mit 6 Ei M	120
Fasan mit Kartoffelgratin 6 Ei M	121
Fleischwurst Gebackene Möhren 6 Ei M	122
Gemüseintopf mit Lamm 6 Ei	123
Schinken Schicht Salat 6 Ei M	124
Schinken, Eiersalat 6 Ei M	124
Schinken, Käse Toast (1 Blech) 6 Ei M	125
Schinken, Schichtsalat IV 6 Ei M	125
Schinkenpfannkuchen mit Sahnesoße 6 Ei M	126
Speck Käse Kuchen 6 Ei M	127
Speck Pilztorte 6 Ei + 1 Eigelb M	127
Speck, Gemüseecken mit Käseguss 6 Ei M	128
Speck, Kartoffelpastete 6 Ei M	129
Wurst, Wirsing - Torte 6 Ei M	130
Fisch	131
Lachshörnchen. Leilah's nordische 6 Eigelb M	131
Lachspastete 6 Ei M	132
Matjessalat Norddeutscher 6 Ei	132
Omelett mit Krabben 6-8 Ei M	133
Vegetarisch Pikant	134
Currycreme (für gefüllte Ei) 6 Ei	134
Ei in Teeblättern gekocht, 6 Ei	134
Eiersalat - Allerlei 6 Ei	135
etwas ganz einfaches 6 Ei M	136
Frühlingsgemüse auf Hirse-Pfannkuchen 6 Ei M	136
Glumsfladen 6 Ei M	137
Hemdbohnen Stötteritzer 6 Ei	138
Irische Pfannkuchen 6 Ei	138
Jugoslawisches Maisgericht 6 Ei M	139
Käse - Kräuter - Omelett 6 Ei M	140
Kresse Senf Soße auf 6 Ei M	140
Mallorquinischer Gemüse Kuchen	141
Omelett 6 Ei M	142
Omelett mit Gemüsefüllung 6 Ei M	143

Omelette mit Wodka 6 Ei M.....	144
Radicchio Wrap 6 Ei M.....	144
Seed- Cake: 6 Ei.....	146
Spaghetti Omelett 6 Ei M.....	146
Spinattorte 6 Ei + 1 Eigelb M.....	147
Tomatenauflauf 6 Ei M.....	148
Türkische Rühreier 6 Ei.....	148
Wirsing Karotten Auflauf 6 Ei M.....	149
Zucchini Tomaten Gratin 6 Ei M.....	150
Vegetarisch Süß.....	151
Arme Ritter mit Beeren Kompott 6 Ei M.....	151
Frucht Orange Quarkmousse 6 Eigelb M.....	152
Geeiste Zimtsterne mit Vanille 6 Eigelb + 2 Ei M.....	152
Heidelbeere Charlotte 6 Ei M.....	154
Kirschenmichel mit Süßkirschen 6 Ei.....	155
Lasagne Süße 6 Ei M.....	155
Leche Asada 6 Ei M.....	156
Mohrenkopfpudding 6 Ei M.....	157
Mousse au Chocolat de Luxe 6 Ei M.....	157
Rum Souffle 6 Ei.....	158
Salzburger Nockerln 6 Ei M.....	159
Schokoladebällchen mit Aprikosenschaum 6 Ei M.....	159
Schokoladensouffle 6 Ei M.....	160
Schokoladensünde 6 Ei M.....	161
Tiramisu 6 Ei M.....	161
Tiramisu mit Himbeeren 6 Eigelb + Eierlikör M.....	162
Zabaione 5 Eigelb + 1 Ei.....	163
Zitronen Creme 6 Ei.....	163
PS.....	164
Hinweis für Word.....	164

Backwaren diverses

Biskuitrolle (ab 12. Monat) 6 Ei M

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

6 Ei

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

Für die Füllung

175 ml Sahne

125 g Frischkäse oder Magerquark

100 g pürierte Beeren (z. B. Himbeeren, -Erdbeeren, -Kulturheide

oder

40 ml frisch gepresster Fruchtsaft

(z. B. von Mandarinen, -Orangen oder Kiwis)

1 El Rohrzucker, unraffiniertes

1 Msp. Bourbon-Vanille

2 El Zucker zum Bestreuen

Für den Biskuit die Ei trennen. Eiweiß in einer Rührschüssel steif schlagen und den Zucker dazumischen. Eigelb in die Masse geben und nur mit dem Schneebesen leicht unterziehen. Mehl und Speisestärke in die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Boden eines Backbleches mit Pergamentpapier auslegen. Biskuitmasse auf dem Pergamentpapier verteilen. Glattstreichen und im Backofen auf der unteren Schiene etwa 10 Minuten backen, bis der Biskuitboden eine goldgelbe Farbe angenommen hat. Inzwischen für die Füllung Sahne schlagen, Frischkäse oder Magerquark, pürierte Beeren oder Fruchtsaft, Rohrzucker und Bourbon-Vanille dazugeben und zu einer sämigen Creme verrühren. Ein Küchentuch auf einer Arbeitsfläche ausbreiten und gleichmäßig mit Zucker bestreuen. Biskuitboden aus dem Backofen nehmen, das heiße Backblech mitsamt dem Biskuitboden mit ei-

ner blitzschnellen Handumdrehung auf das Küchentuch stürzen, so dass der Biskuitboden mit der Oberfläche nach unten in der Mitte des Küchentuches liegt. Das Backblech wegnehmen und das Küchentuch mitsamt dem Biskuitboden im noch heißen Zustand locker aufrollen, damit sich der Biskuitboden später zu einer Rolle formen lässt. Alles sofort wieder entrollen und das Pergamentpapier vorsichtig evtl. mit Hilfe eines großen Messers- von der Unterseite des Biskuitbodens abziehen. Ungleichmäßige Ränder des Biskuits abschneiden und dem mithelfenden Kind zum Essen geben.

Die Innenseite (nach innen gerollte Seite) des Biskuitbodens gleichmäßig mit der Füllung bestreichen. Biskuitboden mit Füllung aufrollen und die Rolle mit der aufgerollten Seite nach unten auf eine ovale oder rechteckige Platte setzen.

Biskuitrolle mit Konfitüre 6 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

6 Ei

3 EL warmes Wasser,
90 g Fruchtzucker,
Mark von 1/2 Vanilleschote,
150 g Weizenmehl,
30 g Speisestärke,
1/2 Päckchen Backpulver

Für die Füllung:

200 g Diabetiker-Sauerkirschkonfitüre

Zubereitungszeit: etwa 60 Minuten

Die Ei trennen. Eigelb mit Wasser, Fruchtzucker und Vanillemark schaumig rühren.

Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, über die Eigelbmasse sieben. Eiweiß steif schlagen und mit dem Mehl vorsichtig unter die Eigelbmasse heben.

Ein Blech mit Backpapier auslegen, den Biskuitteig darauf verteilen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 190 °C (Umluft 170 °C, Gas Stufe 3) 15 bis 20 Minuten goldgelb backen.

Biskuit sofort nach dem Backen auf ein Küchentuch stürzen, Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuit aufrollen und abkühlen lassen.

Die abgekühlte Rolle auseinander rollen, mit glatt gerührter Konfitüre bestreichen und wieder aufrollen.

Tipp

Schieben Sie die Biskuitmasse nach der Fertigstellung schnell in den gut vorgeheizten Backofen. Denn durch längeres Stehen kann der Teig zusammenfallen und an Lockerheit verlieren.

1 Stück enthält:

170 Kilokalorien/
712 Kilojoule
5 g Eiweiß
3 g Fett
32 g Kohlenhydrate (davon 8 g Fruchtzucker)
1 g Ballaststoffe

1 2 BE

Buchweizenwaffeln mit Honigquark 6 Ei M

Glutenfrei

300 g Butter,
250 g Zucker,

6 Ei

300 g Buchweizenmehl,
3 Eßl. Heidelbeerwein

Quark:

250 g Quark,
70 g Heidehonig oder Wabenhonig

Zubereitung :

Die Butter weich rühren und mit den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten. Im Waffeleisen abbacken. Quark mit dem Honig mischen und auf jede Waffel einen großen Tupfer geben.

Eierschecke Dresdner 6 Ei M

Für den Teig 1 Ei

80 g Margarine

1 Ei

100 g Zucker
200 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Für den Belag 2 Ei

80 g Butter, , , ,

500 g Quark

100 g Zucker

2 Ei

½ Päckchen Vanillepudding (nicht kochen)

Für den Guss

3 Ei

¼ l Milch

100 g Zucker

80 g Margarine

½ Päckchen Vanillepudding

3 Ei

Margarine, Ei und Zucker gut verrühren. Nach und nach das Mehl und das Backpulver dazugeben und einen Teig kneten. Den Teig in eine gut gefettete Springform geben.

Die Butter erhitzen und anschließend mit allen anderen Zutaten gut verrühren. Die Quarkmasse auf den Bodenteig in die Springform geben. Die Milch, den Zucker und das Puddingpulver in einem Topf zum kochen bringen, mit der Margarine zum Schluss mit den Eigelb gut verrühren, bis eine cremige Masse entsteht. Diese zum Abkühlen in ein Wasserbad stellen. Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse anschließend über die Quarkschicht geben. Den Kuchen in vorgeheiztem Ofen bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen. Über die Springform kann man einen Bogen Backpapier legen, damit der Guss goldgelb bleibt.

Feine Waffeln 6 Ei

250 g Butter

200 g Zucker

6 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

1 Ei Rum

125 g geriebene Mandeln

450 g Mehl

ca. 180 ccm Wasser (wenn -nötig)

abgeriebene Zitronenschale (oder Citroback oder

1 Fläschchen Zitronenaroma)

1/2 Päckchen Backpulver.

Butter, Zucker, Vanillezucker sahnig rühren. Ei nacheinander zufügen. Abwechselnd das mit Backpulver gemischte Mehl und die Flüssigkeit zugeben, zuletzt den Rum. Der Teig muss dickflüssig sein, jedoch gut vom Löffel fließen. Nach Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Gibt eine Masse Waffeln, normalerweise reicht das halbe Rezept. Das "gut vom Löffel fließen" sollte man auch beachten, lieber den Teig etwas dünner als zu dick gestalten.

Fenchelschnitten (Bern) 6 Ei

Portion: 1

150 g Mandeln; geschält, blättrig geschnitten

6 Ei

250 g Zucker

1 Zitrone; abgeriebene Schale

80 g Zitronat; fein gehackt

1 Fenchelknolle; fein gehackt junge Knolle!

180 g Mehl

Die Mandeln auf einer Alufolie im Ofen hellgelb rösten. Inzwischen die Ei leicht schaumig schlagen, mit dem Zucker verrühren. Zitronenschale, Zitronat, Fenchel und die leicht ausgekühlten Mandeln darunter mischen. Zuletzt das Mehl dazurühren und die Masse ca. 3 cm hoch in eine bebutterte viereckige Backform füllen.

Bei 180 o C im vorgeheizten Ofen goldgelb backen, etwa 25 Minuten. Backprobe mit einem Streichholz machen.

Mit einem scharfen Messer aus der Form herauslösen und in kleine Schnitten teilen. Diese nochmals, diesmal mit großem Abstand, aufs Blech legen und 5 Minuten beidseitig im heißen Ofen rösten.

Fluffy Sponge Cake 6 Ei M

Portion: 1

6 Eigelb

1 1/2 Tas. Zucker

1 1/2 Tas. Mehl

1 TI Backpulver

1/2 TI Cream of Tartar

1/2 TI Salz

1/3 Tas. Wasser; kalt

2 TI Vanille

1 TI Zitronensaft

1 TL Zitronenschale

6 Eiweiß

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eigelbe verrühren bis sie schön dick und cremig sind, ca. 5 Minuten danach langsam den Zucker unterrühren. Dann nacheinander, Mehl Backpulver, Salz, Wasser, Vanille und Zitronenschale unterrühren.

In einer anderen Schüssel, die Eiweiße mit Cream of Tartar schlagen bis sie Spitzen bilden. Die Eigelbmischung vorsichtig unterheben und die Mischung in eine ungefettete Kuchenform (mit Mittelkamin) geben. 60-65 Minuten backen, wenn der Kuchen durchgebacken ist, die Form zum Abkühlen umgekehrt über eine Flasche stülpen.

Man serviert die Kuchenstücke mit frischen Früchten und oder Schlagsahne.

Frankfurter Kranz. Angelikas 6 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten für 20 Portionen

6 Ei, getrennt

180 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker, etwas geriebene Zitronenschale

3 EL Wasser, warmes

140 g Mehl

40 g Speisestärke

2 TL Backpulver

1 Prise Salz

250 g Butter, zimmerwarme

100 g Puderzucker

1 Vanilleschote(n), ausgekratzt

1 Würfel Palmfett, zimmerwarm

1 Tüte/n Gelfix (oder anderes Einmachpulver)

3 Eiweiß

100 g Marmelade (Orangenmarmelade oder Johannisbeergelee)

100 g Mandeln, gehackt

50 g Zucker

10 g Butter

Mandarine(n), in Spalten oder Gelee zum Garnieren

Zubereitung

Für den Teig:

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

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

Eine Frankfurter Kranzform ausfetten. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50 - 60 min backen (Stäbchenprobe). Kranz abkühlen lassen, vorsichtig auf einen Rost stürzen. Am besten erst am nächsten Tag zwei- bis dreimal durchschneiden.

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

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

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

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

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

28.2.03 Angie17

CK

Frittata arrotolata al formaggio 6 Ei M

Teig:

6 Ei

200 g Sahne

1 Teelöffelspitze Salz

Pfeffer

Aus diesen Zutaten einen Teig herstellen:

Dazu die Ei trennen, das Eiklar mit Salz und Pfeffer steif schlagen, die 6 Eigelbe unterrühren und die flüssige Sahne unterheben. Auf ein mit einem gefetteten Backpapier ausgelegten Backblech gleichmäßig aufstreichen und auf einem Blech im vorgeheizten Backofen auf 150° C ca. 15 min. backen.

(Bei Verwendung eines dunklen Bleches Ofen auf 150° einstellen, bei einem hellen Blech auf 180°.)

Nach dem Backen ein leicht angefeuchtetes Tuch auf die gebackene Rolle geben. Dann lässt sie sich später leichter aufrollen.

Füllung:

200 g Frischkäse

100 g Ricotta

100 g kleine Zucchiniwürfel frisch geschnitten

70 g rote kleine Paprikawürfel frisch geschnitten

wenig Salz (im Frischkäse ist bereits welches drin)

Pfeffer

Die Zutaten mischen und würzen. Dann auf das erkaltete Omelett streichen, aufrollen und kühl stellen.

Später in Scheiben schneiden.

P.S.: Eine Roulade wird immer schräg aufgeschnitten!

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Tschüß Rosalilla

Gewürzschnitten I 6 Ei M

Zutaten für 40 Portionen

200 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

200 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Schokoladenraspel

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TL Zimt

2 TL Lebkuchengewürz

2 cl Rum

Zubereitung

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen, auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 175 Grad ca. 20 Min. backen. Nach dem Erkalten in etwa 4 x 4 cm große Quadrate schneiden und mit Schokoglasur bestreichen.

7.11.02 Fabienne

CK

Gewürzschnitten II 6 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

6 Ei (ganz)

1 Vanillezucker

100 g Mehl

1 TI Backpulver

etwas Rum

250 g gemahlene Mandeln

250 g geriebene Schokolade (am besten Noisette) (Wenn man die Schokolade nicht reiben will, dann kann man sie auch schmelzen)

1 Päckchen Lebkuchengewürz

3 Ei Zimt

1 TI Nelken

Alle Zutaten der Reihe nach miteinander vermengen, den Teig auf ein leicht gefettetes Kuchenblech streichen;

Bei etwa 170 ca. 40 Minuten backen.

Den noch leicht warmen "Kuchen" mit Zitronenguss bestreichen und mit kleinen , bunten Zuckerkügelchen bestreuen;

Den Kuchen, solange er noch ganz frisch ist , in kleine Rauten oder Rechtecke schneiden.

Glühweinkranz 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

6 Eigelb

0.2 kg Rohrzucker

1 Pkt. Vanillezucker, Bourbon

1 Flasche Rum-Aroma

0.1 kg Mandeln, gemahlen

0.1 kg Schokolade, geraffelt

0.1 kg Mehl, gesiebt
½ TL Backpulver

6 Eiweiß

2.5 dl Wein, rot

0.1 kg Zucker

1 Stange/n Zimt

4 Gewürznelken

1 Zitrone(n), nur Saft

1 Orange(n), nur Saft

2 EL Rum

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Die Eigelb, die Hälfte des Zuckers, den Vanillezucker und das Aroma cremig schlagen. Mandeln, Schokolade, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Eiweiß steifschlagen (Schnittprobe), den restlichen Zucker esslöffelweise darunter schlagen und den Eischnee unter die Eigelbmasse rühren.

Den Teig in eine gefettete, bemehlte Kranzform von ca. 24 cm Durchmesser füllen und glatt streichen.

In der unteren Ofenhälfte bei 170-180°C (Heißluft 155-165°, Gas 3) ca. 50 Minuten backen. Den Kranz zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen.

Für den Sirup alle Zutaten in ein Pfännchen geben und unter Rühren aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, Zimtstängel und Nelken herausfischen.

Den erkalteten Kranz mit Puderzucker bestreuen und vor dem Servieren mit dem heißen oder kalten Sirup übergießen.

Tipp: Nach dem Backen den Kuchen zuerst ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann mit einem Messer von der Form lösen und stürzen.

7.9.01 Bashiba

CK

Glumsfladen 6 Ei M

Teig

500 g Mehl,

50 g Hefe,

1/4 l Milch,

100 g Zucker,

3 Ei ,

200 g Butterflöckchen

Füllung

750 g Quark,

1 Zitrone,

3 Ei Grieß,

3 Ei ,

75 g Korinthen,

Zucker nach Geschmack

zum Beträufeln

50 g Butter

Streusel

75 g Butter,

4 El Zucker,

4 El Mehl,

1 Msp Zimt

Hefewürfel in etwas zimmerwarmer Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen.

Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei rühren und 15 Minuten stehen lassen.

Mehl mit dem Vorteig mischen, Zucker und Portionsweise die restliche zimmerwarme Milch dazurühren. Die Ei gut untermengen. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Butterflöckchen darunter kneten bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Diesen dünn auswallen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals etwas gehen lassen bis die Quarkcreme zubereitet ist. Den Quark durch ein Sieb drücken. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Grieß, Ei , Korinthen und Zucker vermischen. Diese "Glumsmasse" auf den Hefeteig geben und mit zerlassener Butter beträufeln oder Streusel darüber geben. Dazu die für Streusel angegebene Zutaten miteinander vermischen und mit der Hand auf den Kuchen verkrümeln. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Halva, Türkische 6 Eiweiß

Muss innerhalb von 5 Tagen verzehrt sein!

Zutaten für 56 Portionen

75 g Sesam

150 g Mandeln, abgezogen

50 g Orangeat

50 g Zitronat

50 g Kirschen (Belegkirschen), rot und grün

6 Eiweiß

1 Prise Salz

350 g Zucker

100 g Honig

2 EL Rosenwasser, (Apotheke)

8 Oblaten, 10x20 cm

Zubereitung

Die Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett unter ständigem Rühren hellbraun rösten und abkühlen lassen.

Die Mandeln mit dem Zitronat, dem Orangeat, den roten und grünen Belegkirschen klein hacken. Die Eiweiße mit dem Salz zu steifem Schnee schlagen. Den Zucker in den Eischnee rieseln lassen und weiterschlagen, bis der Eischnee gut glänzt.

Die Schüssel mit dem Eischnee ins Wasserbad stellen und die Masse unter Rühren im Wasserbad erhitzen. Nach und nach den Honig unter die Eiweißmasse rühren. Das Wasser im Wasserbad darf leicht kochen. Die Masse so langeiterrühren, bis sie beginnt, fest zu werden; das dauert etwa 30 Minuten. Die feste Masse aus dem Wasserbad heben und mit den Sesamsamen, den kleingehackten Früchten und dem Rosenwasser mischen.

Vier Backoblaten nebeneinander auf ein Holzbrett legen und mit einem nassen Messer die Halwamasse glatt auf die Oblaten streichen. Die Masse mit den restlichen vier Oblaten bedecken, ein zweites Holzbrettchen drauflegen, behutsam glätten und alles im Kühlschrank etwa 24 Stunden fest werden lassen.

Das Halva dann in etwa 3 cm breite und 5 cm lange Streifen schneiden.

19.5.04 Chop Suey CK

Haselnusskuchen 6 Ei M

200 g Haselnusskerne,

200 g Mehl,

50 g Kartoffelmehl,

350 g Zucker,
60 g helles Schokoladenpulver,

80 g Butter,

6 Ei ,

50 g Sultaninen,
1 Zitrone, Schale von
1 Päckchen Backpulver,

1 P lauwarmer Milch,

1 Päckchen Aprikosenmarmelade
Mandelsplitter

Die Haselnusskerne im Backofen rösten, die feine Haut entfernen und grob mahlen. Haselnüsse, Mehl, Kartoffelmehl, Zucker und Schokoladenpulver vermischen. Die Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Unter ständigem Rühren die Ei nacheinander darunter mischen. Die eingeweichten Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, das Backpulver und die lauwarmer Milch unter den Teig arbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und den Kuchenteig hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann ringsum mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Kernige Pausenriegel 6 Ei M

Blechkuchen á la Müsli

Zutaten für 1 Portionen
250 g Mehl (Weizenmehl)
200 g Haferflocken (Vollkorn)
120 g Zucker, braun
4 Pck. Vanillezucker (Bourbon)

6 Ei

200 g Margarine
60 g Mandeln, abgezogene, gemahlene
200 g Honig, flüssiger
100 g Apfel - Ringe
100 g Cashewnüsse, gehackte
150 g Sonnenblumenkerne
50 g Sesam

150 g Johannisbeeren, vorbereitete schwarze

100 g Schokolade, Zartbitter

20 g Palmfett

Reicht für ein Blech von ~ 30cm x 35cm

Für den Teig:

die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett leicht anrösten. Das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Haferflocken, Zucker, 2 Pck. Vanillezucker, 4 Eigelb, Margarine und Mandeln hinzufügen und mit dem Knethaken d. Handrührers durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verarbeiten und jetzt 2 Stunden kalt stellen. Nochmals gut durchkneten und auf einem gefetteten / mit Backpapier belegten Backblech ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 180-200° für 8-10 Min backen.

Für den Belag:

2 Ei mit 2 Eiweiß (2 bleiben leider übrig), Honig und 2 Pck. Vanillezucker schaumig schlagen. Die in feine Streifen geschnittenen Apfelringe, Cashews, Sonnenblumenkerne und Sesamsaat unterrühren. Die Johannisbeeren (man kann auch Sultaninen verwenden) auf dem vorgebackenen Teig verteilen und den Belag draufstreichen. Im noch immer vorgeheizten Backofen bei 160° für 30 Min backen.

Sobald die Sache etwas abgekühlt ist, kann man den Blechkuchen in kleine Stücke schneiden. Ganz abkühlen lassen und dann aus Schokolade und Kokosfett eine Glasur machen und auf den Kuchen tropfen lassen. Am besten schmeckt es gekühlt.

Von: Schneggl

Lebkuchen Butter - Schoko 6 Ei M

Zutaten für 32 Portionen

320 g Butter

250 g Zucker

300 g Schokolade

6 Eigelb

200 g Nüsse, gemahlen

150 g Mehl

6 Eiweiß

3 EL Mandeln (Splitter)

Zubereitung

Butter, Zucker und Schokolade in einem Topf schmelzen lassen. Nüsse, Eigelb und Mehl einrühren. Abkühlen lassen. 6 Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Auf ein gefettetes Backblech streichen und mit den Mandelsplittern bestreuen. Backzeit: 25 Minuten bei 180 Grad Umluft

26.5.04 Cleverle

CK

Limettenschnitten 6 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

4 Limette(n)

500 g Butter

400 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

6 Ei

700 g Mehl

2 Pkt. Backpulver

120 ml Milch

100 g Zitronat

25 g Pistazien, gehackt

125 ml Limettensaft

150 g Puderzucker

Zubereitung

Ofen auf 170°C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Limetten waschen und in dünne Scheiben schneiden. Butter schmelzen, mit Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, Ei unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und mit der Milch unter die Masse arbeiten. Zitronat unterheben. Den Teig aufs Backblech streichen und die Limettenscheiben darauf verteilen. Mit Pistazienstücken bestreuen und etwa 30 Minuten backen.

Den Limettensaft mit dem Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Den noch heißen Kuchen damit bestreichen. Kurz vor dem Servieren mit dem übrigen Puderzucker bestreuen.

16.1.04 Rince

CK

Maisgebäck aus dem Piemont 6 Eigelb

Paste di meliga,

Portion: 4

500 g Maismehl
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker

6 Eigelbe

1 Zitrone; abgeriebene Schale
1 Tas. Olivenöl extravergine
1 Spur ; Salz

Für Das Blech (Backpapier)

2 El Weizenmehl (ich würde hier Buchweizen nehmen)
30 g Butter oder Margarine

Backpapier fürs Blech

Früher aß man das leuchtend gelbe und knusprige Maisgebäck als Dessert nach einem geselligen Essen. Meist trank man noch ein Gläschen Barolo dazu oder besser, man tunkte mit Begeisterung die Kekse in den Wein. Man kann das Gebäck auch zusammen mit Haselnusskeksen und eingemachtem Obst servieren, oder mit Zabaione.

Bruno Carlo Filippi: Ich zerlasse die Butter oder Margarine bei milder Hitze und gebe sie mit den übrigen Zutaten in eine Schüssel und verarbeite alles zu einem gleichmäßigen Teig. Der Teig sollte so weich sein, dass man ihn noch gut durch eine Spritztülle pressen kann.

Nur Eigelb reicht nicht, man gebe noch soviel Eiweiß dazu, das es richtig weich wird

Ich fette das Backblech ein und bestäube es mit etwas Mehl. Dann spritze ich mit der Spritztülle kleine S-förmige Kekse oder Kringel und etwa fünf Zentimeter lange Stäbchen auf das Blech.

Dann backe ich die Kekse im vorgeheizten Ofen 20 Minuten bei 180 Grad C.

Mohnrolle (Rulet s makom) 6 Ei M

Servings: 1

30 g Hefe

300 ml Milch; lauwarm

1 kg Mehl

200 g Zucker

5 Ei

100 g Butter; Menge anpassen

3/4 TL Salz

Für Die Füllung

300 g Mohn

150 g Honig

150 g Zucker

Zum Bestreichen

1 Ei

Für den Teig die Hefe in der Milch auflösen, die Hälfte des Mehls zufügen, gut verrühren und an einem warmen Ort gehen lassen.

Wenn sich das Teigvolumen verdoppelt hat, Salz hinzufügen. Den Zucker mit den Eiern verschlagen, bis die Masse weiß ist. Der Hefemasse begeben. Nach und nach das restliche Mehl untermengen, gut durchkneten. Die zerlassene Butter hinzufügen und den Teig erneut kneten, bis er nicht mehr an den Händen kleben bleibt. Den Teig mit wenig Mehl bestreuen, mit einem Tuch abdecken und erneut gehen lassen.

Für die Füllung den Mohn in einer Kasserolle mit reichlich siedendem Wasser überbrühen, zudecken und 30 bis 40 Minuten bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Das Wasser abschütten, den Mohn leicht ausdrücken und in einer Schüssel ein wenig zerstoßen. Dabei nach und nach den Honig hinzufügen. Schließlich den Zucker begeben und alles zu einer festen Masse verrühren.

Wenn sich das Volumen des Teiges abermals verdoppelt hat, ihn auf einem Holzbrett zu einer Schicht von 1 cm Dicke ausrollen. Die Mohnmasse auf den Teig geben, gleichmäßig verteilen und den Teig zusammenrollen. Die Rolle auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legen und an einem warmen Ort gehen lassen.

Mit dem verschlagenen Ei bestreichen und 20 bis 30 Minuten in den auf 180 Grad C vorgeheizten Ofen backen.

Vor dem Servieren die Mohnrolle mit Puderzucker bestäuben und in Stücke schneiden.

Mousse au Chocolat de Luxe 6 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

3 Tafeln Schokolade, Bitter (mindestens 50% Kakao)

6 Eiweiß, steif geschlagen

6 Eigelb

300 ml Sahne

45 g Vanillezucker

Zubereitung:

Die Eigelbe zusammen mit dem Vanillezucker schlagen bis die Masse heller wird, das dauert ca. 15-20 Minuten. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz fest aufschlagen. Die Sahne steif schlagen. Dann die geschmolzene (nicht zu heiße) Schokolade auf die Zucker-Eigelbmasse gleiten lassen und mit einem Schneebesen verrühren. Dann das Eiweiß unterheben. zuletzt die Sahne unterheben. Ca. 2-3 Stunden kalt stellen. Dazu passt sehr gut ein Obstsalat aus Erdbeeren, aromatisiert mit Orangenzucker.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Mousse au Chocolat IV 6 Eiweiß M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

250 g Schokolade, Marabou, (am liebsten die Vollmilch)

6 Eiweiß

300 ml Sahne

Sahnesteif

Zubereitung:

Am Abend die Sahne aufkochen und die Schoko darin schmelzen. Das Ganze kalt rühren (bis sich keine Haut mehr bildet) und die Mischung über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Morgen ganz früh aufstehen, denn die Mousse soll ja zum Mittag fertig sein. Die Sahne-Schoko-Mischung mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen. Die Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Die beiden steifen Massen vorsichtig mischen und bis zum Servieren (min. 4-5 Std.) kalt stellen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Nussecken zart und locker 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Butter
240 g Zucker
6 Ei, (getrennt)
280 g Mehl
2 TL Backpulver

Für den Belag:

6 Eiweiß, zu Schnee geschlagen
200 g Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlen

Kuchenglasur, Schoko

Zubereitung

Butter schaumig rühren, Zucker einrieseln lassen, Eigelb unterrühren, gesiebtes Mehl mit Backpulver unterheben. Auf ein großes gefettetes Backblech streichen. Nun das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, Zucker einrieseln lassen und die gemahlene Nüsse unterheben. Die Masse auf den Teigboden verteilen und goldgelb bei 170°C im E-Herd ca. 25 Minuten abbacken. Danach teilt man sie zu Dreiecke und taucht die Enden in die Schokoglasur.

12.12.03 Tigram

CK

Omelett mit Rum 5-6 Ei M

5-6 Ei

2- 3 Ei Milch

1 Prise Salz
1 Ei Butter/Margarine
3- 4 Ei Aprikosenmarmelade oder andere
Rum
2 Ei Vollrohrzucker
2- 3 Scheiben Ananas

4 a ca 270 Kal.

Ei mit Milch gut verquirlen.

Fett in der Pfanne aufschäumen lassen, Eimasse hinein geben + mit einer Gabel rühren, dabei die Pfanne schütteln.

Die leicht gestockte Eimasse oval zusammen schieben.

Aprikosenmarmelade mit 2 El Rum verrühren, in die Mitte des Omeletts geben.

Die Omelettränder drüberschlagen, auf eine heiße Platte stürzen + das Omelett mit Zucker bestreuen.

Eventuell mit einem glühend gemachten Eisenstab (im Fachhandel erhältlich) ein Gittermuster auf das Omelett brennen.

Rum in eine kleine Schöpfkelle geben, an Flamme entzünden, brennend darüber gießen.

Mit Ananas umlegen, sofort servieren.

Hans60

Omelette George Sand 6 Ei M

1/4 l Milch

60 g Butter

80 g Mehl

Prise Salz

6 Ei

60 g Kristallzucker

Früchte-Vanillecreme

Kastanienreis

Butter aufschäumen lassen, Mehl kurz mitrösten, mit Milch aufgießen und durchkochen, den Dotter einrühren, den Eierschnee mit Kristallzucker ausschlagen und einmelieren.

In einer Pfanne Butter aufschäumen lassen und mit einem kleinen Schöpfer

pro Portion zwei kleine Omeletten einlegen. In genügend großer Pfanne können auch vier Omeletten gleichzeitig eingelegt werden. Die Masse anbacken, wenden, auf schwacher Flamme, noch besser aber im Rohr fertig backen. Jede Omelette einmal in der Diagonale einritzen, umdrehen, mit Vanillecreme füllen, mit Kastanienreis bestreut anrichten.

Paradeschnitten 6 Ei

Zutaten für 35 Portionen

100 g Butter

300 g Zucker

6 Ei

170 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

1 Pkt. Vanillezucker

200 g Haselnüsse, gemahlene

1 EL, gest. Zimt

Zubereitung

Butter schaumig rühren, 100 g Zucker und 2 Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren und den Teig auf ein gefettetes Blech streichen.

Aus 6 Eiweiß Eischnee schlagen.

Restliche Eigelb mit 200 g Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Dann gemahlene Nüsse, Zimt und die Hälfte vom Eischnee unterrühren.

Restlichen Eischnee unterheben und die Nussmasse auf dem Teigboden verteilen.

Bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 20 - 25 Minuten backen. Lauwarm in Streifen schneiden.

Die Kekse schmecken auch sehr gut mit gemahlene Walnüssen

21.2.04 Moorhenne

CK

Einfacher Plätzchenteig 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1 kg Mehl

500 g Butter /Margarine

6 Ei

400 g Zucker

2 Pck. Backpulver

2 Pck. Vanillezucker

250 g Mandeln (kann auch einfach weggelassen werden!)

Zubereitung

Alles zusammenrühren, gut durchkneten und dann auf reichlich Mehl ausrollen! Anschließend Formen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen! Anschließend rein in den Ofen! Nach dem Backen können die Plätzchen je nach Geschmack garniert werden!

18.3.03 Manu018

CK

Pumpkin Creme brulee 6 Eigelb M

Portion/en: 8

500 ml Rahm

100 ml Doppelrahm

100 g Zucker

6 Eigelb

150 g Kürbispüree

1/2 TI Zimt

Ingwer; gemahlen

Nelken; gemahlen

Muskat; gemahlen

1 Ei Rum

1 TI Vanillezucker

Butter; für die Form

Zum Überbacken

5 Ei Rohzucker; gemahlen

In einer Pfanne Rahm, Doppelrahm und die Hälfte vom Zucker bis knapp vor dem Kochpunkt bringen. Inzwischen restlichen Zucker und Eigelbe schaumig rühren. Rahmgemisch unter Rühren beifügen. Kürbispüree, Gewürze, Rum und Vanillezucker dazugeben. In eine bebutterte ofenfeste Form - 24 cm Durchmesser bei 8 Portionen - geben. Auf ein mit Wasser gefülltes Blech stellen und mit Folie bedecken. In der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens 20 bis 30 Minuten ziehen lassen. Dann auskühlen lassen, zudecken und am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Kurz vor dem Servieren mit Rohzucker überstäuben. Unter dem Grill zwei bis drei Minuten überbacken.

Bemerkung:

Kürbispüree: Aus der Dose oder hausgemacht. Hierzu Kürbiswürfel im Dampf weich garen, pürieren und in einem Sieb zwei bis drei Stunden abtropfen lassen, bis das Püree trocken ist.

Variante: Anstelle von Kürbispüree dick eingekochtes Apfelmus verwenden.

Rum - Schnitten 6 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

200 g Zucker

200 g Butter

6 Ei, (getrennt)

140 g Haselnüsse oder Mandeln

140 g Schokolade

160 g Mehl

½ TL Backpulver

1 Msp. Zimt

160 g Puderzucker

6 EL Rum

Zubereitung

Zucker, Butter und Dotter schaumig rühren. Dann erweichte, flüssige Schokolade einrühren. Nüsse, Mehl und Backpulver langsam einrieseln lassen. Zimt dazu und zu Schnee geschlagenes Eiweiß unterheben.

Bei 180° ca. 30 Minuten backen (Nadelprobe).

Die Glasur aus Staubzucker und Rum herstellen und auf noch heißen Kuchen streichen.

Sofort in Schnitten schneiden.

2.4.04 Nimuee

CK

Rum-Omelette 6 Ei M

1 Tasse süße Sahne

1 Tasse Zucker

1 Tasse Rum

6 Eigelbe

6 Eiweiß geschlagen

Butter

Konfitüre

Eine Tasse süßen Rahm rührt man mit einer Tasse fein gestoßenem Zucker, einer Tasse Rum und sechs Eigelb und tut zuletzt den Schnee der Ei dazu.

Nun backt man dies schnell in recht heißer Butter, belegt es mit Konfitüre und schlägt die 4 Seiten der Omelette nach der Mitte zu ein.

Russische Kugeln 6 Ei M

Aus einem russischen Backbuch übersetzt.

6 Ei

2 Tassen Zucker
1P. Vanillinzucker
1P. Backpulver

1/2 Becher Schmant - verrühren.

250g Margarine
2 1/2 Tassen Mehl - erhitzen (nicht kochen!), mit Teig verrühren.

Backblech mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. 20 Min. bei 200°C backen. Abkühlen lassen. Mit einem kleinen Glas (ca. 4-5 cm Durchmesser) Kreise ausstechen. Den Rest zerkrümeln.

250g weiche Butter

1 Dose Milchmädchen oder Schmant
Kokosraspeln (Kakao oder gem. Nüsse) - cremig rühren
Die ausgestochenen Kreise erst in der Creme, dann in den Krümeln zu Kugeln rollen.

Salzburger Nockerl 6 Ei M

für 4 Pers.,
Zubereitungszeit 30 Min.,
Backzeit: 20 Min

Pro Portion: 354 kcal, 12g Fett, 40 g KH, 30 %

6 Ei

80 g Zucker
1 Vanilleschote
80 g Mehl
10 g Margarine

250 ml Milch 1,5 %

Ei trennen, Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren bis eine weiße Creme entsteht. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark zu der Crememasse geben.

Etwa ein Drittel des Eischnees mit der Eigelbmasse und dem Mehl verrühren, den restl. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Backofen auf 200 °C vorheizen.

Eine Feuerfeste Form mit hohem Rand mit der Margarine auspinseln und die Milch hineingießen, sie sollte etwa 1 cm hoch in der Form stehen. Die Masse mit einem Teigschaber Klecksweise nebeneinander in die Formsetzen und etwa 15 - 20 Min. goldgelb backen. Unmittelbar vor dem Servieren die Nockerl mit Puderzucker bestäuben.

Schokoladen Biskuitrolle a la Roncalli 6 Ei M

6 Ei

6 El Zucker

6 El Mehl

Für die Schokoladencreme

250 g Butter

1/2 Tafel Schokolade -(Zartbitter oder

200 g Puderzucker

4 cl Rum (Stroh-Rum, 80%)

50 g gehackte Nüsse oder gemahlene Mandeln

Dekoration

1 frischen Zitrone, abgeriebene Schale

Die Ei schaumig schlagen, nach und nach den Zucker dazugeben und schließlich das Mehl unterrühren. Ein Backblech einfetten, mit Mehl bestreuen und mit der Biskuitmasse bestreichen.

Bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen (im Umluftofen reichen 150 Grad) und auskühlen lassen.

Für die Creme Butter weich werden lassen und mit Puder-Zucker verrühren. Die Schokolade schmelzen (im Wasserbad oder in der Mikrowelle) und langsam unterrühren. Den Rum hinzugeben und anschließend noch Nüsse oder Mandeln unterheben. Wer keinen Rum mag, kann auch Weinbrand nehmen.

Den Biskuitboden vom Backblech auf ein Küchenhandtuch stürzen, 3/4 der Schoko-Masse verteilen und vorsichtig aufrollen. Es klappt am besten, wenn der Boden noch ein wenig lauwarm ist. Zum Schluss die Biskuit-Rolle von außen mit der restliche Creme bestreichen und mit geriebener Zitronenschale bestreuen.

Schokoladenbombe 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

6 Ei, getrennt

250 g Zucker

3 EL Kakaopulver

1 EL Zimt

½ Tasse/n Kaffee, lauwarm

250 g Mehl

150 g Haselnüsse, gemahlen

1 Pck. Backpulver

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Aus den Eiweiß Schnee schlagen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig rühren. Die weiteren Zutaten (außer dem Schokoguss) untermischen, den Schnee am Schluss unterheben. Bei 150°C 1 Std. in gefetteter Gugelhupf-form backen.

Nach dem Abkühlen den Kuchen mit der Schokoladenglasur überziehen.

13.1.04 Josephine B

CK

Schokoladenrauten 6 Ei M

zartes, luftiges Schokoladenkonfekt

Zutaten für 100 Portionen

200 g Schokolade, gute Bitterschokolade

250 g Butter

6 Ei

100 g Honig

100 g Haselnüsse, fein geriebene
100 g Mehl
2 EL Orangenlikör
1 Beutel Pistazien gehackt

Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einem Topf im Wasserbad schmelzen. Inzwischen Ei, Zucker und Honig schaumig schlagen. Schokomasse, Nüsse, Mehl und nach Belieben Likör unterrühren. Den flüssigen Teig 5 mm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech gießen. Im Umlufttherd bei 150 Grad auf der mittleren Schiene 8 Minuten backen. Der Teig soll nicht durchgebacken sein, das sieht man an der glänzenden Oberfläche.

Masse noch warm in 3-4 cm breite Streifen schneiden, diese in Rauten teilen. Mit Pistazien verzieren. Frisch verzehren.

Von: Skadel

Schokoladenspritzgebäck 6 Ei

175 g Butterschmalz schaumig rühren
200 g Zucker,
6 Ei unterrühren
100 g Speisestärke mit
300 g Mehl,
1 TI Backpulver
und 40 g Kakao mischen, über den Teig sieben.
200 g gemahlene Haselnüsse unter den Teig geben, alles zu einem geschmeidigen Teig rühren.
Den Teig in einem Spritzbeutel füllen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech S-Formen spritzen, bei 180 Grad ca 10-12 Min backen.
Das Spritzgebäck nach Wunsch an einer Seite mit Schokoglasur verzieren.

Schokoladensünde 6 Ei M

(für 4 bis 6 Portionen)

Zutaten:

100 g Zartbitter-Kuvertüre,
6 Eigelb,
50 g Zucker,
100 g grob gemahlene und geröstete Mandeln (Tipp: Mandeln am besten selbst in einer Teflonpfanne ohne Fett rösten),
50 g Semmelbrösel,

6 Eiweiß und
50 g Zucker

Zubereitung:

Die Zartbitterkuvertüre bei kleiner Flamme in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Dann die flüssige Kuvertüre zusammen mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig schlagen. Anschließend die gerösteten, gemahlene Mandeln und die Semmelbrösel unterheben. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig nach und nach unter die übrige Masse heben. Dann das Ganze in kleine Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 34-45 Minuten „pochieren“. Das heißt, die Masse in einer Metallschale auf einem mit Wasser gefüllten Topf ohne Deckel in den Ofen stellen.

27.11.2002 HR

Vollkorn- Kaiserschmarrn 6 Ei M

4 Portionen

50 g ; Zucker
1 TI Zitronensaft
40 g Haferflocken
1 TI Öl
200 g Mehl
50 g Haselnüsse; gemischt
1 Prise Zimt
1 TI Zitronenschale
1 EI Brauner Zucker

300 ml Milch

6 Ei

1 Prise ; Salz
1 EI Sonnenblumenkerne
1 EI Kürbiskerne
2 EI Puderzucker

20 g Butterschmalz

200 g Backpflaumen
0.188 l Johannisbeersaft
1 Zimtstange
1/2 c Apfelsaft
1 Sernanisfrucht

Den Zucker mit Zitronensaft karamellisieren lassen. Haferflocken zugeben und alles auf eine leicht geölte Arbeitsfläche gießen. Abkühlen lassen und grob zerbrechen.

Johannisbeersaft mit Apfelsaft, Zimtstange und Sternanis 5 Minuten kochen. Backpflaumen hinzufügen, nochmals aufkochen lassen. Mehl mit Nüssen, Zimt, Zitronenschale, braunem Zucker und Milch verrühren. Ei trennen. Eigelb in den Teig geben, 20 Minuten Quellen lassen. Eiweiß kalt stellen. Sonnenblumen- und Kürbiskerne ohne Fett rösten. Abkühlen lassen. Eiweiß mit Salz steif schlagen und mit den Kernen unter den Teig mischen. Butterschmalz erhitzen, den Teig hineingießen. Kurz auf dem Herd anbacken, dann im Ofen bei 190 Grad 10 Minuten fertig backen. In Stücke reißen, mit Puderzucker bestäuben, mit den Backpflaumen und dem Krokant servieren.

:Pro Person ca. : 721 kcal
:Pro Person ca. : 3015 kJoule
:Zubereitungs-Z.: 1 Stunde

Walnusstafeln 6 Ei M

Menge: 80 Stück

200 g Bitterschokolade

250 g Butter, weich

6 Ei

200 g Zucker

200 g Walnusskerne; gehackt

100 g Mehl

1 Teel. Nelken, gemahlen

1 Teel. Zimt, gemahlen

1/2 Teel. Kardamom, gemahlen

Fett fürs Blech

200 g Aprikosenkonfitüre

200 g Kuchenglasur

80 g Walnusshälften z. Garnieren

QUELLE

-essen & trinken 12/85

Die Schokolade auflösen, etwas abkühlen lassen. Butter mit dem Handrührers schaumig rühren. Die Ei trennen. Eigelb, Zucker und die aufgelöste Schokolade dazugeben und gut verrühren. Ei-weiß steif schlagen und abwechselnd mit gesiebttem Mehl, Walnüssen und den Gewürzen unter die Schokoladenmasse heben. Teig auf das gefettete Backblech geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene bei 175 C 25 Minuten backen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, die noch warme

Kuchenplatte damit bestreichen. Kuchenglasur auflösen, ebenfalls auf die Kuchenplatte streichen. Mit einem scharfen Messer Quadrate von 4x4 cm markieren, jeweils eine Walnushälfte in die Mitte setzen. Die ausgekühlte Kuchenplatte in Quadrate schneiden.

Zimtbaisermakronen 6 Eiweiß

Portion/en: 30

6 Eiweiß

1 Prise Salz
250 g Puderzucker
10 g Vanillezucker
200 g Mandeln; gemahlen
100 g Haselnüsse; gemahlen
1 1/2 El Zimt
50 g Mehl

Eiweiß mit Salz steif schlagen. Dabei langsam Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Von diesem Baiser eine Tasse voll abnehmen (Menge bezogen auf 30 Stück).

Mandeln, Nüsse, Zimt und Mehl unterheben. Dabei vorsichtig rühren, damit der Teig seine luftige Konsistenz behält.

Diesen Teig in einen Spritzbeutel mit breiter Sternlochtülle füllen, 5 bis 6 cm breite, ca. 15 mm hohe Häufchen auf das mit Backpapier belegte Blech spritzen.

Mit der beiseite gelegten Baisermasse üppig bestreichen und im auf 160 Grad vorgeheizten Ofen ca. 50 Minuten backen; nach 20 Minuten, die Ofentemperatur auf 140 Grad C herabsetzen.

Backwaren Torten

Apfel Mohn Torte 6 Ei

Zutaten für 6 Portionen

6 Ei

200 g Puderzucker
1 Prise Salz
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), geriebene Schale
200 g Mohn, gemahlen
110 g Walnüsse, geriebene
4 Äpfel, säuerliche
½ Zitrone(n), den Saft

Zubereitung

Apfel schälen, in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Dotter mit 1/3 Zucker, Vanillezucker und Salz sehr schaumig rühren. Eiklar mit dem restlichen Zucker zu steifem Schnee schlagen. Die Dottermasse unter den Schnee heben, dann die Nüsse, Mohn, Äpfel und Zitronenschale unterziehen. Die Masse in eine gefettete Form füllen und bei 170 Grad, 50 Min. backen.

7.5.02 Senzanome CK

Bandar Khamir 6 Ei M

Käsetorte ohne Boden
8 Portionen

1000 g Magerquark

6 Ei trennen
1 Zitroneschale + Saft mit Fleisch
250 g Vollrohrzucker
0,5 TI Bourbon Vanille gem. ODER
2 Tüten Bourbon Vanillezucker
0,5 TI Salz

10 Ei (ca 160 g) NT- Reis gem
100 g Rosinen

Backpapier
26 cm Ø Springform

bei 150°C Umluft ohne Vorheizen, ca 80 min backen
normal ca 20-30° mehr , mit vorheizen 60 -70 min, backen.

Ca 60 min im abgeschalteten Backofen lassen.

Eigenes Rezept, 29.01.2005 Hans 60

Hinweis

Naturreis

Ist als Langkorn- + Rundkornreis erhältlich. Reismehl reagiert wie Hirsemehl erst beim Erhitzen, auch dann etwas träge. Es saugt die Flüssigkeit eher auf. Die fertigen Backwaren sind deshalb nicht stark aufgegangen + ziemlich dicht. Auch das Reismehl bleibt wie das Hirsemehl unverbunden. Durch Darren (Rösten) des Kornes o Mehles kann dies jedoch auch etwas gehoben werden. Diese Eigenschaft des Reismehles nutze ich gerne, wenn ich viel Flüssigkeit verwenden möchte.

Verfasser Reinhard Welscher 1987

erfasst 2003 Hans60

Buchweizenmehl-Torte 6 Ei M

Glutenfrei

Für den Biskuitteig:

6 Ei

100 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
100 g Buchweizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr, TL Backpulver

Zum Bestreichen:

etwa 300 g Pflaumenmus oder Preiselbeerkonfitüre

600 ml Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif
20 g Zucker

Zum Garnieren:

Preiselbeeren
geröstete, gehackte Mandeln oder geröstete Buchweizengrütze

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

Für den Teig Ei auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillinzucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

Buchweizenmehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren und den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten.

Den Teig in eine Springform (Durchmesser etwa 28 cm, mit Backpapier belegt) füllen.

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

Heißluft: 160-180°C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 30-35 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Einmal waagrecht durchschneiden.

Die Böden mit Pflaumenmus oder Preiselbeerkonfitüre bestreichen.

Sahne 30 Sekunden schlagen, Sahnesteif und Zucker einstreuen, die Sahne steif schlagen. Knapp die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden streichen, den zweiten Boden drauflegen. Den Rand der Torte gleichmäßig mit Sahne bestreichen, mit der restlichen Sahne die obere Seite bestreichen, mit einem Löffel Verzierungen eindrücken. Die Torte nach Belieben mit Preiselbeeren, Mandeln oder Buchweizengrütze garnieren.

Burgenländer Mohntorte 6 Eiweiß + 4 Eigelb

150 g Butter
150 g Zucker

4 Eigelbe

200 g gemahlener Mohn
45 g sehr fein gehacktes Zitronat

6 Eiweiße

4 Esslöffel Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker sehr schaumig rühren. Nacheinander die Eigelbe unterrühren, zuletzt den Mohn und das Zitronat. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Den Teig in eine Springform mit 24 cm Durchmesser geben.

Eine Schablone auf den Kuchen legen und mit Puderzucker besieben. Danach vorsichtig entfernen.

Eis Kaffee Sahnetorte 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

6 Eiweiß

6 Eigelb

140 g Zucker
140 g Mandeln
30 g Semmelbrösel

50 g Schokoladenraspel

1 Pkt. Backpulver

3 Becher Sahne

2 Pkt. Vanillezucker
3 Pkt. Sahnesteif
2 Beutel Kaffeepulver für Eiskaffe
1 EL Puderzucker

Zubereitung

Boden:

Die Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mandeln, Semmelbrösel, Schokostreusel, Backpulver dazu geben und verrühren. Anschließend Eischnee unterheben. In eine Springform geben und bei 175°C 30-40 Min. backen.

Nach dem Erkalten von dem fertigen Boden 1 cm abschneiden (muss nicht 100% sein, da dieser zerbröseln wird).

Creme:

Sahne aufschlagen und weitere Zutaten zugeben.

1 Tortenring um den Tortenboden legen, Creme darauf streichen. Den abgeschnittenen Deckel zerbröseln und auf der Creme verteilen. Mit Puderzucker bestreuen.

In den Kühlschrank stellen.

10.10.02 Samha CK

Eiskaffee - Sahnetorte 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

Fett für die Form

6 m.- große Ei

150 g Zucker

150 g Mandeln, gemahlen

3 EL Paniermehl

1 Pck. Backpulver

50 g Schokoladenraspel

750 g Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

2 Beutel Kaffeepulver (Eiskaffee-Instant, z.B. Nescafe-Frappee)

1 EL Mandeln, in Blättchen, geröstet

1 EL Puderzucker

Zubereitung

Eine Springform (26 cm) mit Papier auslegen und die Form einfetten. Ei trennen. Eigelb und Zucker cremig schlagen. Mandeln, Paniermehl und Backpulver mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und 50 g Schokostreusel unterheben. Den Teig in die Springform geben und bei E-Herd: 175°C, Umluft: 150°C) 35-40 min backen. Auskühlen lassen.

Vom Tortenboden einen ca. 1 cm dünnen Deckel abschneiden und zerbröseln. Den Springformrand oder einen Tortenring um den Tortenboden schließen. Sahne steif schlagen, dabei den Sahnesteif, Vanillin-Zucker und zum Schluss Eiskaffee-Instant einrieseln lassen. Die Mokka-Sahne auf den Tortenboden streichen und mit den Tortenbröseln bestreuen. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen. Mandeln ohne Fett in der Pfanne rösten. Torte mit den Mandeln bestreuen und mit Puderzucker bestäuben.

19.9.02 Muckel CK

Erdbeer Pistazien Torte 6 Ei + 3 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

50 g Butter

6 m.- große Ei

110 g Zucker

60 g Mehl

100 g Mandeln, gemahlen
50 g Pistazien, gemahlen

Für die Füllung:

1.2 kg Erdbeeren
4 EL Likör (Erdbeerlikör)
3 EL Zitronensaft
1 Zitrone(n), die Schale, abgerieben
6 Blatt Gelatine, weiße
4 Blatt Gelatine, rote
125 g Zucker

500 g Mascarpone

250 ml Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

3 m.- große Eiweiß

Salz

Für die Dekoration:

150 ml Schlagsahne

2 EL Pistazien, gemahlen
einige Erdbeeren

Die Butter zerlassen. Die Ei trennen. Eigelb und 50 g Zucker sehr cremig aufschlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis der Zucker sich gelöst hat. Eischnee unter das Eigelb heben. Mehl darauf sieben, mit den Mandeln und Pistazien vorsichtig unterheben. Etwas Teig mit der zerlassenen Butter verrühren, unter den übrigen Teig heben und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) streichen.

Im heißen Backofen bei 180°C (Gas 2-3, Umluft 160°C) auf der 2. Einschubleiste von unten 30-35 Minuten backen. Den Tortenboden in der Form auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und gut abtropfen lassen. 500 g Erdbeeren, Erdbeerlikör, Zitronensaft und -schale fein pürieren. Die weiße und rote Gelatine zusammen in kaltem Wasser einweichen. Erdbeerpüree, 50 g Zucker und Mascarpone mit einem Schneebesen glatt rühren. Die Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und unterrühren. Kalt stellen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Sahne und Eischnee unter die Mascarponecreme heben.

Den Tortenboden aus der Springform lösen und zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden wieder in die Form setzen und die

Hälfte der Creme darauf streichen. 250 g Erdbeeren in die Creme drücken, den mittleren Boden darauf legen. Die Hälfte der verbliebenen Creme darauf streichen, den oberen Boden darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mindestens 4 Stunden (besser über Nacht) kalt stellen.

Für die Dekoration die restlichen Erdbeeren halbieren. Die Sahne steif schlagen, an den Tortenrand streichen und als Tupfen auf die Oberfläche spritzen. Mit Erdbeeren und Pistazien dekorieren.

Von: sherbet_lemon

Erdbeer-Herz-Torte 6 Ei M

1 Torte

Für Den Teig

90 g Butter o. Margarine

6 Ei

175 g Zucker

150 g Weizenvollkornmehl

100 g Haselnüsse; gemahlen

Fett f. d. Form

Für Die Füllung

350 g Erdbeeren; geputzt

400 g Sahne

300 g Magerquark

4 Blatt Gelatine

2 Zucker

Zum Verzieren

400 g Erdbeeren; geputzt

1 Roter Tortenguss

400 g Sahne

1 Puderzucker

1 Sahnesteif

Eine Springform 26 cm Ø.

Eine Springform fetten.

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

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

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

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

Giraffentorte II 6 Ei + 2 Eiweiß

Aus

6 Eigelb,

6 EL heißes Wasser und
300 g Zucker Schaummasse herstellen.

6 Eiweiß sehr steif schlagen und auf die Schaummasse geben.

200 g Mehl,

100 g Stärkemehl und

2 TL Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Teig in eine gefettete Springform füllen und bei 175 bis 200° C 50 bis 60 Minuten backen.

300 g Puderzuckersieben und mit

2 Eiweiß und

Wasserverrühren, bis eine streichfähige Masse entsteht (nicht zu dünn).

2 EL dieser Masse mit Speisefarbe gelb färben. Den anderen Teil der Glasur mit Kakao braun färben und die Torte damit überziehen. Die gelbe Glasur in eine Tortenspritze füllen und dünne Streifen im Abstand von 3 cm über die Torte spritzen. Mit einem Messerrücken in Abständen von 3

cm quer über die Streifen ziehen und beim nächsten Strich entgegengesetzt.

Statt der Eiweißglasur kann natürlich auch eine Puderzucker mit Wasser verwendet werden.

Haselnusstorte mit Oliven 6 Ei M

100 g Haselnüsse; gemahlen
150 g Haselnüsse; gehackt
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter

; Vollmeersalz

1 Ei Honig

500 g Zucchini

25 g Kokosfett/ Olivenöl

1 Ei Obstessig

; Pfeffer aus der Mühle

1 Bund Thymian; gehackt / 1-2 TL getrockneten

100 g Schwarze Oliven; entsteint ; und gehackt

1/2 Pfefferschote; gehackt

150 g Schlagsahne

100 g Creme fraiche

1 Ei

30 g Parmesan / Gauda

2 Knoblauchzehen

Die gemahlene Haselnüsse mit Weizenschrot, drei Eigelb, zwei Drittel der Butter, Salz und Honig verkneten. Eine Tortenform (28 cm Durchmesser) mit dem Teig auskleiden, mehrfach einstechen, 30 Minuten kalt stellen. Zucchini waschen, putzen und in Scheiben schneiden, im heißen Kokosfett anbraten. Zucchini mit Essig, Salz, Pfeffer und Thymian würzen, abkühlen lassen. Zucchini auf dem Teig verteilen, mit Oliven, Pfefferschote und der Hälfte der gehackten Haselnüsse bestreuen. Sahne, Creme fraiche, restliches Eigelb, Ei, Käse und Salz verrühren. Darrübergießen. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Form auf den Backofenboden stellen. Auf 150 Grad herunterschalten, 45 Minuten backen. Restliche gehackte Haselnüsse in der restlichen But-

ter leicht anrösten, gepellten und gehackten Knoblauch zugeben. Auf der Torte verteilen oder extra servieren.

Da ich keine Zucchini bekam nahm ich Karotten, statt Kokosfett, Olivenöl. Pfefferschote, durch eingelegte Chilischote, Parmesan durch Gauda. Alles wieder in drei Jenaglasschüsseln verteilt. Hans 24.06.2004

Veränderung

+ diesen „Mürbeteig“ habe ich dann nur mit Steinchampignons gefüllt, etwas klein geschnitten, eine Handvoll Gauda Käse geraspelt drauf,

die Soße mit

250 g Quark

ca 250 - 350 ml Milch, verrührt, +

2 Eigelb

1 Ei,

sowie Gewürzsalz,

Pfeffer a d M,

4 El Mais gem.

Petersilie gehackt. Verrührt + über die Pilze gegeben.

Backe es dann meist auf 160°C Umluft, bis zu 60 min, ohne vorheizen.

PS: in Soße bei Aufläufen mache ich gerne noch 2-4 El gem Getreide, meist Buchweizen oder Mais gem., bindet, + das ganze wird ähnlich wie ein Souffle nachher beim backen

Backe es dann meist auf 160°C Umluft, bis zu 60 min, ohne vorheizen

Einen Vorschlag, für das Eiweiß

Baiser

¼ l Eiweiß von etwa 8 Eiern

375 g Zucker

30 g Speisestärke

1 El Instant- Pulverkaffee

¼ l Sahne

3 El Zucker

200 g Sauerkirschen aus dem Glas
2 Vanilleeis

oder

150 g geriebene Mandel oder Nüsse zum Grundrezept

oder

zusätzlich zur Speisestärke 60 g gesiebtetes Kakaopulver,
oder feingeriebene Schokolade dazu

Backblech mit Backpapier auslegen

Den Backofen auf 100° vorheizen

Die Eiweiße mit der Hälfte des Zuckers zu steifen Schnee schlagen. Ca 15
- 20 min

Den restlichen Zucker mit der Stärke mischen + unter den Eischnee zie-
hen (nicht mit dem elek. Handrührer)

Die Baisermasse in ein Spritzbeutel mit Sterntülle füllen + auf das Back-
blech 15 Rosetten spritzen.

(erspare mir dies, + nehme einen Kochlöffel (Kunststoff / Holz, + ent-
nehme die Schaummasse, + klatsche es auf das Backpapier, mir kommt
es nicht auf das Muster an, so ca 4 neben- + 2 untereinander, ergibt
meistens 2 Bleche .

da ich einen Umluftherd habe, brauche ich die Backofentür nicht offen zu
lassen.

Lasse den Ofen meist über Nacht an.

Die Baiser auf die mittlere Schiebeleiste über Nacht trocknen lassen. Da-
bei die Backofentür mit einem Kochlöffel einen Spalt offen halten.

Den Pulverkaffee mit 1 El heißen Wasser auflösen + erkalten lassen.

Die Sahne mit Zucker steif schlagen + den Kaffee unterrühren.

Die Sahne mit einem Spritzbeutel ringförmig auf die Baisers spritzen.

Einige Kirschen in die Sahne legen,

je 1 Scheibe Vanilleeis über die Kirschen legen +

die restlichen drauflegen

Heidelbeertorte 3 Ei + 5 Eiweiß

Zutaten

Für Den Boden

3 Ei

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

Für Den Belag

16 Scheibe Gelatine
; Wasser
600 g Heidelbeeren
2 El. ; Zucker

5 Eiweiß

1 El. ; Puderzucker

500 g Sahne

als Dekoration

Sahne; steifgeschlagen

Heidelbeeren
Pistazien; gehackt

Zubereitung

Für den Biskuit die Ei mit dem Zucker im warmem Wasserbad schaumig schlagen,
vom Herd nehmen und bis zum Abkühlen weiterschlagen. Mehl und Speisestärke darüber sieben und vorsichtig unterheben. Die Butter zugeben. Den Teig im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Die Gelatine in kaltem Wasser ca. 10 Minuten einweichen, ausdrücken und in einem Topf mit etwas Wasser erhitzen und auflösen. Die Heidelbeeren mit dem Zucker pürieren. Die aufgelöste Gelatine unter die Heidelbeeren rühren.

Das Eiweiß steif schlagen, Puderzucker dazufügen und weiter schlagen, bis das Eiweiß sehr steif ist. Die Sahne schlagen, mit dem Eischnee zusammen unter die Heidelbeermasse heben.

Um den ausgekühlten Biskuitboden einen Tortenring legen. Die Masse auf dem Boden verteilen und kalt stellen. Mit Sahne, einigen frischen Beeren und Pistazien dekorieren.

Eine Torte ergibt 12 Stück. **Pro Stück ca. 295 kcal.**

Hochzeitstorte 6 Ei +2 Eigelb

Für den Teig

250 g Butter; weich

125 g Zucker
1 El Vanillezucker

4 Ei

4 El ;Wasser
150 g Mehl
150 g Speisestärke
100 g Mandeln, abgezogen+ gemahlen
2 TI Backpulver

Für die Creme

125 g Butter
125 g ;Zucker

4 Eigelb

2 Unbeh. Zitronen

Für den Guss +.z. Garniere

1 Eiweiß

250 g Puderzucker
2 El Zitronensaft
30 g Pistazien; gehackt
16 Kandierte Veilchen

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren, die Ei und Wasser untermischen. Das Mehl mit der Speisestärke, den Mandeln und dem Backpulver unterziehen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Die Torte 45 Min. backen.

Die Butter schmelzen lassen. Den Zucker und die Eigelbe hinzufügen. Die Schale von der Hälfte der Zitronen abreiben, den Saft von allen Zitronen auspressen und mit der -schale unterrühren. Im heißen Wasserbad cremig schlagen, danach abkühlen lassen. Den erkalteten Tortenboden zweimal durchschneiden. 2/3 der Boeden mit der Zitronencreme bestreichen, alle zusammensetzen. Das Eiweiß steifschlagen und mit dem Puderzucker und dem Zitronensaft (2) verrühren. Die Torte mit dem Guss überziehen. In der Mitte einen kleinen und außen einen großen Kranz Tupfer spritzen und diese mit den kandierten Veilchen "krönen".

:Pro Person ca. : 480 kcal

:Pro Person ca. : 2010 kJoule

:Eiweiß : 7 Gramm

:Fett : 27 Gramm

:Kohlenhydrate : 53 Gramm

:Zubereitung : ca. 1 Std.

Kaffee Mandel Torte 6 Eiweiß + 2 Eigelb M

auch glutenfrei

1,5 BE / Stück bei 16 Stücken)

50 g Stärkemehl
200 g gemahlene Mandeln

1 Ei

2 Eigelb

4 Eiweiß

3 TL Backpulver
80 g Fruchtzucker
Mark einer Vanilleschote

Füllung:

500 ml Milch

60 g Fruchtzucker

1 Eiweiß

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 EL Kaffeepulver (Instant)
10 g Fett
1 Msp. Salz

Eiweiß steif schlagen. Restliche Teigzutaten vermengen und Eiweiß unterheben. In eine eingefettete Springform geben. Im auf 175° vorgeheizten Backofen 40 Minuten backen. Für die Füllung einen Pudding aus Milch, Fruchtzucker, Salz und Puddingpulver kochen. Fett und Kaffeepulver einrühren. Eiweiß steif schlagen und unter den abgekühlten Pudding heben. Kuchen quer in zwei Böden durchtrennen. Den unteren Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen. Oberen Boden darauf setzen und mit dem zweiten Drittel der Creme bestreichen. Die restliche Creme um die Torte herum verstreichen und zur Verzierung verwenden.

Kartoffeltorte 6 Ei

glutenfrei

Portion: 1

250 g Kartoffeln
1 Salz; Prise

100 g Mandeln, gerieben
100 g Haselnüsse, gehackt

6 Ei

200 g Honig
Zitronenschalenaroma
15 g Kakao

Kartoffeln gut abwaschen und in wenig kochendem Salzwasser 20 - 25 Minuten garen. Dann schälen, abkühlen lassen und durch die Kartoffelpresse drücken.

Mandeln, Nüsse, Eigelb und Honig cremig rühren, Zitronenschalenaroma hinzufügen und alles mit einem Schneebesen gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, den Kuchenteig einfüllen und glatt streichen.

Bei 200 Grad C ca. 45 Minuten backen. Die abgekühlte Torte mit Kakao bestäuben.

Kirsch Mascarpone Torte 6 Ei + 5 Ei Eierlikör M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Kuvertüre, halbbitter

6 Ei

250 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
125 g Mehl
3 TL Kakaopulver
1 TL Backpulver
1 Glas Kirschen (Sauerkirschen, 720 ml)
2 EL Speisestärke

250 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

200 g Mascarpone

5 EL Eierlikör

500 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif
Pistazien, gehackt
Fondant - Ei (gelb)
Marzipan - Küken und Fondant-Ei (gelb)
Marzipan - Osterhasen

Kuvertüre schmelzen, Ei , 180 g Zucker und 1 Pkt. Vanillezucker cremig schlagen. Kuvertüre einrühren. Mehl, Kakao und Backpulver vermischen und unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) geben. Im vorheizten Backrohr bei 175 Grad ca. 35-40 Min. backen. Biskuit herausnehmen und abkühlen lassen. Kirschen abtropfen, 300 ml Saft auffangen, 3 EL abnehmen und mit Stärke glatt rühren. Saft mit 10 g Zucker aufkochen, mit Stärke binden und die Kirschen unterheben. Biskuit halbieren. Um den unteren Boden Tortenring legen und das Kompott darauf verteilen. Etwas Milch abnehmen und mit Puddingpulver glatt rühren, restliche Milch mit restlichem Zucker und Mascarpone aufkochen, Puddingpulver einrühren, aufkochen. Vom Herd nehmen und Likör einrühren. Masse auf Kirschenkompott streichen. 2. Boden darauf setzen und Torte kalt stellen. Schlagobers, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Torte mit Schlagobers einstreichen und mit gehackten Pistazien (als Grasuntergrund), gelben, kleinen Fondanteiern und Marzipanküchen und Osterhasen dekorieren.

Von: ChristineJohanna

Mandeltorte / Dessert evtl 4-6 Eiweiß M

8 Blatt (23 cm) oder
2 Tüten Blattgelatine , nach Vorschrift des Herstellers bereiten

1000 g Mager Quark

400 g Mandeln geröstet, abkühlen + gem
5 El Back Kakaopulver
3- 5 El Rum 54 %
250 ml Milch oder mehr
250 g Vollrohr Zucker
1-2 Tüten Bourbone Vanille Zucker
1 Prise Salz

2 x 200 g süße Sahne mit
2 Tüten Sahnesteif schlagen ODER

4- 6 Eiweiß mit
1 Prise Salz sehr steif schlagen

6-8 einfache Baiser ,
zwischen 2 Handtücher legen, + leicht mit einem Nudelholz drüber fahren,
nicht zu klein , es sollten noch Stückchen erkennbar sein

oder

1 Mürbeteig 5 Eigelb

100 g Haselnüsse; gemahlen
150 g Haselnüsse; gehackt
150 g Getreideschrot / Buchweizen + Mais je die Hälfte

5 Eigelb

150 g Butter/ Margarine
; Vollmeersalz
1 El Honig

gut vermischen, + für ca 30 min kalt stellen. Dann in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform, den Boden bedecken, wer den Boden nicht so dick haben will, nehme ca die Hälfte, der Zutaten.

Zubereitung

Mit Mürbeteigboden

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren. Dann dies in die Gelatine einmischen, die Masse auf den vorbereiteten Mürbeteig, in die Springform, geben.

Bei ca 160 ° C Umluft ohne vorheizen ca 50 min , backen.
Abkühlen, + dann eine Nacht im Kühlschrank , sich verfestigen lassen.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.
Dann dies in die Gelatine einmischen,
vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.
Den zerkrümelten Baiser , in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform , ca 1 cm hoch legen,
dann die Teigmasse auffüllen .

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Ohne Boden,

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.

Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

in eine 26 cm mit Backpapier ausgelegte Springform geben

ab in den Kühlschrank, am besten über Nacht.

ODER

Von Quark bis Salz alles mit einander verrühren.

Dann dies in die Gelatine einmischen,

vorsichtig die steifgeschlagene s. Sahne oder Steifgeschlagenes Eiweiß unterheben.

+ in vorbereitete , (mit kalt Wasser ausgespülte) Dessert Glasschüssel, geben

0,25 l Becher , ca 0,2 l voll, ergibt ca 10 Becher. Je nach Menge, von Eiweiß + bzw süße Sahne

Wer will , kann noch kurz vor dem servieren, steifgeschlagene s. Sahne drauf geben

08.07.2004

Mandeltorte Light 6 Ei +2 Eigelb

glutenfrei

Menge: 1 Rezept

FÜR den Teig

6 Ei

2 Eigelb

2 Essl. Warmes Wasser

1 Essl. Flüssige Diätsüße

Etwas Zitronensaft

250 g Mandeln; ohne Schale gemahlen

1/2 Zitrone; die Schale

1 Teel. Bittermandelessenz; kein Backöl

Außerdem

- 40 g Aprikosen-Diätkonfitüre
- 30 g Geröstete Mandelblättchen

4 Ei trennen, Eiweiß beiseite stellen. Die 4 Eigelb mit den restlichen 2 ganzen Eiern und den zusätzlichen 2 Eigelben in eine Schüssel geben und zusammen mit 2 EL warmem Wasser und Diätsüße sehr schaumig rühren. Die 4 Eiweiß mit ein paar Tropfen Zitronensaft sehr steif schlagen. Mandeln in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, auf die Eigelbmasse geben, Zitronenschale und Bittermandelessenz dazugeben, das Eiweiß darauf setzen und alles vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben, so dass das Eiweiß nicht zusammenfällt.

Eine Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Teig löffelweise einfüllen, nicht schütten. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad etwa 60 bis 90 Minuten (Garprobe mit Holzstäbchen machen!) mit Ober- und Unterhitze backen. Dabei sollte in der ersten halben Stunde die Unterhitze stärker als die Oberhitze sein.

Nach dem Backen den Kuchen 10 Minuten in der Form auskühlen lassen, dann auf einen Rost stürzen, die Form lösen und das Backpapier vorsichtig abziehen. Die Mandelblättchen in einer trockenen Pfanne leicht anrösten, abkühlen lassen. Die Oberfläche der ausgekühlten Torte mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den gerösteten Mandelblättchen bestreuen.

ergibt ca. 16 Stück, pro Stück etwa 148 kcal 628 kJ

Mandeltorte mit Preiselbeere Sahne Haube 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Pkt. Vanillezucker

6 Eigelb

- 200 g Mandeln, gemahlen
- 1 TL Backpulver

100 g Schokolade, zartbitter, gerieben

6 Eiweiß

Für den Belag:

1 Glas Beeren (Wildpreiselbeeren), 370 g

2 Becher Sahne

2 Pkt. Sahnesteif

2 Pkt. Vanillezucker

Zubereitung

Butter schaumig schlagen, nach und nach Zucker, Vanillinzucker und Ei-gelb unterrühren. Mandeln mit Backpulver vermischen und mit der ge-riebenen Schokolade unter die Masse ziehe. Dann das steif geschlagene Eiweiß unterheben. Den Teig in eine Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 50 Minuten backen, erkalten las-sen.

Ein halbes Glas Preiselbeeren auf den Boden streichen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker aufschlagen, mit den restlichen Preiselbeeren mi-schen und auf den Tortenboden geben. Nach Wunsch mit Preiselbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

2.5.02 Pumuckl alias Heike CK

Mohntorte mit Joghurt 6 Ei M

Schokoladenmousse

Biskuit:

4 Ei

4 EL Wasser

1 Pr. Salz

120 g Zucker

130 g Mehl

30 g Kakao

2 TL Backpulver

1 P. Mohnback

Creme:

150 g weiße Kuvertüre

6 Bl. weiße Gelatine

2 Ei

2 EL Zucker

500 g Vanillejoghurt

400 g Sahne

zum Trinken:

250 ml sehr starker Kaffee oder Espresso

5 cl Amaretto

Ei , 4 EL Wasser, Salz und Zucker weißschaumig schlagen, bis der Zucker vollständig gelöst ist. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und mit dem Mohnback unterheben. Masse in eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175° (Heißluft 160°) ca. 25 Min. backen.

Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler 30 g Kuvertürespäne abhobeln und für die Dekoration beiseite stellen. Die restliche Kuvertüre klein schneiden und auflösen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Ei und Zucker im Wasserbad schaumig schlagen. Geschmolzene Kuvertüre zufügen und verrühren. Joghurt ebenfalls zufügen. Gelatine auflösen und zur Masse geben. Anschließend für ca. 15 - 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Tortenboden einmal waagrecht halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Kaffee und Amaretto verrühren und den Boden mit der Hälfte der abgekühlten Kaffee- Amarettomischung tränken. Dann die Hälfte der Creme darauf geben und den 2. Boden auflegen. Diesen Boden mit der restlichen Kaffeemischung tränken und die restliche Creme darüber geben. Die Torte 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Tortenring vorsichtig entfernen.

Für die Dekoration die Torte mit Kuvertürespänen, Kakao und evtl. Obst verzieren

Mohntorte ohne Mehl 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

100 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Eigelb

150 g Mohn, gemahlen

70 g Mandeln, gemahlen
1 TL Backpulver
1 TL Zimt

6 Eiweiß, für Schnee

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker und Dotter schaumig rühren (weiß).
Backpulver mit dem Mohn den Mandeln und den Zimt mischen, zu der schaumig gerührten Masse geben.
Den Schnee schlagen und vorsichtig unterheben.
Die Masse in die Form füllen, die mit etwas Mandelmehl ausgebuttert ist (feine Brösel oder etwas Mehl geht auch).
Bei 150° (im vorgeheiztem Rohr)backen.
Backzeit etwa 60-70 Minuten.

17.5.02 Nora CK

Mokkatorte 6 Eiweiß+ 2 Eigelb M

1 BE / Stück bei 16 Stücken)

50 g Stärkemehl

2 Eigelb

1 Ei

4 Eiweiß

250 g gemahlene Haselnüsse
3 TL Backpulver
80 g Fruchtzucker

Füllung:

1 Eiweiß

10 g Fett

500 ml Milch

1 EL Kaffeepulver (Instant)
1 Päckchen Vanille Puddingpulver (Diätprodukt)
1 Msp. Salz
3 EL Fruchtzucker

Eiweiß steif schlagen. Mit den restlichen Teigzutaten vermischen. In einer Springform im auf 175° vorgeheizten Backofen 40 Minuten lang backen. Nach dem Abkühlen einmal quer durchtrennen. Pudding aus Milch, Salz, Zucker und Puddingpulver kochen. Fett und Kaffeepulver einrühren. Steifgeschlagenes Eiweiß unter den abgekühlten Pudding heben. Auf den unteren Boden die Hälfte der Mokkamasse geben, anderen Boden darauf legen. Die restliche Mokkamasse rundum verteilen.

Orangencreme Torte 6 Eigelb M

250 g Butter
150 g Puderzucker
250 g gehackte Mandeln

6 Eigelb

250 ml Sahne

4 EL Aquavit
60 Löffelbiskuits
5 Orangen mit unbehandelter Schale

Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. 4 EL flüssige Sahne, Aquavit, Mandeln hinzufügen und alles gut verrühren. Zum Schluss die Schale einer Orange abreiben und dazugeben, nochmals umrühren. Die restlichen Orangen schälen und filetieren oder in Scheiben schneiden. Löffelbiskuits ganz kurz in Milch einweichen und anschließend in einer großen Schüssel (Durchmesser ca. 25 bis 26 cm) auslegen. Die Hälfte der Orangencreme darauf geben, dann eine Lage Orangenfilet-Scheiben und wieder eingeweichte Löffelbiskuits. Die restliche Orangencreme darauf verstreichen und mit den letzten Löffelbiskuits abdecken. Bis zum Servieren kaltstellen (mindestens 12 Stunden kühlen, damit sie fest wird und sich stürzen lässt). Nach dem Stürzen mit geschlagener Sahne und Orangenstückchen garnieren.

Sachertorte 6 Ei M

130 g Butter

140 g Fruchtzucker
1 ungespritzte Zitrone
1 Prise Salz
1 Prise Zimt

6 Ei

130 g Zartbitterkuvertüre

130 g Mehl(Type 1050)

Füllung 150 g Aprikosenkonfitüre für Diabetiker

100 g Zartbitterkuvertüre

30 g Kokosfett

Die Butter und den Fruchtzucker mit dem Schneebesen schaumig rühren. Die Zitrone heiß abspülen die Hälfte der Schale abreiben gemeinsam mit 1 Prise Zimt zur Buttermasse geben. Die Ei trennen und das Eigelb nach und nach unter die schaumige Buttermasse rühren.

Inzwischen die Kuvertüre in einer Schüssel im heißen Wasserbad auflösen und wieder leicht abkühlen lassen. Die flüssige Kuvertüre unter den Teig heben. Das Eiweiß mit der Prise Jodsalz zu steifem Schnee schlagen und auf den Teig geben. Das Mehl darauf sieben und alles vorsichtig unterheben.

Die Masse in eine gefettete Springform(24 cm Durchmesser)füllen glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad etwa 45-50 Minuten backen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Anschließend einmal durchschneiden mit der glatt gerührten Aprikosenkonfitüre füllen und von außen bestreichen. Die Kuvertüre und das Kokosfett in einer Schüssel im heißen Wasserbad schmelzen und mit diesem Guss die

Sachertorte glasieren. Nach dem Erkalten der Glasur die Torte beliebig verzieren und in 16 Stücke schneiden.

Sachertorte | 5 Eigelb + 6 Eiweiß M

Zutaten:

200 g Diabetiker-Halbbitterschokolade

75 g Mehl

75 g Stärkemehl

2 gestrichene TL Backpulver

150 g Butter

150 g Fruchtzucker

5 Eigelb

6 Eiweiß

80 g Diabetiker-Aprikosenkonfitüre

Zubereitung:

180 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, danach leicht abkühlen lassen. Die restliche Schokolade raspeln. Das Mehl mit dem Stärkemehl und Backpulver mischen. Die Butter mit dem Fruchtzucker und den Eigelben schaumig rühren und nach und nach die geschmolzene Schokolade dazugießen. Zuletzt die Mehlmischung darüber sieben und unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Teig in die Form füllen, diese in den Ofen stellen und den Teig ca. 40 Minuten backen, bei 170° im vorgeheizten Ofen. Den Kuchen anschließend stürzen und abkühlen lassen. Den Boden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen, den oberen Boden wieder darauf setzen und leicht andrücken. Den Kuchen mit der geraspelten Schokolade bestreuen und in 32 gleich große Stücke schneiden.

Saftige Möhrentorte 6 Ei

Zutaten:

250 g kleine Möhren,
100 g Mehl,
300 g gemahlene Mandeln,

6 Eigelbe,

6 Eiweiße,

1 Prise Salz,
abgeriebene Zitronenschale,
100 g + 150 g Zucker,
etwas Butter,
Semmelbrösel,
150 g Aprikosen-Konfitüre,
100 g Puderzucker,
etwas Zitronensaft,
50 g Mandelblättchen

So wird's gemacht: Möhren schälen, fein reiben, mit Mehl und Mandeln mischen.

Eigelb, Zitronenschale und 100 g Zucker zu feinem Schaum schlagen. Die Form einfetten, mit Semmelbrösel ausstreuen.

Eiweiß und Salz zu Schnee schlagen. 150 g Zucker einrieseln lassen, festen Schnee schlagen. Eigelbcreme und Mehlmischung zufügen und darunter ziehen.

Teig in die Form geben und glätten, auf Mitte in den heißen Ofen schieben und backen. Abkühlen lassen.

Die Möhren auf der fertigen Torte dekorieren.

Torte mit heißer Marmelade bestreichen, mit Glasur aus Puderzucker und Zitronensaft bedecken. Angeröstete Mandeln an den Rand drücken.

Backofen 175 Grad C (Gas Stufe 3) etwa 60 Minuten backen
Tipp: Torte umgedreht und auf dem Rand der Form stehend über Nacht ruhen lassen,
dann aus der Form lösen und den glatten Boden als decke nehmen.

Schwedische Sommertorte 6 Ei M

300 g Butter
700 ml Zucker

6 Ei

450 ml Mehl
6 Teel. Backpulver

250 ml Milch

1 Geriebene Zitronenschale
3 Teel. Vanillezucker
100 ml Gehackte Mandeln
300 g Marzipan-Rohmasse
1 Ei Puderzucker
40 g Zartbitter-Kuvertüre oder farbiger Guss

a) Vermischen Sie die Butter, 3 dl Zucker, die 6 Eigelb, das Mehl, das Backpulver, die Milch und die Zitronenschale zu einem Teig.

b) Verarbeiten Sie das Eiweiß zu Eischnee und heben Sie den restlichen Zucker, den Vanillezucker und die Mandeln unter.

c) Fetten Sie eine Backform und geben Sie die Hälfte des Teiges hinein. Geben Sie nun die Hälfte des geschlagenen Eiweiß darauf.

d) Backen Sie alles bei 180°C für 20 Minuten.

e) Geben Sie nun den restlichen Teig in die Form und geben Sie das restliche Eiweiß darauf. Backen Sie alles ebenfalls 20 Min. bei 180°C

f) Bestreichen Sie den ersten Boden mit Vanillepudding oder Vanilleeis. Legen Sie dann den zweiten Boden darauf.

g) Rollen Sie das Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Fläche zu einer dünnen Schicht aus. Belegen Sie dann die Torte mit dem Marzipan.

h) Schmelzen Sie die Kuvertüre im Wasserbad oder bereiten Sie

den farbigen Guss nach Vorschrift zu. Geben Sie alles in einen Spritzbeutel und verzieren Sie die Torte.

Steckrüben-Torte 6 Ei

6 Eigelb

6 Eiweiß

- 1 dl Birnendicksaft
- 1 Prise Nelkenpulver
- 1 Prise Zimt
- 300 g Mandeln; gerieben
- 300 g Steckrüben
- 50 ml Kirsch
- 1 El Backpulver
- 80 g Mehl
- 1 Prise Salz

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Steckrüben mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren.

Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen.

In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 Grad C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen.

Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.

Torte 6 Eiweiß + 5 Eigelb M

200 g Diabetiker-Halbbitterschokolade

- 75 g Mehl
- 75 g Stärkemehl
- 2 gestrichene TL Backpulver

150 g Butter

- 150 g Fruchtzucker

5 Eigelb

6 Eiweiß

80 g Diabetiker-Aprikosenkonfitüre

180 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, danach leicht abkühlen lassen. Die restliche Schokolade raspeln. Das Mehl mit dem Stärkemehl und Backpulver mischen. Die Butter mit dem Fruchtzucker und den Eigelben schaumig rühren und nach und nach die geschmolzene Schokolade dazugießen. Zuletzt die Mehlmischung darüber sieben und unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Teig in die Form füllen, diese in den Ofen stellen und den Teig ca. 40 Minuten backen, bei 170° im vorgeheizten Ofen. Den Kuchen anschließend stürzen und abkühlen lassen. Den Boden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen, den oberen Boden wieder darauf setzen und leicht andrücken. Den Kuchen mit der geraspelten Schokolade bestreuen und in 32 gleich große Stücke schneiden.

1 Stück enthält ca. 125 kcal, 1 BE

Variante:

Schokolade schmelzen und den Kuchen glasieren.

Andere Konfitüre nehmen und entsprechend Früchte unter die Füllung mischen.

Diesen Kuchen kann man gut dekorieren!

Triester Torte 6 Ei M

... ein altes Familienrezept vom Anfang des 20. Jahrhunderts.

Zutaten für 12 Portionen
210 g Mandeln, gemahlen
210 g Butter
210 g Zucker

6 Ei

100 g Zwieback, gemahlen
100 g Schokolade, zartbitter
2 Gläser Rum
1 Pkt. Backpulver

200 g Kuvertüre

Zubereitung

Ei trennen. Butter, Zucker, Eigelb weißschaumig rühren. Die gemahlene Mandeln und den gemahlene Zwieback mit dem Backpulver löffelweise hinzugeben. Eiweiß zu steifen Schnee schlagen, Schokolade in kleine Stücke schneiden (nicht reiben!) Die Schokoladenstückchen in den Teig geben zum Schluss vorsichtig den Einsnee hinzugeben. In eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Bei Mittelhitze 3/4 bis 1 Stunde im vorgeheizten Backofen abbacken. Kuchen abkühlen lassen, mit dem 2 Gläsern Rum tränken. Kuvertüre oder Zartbitterschokolade im Wasserbad oder in der Mikrowelle schmelzen und den Kuchen damit überziehen.

Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er mindestens 2 Tage durchgezogen ist. Ist ein traumhafter Kuchen, der sich wunderbar vorbereiten lässt, mit geschlagener Sahne serviert ein absoluter Genuss!

26.4.01 Matti

CK

Backwaren Kuchen

Altnürnberger Lebkuchen 3 Ei + 6 Eigelb M

halbgefrorenes m. Glühwein

Servings: 4

100 g Schokoladenlebkuchen ohne Oblaten

1 Ei

1 Eigelb

75 g Zucker

1 TI Lebkuchengewürz

1/4 l Sahne

Glühweinschaum

1/2 l Glühwein

1 Scheibe Orange (unbehandelt)

1 Scheibe Zitrone (unbehandelt)

1 Zimtstange

2 Gewürznelken

5 Eigelb

80 g Zucker

Schlosserbuben

- 12 Pflaumen getrocknet und entkernt
- 12 Mandeln süß und geschält
- 150 g Mehl

2 Ei

Bier hell

- 500 g Butterschmalz

100 g Blockschokolade (geraspelt)

1. Lebkuchen in kleine Würfel schneiden.
2. Ei, Eigelb und 50g Zucker zuerst im heißen, dann im kalten Wasserbad schaumig schlagen. Dabei das Lebkuchengewürz zugeben.
3. Die Lebkuchenstücke unterheben.
4. Sahne steif schlagen, dabei den übrigen Zucker einrieseln lassen. Ebenfalls unter die Masse heben.
5. In vier Portionsformchen füllen und für 3 Stunden in das Gefriergerät stellen.
6. Vor dem Servieren wenige Sekunden in heißes Wasser tauchen und auf Teller stürzen.
7. Glühwein mit Orangen- und Zitronenscheibe, Zimt und Nelken aufkochen. Auf etwa 0,1 l einkochen lassen. Durch ein Sieb gießen (Glühwein auffangen).
8. Eigelb und Zucker in ein wasserbadgeeignetes Gefäß geben.
9. Unter ständigem Rühren zusammen mit dem eingekochten Glühwein schaumig aufschlagen. Wenn der Glühweinschaum kalt serviert werden soll, muss er unter ständigem Rühren in einem kalten Wasserbad (mit Eiswürfeln) abgekühlt werden.
10. In jede getrocknete Pflaume eine Mandel hineinstecken. Die Pflaumen in 2 Ei. Mehl wälzen.
11. Eigelb, übriges Mehl und Bier verrühren, so dass ein glatter, dickflüssiger Teig entsteht. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Butterschmalz in einem Frittiertopf oder in einer Friteuse auf ca. 180 Grad erhitzen. Pflaumen durch den Teig ziehen und abtropfen lassen.
12. Im heißen Fett goldbraun ausbacken. Gut abtropfen lassen und in

Schokoladenraspeln wälzen. Mit dem Halbgefrorenen und dem Glühweinschaum anrichten. Mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Anmerkung des Erfasser: Das Dessert kann auch sehr gut ohne die Schlosserbuben (Schritt 10-12) serviert werden.

Amaretto - Marmor - Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Kuvertüre, Halbbitter
125 g Kekse (Amarettini)
250 g Butter, weiche
175 g Zucker
1 Prise Salz
4 Tropfen Bittermandelöl

6 Ei

450 g Mehl
80 g Mandeln, gehackt
1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

5 EL Milch

2 EL Kakaopulver
5 EL Amaretto
2 Mandeln, gehackte
2 EL Zucker (Hagelzucker)

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken. Im heißen Wasserbad schmelzen. Springform mit Rohrbodeneinsatz

(26cm) fetten und mit Mehl ausstäuben.

Amarettini grob zerbröseln.

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Aroma cremig rühren. Ei einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen. Im Wechsel mit 1/8l Milch kurz unterrühren.

Teig in 3 Portionen teilen. Unter eine Kakao, 3 EL flüssige Kuvertüre und 5EL Milch, unter

eine andere Amarettini und Likör rühren. Nacheinander dunklen, hellen und Amarettoteig in die Form füllen. Mit einer Gabel spiralförmig durchziehen und glatt streichen.

Bei 175°Grad (Umluft 150°) ca. 1Std. backen. Stürzen und auskühlen.

Mandeln ohne Fettzugabe rösten. Kuvertüre nochmals im heißen Wasserbad erwärmen. Auf dem Kuchen verteilen. Mit Hagelzucker und den Mandeln bestreuen. Guss trocknen lassen.

Tipp: Lässt sich gut einfrieren.

24.11.02 Roslin CK

Ameisenkuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

205 g Mehl

150 g Mandeln, gehackt

6 Ei

1 Pck. Schokoladenraspel

1 Pck. Backpulver

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Ei, Zucker und Butter schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver hinzufügen. Dann zum Schluss die Mandeln und Schokostreusel unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200° C ca. 25 Minuten backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen mit Schokoladeguss überziehen.

24.6.02 Bienlein CK

Apfel - Whiskey - Kuchen 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter, weiche

200 g Rohrzucker

65 ml Whisky (Bourbon Whiskey)

6 m.- große Ei

400 g Mehl, Type 550

1 Pck. Backpulver

200 g Haselnüsse, gemahlen
7 m.- große Äpfel
50 g Zucker
1 TL, gestr. Zimt
150 g Aprikosenkonfitüre
30 g Haselnüsse, grob gehackte
1 Prise Salz

Zubereitung

Butter, Rohrzucker, Salz und Whiskey schaumig rühren. Die Ei nacheinander dazugeben. Mehl mit dem Backpulver und den gemahlene Haselnüssen mischen und esslöffelweise unter die Buttermischung rühren. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Saftpfanne streichen. Die Äpfel schälen, vierteln und an der runden Seite blättrig einschneiden. Die Äpfel gleichmäßig im Teig verteilen, blättrige Seite nach oben.

Bei 150 °C Umluft auf der zweiten Schiene von unten ca. 50 Min. backen, nach 20 Minuten Backzeit Zimt-Zuckermischung gleichmäßig über den Kuchen verteilen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und kurz erhitzen. Den gebackenen Kuchen noch warm damit bestreichen und mit den gehackten Haselnüssen bestreuen.

Mein Tipp: Wenn man 4/6 der angegebenen Zutaten verwendet, die Äpfel in Spalten schneidet und unter den Teig hebt, kann der Kuchen auch in einer 26er Springform in ca. 65 Min. gebacken werden.

Apfelkuchen mit Marzipan Guss 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter
175 g Zucker

4 Ei

1 Zitrone(n), Saft und Schale
1 Pck. Salz
375 g Mehl
2 TL Backpulver
1200 g Äpfel

Für den Guss:

2 Ei

200 g Marzipan - Rohmasse

200 ml Sahne

1 Pck. Puddingpulver, Mandelgeschmack (o Vanille)
100 g Mandeln, gehackte

Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker
4 cl Calvados, (o Apfelsaft)

Zubereitung

Einen Rührteig zubereiten, Äpfel schälen und blättrig schneiden, mit der Zitrone beträufeln.

Eine Springform fetten und bemehlen. Teig in die Form geben, Äpfel auf dem Teig verteilen.

Ei trennen, Marzipan mit dem Eigelb glatt rühren, Sahne zugießen, Puddingpulver mit Mandeln zufügen und untermengen. Den Guss auf die Äpfel gießen.

Im vorgeheiztem Backrohr 175°Grad/ca. 50 Min. backen. Auskühlen lassen.

Calvados mit Puderzucker verrühren und über den Kuchen geben.

9.12.03 Genovefa56 CK

Apfelkuchen mit Pflaumenmus 2 Eigelb + 8 Eiweiß

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Prise Salz

2 Eigelb

125 g Butter

Für den Belag:

500 g Pflaumenmus
1 kg Äpfel, saure
100 g Haselnüsse, gehackt
2 EL Zitronensaft
60 g Rosinen

Für den Baiserbelag:

8 Eiweiß

8 EL Puderzucker

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett geben. In die Mitte den Zucker, das Salz, Eigelb und die in Flöckchen geschnittene

Butter geben und von der Mitte her alle Zutaten verkneten. Den Mürbeteig gut 30 Minuten durchkühlen lassen.

Danach den Teig so ausrollen, dass er auf ein gefettetes Backblech passt. Das Pflaumenmus auf den Teig streichen.

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden.

Sofort in eine Schüssel geben und mit Zitronensaft beträufeln. Die Apfelspalten schuppenartig auf den bestrichenen Kuchenteig legen und die Haselnüsse und Rosinen darüber streuen. Im vorgeheizten Ofen backen.

Für die Baisermasse das Eiweiß sehr steif schlagen und den Puderzucker nach und nach dazugeben. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und so über die Äpfel spritzen, so dass man gut Stückchen schneiden kann. Den Kuchen etwa 20 Minuten überbacken.

Backzeit:

Vorbacken: Elektroherd: etwa 20 Minuten bei 200 Grad, Gasherd: etwa 20 Minuten bei Stufe 3.

Überbacken: Elektroherd: etwa 20 Minuten bei 170 Grad, Gasherd: etwa 20 Minuten bei Stufe 2.

20.2.03 Sonja* CK

Apfelnusskuchen 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Zucker

125 g Margarine

2 Ei

1 Pck. Vanillezucker

Für den Belag:

500 g Äpfel, (in dünne Scheiben geschnitten)

250 g Butter

250 g Zucker

4 Eigelb

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

1 TL Zimt

200 g Haselnüsse, gemahlen

4 Eiweiß

Zubereitung

Aus den erstgenannten Zutaten einen Mürbeteig herstellen, in eine Springform verteilen und mit dünnen Apfelscheiben belegen. Die weiteren Zutaten der Reihe nach zu einem Rührteig verarbeiten. Auf den Äpfeln gleichmäßig verteilen.

Bei 170°C ca. 60Min. backen. Mindestens 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. (Tipp: Ofentüre nicht zu früh aufmachen, sonst fällt er in sich zusammen.)

9.7.03 Shantung

CK

Ich verstehe nicht ganze, warum Eigelb und Eiweiß getrennt wird? Muss ich das Eiweiß vorher steif schlagen?

LG Schnittken

Aprikosen - Mandelkuchen, Angies 6 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

200 g Marzipan, (Rohmasse)

160 g Puderzucker

200 g Butter

6 Ei

1 Zitrone(n), (abgerieben, unbehandelt)

1 Prise Salz

3 Tropfen Bittermandelöl

400 g Mehl

4 TL Backpulver

4 EL Crème fraiche

1.5 kg Aprikose(n), (oder auch Zwetschgen)

80 g Butter

60 g Zucker

4 EL Honig, (flüssig)

2 TL Mehl

250 g Mandeln (Blätter)

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten nach und nach zu einem cremigen Rührteig verarbeiten. Auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech streichen.

Aprikosen halbieren und entsteinen, mit der Rundung nach oben auf dem Teig verteilen, leicht eindrücken. Bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 min vorbacken.

Für die Mandelmasse Fett, Zucker und Honig in einem Topf zerlassen, Mehl und zuletzt die Mandeln unterrühren. Masse auf den Früchten verteilen. Kuchen weitere 15 - 20 min backen.

5.2.04 Angie17 CK

Aprikosenkuchen von Katja 6 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

6 Ei

250 g Zucker

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

150 g Butter, zerlassene

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

6 EL Sahne

40 g Butter

60 g Zucker

2 EL Sahne

80 g Mandeln (Blättchen)

3 kl. Dose Aprikose(n)

Zubereitung

Dieses Rezept ist total einfach, aber super lecker und endlich mal ohne Creme.

Aus den ersten 8 Zutaten einen Teig kneten und eine Form damit auslegen.

Belag: 3 kleine Dosen Aprikosen, abgetropft.

Alles ca. 25 min. backen bei 200° C; dann rausnehmen.

Mandeln mit den restliche Zutaten verrühren. Mandeln aufgeben und nochmals 15 min. backen.

16.9.03 J Wachs CK

Baumkuchen - Würfel 6 Ei M

Zutaten für 60 Portionen

250 g Butter, weich
220 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

6 Ei

200 g Mehl
100 g Speisestärke
50 g Mandeln, gemahlen
2 TL Backpulver
100 ml Kaffee, extra stark
150 g Konfitüre (Johannisbeer-Konfitüre), rot
300 g Marzipan -Rohmasse

300 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker verrühren. Ei extra zufügen, jedes Ei in 2 Minuten unterrühren. Mehl, Stärke, Mandeln und Backpulver mischen, mit Kaffee unterrühren. Auf ein mit Backblech belegtes Blech (20 x 30 cm) 4-5 EL Teig geben, unter dem Grill braun backen (ca. 3 Minuten). So weiter machen, bis der Teig aufgebraucht ist. Kuchen abkühlen lassen, Ränder sauber schneiden. Teig mit verrührter Konfitüre bestreichen.

Marzipan zwischen 2 Gefrierbeuteln rechteckig (20 x 30) ausrollen. Marzipandecke auf die Konfitüre geben. 2/3 der Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, den Rest hobeln.

Baumkuchenplatte in Würfel (3 x 3) schneiden und nacheinander mit der Kuvertüre überziehen. Dann mit gehobelter Kuvertüre bestreuen.

140 kcal / 2 g Eiweiß / 8 g Fett

9.8.03 Callista CK

Buchweizenkuchen aus Südtirol 6 Ei

glutenfrei

Schwarzplenten Torte

250 g weiche Butter
250 g Zucker

6 Ei

250g Buchweizenmehl (Schwarzplentemehl)
250 g geriebene Mandeln

1 Päckchen Vanillezucker Prise Salz

Butter mit 150 g Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Mehl, Mandeln, Vanillezucker zugeben und vermischen. Eiweiß zu halbsteifem Schnee schlagen, Rest Zucker zugeben, fertig schlagen bis Messerschnitt sichtbar bleibt. Unter den Teig heben. in gefettete Springform füllen, bei mäßiger Hitze ca. 1 Std. backen (Backprobe mit Holzstäbchen). Kuchen auskühlen lassen, einmal quer durchschneiden (mit Zwirn). Mit Preiselbeermarmelade füllen und mit Puderzucker bestreuen. Mit Sahne servieren.

Butterkuchen, Mandel 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
150 g Margarine

6 Ei

375 g Mehl
1 Pkt. Backpulver

250 g Sahne, dicke saure
Fett, zum Ausfetten

200 g Butter
200 g Zucker

4 EL Schlagsahne
250 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit einem Handrührgerät 3-5 min. rühren. Je länger, desto besser. Eine Fettpfanne oder ein Backblech gut ausfetten und den Teig hineingeben, glatt streichen. Bei 225 Grad ca. 20 min. auf mittlerer Schiene ausbacken.

Die Butter mit dem Zucker und der Schlagsahne sowie den Mandeln in einem Topf schmelzen lassen und auf den gebackenen Kuchen sofort geben. Dann nochmals bei 225 Grad ca. 5-10 min. weiterbacken. Herausnehmen und kurz abkühlen lassen.

Dieser Kuchen ist sehr schnell gebacken, also auch für sehr Eilige oder für Notsituationen sehr gut geeignet. Schmeckt noch warm oder auch noch am nächsten Tag sehr gut.

7.1.04 Moni78

CK

Ceylon-Kuchen 6 Ei

glutenfrei

200 g Cashewnüsse
175 g ungeschälte Mandeln

6 Ei

200 g Puderzucker
200 g Zucker
2 El Rosenwasser
1/2 Tl gemahlener Koriander
1 Prise Zimt
1 Prise Nelkenpulver
1 Prise Salz
250 g kalifornische Rosinen
1 Tl Backpulver
250 g Puderzucker
2 El Orangensaft
einige Tropfen Rum-Aroma
Saft und geriebene Schale
- einer Zitrone

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

lassen. Ergibt etwa 20 St.

pro Stück : 1283 Joule

Donauwellen 6 Ei M

Für den Teig

200 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

6 Ei

350 g Mehl

1 Paket Backpulver

2 Ei Kakao

2 Gläser Sauerkirschen

Für die Buttercreme

0.5 l Milch

1 Paket Vanillepudding

100 g Zucker

250 g Butter

1 Zitrone, abgeriebene Schale und Saft von

100 g Halbbitterschokolade

100 g Vollmilchschokolade

100 g Kokosfett

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

Zubereitung des Teiges:

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

Zubereitung der Buttercreme:

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter, abgeriebene Zitronenschale und Saft mit dem Mixer 10 bis 15 Minuten dick-schaumig schlagen. Den fertigen Pudding nach und

nach unterrühren und danach auf den Kuchen streichen. Kühl stellen. Die Schokolade und das Kokosfett im Wasserbad schmelzen und unter Rühren abkühlen lassen. Die fertige Glasur auf der Creme glatt streichen und mit einer Gabel Wellen hineinziehen.

Haselnusskuchen 6 Ei M

200 g Haselnusskerne,
200 g Mehl,
50 g Kartoffelmehl,
350 g Zucker,

60 g Helles Schokoladenpulver,

80 g Butter,

6 Ei ,

50 g Sultaninen,
1 Zitrone, Schale von
1 Pack. Backpulver,

1 Pack. Lauwarme Milch,

1 Pack. Aprikosenmarmelade
Mandelsplitter

Die Haselnusskerne im Backofen rösten, die feine Haut entfernen und grob mahlen. Haselnüsse, Mehl, Kartoffelmehl, Zucker und Schokoladenpulver vermischen. Die Butter schmelzen und ebenfalls dazugeben. Unter ständigem Rühren die Ei nacheinander darunter mischen. Die eingeweichten Sultaninen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, das Backpulver und die lauwarme Milch unter den Teig arbeiten.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und den Kuchenteig hineingeben. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 30 Minuten backen.

Den gebackenen Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Dann ringsum mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Folge 269, 16. Dezember 2001 von Kathrin Rüegg und Werner O. Feißt

Haselnusskuchen mit Aprikosen 6 Ei

Menge: 16 Stücke

200 g Gemahlene Haselnüsse
150 g Getrocknete Aprikosen (ungeschwefelt)

6 Ei (KI. M)

150 g Weiche Butter
200 g Feiner Zucker
80 g Mehl
1 Teel. Backpulver
Salz
Butter für die Form
Mehl zum Bestäuben
Puderzucker zum Bestreuen

1. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, abkühlen lassen. Aprikosen in 1/2 cm große Würfel schneiden.

2. Ei trennen, das Eiweiß kalt stellen. Butter und Zucker mit den Quirlen des Handrührers 2-3 Minuten bei mittlerer Stufe cremig schlagen, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Das Eigelb zugeben und 3-4 Minuten schaumig schlagen. Mehl, Backpulver und 1 Prise Salz mischen und unter die schaumige Masse rühren. Aprikosen mit Mehl bestäuben, mit den Haselnüssen zum Teig geben und unterrühren.

3. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen und nach und nach mit einem Gummispatel vorsichtig unterheben. Eine Gugelhupfform (2 l Inhalt) leicht mit Butter einfetten und mit Mehl ausstäuben. Teig in die Form füllen. Im vorgeheizten Backofen auf der untersten Schiene bei 160 Grad (Gas 1-2, Umluft 150 Grad) 50-55 Minuten backen.

4. Form aus dem Ofen nehmen und 4-5 Minuten stehen lassen, dann den Kuchen mit einem kleinen Küchenmesser vom Formrand lösen, vorsichtig auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestreuen und servieren.

: Zubereitungszeit 1:30 Stunden

: Pro Stück 6 g E, 19 g F, 25 g KH = 290 kcal (1214 kJ)

Hochzeitskuchen Tiroler 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter

250 g Puderzucker

6 Ei

1 Prise Salz

1 TL Zimt

200 g Mandeln, gemahlene, ungeschälte

125 g Mehl

1 TL Backpulver

200 g Schokolade, Vollmilch, gewürfelt

Zubereitung

Die Butter mit 125 g Puderzucker schaumig rühren. Die Ei trennen. Ei-gelb, Salz, Zimt, Mandeln, Mehl und Backpulver darunter mischen. Eiweiß steif schlagen und nach und nach die restlichen 125 g Puderzucker unter-rühren. Eischnee unter den Teig mischen. Zum Schluss die gewürfelte Schokolade vorsichtig in den Teig rühren. Eine Kastenform mit Backtrenn-papier auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad 60 Minuten backen. Den gebackenen Ku-chen noch 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Der Kuchen schmeckt am besten, wenn er 3 - 4 Tage alt ist.

2.7.02 Nicole D.

CK

Kaffee Karamell Marmor Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

400 g Zucker

100 ml Milch

6 Ei

180 g Butter

400 g Mehl

3 TL Backpulver

100 ml Kaffee, starker, kalter

2 TL Kakaopulver

1 Prise Salz

100 g Haselnüsse, grob gehackte

150 g Kuvertüre, Halbbitter

80 g Schlagsahne

1 EL Honig

1 EL Kaffeepulver, lösliches

50 g Mandeln (Blättchen)

50 g Zucker karamellisieren lassen und mit Milch ablöschen. Rühren, bis der Karamell sich gelöst hat, abkühlen lassen. 3 Ei trennen. Butter und Zucker schaumig rühren, 3 Ei und Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig halbieren, eine Hälfte mit Karamellmilch verrühren, unter die andere Hälfte Kaffee und Kakao rühren, Eiweiß und Salz schaumig schlagen. Eine Hälfte unter den Karamellteig heben, andere Hälfte mit den Nüssen unter den Kaffeeteig heben.

Teige abwechselnd in eine gebutterte, bemehlte Gugelhupfform füllen. Mit einer Gabel spiralenförmig durch den Teig ziehen, Kuchen im vorgeheizten Backrohr 175°Grad/ca. 60. Min. backen.

Kuvertüre fein hacken, Sahne, Honig und Kaffeepulver aufkochen, vom Herd ziehen und Kuvertüre darin schmelzen lassen. Kuchen damit überziehen, mit Mandelblättchen bestreuen.

11.7.04 Genovefa56

CK

Kaffeekuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Butter oder ungehärtete Margarine

6 Ei

200 g Mehl

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 TL Backpulver

2 EL Kaffee (Bohnenkaffee)

100 g Kakaopulver (Kaba)

100 g Schokodekor (Schokostreusel)

100 g Haselnüsse, gemahlen

75 ml Rum

Für den Guss:

200 g Puderzucker

1 EL Zimt

1 EL Rum

3 EL Wasser

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig zubereiten. Wichtig: Die Schokostreusel zuletzt und vorsichtig unterheben. In einer Kastenform backen.

Nach dem Abkühlen mit dem Guss überziehen.
Backzeit 50-60 Minuten bei 180 Grad (vorgeheizt)

27.4.04 Angelika2603 CK

Kartoffel Mais Kuchen 3 Ei + 3 Eigelb M

600 g Pell- Kartoffeln, heiß durch die Presse (Passevite) treiben

3 Eigelb

75 g Mais gem. /Mehl; Menge anpassen
Salz
Pfeffer, Schwarzer 3 - 5 Körner gem (mit mahlen)
Muskatnuss; gerieben
Je 1 Prise Salz + Zucker

1 Rote/grüne Peperoni, entkernen, klein schneiden
1 Dose Maiskörner a 285 g Abtropfgewicht
150 g Schafs - Ziegen Feta gewürfelt/ 150 g Sbrinz; gerieben

3 Ei

300 ml Rahm

3 - 5 Ei Mais gem / oder Mehl
Salz + Pfeffer a d M

3 Eiweiß + 1 Prise Salz, steif schlagen

4 a 0,5 l Jena gut ausbuttern oder

Springform 24 cm Ø , Die Springform sehr großzügig ausbuttern.

Kartoffeln bis Zucker vermischen,
Die genaue Mehlmenge hängt von der Kartoffelsorte ab; der Teig sollte nicht zu feucht sein. Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Springform sehr großzügig ausbuttern.

Kartoffelteig auf dem Boden + dem Rand der Form ausstreichen.

Rand und Boden möglichst nahtlos miteinander verstreichen; am besten geht dies mit dem Rücken eines Löffels, den man immer wieder in Wasser taucht.

Ei und Rahm + Mehl verquirlen. Pikant mit Salz, Pfeffer

Das Mais-Peperoni-Gemüse sowie die Hälfte des Sbrinz beifügen. Die Füllung würzen.

Steif geschlagenes Eiweiß , drunter heben

In die Form/en geben.

+ wer will, das ganze noch mit grob geraspelten Gauda bestreuen .

+ bei ca 160°C Umluft ohne vorheizen ca 60 min backen.

PS

das Mehl, in dem Mais Käse Gemisch, ergibt so eine Art Souffle.

14.08.2004

anschließend das Original Rezept

Kartoffel Mais Kuchen 3 Eigelb+ 3 Ei M

600 g Kartoffeln

3 Eigelb

75 g Mehl; Menge anpassen

; Salz

; Schwarzer Pfeffer

Muskatnuss; gerieben

1 Rote Peperoni

1 Dose Maiskörner a 285 g Abtropfgewicht

3 Ei

300 ml Rahm

100 g Sbrinz; gerieben

(*) Springform 24 cm Ø

Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen, dann in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz Trockendämpfen. Sofort durch ein Passeviten treiben.

Eigelb und Mehl unter die Kartoffelmasse arbeiten. Die genaue Mehlmengenge hängt von der Kartoffelsorte ab; der Teig sollte nicht zu feucht sein.

Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Springform sehr großzügig ausbuttern.

Kurz kühl stellen, dann leicht bemehlen. Zwei Drittel des Kartoffelteiges auf dem Boden der Form ausstreichen. Die restliche Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle geben und damit den Rand aufspritzen.

Wichtig: anschließend Rand und Boden möglichst nahtlos miteinander verstreichen; am besten geht dies mit dem Rücken eines Loeffels, den man immer wieder in Wasser taucht.

Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Maiskörner beifügen. Ei und Rahm verquirlen. Das Mais-Peperoni-Gemüse sowie die Hälfte des Sbrinz beifügen. Die Füllung würzen. In die Form geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Den Mais-Kartoffel-Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 45 Minuten backen.

14.8.04

Käsekuchen 6 Ei M

Zutaten für 6 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

6 Eigelb

1000 g Quark (Magerquark)

1 Pkt. Backpulver

8 EL Weizen - Grieß

1 Zitrone(n), (Saft u. geriebene Schale)

6 Eiweiß

150 g Mandeln, (blättrig)

Zubereitung

Weiche Butter, Zucker, Vanillinzucker und 6 Eidotter schaumig schlagen. Magerquark, Backpulver, Grießmehl und Zitrone mit der Masse verrühren. Separat die 6 Eiweiß (mit einer Prise Zucker) steif schlagen. Diese Masse vorsichtig unter die Teigmasse heben. Ich nehme dazu immer die Rührquirle vom Handmixer.

Ab geht es nun in die vorher mit Fett ausgepinselte Backform (Springform). Auf dem Teig die 150 g Mandeln verteilen. Dann die Form mit Alufolie abdecken. Den Ofen mit Ober- u. Unterhitze auf 150°-160° vorheizen. Die Backform auf den unteren Rost setzen und 2 Stunden backen. Anschließend 1/2 Stunde im geschlossenen Ofen stehen lassen. Zum Schluss den Kuchen herausnehmen, abkühlen lassen und genießen.

21.11.03 Gitte124

CK

Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M

Zutaten(für 16 Stück)

1 kg Magerquark

35 g Weizengrieß

1/2 Pck. Backpulver

125 g Margarine

1 Pck. Vanillepuddingpulver

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

6 Eiweiß (ca. 180 g)

6 Eigelb (ca. 120 g)

Süßstoff nach Geschmack

Zubereitung

Rühren Sie Eigelb, Zitronensaft und -schale, Süßstoff, Quark und die weiche Butter schaumig. Mischen Sie nun Vanillepuddingpulver, Grieß und Backpulver zusammen.

Anschließend werden alle Zutaten miteinander vermengt und mit Süßstoff abgeschmeckt. Am Schluss den steifgeschlagenen Eischnee vorsichtig unterheben.

Legen Sie eine Springform mit Backpapier aus und fetten den Rand ein. Danach die Masse einfüllen, und im vorgeheizten Backofen ca. 80 Minuten bei 150 C backen.

Nährwerte pro Stück:

Kcal/KJ 153/642

g KH 8

g Ballaststoffe 0

(BE ca. 0,5)

g Fett 9

g GFS 3

g EUFS 4

g MUFS 2

mg Cholesterin 90

g Eiweiß 11

g GFS= Gesättigte Fettsäuren(in Gramm)

g EUFS= Einfach ungesättigte Fettsäuren(in Gramm)

g MUFS= Mehrfach gesättigte Fettsäuren(in Gramm)

ich denke mir Käsekuchen mag fast jeder!

Viele Grüße
Bianca

Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M

glutenfrei

250 g Butter, +
300 g Zucker, schaumig rühren +
1 P. Vanillezucker, +
2 Schuss Rum 54 % +
1000 g Quark, +
6 Ei, trennen +
7 El. Maisgrieß (Polenta) +
2 El Hirse gem +
100 g gem. Mandeln +
150 g gem Haselnüsse +
150 g gem bittere Kuvertüre zusammen verrühren +
Eiklar mit Prise Salz steif schlagen vorsichtig darunter rühren

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Ringform (26 cm) + 1 Kasten-
kuchenform geben u. bei 175 °C 60 Min. backen. Danach noch weitere
60 Min. im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

28.06.2003

26.08.2003

Käsekuchen ohne Boden 6 Ei M

3 Bananen
250 g Vollrohrzucker
6 große Ei getrennt
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver
2 x 1 Prise Salz
10 El Mais gem.
50 g süße Mandeln + 12 bittere gem
200 g Haselnüsse gem
(normalerweise wären es 150 g + 100 g Mandeln + 12 bittere , leider hatte ich keine mehr im Haus)

1 kg Magerquark

Bananen zu Mus pürieren + bis auf Eiweiß, alle Zutaten zusammen mischen, Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. + vorsichtig unter den Teig heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte 28 cm Ø Springform gießen, wer nur kleine Ei nimmt , kommt auch mit 26 cm Ø , Springform aus.

Ca 80 min , bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen backen, unterste Rille, ein leeres Blech rein , + gleich darüber auf den Rost, stellen.

Sonst ca 60 min bei ca 180°C , mit Ober- + Unterhitze , vorheizen.

eigenes Rezept Hans-Joachim60, Sonntag, 19. September 2004

Käsetorten mit Pflaumen 6 Ei M

Portion/en: 12

Teig

250 g Mehl
125 g Butter; oder Margarine

1 Ei

75 g Zucker
1 Pk. Vanillinzucker

Für Die Form

Fett
Paniermehl

Belag

850 g Pflaumen

5 Ei

250 g Magerquark

250 g Schmant

150 g Zucker
50 g Butter, weich; oder Margarine
1 Zitrone, unbehandelt; abgeriebene Schale
1 Ei Mehl
1 Ei Speisestärke
2 Ei Puderzucker

1. Für den Teig Mehl, Fett, Ei, Zucker und Vanillinzucker zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
2. Pflaumen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Ei trennen, Eiweiß sehr steif schlagen. Je 2 Esslöffel Quark und Quark verrühren, beiseite stellen. Restlichen Quark und Schmant mit Eigelb, Zucker, Fett, Zitronenschale, Mehl und Stärke verrühren. Eischnee unterheben.
3. 2/3 des Mürbeteigs in Größe einer Springform (26 cm) ausrollen und in die gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Form legen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und ca. 4 cm hoch als Rand in die Form drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrfach einstechen.
4. Pflaumen, bis auf 24 Spalten zum Verzieren, auf den Teig geben. Quarkmasse darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad C ca. 30 Minuten auf der unteren Schiene backen. Dann weitere 15 bis 20 Minuten auf der mittleren Schiene weiterbacken. Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.
5. Den Kuchenrand mit Puderzucker bestäuben. Restliche Quark-Schmant-Masse in eine Spritztülle mit Lochtülle füllen und die Torte mit 12 Tupfen verzieren. je zwei Pflaumenspalten auf die Tupfen setzen.

Pro Stück ca. 430 kcal.

Kirsch, Sauer Kuchen 6 Ei

altes Rezept

Zutaten für 12 Portionen

140 g Butter

140 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

5 Eigelb

1 Ei, ganz

½ Zitrone(n), Saft und Schale

1 TL Zimt

1 Prise Nelken, gemahlen

70 g Mandeln, geschält (oder Nüsse)

30 g Semmelbrösel

40 g Mehl

5 Eiweiß

750 g Kirschen (Sauerkirschen)
Butter und Mehl für d. Form

Zubereitung

Flaumig gerührte Butter wird mit dem Staub- und Vanillezucker, den 5 Eidottern und dem ganzen Ei recht schaumig gerührt. Dann kommen die Zitrone (Saft und Schale), der Zimt und die kleine Prise Nelkenpulver dazu. Das Mehl wird mit den geriebenen Mandeln oder Nüssen und den Semmelbröseln vermischt und abwechselnd mit dem steif geschlagenen Eischnee der 5 Eiweiß untergehoben. Ein kleineres Randblech wird gebuttert und mit Mehl bestäubt, die Masse eingefüllt und mit den entkernten Sauerkirschen belegt. Alles bei ca. 140-150°C etwa 45 Minuten backen. Mit Staubzucker bestreut servieren.

8.8.02 Traude CK

Kuhfell Kuchen 6 Ei M

125 g weiche Butter

125 g Zucker

6 Ei

125 g Schokoladenstückchen (zum Backen)

125 g geriebene Mandeln

125 g Mehl

2 TL Backpulver

1 Paket Fertig-Schokoladenglasur

1 Paket Fertig-Vanilleglasur (weiß)

Weiteres Zubehör:

Springform (26 cm Durchmesser)

Backpapier

Rührschüssel

Handrührgerät

Alufolie

Backpinsel

Butter, Zucker und die Ei in eine Rührschüssel geben. Alles mit einem Handrührgerät (Stufe 2) etwa fünf Minuten lang verrühren. Dann Mandeln, Mehl, Backpulver und die Schokoladenstückchen in die Schüssel geben, alles unter den Teig rühren (Stufe 1).

Anschließend den Teig in die Backform füllen, die mit Backpapier ausgelegt ist; der Kuchen lässt sich später so besser ablösen. Bei 180 Grad 50 Min lang backen (bei einem Umluftherd reichen 160 Grad). Auf der mittleren Schiene im Backofen klappt es am Besten. Nach 30 Minuten oben auf den Kuchen ein Stück Alufolie (so groß wie die Backform) legen, sonst wird der Kuchen oben zu braun.

Nach der Backzeit den Kuchen aus dem Ofen nehmen und ca. 15 Minuten abkühlen lassen (am besten auf einem Kuchengitter, damit auch der Boden auskühlt). Jetzt erst muss der Kuchen aus der Form geholt werden.

Glasuren:

Wenn der Kuchen ganz abgekühlt ist, die Glasur auftragen: Zuerst die weiße Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Dann die Oberseite des Kuchens mit dieser Glasur gleichmäßig bestreichen. Den Rand des Kuchens nicht bepinseln. Ca. 30 Minuten abkühlen lassen.

Bis es so weit ist, den Backpinsel mit warmem Wasser auswaschen und die braune Glasur schmelzen, ebenfalls im Wasserbad. Mit dem Teelöffel und/oder dem Backpinsel dann vorsichtig die braune Glasur auf dem Kuchen so verstreichen, dass einzelne Flecken wie bei einem Kuhfell entstehen.

Kürbis Kokosette Kuchen 6 Ei

1 Kuchen

250 g Kürbis (geschält, entkernt, gerieben),

6 Ei getrennt

140 g Butter,

Etwas Salz,

120 g Puderzucker,

120 g Kristallzucker,

200 g Kokosraspel,

140 g Vollkornmehl

Butter, Puderzucker und Salz schaumig rühren, nach und nach Dotter einrühren und weiterrühren, dann Kürbis unterheben. Eiklar und Zucker aufschlagen. Mehl und Kokosraspel vermengen und abwechselnd mit Schnee unterziehen. Teig in eine gefettete und bemehlte Form füllen und im vorgeheizten Ofen bei 160 Grad ca. 1 Std. backen.

Erfasst *RK* 01.02.05 von Elisabeth Frick

Mais-Kartoffel-Kuchen 3 Ei + 3 Eigelb M

Glutenfrei

600 g Kartoffeln

3 Eigelb

75 g Mehl; Menge anpassen

Salz

Schwarzer Pfeffer

Muskatnuss; gerieben

1 Rote Peperoni

1 Dose Maiskörner a 285 g Abtropfgewicht

3 Ei

3 dl Rahm

100 g Sbrinz; gerieben

(*) Springform 24 cm Ø

Die Kartoffeln schälen, halbieren oder vierteln und in Salzwasser weich kochen. Abschütten, gut abtropfen lassen, dann in die Pfanne zurückgeben und auf der ausgeschalteten Herdplatte kurz Trockendämpfen. Sofort durch ein Passéviten treiben.

Eigelb und Mehl unter die Kartoffelmasse arbeiten. Die genaue Mehlmenge hängt von der Kartoffelsorte ab; der Teig sollte nicht zu feucht sein. Pikant mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Die Springform sehr großzügig ausbuttern.

Kurz kühl stellen, dann leicht bemehlen. Zwei Drittel des Kartoffelteiges auf dem Boden der Form austreichen. Die restliche Masse in einen Spritzsack mit runder Tülle geben und damit den Rand aufspritzen.

Wichtig: anschließend Rand und Boden möglichst nahtlos miteinander verstreichen; am besten geht dies mit dem Rücken eines Loeffels, den man immer wieder in Wasser taucht.

Die Peperoni halbieren, entkernen und klein würfeln. Die Maiskörner beifügen. Ei und Rahm verquirlen. Das Mais-Peperoni-Gemüse sowie die Hälfte des Sbrinz beifügen. Die Füllung würzen. In die Form geben. Mit dem restlichen Käse bestreuen.

Den Mais-Kartoffel-Kuchen im auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf der zweituntersten Rille während ca. 45 Minuten backen.

Ist eine feine Sache , nehme allerdings 4 Jenaglasschüsseln a 0,5 l
+ backe bei 160° Umluft o vorheizen , ca 50 min

+ nehme grob geraspelten Gauda.
Hans-Joachim60

Mandelkuchen, Mallorquinischer 6 Ei

FÜR 1 SPINGFORM VON 26 CM

6 Ei (Größe L)

60 g Fruchtzucker

Mark von 1 Vanilleschote

1 TL Zitronenschale

1 TL Zimtpulver

200 g geschälte, gemahlene Mandeln

1 Prise Salz

1 TL Puderzucker

Butter für die Form

Zubereitung: 30 Min.

Backzeit: 50-60 Min.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 165 kcal/7 g KH

1. Form fetten. Ofen auf 180° vorheizen. Ei trennen. Eigelbe mit Fruchtzucker dickcremig rühren. Vanillemark, Zitronenschale, Zimt und Mandeln untermischen.

2. Eiweiße mit Salz steif schlagen und unterziehen, Teig in die Form füllen. Im Ofen (Mitte, Umluft 160°) 45-50 Min. backen.

3. Den Kuchen 10 Min. in der Form abkühlen lassen, dann stürzen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Köstlich schmeckt dazu Vanilleeis, das es auch für Diabetiker gibt.
Aus Backen für Diabetiker

Herrentorte Vollkorn 6 Eiweiß + 2 Eigelb M ohne Zucker

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

Teig I

100 g Vollkornweizenmehl

20 g Kakao

1 Ei

40 g Butter
1 TL Backpulver
30 g Fruchtzucker
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver

Teig II

100 g Vollkornweizenmehl
50 g Stärkemehl
50 g Kakao
2 EL warmes Wasser
20 ml Rum

2 Eigelb

6 Eiweiß

50 g Butter

2 TL Backpulver
100 g Fruchtzucker
1 Msp. Zimt
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Salz

Füllung:

150 g Butter

10 g Fett

500 ml Milch

1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver (Diätprodukt)
40 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz

Die Zutaten für Teig 1 verkneten und ruhen lassen. In eine eingefettete Springform geben und im auf 160° vorgeheizten Backofen 10 bis 15 Minuten backen. Für Teig 2 das Eiweiß steifschlagen. Eigelb, Fruchtzucker, Wasser und Rum schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Gewürze und Salz vermischen. Butter schmelzen lassen. Eigelb-Mischung und Mehl vermischen. Eiweiß unterheben. Zuletzt die Butter unterrühren. In eine eingefettete Springform geben und im auf 175° vorgeheizten Backofen 45 Minuten backen. Für die Füllung einen Pudding aus Salz, Fruchtzucker, Milch und Puddingpulver kochen. Fett einrühren und kalt werden lassen. Butter cremig rühren und nach und nach unterheben. Den Schokoladenkuchen quer in zwei Böden teilen. Mürbeteigboden in eine Springform legen, ein Drittel der Buttercreme darauf verstreichen. Einen Schokoladenboden dar-

auf setzen, das zweite Drittel darauf verstreichen. Den zweiten Schokoladenboden zuoberst legen, die restliche Buttercreme darauf und um die Torte herum verstreichen. Kalt stellen.

Mohn Blechkuchen 6 Ei M

Rührteig

250 g Butter; weich; od. Margarine
150 g Zucker

6 Ei

100 ml Dickmilch
250 g Mohn-Back

-- ODER

75 g ; Mohn; frisch gemahlen; +
75 g ; Zucker; da das Mohn-Back
; auch Zucker enthält
300 g Mehl
75 g Speisestärke
2 1/2 Teel. Backpulver

BELAG

1 Dose Aprikosenhälften; a 480 g
1 groß. Glas Schattenmorellen; a370g
60 g Mandelblättchen

-- ODER

60 g ; Haselnussblättchen

GUSS

150 g Puderzucker

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Nacheinander die Ei gründlich unterrühren. Die Dickmilch und die Mohnmischung unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen.

Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen,

dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen.

Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Puderzucker sieben, damit keine Klümpchen entstehen, dann jeweils eine Hälfte mit Kirsch- bzw. Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dünn über die entsprechenden Früchte träufeln.

1 Blech = 20 Stücke = ca. 310 kal/ Stück

erfasst: A. Bendig 30.7.95

Mohn Kirsch Kuchen 6 Ei

Für 12 Stücke

6 Ei

250 g Mohn

250 g Sauerkirschen (oder tiefgekühlte Kirschen)

150 g Butter

125 g Schneekoppe Fruchtzucker

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

Schneekoppe flüssige Süßkraft

100 g Weizenvollkornmehl

2 TL Backpulver

Fett für die Form

50 g Schneekoppe Kirschkonfitüre

1 Päckchen rotes Tortengusspulver

Zubereitungszeit: 90 Minuten

1. **Die Ei trennen** und den Mohn mahlen. Den Boden einer Springform (26 Zentimeter Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Rand einfetten. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.

2. Kirschen waschen und entsteinen. Tiefgekühlte Kirschen auftauen und abtropfen lassen. Das weiche Fett schaumig schlagen. Die Hälfte des Fruchtzuckers unterrühren. Ein Eigelb nach dem anderen unterrühren. Eiweiß mit Meersalz und 1/4 Teelöffel flüssiger Süßkraft steif schlagen, dabei den restlichen Fruchtzucker einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Backpulver und Mohn mischen, auf das Eiweiß geben und locker unterheben.

3. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Im Backofen etwa 50 Minuten backen. Auf einem Kuchengitter erkalten lassen. 150 Milliliter kaltes Wasser, Kirschkonfitüre und Tortengusspulver verrühren, aufkochen und kurz abkühlen lassen. Auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.

Pro Stück

1475/353 kJ/kcal

9 g Eiweiß

23 g Fett

24 g Kohlenhydrate

3 g Ballaststoffe

2 BE

Wenn Sie keine Mohnmühle besitzen, können Sie den Mohn entweder in einer sauberen Kaffeemühle oder im Blitzhacker frisch mahlen.

Mohn-Käse-Kuchen mit Streuseln 6 Ei M

Zutaten (für 30 Stücke):

250 g Butter,

700 g Zucker,

6 Ei ,

500 g Mehl,

0.5 P Backpulver,

2 unbehandelte Zitronen,

500 g gemahlener Mohn,

750 ml Milch,

120 g Speisestärke,

1 gehäufte TL Zimt,

750 g Quark,

4 EL Öl,

2 EL Puderzucker

200 g weiche Butter und 200 g Zucker schaumig rühren. 1 Ei sowie das Mehl und das Backpulver zufügen und alles zu Streuseln verarbeiten.

Die Zitronen waschen und trockenreiben

. Eine Zitrone abreiben und beide Zitronen auspressen.

Den Mohn mit 0,5 l Milch, 200 g Zucker, der Zitronenschale und 50 g Butter aufkochen, 10 Minuten quellen lassen.

2 Ei trennen, Eigelb, 250 ml Milch und 80 g Stärke verrühren und zum Mohn gießen. Die Masse aufkochen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß mit dem Zimt steif schlagen und unter den Mohn heben.

3 Ei trennen. Quark, Öl, 300 g Zucker, 40 g Speisestärke, Eigelb und Zitronensaft verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Streusel auf der mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne verteilen und etwas andrücken. Zuerst die Mohn-, dann die Quarkmasse darauf streichen und mit den restlichen Streuseln bedecken. Im 175 Grad heißen Ofen ca. 50 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker besieben.

Mohn-Napfkuchen aus Vollkornmehl 6 Ei M

Portion/en: 1

200 g Marzipanrohmasse

150 g Vollzucker

6 Ei

1 Prise Meersalz; (ggf. jodiert)

2 Pk. Natur-Vanillezucker

400 g Weizenvollkornmehl; leicht ausgesiebt

1/2 Pk. Weinstein-Backpulver

100 g Haselnüsse

100 g Haselnussmus

150 g Butter; weich oder- hochwertige Margarine

150 ml Schlagsahne

120 g Mohn; (1) frisch gemahlen

30 g Mohn; (2) frisch gemahlen

150 g Aprikosenkonfitüre

Marzipanrohmasse mit Vollzucker, einem Drittel der Ei , Salz und Vanillezucker zu einer glatten Masse verkneten.

Mehl und Backpulver mischen. Haselnüsse grob hacken. Nussmus glattrühren.

Marzipanmasse und Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Die übrigen Ei , Mehl und die Sahne im Wechsel nach und nach zugeben.

Den Teig in drei gleiche Teile teilen. Ein Drittel in eine ausgefettete Napfkuchenform füllen. Das zweite Drittel mit Mohn (1) mischen und in die Form füllen. Das letzte Drittel mit den gehackten Haselnüssen und dem Nussmus verrühren und ebenfalls in die Form füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca. 180 Grad eine Stunde backen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, abkühlen lassen. Einige Stunden stehen lassen.

Die Konfitüre pürieren, mit wenig Wasser kurz aufkochen und auf den Kuchen streichen. Mohn (2) darüber streuen und leicht andrücken.

Reformhauskurier 11/94

Mohnkuchen mit Früchten 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter, weich oder Margarine

150 Zucker

6 Ei

100 ml Dickmilch

75 g Mohn, frisch gemahlen

75 g Zucker

300 g Mehl

75 g Speisestärke

2.5 TL Backpulver

1 Dose/n Aprikose(n), Aprikosenhälften (480 g)

1 Glas Schattenmorellen, (370 g)

60 g Mandeln, in Blättchen oder

60 g Haselnüsse

150 g Puderzucker

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker mit dem Handrührer hellcremig schlagen. Nacheinander die Ei gründlich unterrühren. Die Dickmilch mit Zucker und Mohn mischen und unter den Teig rühren. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, ebenfalls unterrühren. Ein Backblech einfetten, den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Aprikosen und die Sauerkirschen nacheinander im Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Die Früchte so auf dem Teig verteilen, dass eine dekorative Oberfläche entsteht. Backofen auf 200°C vorheizen. Die Mandelblättchen über den Kuchen streuen. Das Blech auf der mittleren Schiene etwa 30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Zutaten für 16 Portionen

200 g Nougat (schnittfeste Nussnougatmasse)

300 g Haselnüsse, gemahlene

200 g Margarine

6 m.- große Ei

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 Ei 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

Orangenkuchen, Libanesischer **6 Ei**

Zutaten für 8 Portionen

2 Orange(n)

6 Ei

250 g Haselnüsse, oder Mandeln gemahlen

250 g Zucker

1 TL Backpulver

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Orangen gut waschen, ungeschält in einen Topf Wasser geben, knapp mit Wasser bedecken und 2 Stunden bei kleiner Hitze kochen lassen. Die Orangen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abkühlen lassen. Die Orangen aufschneiden und die Kerne entfernen. Die Orange mit Schale mit dem Mixer pürieren. Es ergibt sich eine eklige orangefarbige Creme.

Eine Springform ca. 22 cm einfetten und mit etwas Mehl bestreuen. Backofen auf 180° vorheizen

Die Ei in einer Schüssel verrühren. Die übrigen Zutaten und das Orangepüree hinzufügen und alles gründlich mischen. Die Masse in die Springform füllen.

Den Kuchen auf mittlerer Schiene des Backofens 60-70 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen.

Der Kuchen ist nicht zu süß, dazu kommt ein ganz leichter bitterer Geschmack von der Schale.

22.11.01 Dominic

CK

Osterkuchen II 6 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

100 g Schokolade, Vollmilch

100 g Schokolade, Zartbitter

125 ml Sahne

100 g Margarine

6 Eigelb

100 g Zucker

200 g Mandeln, gem.

200 g Semmelbrösel

1 Orange(n), abgeriebene Schale

6 Eiweiß

Margarine, zum Einfetten

150 g Puderzucker

1 EL Wasser

2 EL Rum

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Zubereitung

Vollmilch- und Zartbitterschokolade zerbröckeln und die Sahne dazugeben. Im heißen Wasserbad unter ständigem Rühren schmelzen lassen. Margarine dazugeben, weiterrühren bis sich die Margarine mit der Schokolade verbunden hat.

Etwas abkühlen lassen dann mit Eigelb, Zucker, Mandeln, Semmelbröseln und Orangen- und Zitronenschale zu einem Teig verrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Eine Kuchenform (26 cm) einfetten und den Teig in die Form geben.

Backofen vorheizen auf 140°, ca. 60 Min. backen.

Für den Guss Puderzucker mit heißem Wasser und Rum glatt rühren. Osterhasenform in die Mitte auf den Kuchen legen. Den Kuchen rundherum mit Guss bestreichen.

18.3.04 Tisiphone

CK

Pflaumenkuchen nach Mutter's Art 6 Ei

Zutaten:

1/2 Pfund Butter

1/2 Pfund Zucker

6 ganze Ei

400 gr Mehl

1 Backpulver

1500 gr fleischige Pflaumen

1 Vanillezucker

Zucker nach Belieben

Backofen auf 150 ° vorheizen

Zubereitung:

Butter mit Zucker schaumig rühren

nach und nach die 6 Ei zufügen

weiterrühren (je mehr, desto besser, kann gar nicht zu viel sein!)

Backpulver mit Mehl mischen, dann Mehl-Backpulver-Gemisch unter die vorherige Masse rühren, weiter rühren, je mehr, desto besser!

Diesen Teig auf ein Backblech - ausgelegt mit Backpapier - streichen, etwa 1/2 cm dick

Die Pflaumen, wenn man weiß, woher sie stammen, nur kräftig abwischen, bis sie schön glänzen; anderenfalls sie abwaschen, aber danach einzeln abtrocknen - es sollte kein Wassertropfen mehr anhängen.

Die Pflaumen dann vierteln und Steine entfernen (bzw umgekehrt na klar!) 1200 Gr Pflaumenviertel auf den Kuchen legen, am schönsten schaut es aus, wenn man eine Reihe nach links, und die nächste nach rechts legt, sodass es wie ein Muster aussieht - die restlichen 300 Gr dürfen zwischendurch in den Mund gesteckt werden (ganz wichtig fürs Gelingen, sagt meine Mutter) !!!!!

Das soweit fertiggestellte Backblech nun in den vorgeheizten Backofen schieben und die Hitze auf 200° erhöhen, so etwa 30 Minuten backen, bis der Kuchen - soweit man ihn denn noch sehen kann - goldgelb ist. Dann aus dem Ofen nehmen und mit Zucker und Vanillezucker bestreuen - die Menge des Zuckers hängt davon ab, wie süß die Pflaumen sind und wie "süß" die Kuchenesser es denn gern hätten.

Am besten noch eben lauwarm mit einem Klecks Schlagsahne servieren!

Ich wünsche gutes Gelingen !

Viele Grüße
Christiane

Rhabarber - Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 14 Portionen

400 g Rhabarber

100 g Marzipan - Rohmasse

250 g Butter, weiche

125 g Zucker

6 m.- große Ei, getrennt

120 g Mehl

80 g Speisestärke

1 Orange(n), unbehandelt, davon die Schale

1 Prise Salz

50 g Mandeln, gehackte

100 g Aprikosenkonfitüre

100 g Kuvertüre, weiße

2 EL Pistazien, fein gehackte

evt. Süßigkeiten (bunte Marzipanfiguren und Dragee-Ei) zum Garnieren

Zubereitung

Rhabarber waschen, putzen und ca. 1 cm groß würfeln.

Marzipan grob raspeln, mit der Butter und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers mind. 10 Min. sehr cremig rühren. Eigelb jeweils einzeln gut unterrühren. Mehl, Stärke und Orangenschale kurz unterrühren.

Eiweiß mit 1 Pr. Salz steif schlagen, dabei 75 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 1/3 Eischnee unter den Teig rühren, damit er geschmeidiger wird, den Rest locker unterheben.

Rhabarberwürfel und Mandeln unterheben. Teig in eine gefettete Gugelhupfform (1 1/2 l Inhalt) geben. Im heißen Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 50 Min. backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad).

5 Min. in der Form lassen, dann stürzen. Konfitüre erwärmen und auf den heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad auflösen und mit einem Löffel auf dem Gugelhupf verteilen. Mit den Pistazien bestreuen und nach Belieben mit Marzipanfiguren garnieren.

16.10.03 Tin007

CK

Rhabarber Nuss Kuchen 6 Ei + 5 Eiweiß M

Für 24 Stücke

1,5 kg Rhabarber

Rührteig:

250 g Butter oder Diätmargarine

200 g Schneekoppe Fruchtzucker

2 Prisen Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

300 g Weizenmehl

100 g gemahlene Haselnusskerne

4 TL Backpulver

6 Ei

6 EL Milch

Fett für die Form

Nussbaiser:

5 Eiweiß

250 g Schneekoppe Diabetiker-Süße

5 EL gemahlene Haselnusskerne

2 EL Haselnussblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit: 125 Minuten

1. Rhabarber waschen, putzen und in Stücke schneiden. Eine Saftpfanne (35 x 35 Zentimeter) ein fetten.

2. Den Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen.

3. Das weiche Fett schlagen. Den Fruchtzucker bis auf 2 Esslöffel, Meersalz und Zitronenschale unterrühren. Mehl, Haselnüsse und Backpulver mischen. Ei nach und nach abwechselnd mit Mehl und Milch unter das Fett rühren.

4. Teig in die Pfanne füllen und glatt streichen. Rhabarber darauf verteilen und mit restlichem Fruchtzucker bestreuen. Im Backofen 45 bis 50 Minuten backen. Eiweiß mit Diabetiker-Süße steif schlagen und die Haselnüsse unterheben.

5. Die Masse auf dem heißen Kuchen verstreichen. Haselnussblättchen darüber streuen. Weitere 20 bis 25 Minuten backen, bis das Baiser leicht bräunt und knusprig wird.

Pro Stück

1200/287 kJ/kcal

6 g Eiweiß

15 g Fett

30 g Kohlenhydrate

2 g Ballaststoffe

2,5 BE

Das Nussbaiser wird im Vergleich zu Baiser, das mit Haushaltszucker zu bereitet wird, nach dem Backen rasch wieder weich, da das in der Diabetiker-Süße enthaltene Sorbit wasseranziehend ist. Deshalb sollten Sie den Kuchen möglichst frisch essen. Oder wärmen Sie den Kuchen vor dem Verzehr im vor-geheizten Backofen einige Minuten auf.

Ricotta - Kaffee - Kuchen 6 Ei + 1 Eiweiß

Zutaten für 12 Portionen

100 g Mandeln, geschält, gerieben

150 g Mehl

1 TL Backpulver

100 g Butter / Margarine

75 g Zucker

2.5 EL Amaretto

1 Eiweiß

Salz

Fett für die Form

600 g Ricotta

6 Ei

180 g Puderzucker
2 Pck. Vanillezucker
1 Zitrone(n), Saft und Schale
100 ml Kaffee (Espresso)
250 g Butter, flüssig

Zubereitung

Mandeln ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Aus Mandeln, Mehl, Backpulver, 1 Prise Salz, Butter, Zucker, Amaretto und Eiweiß einen Teig kneten. Zugedeckt 30 Minuten kalt stellen.

Inzwischen für die Creme Ricotta kräftig aufschlagen. Zitrone waschen, Schale vorsichtig abraspeln, dann auspressen. Ei trennen. Eigelbe mit der Hälfte des Puderzuckers und 2 EL heißem Wasser schaumig aufschlagen. Ricotta, Vanillinzucker, Zitronensaft und -schale Espresso und Butter vorsichtig einrühren. Eiweiße steif schlagen, dabei restlichen Puderzucker einrieseln lassen, unter die Creme ziehen.

E-Herd auf 175°C vorheizen.

Springform (Durchmesser ca. 26 cm) fetten. Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, Form damit auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Ricotta- Masse auf den Teig geben. Kuchen bei 175°C etwa 70 Minuten backen. Dann noch im ausgeschalteten Herd etwa 30 Minuten ruhen lassen.

3.6.02 Liesbeth CK

Rotweinkuchen III 6 Ei M

Veränderung 11.10.2003 11:59

Für 24 cm Ø Springform

50 g Buchweizen gem.
250 g Becel / Deli- Reformmargarine
250 g Vollrohrzucker
200 g Mandeln gem.
1 Prise Meersalz
1 TI Türkischen Kaffeepulver oder anderen
1.5 El Kakaopulver
100 g bittere Kuvertüre , in Mandel- oder Gemüsemühle mahlen
1 P Backpulver

6 Ei getrennt

Lebkuchengewürz bestehend aus

0,25 TI Zimt
0,50 TI Piment
0,50 TI Nelken
0,50 TI Muskatnuss
0,12 TI Kardamom
1,5 TI Koriander alles fein mahlen

Backpapier

Deli schaumig rühren, dann Eigelb + Zucker dazugeben, alle anderen trockenen Zutaten, vermischen, + mit Rotwein darunter mischen. Steifgeschlagenes Eiweiß

In eine 24 cm Ø Springform mit Backpapier ausgelegen (auch Teflon), geben +, glatt streichen

Ca 80 min, auch 10 min länger bei 150 ° Umluft backen.

Rotweinkuchenrezept 6 Ei M

Portion: 1

300 g Butter oder Margarine
300 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker

6 Ei

1 1/2 TI Zimt
1 1/2 TI Kakao

150 g Raspelschokolade

125 ml Rotwein

300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Butter, Zucker, Vanillinzucker und Ei schaumig rühren dann Zimt, Kakao, Schokoraspel und Rotwein zugeben. Zuletzt Mehl und Backpulver dazu. Bei 175 Grad (Heißluft) 60 min. backen im Ober- Unter-Hitze Backofen 190 bis 200 Grad

Rüblikuchen vom Blech 6 Ei

Zutaten für 10 Portionen

1 kg Gelbrübe, gerieben
200 g Weizen, frisch gemahlen
2 TL Backpulver (Weinstein)
100 g Rohrzucker
100 g Honig

6 Ei

2 Prisen Salz
200 g Haselnüsse, gerieben

Zubereitung

Die Ei schaumig schlagen. Mehl, Weinstein, Zucker plus Honig sowie Mehl und gemahlene Nüsse zugeben. Zum Schluss die geraspelten gelben Rüben zugeben. Alles locker aufschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech austreichen. Bei 170 Grad ca. 40 Minuten backen. Nach Geschmack mit Pudding oder mit Kuvertüre verzieren.
Ein Kuchen, den sogar ein Backeumel wie ich hinbekommt!

1.2.04 Eimer P CK

Aargauer Rübliorte 6 Ei

250 g Zucker; (*)
250 g Mandeln; geraspelt
250 g Ruebli; d.h. Möhren o. - Karotten, geraspelt

6 Ei

1/2 Zitrone; Saft und abgeriebene Schale
50 g Mehl
1 Ei Kirsch
1 TI Backpulver
1 Spur Salz

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

Kuchenform (24 cm) ausbuttern und leicht bemehlen.

Eigelb und Eiweiß trennen. Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen, bis der Zucker sich weitgehend aufgelöst hat, nacheinander

Zitronenschale, Mandeln, Ruebli, Zitronensaft, Mehl mit Salz und Backpulver, Kirsch zugeben, gut mischen.

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

Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

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

Oder mit einer Mischung aus Puderzucker und gemahlene Haselnüssen.

Rumkuchen Jamaikanischer 6 Ei

Für die jamaikanische Rum-Früchte-Mischung

600 g Rosinen

1 Paket Zitronade (ca. 75 g)

1 Paket Orangeade (ca. 75 g)

175 g kandierte Kirschen (ca. 2 Packungen)

1 Flasche hochprozentiger Jamaika Rum

Für den Teig

Zum Abmessen benutzen Sie am besten einen Becher oder ein Glas, in das genau 500 g Zucker passen.

250 g Butter

1 Paket Zucker (500 g)

6 Ei

2 Paket Vollkornmehl (ca. 650 g)

1 Paket Backpulver

2 Paket Vanillinzucker

1/4 TI Salz

1/2 TI gemahlene Muskatnuss

1/2 TI gemahlene Zimt

2 Paket Rum-Früchte-Mischung

125 g ganze Mandeln

Für die Rum-Früchte-Mischung die Rosinen, Zitronate, Orangeade und die kandierten Kirschen in ein abschließbares flaches Gefäß geben und mit Rum aufgießen, so dass die Früchte fingerdick davon bedeckt sind.

Verschließen und im Kühlschrank aufbewahren. Ab und zu nachsehen, ob die Früchte den Rum schon aufgesogen haben. Wenn ja, wieder aufgießen, so dass sie immer fingerdick bedeckt sind. Diese Prozedur mindestens einen Monat lang wiederholen. John Keise hat das ganze Jahr über einen Behälter mit Rum-Früchten in seinem Kühlschrank stehen, den er immer wieder mit Früchten und Rum auffüllt.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Für den Teig zuerst die Butter in der Mikrowelle oder auf dem Herd schmelzen. Die geschmolzene Butter in eine große Rührschüssel gießen, den braunen Farinzucker dazugeben und kurz mit dem Mixer verquirlen. Von den Eiern Eiweiß und Eigelb trennen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen, dann das Eigelb zur Zucker-Ei-Mischung geben und verrühren. Backpulver und Vollkornmehl vermischen und unter den Teig rühren, anschließend das Eiweiß einarbeiten. Dann Vanillinzucker, Salz, Zimt und Muskatnuss dazugeben. Jetzt zwei Becher voll von den eingelegten Rumfrüchten abnehmen und in den Teig geben. Zum Schluss die Mandeln unterrühren. Sollte der Teig zu nass sein, weil vielleicht noch zu viel Flüssigkeit in der Früchte-Mischung war, einfach ein oder zwei Löffel Mehl nachträglich dazugeben und unter den Teig rühren.

Eine große oder zwei kleine Kastenformen einfetten und mit Paniermehl auskleiden. Den Teig hinein geben und die Form oben mit Backpapier abdecken. Ca. 70 Minuten im Ofen backen. Dann mit einem Holzstäbchen den Gartest machen. Sollte der Kuchen noch nicht ganz durchgebacken sein, also noch Teig am Holzstab kleben bleiben, stellen Sie ihn bei abgeschalteter Hitze noch etwa zehn Minuten unten in den geschlossenen Ofen. Dann lassen Sie ihn eine halbe Stunde abkühlen, bevor Sie ihn mit dem Messer aus der Form lösen und stürzen.

Sie können einen Teil des Teiges auch in eine Muffin Form füllen. Die Muffins brauchen allerdings nur 20 Minuten im Ofen.

Tipp: Warten Sie mit dem Anschneiden noch eine Woche, der Kuchen schmeckt noch besser, wenn er etwas durchgezogen ist. Er hält sich gut drei Wochen, im Kühlschrank noch länger. Sie können ihn auch mit Butter bestrichen und mit Käse essen.

Saftiger Mohn - Gugelhupf 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 Ei

1 Pck. Backpulver
500 g Mehl

125 ml Milch

150 g Mohn, gemahlen
1 Limette(n)

Zubereitung

1. Form fetten, Ofen auf 175 Grad vorheizen.
2. Butter, Zucker, Vanillinzucker schaumig schlagen. Ei nacheinander unterrühren.
3. Mehl und Backpulver mischen, mit Milch esslöffelweise unter die Masse ziehen. Limettensaft und Mohn unterrühren.
4. Teig in die Form füllen, glatt streichen, ca. 50 min. backen.
5. Kuchen auskühlen lassen und auf ein Gitter stürzen.

26.4.02 Muffinchen CK

Schmeckt Superklasse !!

Ich habe allerdings keine Mohnmühle und hab deshalb 1 Pk. Mohnback (250g) genommen, dafür nur 200g Zucker

Wir sind begeistert

Morgana

sah wirklich toll aus und ist auch sehr saftig!! Habe Mohnpack benutzt und muss sagen ein bisschen mehr Zucker hätte er schon können. Nächstes mal lasse ich nicht 50g weg sondern nur 20 g oder so. Aber so ist das wenn man sich nicht ans Original hält. ;-)

Liebe Grüße PagII

Schoko Nuss Kuchen mit Kirschen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Kirschen, Abtropfgewicht (frische, TK oder aus dem Glas), entkernt
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker

6 Ei, getrennt

1 Zitronengras, unbehandelt, abgeriebene Schale
1 Prise Salz
¾ TL Zimt
100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Mandeln, gemahlen
150 g Mehl
1 TL Backpulver

etwas Milch

Butter und Zwiebackbrösel für die Form
2 EL Puderzucker und
2 EL Kakaopulver, zum Verzieren

Zubereitung

Eine große (26-28 cm) Springform mit Butter ausstreichen und mit Bröseln bestreuen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Eidotter nach und nach zugeben.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben mit Zitronenschale, Zimt, Salz und gemahlene Nüssen mischen, esslöffelweise in die Buttermasse einrühren. Eiweiß ziemlich steif schlagen, vorsichtig unterziehen. Die geriebene Schokolade untermischen. Falls die Masse zu dick ist, etwas Milch, löffelweise, zugießen. Der Teig soll sich nur schwer vom Löffel lösen.

Den Teig in die vorbereitete Form geben, glatt streichen, die Kirschen obendrauf verteilen und im vorgeheiztem Ofen bei 200 Grad ca. 75 Min (eventuell etwas länger - Stichprobe) backen.

Abkühlen lassen, aus der Form lösen, dann völlig auskühlen lassen.

Deko- Tipp: Den Kuchen mit dem Puderzucker durch ein Sieb bestreuen, eine gemusterte Tortendecke drauf legen und mit Kakaopulver bestäuben. Die Decke vorsichtig entfernen.

Für eine kleinere Form nur die halbe Menge nehmen, ansonsten wird der Kuchen ewig backen. Andere Nussorten eignen sich auch (außer Cashew sie sind zu weich), aber die Kombination aus zwei Sorten gibt dem Kuchen das gewisse Etwas.

2.3.04 Imbrieras

CK

Schoko Zwieback Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

6 Ei

20 Scheibe/n Zwieback

100 g Schokolade (Blockschokolade)

200 g Mandeln, gemahlen
½ Pck. Backpulver
4 EL Rum

Zubereitung

Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Ei nach und nach unterrühren.

Zwieback fein reiben. Schokolade fein hacken. Zwieback, Schokolade, Mandeln und Backpulver mischen, kurz unter die Buttermasse rühren. Rum dazugeben und verrühren.

Teig in eine gefettete Gugelhupfform (23 cm) geben und bei 200 °C etwa 60 Minuten backen.

Kuchen aus der Backröhre herausnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

18.9.02 Dragonfly-Lady CK

Schokoladenkranz 6 Ei M

Zutaten für 15 Portionen

250 g Schokolade, Vollmilch

150 g Schokolade, Zartbitter

180 g Butter

50 g Pistazien

50 g Walnüsse, gehackte

6 Ei

350 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Aroma (Orangen-Back)

1 Prise Salz

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Schlagsahne

1 EL Honig

150g Vollmilchschokolade und 100g Zartbitterschokolade hacken. Butter und die gehackten Schokoladen im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Pistazien u. Walnüsse grob hacken, einige zum Verzieren beiseite legen. Ei mit Zucker, Vanillezucker, Orangenback und Salz ca.10 Minuten dick-schaumig aufschlagen.

Geschmolzene Schokolademischung in eine Rührschüssel geben. Die Eier-creme unterrühren.

Mehl mit dem Backpulver mischen, darüber sieben und kurz unterrühren. Gehackte Pistazien u. Walnüsse unterheben. Teig in eine gefetteten mit Mehl ausgestäubte Springform geben.

Im vorgeheizten Backrohr 175° Grad/ca. 50-60 Minuten backen. Nach 45 Minuten evtl. mit Alufolie abdecken damit er nicht zu dunkel wird.

Kuchen in der Form auskühlen lassen und dann stürzen.

50g Zartbitterschokolade und 100g Vollmilchschokolade hacken. Sahne und Honig aufkochen und die Sahne darin schmelzen lassen.

Kuchen mit dem Guss überziehen, mit den restlichen Pistazien und Walnüssen bestreuen.

Von: genovefa56

Schokoladenkuchen 5 Eigelb + 6 Eiweiß M

200 g Diabetiker-Halbbitterschokolade

75 g Mehl

75 g Stärkemehl

2 gestrichene TL Backpulver

150 g Butter

150 g Fruchtzucker

5 Eigelb

6 Eiweiß

80 g Diabetiker-Aprikosenkonfitüre

180 g Schokolade im Wasserbad schmelzen, danach leicht abkühlen lassen. Die restliche Schokolade raspeln. Das Mehl mit dem Stärkemehl und Backpulver mischen. Die Butter mit dem Fruchtzucker und den Eigelben schaumig rühren und nach und nach die geschmolzene Schokolade dazugießen. Zuletzt die Mehlmischung darüber sieben und unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Eine Springform mit Backpapier auskleiden. Den Teig in die Form füllen, diese in den Ofen stellen und den Teig ca. 40 Minuten backen, bei 170° im

vorgeheizten Ofen. Den Kuchen anschließend stürzen und abkühlen lassen. Den Boden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit der Aprikosenmarmelade bestreichen, den oberen Boden wieder darauf setzen und leicht andrücken. Den Kuchen mit der geraspelten Schokolade bestreuen und in 32 gleich große Stücke schneiden.

1 Stück enthält ca. 125 kcal, 1 BE

Variante:

Schokolade schmelzen und den Kuchen glasieren.

Andere Konfitüre nehmen und entsprechend Früchte unter die Füllung mischen.

Thüringer Mohnkuchen I 3 Ei M

Für den Teig

300 g Mehl (Weizenmehl Type 405)
1 Vanillezucker
75 g Zucker

75 g Butter

1 Prise Salz

etwas warme Milch

Für die Füllung

250 g gemahlener Mohn
100 g Zucker

100 g Butter

100 g Gries

1 Prise Salz

1 l Milch

50 g Rosinen

50 g süße, geraspelte Mandeln

Für die Decke

250 ml süße Sahne

250 ml saure Sahne

2 -3 Ei. Mehl
75 g Zucker

3 Eigelb
etwas Rum

3 Eiweiß

Zubereitung:

Die Zutaten für den Teig verkneten und abgedeckt an einem warmen Ort (am besten im Backofen bei niedrigster Stufe, d.h. nicht über 50°C) 30-50 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Währenddessen für die Füllung Milch, Salz und Zucker aufkochen.

Gries mit etwas Milch verquirlen und etwa 2 min. kochen, dann den Mohn zugeben und einmal kurz aufkochen lassen (Vorsicht, sonst brennt's an!) und vom Herd nehmen. Die Rosinen, die Butter und die Mandeln hineinrühren.

Die Zutaten für die Decke bis auf die Eiweiß miteinander verquirlen.

Den Teig durchkneten, auf einem gefetteten Backblech ausrollen (geht aber besser mit bemehlten Händen als mit dem Nudelholz).

Nochmals abgedeckt 10 min. gehen lassen. Dann die Füllung darauf verteilen. Zum Schluss die Eiweiß steif schlagen, unter die Mischung für die Decke heben und auf den Kuchen streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 190°C so lange backen, bis er schön goldbraun ist.

Ein Tipp am Rande

Es ist vorteilhafter, erst die Ölsaaten, in der Mühle mahlen, dann Nüsse/Mandel, danach das Getreide, in dieser Reihenfolge, erspart man sich oft, das auseinander nehmen, der Getreidemühle, zum sauber machen.

Veränderung

29.11.2003

Für den Teig

75 g ungehärtete Margarine / Butter---+
75 g Vollrohrzucker-----schaumig rühren dann
300 ml Milch unterrühren

150 g Buchweizen +
75 g Amaranth +
75 g NT - Reis --- alles gem.
2 Tl o 10 g Trockenhefe
1 Prise Meersalz----- alle trockenen Zutaten miteinander vermischen +
zu der Butter + Milch + Zuckerpampe geben, gut verrühren.

Alles in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform streichen.
Zugedeckt warm stellen, oder in den Backofen bei 30 - 40 °, Licht an, +
ein bisschen mehr, da es ziemlich flüssig ist, kann es schon ein paar Std,
dauern.

Für die Füllung :

250 g Mohn gem.
100 g Gries (ich nahm, Mais grob geschrotet)

100 g Vollrohrzucker
100 g ungehärtete Margarine /Becel / Butter

1 Prise Meersalz
50 g Rosinen
50 g süße, geraspelte Mandeln (ich habe sie gem.)

Milchtopf mit Wasser ausspülen, Milch rein aufkochen. Ich nahm dann den
Topf von der Hitze, + rührte den Maisgrieß ein, + nahm den elektrischen
Handquirl, zum rühren, dann kurz auf die heiße Platte, rühren, + wieder
runter + den Mohn, einrieseln lassen, wieder mit dem Handquirl, gut
durch rühren, so + jetzt, kommt das beste, wieder auf die Hitze stellen,
+ ausstellen, 2 min kochen lassen, rühren, ... bitte Vorsicht, Ihr wisst alle
wie schnell Mais anfängt zu blubbern, rühren, ich habe ihn von der Hitze
genommen + noch ca 1 min, blubbert es weiter, dann die übrigen Zuta-
ten zugeben, rühren nicht vergessen. Abkühlen lassen.

In der Zeit kann man gut die Küche wieder in Ordnung bringen.

Nachdem, der Hefeteig, gut gegangen, ist, Mohnmasse drauf streichen.
Für eine Decke oder Streusel kein Platz in der Form
Bei 160 ° C, ca 70 min gebacken.

Kurz im offenen Backofen gelassen, raus auf, ein Kuchenrost, vorsichtig
Backpapier, entfernen, auskühlen lassen

Fazit, der Boden ist zu dick. Jedenfalls für diese Formgröße
Ein Mürbeteig ginge auch.

Tirolerkuchen 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

250 g Zucker

200 g Butter

6 Ei

1 Pkt. Vanillezucker

1 Zitrone(n), (Schale)

1 Prise Salz

200 g Mandeln

120 g Mehl

200 g Schokolade, grob geschnittene

100 g Rosinen, in Cognac oder Rum eingeweichte
Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Zucker, Butter, 6 Eidotter, Vanillezucker, Zitronenschale (gut abreiben). Mehl mit Backpulver, Salz und Mandeln sowie der grob geschnittenen Schokolade und den eingeweichten Rosinen vermengen. Zuletzt den Schnee der 6 Eiweiß untermengen.

Ca. 50 Minuten bei 180 Grad backen.

Achtung: Form sehr gut mit Fett ausschmieren und mit Brösel bestreuen, er bleibt ansonsten sehr leicht in der Form hängen.

24.3.04 Molly43 CK

Trockenkuchen mit Mandarinen 6 Ei M

Portion/en: 1

250 g Margarine

300 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

6 Ei

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

1 Dose Mandarinen, klein

100 g Schokostreusel

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, dabei zuletzt die

Mandarinen mit Saft und die Schokostreusel unterrühren. Den Teig in einen große Gugelhupfform oder eine Kranzform füllen und bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.

Weihnachtskuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Margarine

200 g Zucker

6 Eigelb

125 g Schokolade

225 g Mandeln, gemahlen

6 EL Orangensaft

1 Orange(n) - Back

100 g Paniermehl

1 TL Backpulver

6 Eiweiß

Zum Verzieren:

2 EL Puderzucker

200 g Kakaopulver

Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren und die Eigelb unterrühren. Schokolade klein schneiden (nicht raspeln) und zusammen mit Mandeln, Orangensaft, Orangenback zur Teigmasse geben. Paniermehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Steifes Eiweiß unter den Teig ziehen. Springform (24 cm) einfetten und den Teig einfüllen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 60 Min. backen. Papierschablone mit Weihnachtsmotiven herstellen. Zuerst den ganzen Kuchen mit Kakao bestäuben, dann die Schablone draufsetzen und die freien Flächen mit Puderzucker bestäuben.

7.11.02 Bali

CK

Weihnachtskuchen aus Erzgebirge 6 Ei M

Zutaten für 25 Portionen

Für den Teig:

500 g Mehl

30 g Hefe
150 g Margarine
125 g Zucker

250 ml Milch, warme

Für den Belag:

400 g Mandeln

400 g Butter

200 g Zitronat, (nochmals zerhacken)
400 g Rosinen
400 g Zucker

6 Ei

1 Flasche Bittermandelöl

Für den Guss:

300 g Puderzucker
150 g Palmfett
2 Zitrone(n), (Saft)

Zubereitung

Teig: Mehl in eine Schüssel geben, die Hefe in einer Tasse zerbröckeln und mit etwas handwarmer Milch verrühren und in die Kuhle vom Mehl schütten und mit 1 EL Zucker verrühren. Zugedeckt eine halbe Stunde gehen lassen. Den restl. Zucker, die zerlassene handwarme Margarine, Salz und die restl. Milch einrühren, durchkneten und ca. 1 Std. gehen lassen. Ausrollen und auf dem Backblech noch mal gehen lassen
Belag: Geriebene Mandeln (ohne Schale!), weiche Butter, Zitronat (nochmals zerkleinern), Rosinen, Zucker, Bittermandelöl und die Ei verrühren und auf dem Teig verteilen. Bei 175° C Umluft ca. 40 min backen.
Auf den erkalteten Kuchen einen Zitronenguss aus dem Puderzucker, Kokosfett und den Zitronensaft herstellen.

17.11.02 Bärbel

CK

Zwiebackkuchen 6 Ei M

mit Mandeln und Nüssen

Zutaten für 12 Portionen

35 Stück Zwieback, gerieben (2 Zwieback-Packungen)

300 g Butter

400 g Zucker

6 Ei

1/8 Liter Milch

250 g Mehl

2 Pck. Backpulver

100 g Mandeln, gemahlene

50 g Nüsse, gemahlene

1 Zitrone(n), ungespritzt, abgeriebene Schale

Kuchenglasur, Schokolade

Zubereitung

Fett, Zucker, Salz und Zitronenabrieb mit dem Mixer schaumig rühren. Jetzt nach und nach Ei, Milch und das mit den geriebenem Zwiebacken und dem Backpulver gut vermischte Mehl zugeben. Zum Schluss brauchen sie nur noch die Nüsse und Mandeln drunter zu ziehen.

Dann den Kuchenteig in eine gefettete und mit Zwiebackkrümeln bestreute Springform geben.

Ofentür auf und bei 200 Grad ungefähr bis 55 bis 60 Minuten backen.

Vorsichtig wird der Kuchen dann auf ein Gitter gestürzt und dann nach dem Kaltwerden mit der Schokoladenglasur bestrichen.

5.5.04 Peffi CK

Fleisch

Schinken Auflauf mit 6 Ei M

Man nehme:

6 hartgekochte Ei

150 g gekochter, fettrandloser Schinken

200 g Emmentaler

2 Esslöffel Butter und Mehl

1/4 l Milch

1/8 l Sahne

1/2 TL Salz

je 1 Prise weißer Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Knoblauchpulver

3 Esslöffel Semmelbrösel

2 Esslöffel Butter

Geschälte Ei in gleichdünne Scheiben, den Schinken in schmale Streifen schneiden.

Den Käse reiben.

Eine feuerfeste Form mit Butter ausstreichen und das Backrohr auf 220 Grad vorheizen. Die Butter zerlassen, das Mehl hineinstäuben, unter Rühren anbraten und nach und nach mit Milch aufgießen.

Dann mit Sahne, Salz, Pfeffer, Muskat und Knoblauchpulver verrühren und vom Herd nehmen.

Abwechselnd die Eischeiben, Schinken und geriebenen Käse in die Form schichten, und jeweils etwas Sauce dazwischengießen.

Semmelbrösel darüber streuen, und die Butter in Flockchen darauf verteilen. Im Backrohr ca. 30 Minuten backen.

Fasan mit Kartoffelgratin 6 Ei M

4 Personen

2 Fasane; a ca. 1 kg (ausgenommen)

450 g Weiße Weintrauben

150 g Bauchspeck

200 g Karotten

2 klein. Zwiebeln

80 g Zucker

10 g Puderzucker

80 g Mehl

4 Lorbeerblätter

2 Liter ;Wasser

Kartoffelgratin

2 Kilo Kartoffeln

1 Liter Schlagsahne

6 Ei

350 g Porree

400 g Emmentaler

Sauerkraut

1 Kilo Sauerkraut

100 g Butter

75 g Zucker

300 ml Riesling

Zuerst die Filets aus den ausgenommenen Fasänen herausschneiden und beiseite legen. Die übriggebliebenen Knochen mit Mehl bestäuben und in siedendem Olivenöl anbraten. Dann den Speck, die kleingehackten Zwiebeln und die in Streifen geschnittenen Karotten hinzugeben. Mit Pfeffer, Salz und Lorbeerblättern würzen und anschließend mit dem Wasser ablöschen. Den Topf bei kleiner Hitze etwa 4 Stunden köcheln lassen.

Etwa eine Stunde vor dem Servieren die Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und auf ein Backblech legen. Den kleingeschnittenen Porree kurz blanchieren und über die Kartoffeln verteilen, Schlagsahne, Pfeffer und Salz hinzugeben und schließlich geriebenen Emmentaler darüber streuen. Alles zusammen bei 120 o C für 45 Minuten in den vorgeheizten Backofen geben.

Das Sauerkraut in Butter anbraten und nach einigen Minuten den Riesling und zwei Kellen (bei 4 Personen) von dem Fasänenfond hinzugeben.

Von dem etwa 4 Stunden köchelnden Fond etwa 3 große Kellen (bei 4 Personen) durch ein feines Sieb in einen kleineren Topf geben und einkochen lassen. Die in Riesling eingelegten Weintrauben, etwas Zucker, Pfeffer und Salz hinzugeben und kurz vor dem Servieren mit Riesling verfeinern.

Dann die Fasänenfilets pfeffern und salzen, in etwas Puderzucker wenden und etwa acht Minuten in Olivenöl anbraten. Jetzt alle Zutaten zusammen auf den Tellern anrichten und servieren.

ERFASST *RK* AM 13.09.95 VON Ulli Fetzer

Fleischwurst Gebackene Möhren 6 Ei M

400 g Fleischwurst

800 g Möhren

6 hartgekochte Ei

2 Päckchen ? Holländische Soße

¼ l Milch

¼ l Wasser

2 EL geriebener Käse

Salz

weißer Pfeffer

1 EL Semmelbrösel

2 EL Butter

Geputzte Möhren unzerlegt 15 Minuten in Salzwasser garen. Holländische Soße mit Milch und Wasser nach Anweisung zubereiten und 1 Esslöffel Käse unterrühren.

In eine flache Auflaufform abwechselnd Wurstwürfel, Möhren- und Eischeiben schichten. Jede Lage mit etwas Soße beträufeln, salzen und pfeffern. Die letzte Schicht mit der restlichen Soße übergießen, mit Semmelbröseln und restlichem Käse bestreuen und mit Butterflöckchen belegen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30 Minuten backen.

Gemüseintopf mit Lamm 6 Ei

TCHOUTCHOUKA/Algerien (europäische. Küche)

Zutaten für Portionen

6 Stück Kotelettfleisch (Hammelkoteletts oder Lamm)

1.5 kg Tomate(n)

1 kg Paprikaschote(n), rot oder grün oder gemischt

1 Aubergine(n), schön (ca. 500g)

3 Zwiebel(n)

6 Ei

3 Zehe/n Knoblauch

10 cl Öl (Olivenöl)

Cayennepfeffer

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Gemüse vorbereiten: Paprika in Streifen schneiden, Tomaten enthäuten und in Stücke schneiden. Die Aubergine in Würfel schneiden, Zwiebeln hacken, Knoblauch schälen.

Die Koteletts in einem großen Topf 10 Minuten lang in Olivenöl anbraten, dann aus dem Topf nehmen und warm halten. In demselben Topf die Paprikas 10 Minuten lang anbraten, dann Zwiebeln und ganze Knoblauchzehe dazu geben. Nach 5 Minuten Tomaten und Aubergine, Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer nach Geschmack und ein Glas Wasser dazu geben. Auf mittlerem Feuer ohne Deckel 1 Stunde köcheln lassen. Evtl. noch Wasser hinzufügen. (Es soll nicht flüssig sein).

5 Minuten vor dem Servieren die Koteletts in den Topf legen.
Zum Schluss die Ei in dem Gemüse pochieren lassen.

29.1.02 Helga-Fr

Schinken Schicht Salat 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

- 1 kl. Dose Mais
- 1 kl. Dose Ananas, gewürfelt
- 6 Scheibe/n Schinken, gekocht
- 2 Äpfel
- 1 kl. Dose Sellerie
- 6 Ei, hart gekocht

1 Glas Miracel Whip

1 Becher Sahne

Zubereitung

Mais, Ananaswürfel, gekochter Schinken, Äpfel, Sellerie und die gekochten Ei schichten. Für die Soße ein Glas Miracel-Wip mit einem Becher Sahne verrühren und über den Salat gießen. Einen Tag vor dem Verzehr vorbereiten.

6.2.02 Gilla CK

Schinken, Eiersalat 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

- ½ Dose/n Mais
- 6 Ei, hartgekocht
- ½ Dose/n Zwiebel(n) (Silberzwiebeln)
- Paprikapulver

1 EL Miracel Whip

Senf, mittelscharf

Sahne

etwas Essig, weiß

100 g Schinken, gekocht

Salz

Curry

Gewürzmischung, chinesisches

Zubereitung

Sahne steif schlagen, Schinken würfeln und alles vermischen, würzen. Die gekochten Ei zum Schluss unterheben

23.4.02 Belissima CK

Schinken, Käse Toast (1 Blech) 6 Ei M

Zubereitungszeit 30 Minuten

1 ganzes Toastbrot,

200 g gekochter Schinken in Würfel,

500 g geriebener Emmentaler,

¼ l Milch,

6 Ei ,

Salz,

Pfeffer,

Butter

Backblech buttern, mit Toastscheiben auslegen, Schinkenwürfel und Käse darüber verteilen.

Milch mit Eiern verquirlen über den Toast verteilen.

220 Grad etwa 20-30 Minuten backen.

Schinken, Schichtsalat IV 6 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

1 Glas Möhre(n) - Karottensalat

1 Glas Selleriesalat

1 kl. Dose Mais

200 g Schinken, gekochten, gewürfelt

1 kl. Dose Ananas, in Stücken

6 Ei, hart gekocht in Scheiben

1 Glas Miracel Whip

1 Becher saure Sahne

1 Becher Joghurt, pur

1 Stange/n Porree

Zubereitung

Die Zutaten gut abtropfen lassen. Dann von dem Möhren/Karottensalat bis zu den Ananasstücken in der Zutatenreihenfolge schichten. Danach die Eierscheiben (am besten nur die mit dem Eigelb) nebeneinander auf die Salatzutaten legen. Für die Soße Miracel Whip, saure Sahne und Joghurt verrühren und über den Salat gießen, glatt streichen. Zum Schluss mit dünn geschnittenen Porree-Scheiben garnieren. Den Salat zugedeckt im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen.

21.4.03 Fraudoktor CK

Schinkenpfannkuchen mit Sahnesoße 6 Ei M

Zutaten für Portionen

6 Ei

600 g Mehl

400 ml Milch, (je wie dick man den Teig will, etwas mehr oder weniger)

400 g Schinken

etwas Salz

250 ml Milch

400 ml Sahne

3 große Zwiebel(n)

3 kl. Glas Pilze

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Pfannkuchen: Schinken würfeln. Ei, Mehl, Milch und Salz zu einem Teig verrühren. Den Schinken in den Teig unterheben. Den Teig in einer Pfanne mit Margarine backen. Die fertigen Pfannkuchen auf ein Backblech legen und im Backofen bei 50°C warm halten.

Die Soße: Zwiebeln in Streifen schneiden und die Pilze abtropfen lassen. Zusammen in einem Topf mit Fett etwa 10 Min. dünsten. 200 ml Sahne

dazugeben und so lange kochen lassen, bis die Sahne fast verkocht ist. Restliche Sahne und die Milch dazugeben und kurz aufkochen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sollte die Soße zu dünn sein, kann man sie mit Mehl oder hellem Soßenbinder verdicken. Wem die Soße aber zu dick ist, kann sie mit Milch verdünnen. Die Pfannkuchen aus dem Backofen holen und mit der Soße auf Tellern servieren.

1.1.04 Manuela3 CK

Speck Käse Kuchen 6 Ei M

Man nehme:

1 Päckchen Germ (Hefe) (in lauwarmem Wasser auflösen, mit)
600 g griff. Mehl
1 Teelöffel Zucker

1 Ei

1/2 Teelöffel Salz
125 g weiche Butter
1/8 l Milch (vermischen und 30 Minuten gehen lassen)

5 Ei

3/8 Liter Obers (Schlagsahne)
250 g Käse (Emmentaler o. Gouda) (vermischen, mit)
Salz,
Pfeffer,
1 Prise Paprika (würzen)

Der Teig reicht für ein Blech oder zwei Springformen. Füllung darauf verteilen mit 300g ger. Speck belegen bei 200_C ca. 35 min backen mit grünem Salat servieren, schmecken lassen und Komplimente einheimen gelingt nämlich immer Vorsicht bei zu aromatischem Speck wie Schwarzwälder! Dann lieber viel weniger nehmen, sonst wird es schwer verdaulich. Käsesorte lässt sich variieren

Speck Pilztorte 6 Ei + 1 Eigelb M

200 g Mehl

1 Eigelb

125 g Butter oder Margarine
4 EL kaltes Wasser

1 Prise Salz
250 g Schmorpilze

100 g durchwachsener Räucherspeck
20 g Butter oder Margarine

6 Ei

200 g Crème fraîche

Salz
Pfeffer
Semmelbrösel

Mehl, Eigelb, Fett, Wasser und Salz zu einem Mürbeteig kneten und eine halbe Stunde kühl stellen. Eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (26 cm) damit auslegen und im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20 bis 30 Minuten vorbacken.

Speck in Scheiben schneiden und im Fett knusprig ausbraten und den vorgebackenen Boden damit auslegen. Ei und Crème fraîche gut verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und die geputzten und in Stücke geschnittenen Pilze unterheben. Auf die Speckscheiben geben und nochmals 30 bis 40 Minuten backen.

Speck, Gemüsecken mit Käseguss 6 Ei M

Herzhaftes aus dem Backofen

Zutaten für 2 Portionen
500 g Mehl
1 Würfel Hefe, frische
1 TL Zucker
6 EL Wasser, lauwarmes
6 EL Olivenöl
125 ml Wasser, lauwarmes

Für den Belag:

6 Ei

1.5 TL Salz
1 Msp. Pfeffer
4 Zehe/n Knoblauch
200 g Käse, geriebener nach Wahl

2 Becher Crème fraîche (a 200g)

1 EL Milch
2 EL Kräuter, gehackte nach Wahl
200 g Lauch

200 g Paprikaschote(n)
1 Dose/n Mais
1 Zwiebel(n) (Gemüsezwiebel)

150 g Speck

Zubereitung

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde eindrücken. Die Hefe, den Zucker und Wasser in die Mulde geben und mit ein wenig Mehl vom Rand einen Vorteig herstellen. Schüssel zudecken und ca. 15 Min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Dann alle anderen Zutaten zufügen und alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Für den Belag:

Den Speck in einer Pfanne auslassen, dann das kleingeschnittene Lauch und die gewürfelten Zwiebeln hinzufügen und kurz anrösten. Dann Ei, Salz, Pfeffer, gepresster oder geschnittener Knoblauch, Käse, Creme fraiche, Milch und gehackte Kräuter zu einer sämigen Paste verrühren. Nun die Speck/Lauch/Zwiebel Mischung in die sämige Paste geben und den Paprika kleingewürfelt, und den abgegossenen Mais hinzufügen und gründlich verrühren.

Den inzwischen gegangenen Hefeteig auf Blechgröße ausrollen und die Gemüsepaste komplett drauf verteilen.

Bei 200° im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene 45-55 Minuten Backen.

Den fertigen Gemüsekuchen zweimal längs und zweimal quer in 9 Quadrate schneiden. Jedes Quadrat nochmals quer halbieren, so dass pro Blech 18 Dreiecke ergeben. Der Gemüsekuchen schmeckt kalt und warm sehr lecker und kann je nach Jahreszeit mit euerm Lieblingsgemüse verändert werden.

14.3.04 Alexandra71 CK

Speck, Kartoffelpastete 6 Ei M

Glutenfrei

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Kartoffeln
3 Stange/n Porree
1 Bund Petersilie
Majoran

150 g Speck (Frühstücksspeck), in Scheiben

6 Ei

Kräutersalz und Cayennepfeffer

Parmesan, frisch geriebenen

1 Becher Schmand

4 EL Kräuter, gehackte
1 kleine Zwiebel(n), gerieben
2 Gurke(n), saure
30 g Kapern, gehackte
Pfeffer

Zubereitung

Eine Kastenform mit Knoblauchöl ausreiben und mit dem Frühstücksspeck auslegen. Kartoffeln kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Porree putzen, waschen und in Ringe schneiden, kurz kochen, in Eiswasser abkühlen lassen. Kartoffeln und Porree abwechselnd über dem Frühstücksspeck verteilen. Die Ei mit den Gewürzen verquirlen und über den Auflauf gießen. Dick mit Parmesan bestreuen. Bei 200 Grad auf mittlerer Schiene ca. 45 Minuten überbacken.

Zum Servieren aus der Form stürzen und in 12 Scheiben schneiden. Mit Remoulade aus Schmand, Kräutern, Zwiebel, Gurken (gehackt) und Kapern (alles mit einander gut vermengen) servieren.

10.7.03 Ma.S. CK

Wurst, Wirsing - Torte 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

600 g Wirsing
150 g Zwiebel(n)
50 g Speck durchwachsener
8 EL Öl
125 ml Gemüsebrühe, (Instant)

150 g Quark (Magerquark)

6 EL Milch

300 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
40 g Zwiebel(n), geröstet

300 g Wurst (Mettenden)

2 EL Paniermehl

375 g saure Sahne, stichfest

6 Ei

1 EL Grieß
½ TL Majoran
½ TL Kümmel
Salz und Pfeffer
Fett für die Form

Zubereitung

Wirsing vierteln und in Streifen, Zwiebeln in Spalten schneiden. Speck würfeln. 2 EL Öl im Topf erhitzen. Speck darin auslassen. Zwiebeln und Wirsing kurz mit andünsten, Brühe angießen. 5- 10 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Kümmel würzen. Kohl abtropfen und abkühlen lassen. Für den Teig Quark, restliches Öl, Milch, 1 Teelöffel Salz, Mehl und Backpulver in eine Rührschüssel geben. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes durcharbeiten. Auf leicht bemehlter Arbeitsfläche mit den Röstzwiebeln gut verkneten.

Teig rund (ca.36 cm) ausrollen. Eine gefettete Springform (26 cm) damit auslegen. Mettenden schräg in dicke Scheiben schneiden. Teigboden mit Paniermehl bestreuen, mit Wurstscheiben belegen und den Wirsing darauf verteilen.

Saure Sahne, Ei , Grieß, Majoran, Salz und Pfeffer verquirlen und über den Wirsing gießen.

Im vorgeheizten Backofen(E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) etwa 1 1/4 Stunden backen. Ca. 10 Minuten in der Form ruhen lassen. Herauslösen und in Stücke schneiden.

29.4.02 Elli K CK

Fisch

Lachshörnchen. Leilah's nordische 6 Eigelb M

Zutaten für 8 Portionen
600 g Blätterteig

250 g Lachs, geräuchert
80 g Pistazien
250 g Käse (Gouda), mittelalt, fein gerieben

6 Eigelb

Den Blätterteig in Rechtecke ausrollen und in spitze Dreiecke schneiden. Den Lachs in feine Streifen schneiden, die Pistazien grob hacken, den

Gouda fein reiben. Alles in einer Schüssel mit 4 Eigelb vermischen. Die Füllung auf die Teigdreiecke verteilen. Zu Hörnchen aufrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit verquirltem Eigelb bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200° C 15 - 18 Minuten backen, dann sofort servieren.

Von: LEILAH

Lachspastete 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

400 g Lachsfilet, frisches

75 g Crevetten (Shrimps)

450 g Lachs, geräuchert

6 Ei

6 Scheibe/n Toastbrot

200 ml Crème fraiche

2 EL Wein, weiß

100 g Erbsen, (TK oder frisch)

Salz und Pfeffer

Butter

Estragon

Semmelbrösel, für die Backform

Zubereitung

Lachsfilet in Streifen schneiden und in der Butter ringsherum anbraten, danach mit Salz und Pfeffer würzen;

Räucherlachs, Crevetten, Ei , Toastbrot, Crème fraiche und Weißwein in der Küchenmaschine zerkleinern /pürieren, mit Salz, Pfeffer und Estragon abschmecken danach Erbsen unterheben;

längliche Backform buttern und mit Semmelbrösel ausstreuen und abwechselnd die pürierte Masse und Lachsfilet einschichten;

ca. 40 Minuten bei 200°C backen

Dazu passt eine selbstgemachte Mayonnaise und Salat.

31.10.03 Sikagie CK

Matjessalat Norddeutscher 6 Ei

800 g Matjesfilet

500 g gekochte Pellkartoffeln
1 gekochte Sellerieknolle
4 säuerliche Äpfel
6 hartgekochte Ei
4 Zwiebeln
250 g kalter Schweinebraten

250 g kalter Kalbsbraten

200 g eingelegte Rote Bete
4 Essiggurken
2 EL Kapern
5-6 EL Weißweinessig
¼ l Öl
Salz
Zucker
Senf
Pfeffer

Matjesfilets quer in Streifen schneiden. Kartoffeln, Sellerie, Äpfel, Ei, Zwiebeln, Braten, Rote Bete und Gurken fein würfeln und zu den Filets geben. Essig und Öl miteinander verquirlen, mit den Gewürzen abschmecken und über den Salat gießen. Zugedeckt einen Tag lang kühl ziehen lassen. Vor dem Servieren nochmals abschmecken.

Omelett mit Krabben 6-8 Ei M

200 g Krabben in kaltem Wasser waschen
1 Zwiebel in
2 Ei Butter hell anschwitzen, + mit
¼ l Rahm ablöschen, +
2 Tl geschn. Dill dazugeben, kurz durchkochen,
1/8 l Weißwein mit
2-3 Tl Speisestärke verrührt, untermischen
Zitronensaft
scharfer Paprika +
Meersalz pikant abschmecken, Krabben zugeben, nur durch

Ziehen lassen

6-8 Ei verquirlen, mit Salz würzen. Das restliche Fett in einer Pfanne zerlassen, Ei hineingießen + 1 Omelett bereiten. Das fertige Omelett auf eine Platte stürzen, längs ein-, aber nicht ganz durchschneiden, so das es auf beiden Enden zusammenhält. Die Öffnung etwas auseinander drücken, in diese die Krabben mit der pikanten Soße füllen.

Dazu Reis

Vegetarisch Pikant

Currycreme (für gefüllte Ei) 6 Ei

6 Ei , hart gekochte
100 g Butter, weiche
1 El Zitronensaft,
1 El Currypulver, gehäufte
2 Msp. Ingwer, frisch geriebener
Salz,
Pfeffer

Die Ei schälen, halbieren, das Eigelb sorgfältig herauslösen und
In eine Schüssel geben. Die Eiweiß unten etwas flach schneiden und
zugedeckt beiseite stellen.

Butter und Zitronensaft schaumig rühren. Die Eigelb mit einer Gabel
gut zerdrücken und unter kräftigem Rühren unter die Buttermischung
geben. Mit Curry, Ingwer, Salz und Pfeffer abschmecken. Mit dem
Spritzsack die Creme in die vorbereiteten Ei füllen. Kühl servieren.

Ei in Teeblättern gekocht, 6 Ei

Cha-yeh-tan / China

6 Ei
2 c ; kaltes Wasser (1)
2 c ; kaltes Wasser (2)
1 El ; Salz
2 El Sojasauce
1 Sternanis
2 Tl Teeblätter, schwarz

Zubereitung:

Die Ei in einer Kasserolle mit dem Wasser bedecken, das Wasser (1) zum
Sprudeln bringen und bei offenem Topf 20 Minuten kochen. Man lässt die

Ei so lange im Wasser liegen, bis sie genügend abgekühlt sind, dass man sie anfassen kann. Dann wird das Wasser abgegossen. Die Ei rundherum vorsichtig mit einem Löffel beklopfen, bis die Schale von einem Netzwerk feiner Risse bedeckt ist. Man legt sie wieder in die Kasserolle, gießt das Wasser (2) darüber und fügt Salz, Sojasauce, Sternanis und Tee dazu. Über großer Flamme aufkochen, dann auf niedrige Temperatur schalten, den Deckel auflegen und 2 bis 3 Stunden langsam kochen lassen. Von Zeit zu Zeit kontrollieren, ob die Flüssigkeit verkocht; so viel kochendes Wasser nachfüllen, dass die Ei ständig bedeckt sind. Abschalten und die Ei bei Zimmertemperatur wenigstens 8 Stunden in der Flüssigkeit liegen lassen.

Anrichten:

Kurz vor dem Auftragen werden die Ei vorsichtig geschält. Das Eiweiß muss mit feinen, dunklen Linien marmoriert sein. Die Ei halbieren oder vierteln und auf einer Platte anrichten. In Teeblättchen gekochte Ei werden gewöhnlich als Vorgericht gereicht, sie können aber auch zusammen mit verschiedenen Fleischsorten und Salaten Bestandteil einer chinesischen kalten Platte sein.

Eiersalat - Allerlei 6 Ei

Zutaten für 4 Portionen

6 Ei

8 Kirschtomate(n)

5 Radieschen

3 Stange/n Frühlingszwiebel(n)

150 g Mais (eine Dose)

250 ml Mayonnaise

Salz und Pfeffer

Paprikapulver, mild

Zubereitung

Die Ei hart kochen, pellen und in Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, Radieschenlaub entfernen, Radieschen säubern; Tomaten in Viertel und Radieschen in Scheiben schneiden. Die Zwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Den Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit der Mayonnaise verrühren; mit Salz, Pfeffer und einer Prise Paprika abschmecken und ziehen lassen. Evtl. noch mal nachwürzen.

1.7.02 Haianne CK

etwas ganz einfaches 6 Ei M

6 Ei verschlagen, durchsieben und mit sehr feingehackten Korianderblättern (1 Bund) verrühren, salzen und pfeffern und etwas Sahne einrühren. Den Boden der Pfanne mit sehr dünn geschnittenen Chorizio (span. Wurst)-Scheiben auslegen, mit etwas Olivenöl beträufeln und erhitzen. Einige Butterflocken auf die Ei legen und in die Pfanne geben. Sind die Ei gestockt, das Omelett flach auf einen warmen Teller gleiten lassen.

Mikilein 15.02.04

Frühlingsgemüse auf Hirse-Pfannkuchen 6 Ei M

Menge: 4 Portion

200 g Hirse
½ l Gemüsebrühe; Instant
1 Bund Möhren
250 g weißer Spargel
250 g Zuckerschoten
Vollmeersalz
125 g Butter

2 Ei ; (1 davon nur Eigelb

4 Ei ; (2) davon nur Eigelb
;weißer Pfeffer

200 g Sahne

50 g Käse; gerieben
;Öl zum Backen
Kerbel; zum Garnieren

Hirse in die heiße Brühe rühren und aufkochen. Bei abgeschalteter Platte 20 Minuten ausquellen und dann erkalten lassen.

Das Gemüse waschen und putzen. Möhren und Spargel schälen und in lange, schräge Scheiben oder Stücke schneiden. Das Gemüse getrennt in wenig Salzwasser bissfest garen.

Für die Sauce Butter schmelzen. Die Eigelb (1), Salz, Pfeffer und etwas Spargelwasser in einer Schüssel schaumig schlagen und auf einem Wasserbad unter Rühren zu einer cremigen Masse verarbeiten. Zum Schluss in dünnem Strahl die Butter zufügen. Dabei kräftig weiterschlagen, weil die Sauce sonst gerinnt.

Ei (2) trennen, Sahne, Käse und die Eigelb (2) unter den Hirsebrei rühren.

Das Eiweiß (2) steif schlagen und locker unterheben. In Öl bei mittlerer Hitze pro Person 2 Pfannkuchen backen. Mit Gemüse und Sauce Hollandaise anrichten, mit Kerbel garnieren.

Glumsfladen 6 Ei M

Teig

500 g Mehl,
50 g Hefe,

1/4 l Milch,
100 g Zucker,

3 Ei ,

200 g Butterflöckchen

Füllung

750 g Quark,

1 Zitrone,
3 El Grieß,

3 Ei ,

75 g Korinthen,
Zucker nach Geschmack

zum Beträufeln

50 g Butter

Streusel

75 g Butter,

4 El Zucker,
4 El Mehl,
1 Msp Zimt

Hefewürfel in etwas zimmerwarmer Milch auflösen und 10 Minuten stehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei

rühren und 15 Minuten stehen lassen.

Mehl mit dem Vorteig mischen, Zucker und Portionsweise die restliche zimmerwarme Milch dazurühren. Die Ei gut untermengen. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Butterflöckchen darunter kneten bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Diesen dünn auswallen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals etwas gehen lassen bis die Quarkcreme zubereitet ist. Den Quark durch ein Sieb drücken. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Grieß, Ei, Korinthen und Zucker vermischen. Diese "Glumsmasse" auf den Hefeteig geben und mit zerlassener Butter beträufeln oder Streusel darüber geben. Dazu die für Streusel angegebene Zutaten miteinander vermischen und mit der Hand auf den Kuchen verkrümeln. In dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Hemdbohnen Stötteritzer

6 Ei

1 kg grüne Bohnen
Salz

6 Ei

weißer Pfeffer
2 Ei Mehl
Öl

Die geputzten und gewaschenen Bohnen in Salzwasser 10 Minuten kochen. Gut abtropfen lassen, und jeweils 5 Bohnen mit Zwirn zu einem kleinen Bündel zusammenbinden. Die Ei trennen. Eigelb mit Salz und Pfeffer verschlagen.

Das Mehl untermengen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter den Teig ziehen. Die Bohnenbündel in diesem Teig wälzen und in heißem Öl ringsum schwimmend goldbraun ausbacken. Hemdbohnen schmecken als Beilage zu Fleisch, am leckersten sind sie als Snack zu Bier oder Wein.

Irische Pfannkuchen

6 Ei

Irish Pancakes

Zutaten für Portionen
60 g Butter
6 Ei
125 g Zucker

10 cl Sherry (Irish Creamsherry)

Sahne, nach Bedarf

125 g Mehl

1 Prise Salz

1 Msp. Zimt

1 Msp. Muskat

Zubereitung

Butter zerlassen, mit Eiern, Sahne, Sherry, Mehl, Zucker und den Gewürzen verrühren und im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

In Butter ca. 6 Pfannkuchen backen, warm halten.

Serviert wird nur leicht gezuckert, ev. mit Schlagsahne und dazu reicht man den Creamsherry, den man zum Zubereiten verwendet hat.

9.11.03 Polifex CK

Jugoslawisches Maisgericht 6 Ei M

(Projara)

6 Ei

1 Tasse Weizenmehl 405

4 Tassen Maismehl

1 P. Backpulver

1 Becher Joghurt

½ Tasse Öl

200 g Schafskäse

200 g Kajmaka oder ersatzweise Creme fraiche

1 Tasse Mineralwasser

Salz nach Geschmack (ca. 10 g)

Käse mit einer Gabel zerdrücken. Ei, Käse und Kajmaka vermischen. Öl und Joghurt unterrühren. Weizenmehl, Maismehl und Backpulver mischen und unterheben. Zum Schluss Mineralwasser und Salz untermischen. Den Teig 10 Minuten quellen lassen. Wenn der Teig zu fest ist, noch etwas Wasser zufügen.

Springform oder Auflaufform einfetten. Die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 45 Minuten backen bis die Oberfläche hellbraun wird.

Wenn die Projara etwas abgekühlt ist in quadratische Stücke schneiden.

Rezepte Friesinger Mühle

Käse - Kräuter - Omelett 6 Ei M

Frittata con menta e prezzemolo

Zutaten für Portionen

120 g Käse (Pecorino), gerieb.

120 g Semmelbrösel

6 Ei

1 Bund Petersilie

2 Zweig/e Minze, frische

4 EL Olivenöl

Salz und Pfeffer

Zubereitung

Die Ei in einer Schüssel verschlagen und die gehackten Kräuter sowie den Pecorino unterheben. Semmelbrösel dazu geben und alles gut verrühren. Mit Salz & Pfeffer würzen. 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen, die Eiermasse hineingeben und das Omelett auf einer Seite fertig braten. Auf einen großen Teller stürzen, Rest Öl in der Pfanne erhitzen und das Omelett auf der 2. Seite fertig braten.

26.2.04 Sundream2 CK

Kresse Senf Soße auf 6 Ei M

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN:

750 g Kartoffeln

250 g Knollensellerie

Salz,

Pfeffer

40 g Schalotten

30 g Butter/Margarine

30 g Mehl

1/4 l Gemüsebrühe (Instant)

250 ml Schlagsahne

1-2 EL grober Senf

1 EL Kapern

1 Beet Kresse

120 g Kirschtomaten

6 Ei ,

ca. 1/4 l Milch

geriebene Muskatnuss
Petersilie zum Garnieren

1. Die Kartoffeln und den Sellerie schälen, waschen und in kleine Stücke teilen. Mit Salzwasser bedeckt zirka 20 Minuten garen.
2. Schalotten fein hacken. Das Fett schmelzen, Schalotten zufügen und darin andünsten, Das Mehl darüber stäuben, anschwitzen. Brühe und Sahne unter Rühren hineingießen, zum Sieden bringen. Den Senf und die Kapern untermengen. Kresse vom Beet schneiden, ebenfalls dazugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen.
3. Kirschtomaten putzen, waschen, halbieren und in der Soße erhitzen. Ei in ungefähr 10 Minuten hart kochen. Milch erwärmen das Gemüse darin zerstampfen. Mit Salz und etwas Muskat abschmecken. Die Ei schälen und halbieren. Die Kresse-Senf-Soße sowie das Gemüsepüree zufügen, portionsweise auf Tellern anrichten. Zum Garnieren gehackte Petersilie darüber streuen.

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten

Nährwert. pro Portion ca.

2470 kJ/590 kcal,

E 20 g,

F 39 g,

KH 35

Vida Nr. 2/03

Mallorquinischer Gemüsekuchen

- Coca de Verdures

Teig

500 g Mehl

30 g Hefe

1 Msp. Zucker

1 Msp. Salz

Etwas Wasser

200 ml Olivenöl

Belag

200 g Frischer Spinat

200 g Tomaten

200 g Grüner Paprika

2 Lauchstangen

6 Knoblauchzehen

1 Bund Glatte Petersilie

1 Peperoni

1/2 Zitrone
8 Essl. Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröseln und den Zucker darüber streuen. Mit ein wenig lauwarmen Wasser und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. Mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das restliche Mehl sowie 200 ml Öl und Salz dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Noch einmal 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und in 1/2 Tasse leicht gesalzenem Wasser in 30 Sekunden zusammenfallen lassen, gut ausdrücken. Die Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Paprikaschoten und Peperoni waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Von den Lauchstangen die groben grünen Teile entfernen. Lauch quer in schmale Ringe schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch fein und die Petersilie grob hacken.

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

5 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen und alles Gemüse etwa 2 Minuten anschmoren. Salzen, pfeffern und mit dem Saft der halben Zitrone würzen. Zum Schluss die Petersilie darunter mischen.

Den Teig leicht ausrollen und auf ein mit 1 Esslöffel Öl gefettetes Backblech legen. Eventuell den Teig auseinander ziehen bis das ganze Blech gleichmäßig bedeckt ist. Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Mit 2 Esslöffeln Öl beträufeln und etwa 40 Minuten backen.

Omelett 6 Ei M

Zutaten für Portionen
300 g Champignons
1 m.- große Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch
1 EL Öl

6 Ei

100 ml Milch

Salz
Pfeffer
½ Bund Schnittlauch

3 EL Crème fraiche

Zubereitung

Champignons putzen, waschen, trocken tupfen und je nach Größe halbieren bzw. vierteln. Zwiebel und Knoblauch schälen und ganz fein würfeln. Öl in einer weiten Pfanne erhitzen. Pilze darin rundherum 4-5 Minuten goldbraun braten. Zwiebel und Knoblauch kurz mitbraten. Ei und Milch verquirlen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Eiermilch über die Pilze gießen und bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten stocken lassen. Schnittlauch waschen, in Röllchen schneiden. Das Omelett evtl. in den letzten 3 Minuten zudecken. Crème fraîche glatt rühren. Das Omelett mit Crème fraîche anrichten und mit Schnittlauchröllchen bestreuen.

4.6.02 Elli K. CK

Omelett mit Gemüsefüllung 6 Ei M

Omelette con verdure

- 1 Aubergine
- 2 Zucchini
- 1 Rote Paprikaschote
- 1 Knoblauchzehe
- Olivenöl
- 250 g Geschälte Tomaten
- 1/2 Würfel Brühe
- Salz
- Pfeffer

6 Ei

2 Ei Milch

30 g Butter

Die Aubergine schälen, in nicht zu dünne Scheiben und dann in Würfel schneiden. Die Zucchini waschen, von den Stielen befreien und ebenfalls in Würfel schneiden. Beide Gemüse auf einen Durchschlag geben, mit Salz bestreuen und 1 Stunde stehen lassen, damit der bittere Saft abtropfen kann.

Die Paprikaschote waschen, halbieren, von den Kernen und Rippen befreien und in Stückchen schneiden. Die geschälte Knoblauchzehe in etwas Öl hellgelb braten, die Paprikastückchen und gleich danach das abgetropfte Gemüse dazugeben. Umrühren und etwas schmoren lassen. Die zerdrückten Tomaten, den halben Brühwürfel und frisch gemahlene Pfeffer hinzufügen. Etwa 30 - 40 Minuten bei schwacher Hitze schmoren und den Saft einkochen lassen. Wenn nötig, sehr wenig

warmes Wasser dazugeben und nochmals mit Salz abschmecken.

Ei , Milch, Salz und Pfeffer mit einem Schneebesen gut verrühren. In einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze Butter erhitzen und die Pfanne leicht schütteln, damit soviel Eimasse wie möglich mit dem Pfannenboden in Berührung kommt. Backen, bis die Unterseite des Omeletts fest und goldgelb und die Oberseite noch cremig ist. Das Gemüse in einem breiten Streifen auf die Mitte geben und die Ränder des Omeletts von beiden Seiten mit Hilfe eines Pfannenmessers vorsichtig darüber klappen, dann auf eine vorgewärmte Platte gleiten lassen. Mit einem Stück Butter überglänzen und sofort servieren.

Statt des Brühwürfels nehme ich etwas Gemüsehefe (aus dem Reformhaus), Knoblauch je nach Geschmack etwas mehr.

Omelette mit Wodka 6 Ei M

4 Portionen

6 Ei

2 Ei Schlagsahne

Butter

Salz

Pfeffer

Wodka

3 Ei Zucker; (bis 4 Ei)

Ei aufschlagen, salzen, pfeffern, mit Sahne glatt rühren und in Butter Omelette davon abbacken.

Auf eine Schüssel gleiten lassen, mit Zucker bestäuben, mit Wodka begießen, anzünden und servieren.

Radicchio Wrap 6 Ei M

Zutaten für 6 Wrappings

200 g Radicchio

6 hartgekochte Ei

200 g Gorgonzola

150 g Crème Fraîche

1 Schuss Sekt

Salz
schwarzer Pfeffer
80 g Kapern
3 Pita Fladen oder 6 neutrale Fladen

Zubereitung

Radicchio im Ganzen waschen und fein schneiden. Ei pellen und hacken. Gorgonzola mit Schmand verkneten, mit Salz, Pfeffer und Sekt glatt rühren, evtl. Kapernsud zufügen. Masse auf die Fladen streichen, mit Kapern und Ei bestreuen, mit Radicchio belegen und fest in Butterbrotpapier einrollen.

Tipp. Statt Kapern passen auch schwarze, gehackte Oliven.

hier mein

Kaviar russisches Omelett 6 Ei M

Vorbereitung: 5 Minuten//Zubereitung: 15 Minuten

1 Zwiebel (ca.40g)

10 gr Butter

1 Bund Schnittlauch

50 gr. Kaviar kann auch gewöhnlicher Fischroggen sein

6 Ei

2 Ei Sahne

30 gr Margarine

1 Zitrone zum garnieren

etwa 255 Kalorien/1067 Joule

Zwiebeln schälen + fein hacken, Butter in einer Pfanne erhitzen. Zwiebeln darin 3 min bei schwacher Hitze goldgelb braten. In eine kleine Schüssel geben + mit gewaschenem, trocken getupftem Schnittlauch + Kaviar mischen. Ei + Sahne verrühren.

Margarine in einer Pfanne rauchfrei erhitzen , Eimasse rein geben. Ganz kurz ca 5 sek , erhitzen, stocken lassen.

Vom Herd nehmen , Zwiebel- Kaviarmasse auf die Eimasse verteilen, Pfanne wieder auf den Herd stellen, Eimasse weiter stocken lassen. Pfanne schräg halten + die gestockte Masse mit einer Gabel nach oben schieben, Pfanne schütteln.

Wenn die Unterseite fest, die Oberseite noch etwas weich ist , das Omelett zur Hälfte überklappen.
Auf eine vorgewärmte Platte anrichten . Mit Zitrone garnieren.

Mfgathch 31.1.04

Seed- Cake: 6 Ei

2 Tassen Mehl (ich nehme mittelgroße Tassen)
1/4 Teel. Salz
1/4 Teel. Muskatnuss
250 g Butter (weich)
200 g Zucker
2 Teel. Kümmelkörner (auch gerne mehr)
1 Teel. frisch geriebener Ingwer (kann auch mehr sein)

6 Ei

2 EBl. Brandy

1 Prise Backpulver

Alles mit dem Handrührgerät cremig rühren, in eine mittelgroße Springform geben, mit Hagelzucker, oder, falls vorhanden, mit Caraway Comfits (gezuckerte Kümmelkörner) bestreuen und bei 200 Grad, Umluft 180 Grad, ca. 1 Stunde backen.

Nach dem Backen 10 Min. auskühlen, dann aus der Form nehmen. Wenn der Kuchen ganz kalt ist, fest in Alufolie wickeln, und ein paar Tage den Kümmelduft durchziehen lassen.

Dazu kommt es aber bei mir meist nicht, da ein paar vorwitzige Kümmelknabbermäuse es nicht erwarten können

Das Rezept ist äußerst einfach, aber trotzdem sehr lecker.

Diemosa

Spaghetti Omelett 6 Ei M

für 4 Personen:
300g Spaghetti
Salzwasser
1-2 EL Olivenöl

6 Ei

100g Rahmspinat /TK- Produkt)
1 Bund Petersilie
Salz, Pfeffer aus der Mühle

1/2 Tasse geriebener Parmesan

100g Karotten

250g Mozzarella

3-4 EL Butter oder Margarine

Zubereitung:

Rahmspinat auftauen lassen, fein hacken.

Spaghetti in Salzwasser mit dem Öl bissfest kochen und abgießen.

Ei verschlagen. Spinat und gewaschene und fein gehackte Petersilie zu den Eiern geben und gut verrühren.

Die Eimasse mit den Gewürzen und mit Parmesan abschmecken. Karotten fein raspeln, unter die Eimasse ziehen.

Mozzarella in kleine Würfel schneiden.

Butter/Margarine erhitzen, Spaghetti kurz darin anschwanken, würzen.

Die Ei-Gemüsemasse auf den Spaghetti verteilen, den Käse darüber geben. Die Pfanne kurz verschließen und stocken lassen.

GUTEN APPETIT!!!

humstein

15.02.04

Spinattorte 6 Ei + 1 Eigelb M

Teig:

500 g Mehl

250 g Butter oder Margarine

2 EL Wasser

1 TL Salz

Füllung:

1 große Packung Rahmspinat

1 Knoblauchzehe

250 g Schichtkäse

50 g geriebener Parmesankäse

3 EL Mehl

6 hartgekochte halbierte Ei

1 Eigelb

Knetteig bereiten, für eine Stunde kühl stellen und dann mit der Hälfte des Teiges eine gefettete Springform damit auskleiden.

Aufgetauten Spinat mit zerdrücktem Knoblauch, abgetropftem Schichtkäse, Parmesankäse und Mehl gut vermischen. Die Hälfte der Füllung auf den Teig geben, Eihälften darauf legen und den Rest der Füllung darüber verteilen. Mit dem restlichen ausgerollten Teig abdecken. Aus Teigresten Förmchen oder andere Verzierungen ausstechen und die Oberfläche damit verzieren. Mit verquirlten Ei bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 50 Minuten backen.

Tomatenauflauf 6 Ei M

1 Kg Pellkartoffeln

6 Ei

500 g Tomaten

½ l saure Sahne

2 EL Semmelbrösel

Butter

Pfeffer Salz

Die Kartoffeln pellen und in Scheiben schneiden. Die Hartgekochten Ei und die Tomaten ebenfalls in Scheiben schneiden. Anschließend schichtweise Kartoffeln, Tomaten und Ei in eine gute gefettete feuerfeste Form geben. Jede Schicht leicht salzen und pfeffern. Die Sahne mit etwas Salz und Pfeffer verquirlen und darüber gießen. Mit Semmelbröseln bestreuen, Butterflöckchen aufsetzen und bei mittlerer Hitze im Backofen etwa 30 Minuten überbacken.

Türkische Rühreier 6 Ei

Zutaten (4 Portionen):

6 Ei ,

½ grüne Peperoni,
3 kleine Tomaten,
2 TL Butter,
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

- a) Schmelzen Sie die Butter in einer großen Pfanne. Schneiden Sie die Peperoni in Ringe und geben Sie sie in die heiße Butter. Braten Sie die Ringe etwas an.
- b) Enthäuten Sie die Tomaten und vierteln Sie sie. Geben Sie sie in die Pfanne und kochen Sie sie, bis sich der Saft der Tomaten bis zur Hälfte reduziert hat.
- c) Schlagen Sie die Ei etwas und salzen und pfeffern Sie sie. Geben Sie die Eimasse in die Pfanne und rühren Sie sie ständig durch.

Wirsing Karotten Auflauf 6 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

1 Kopf Wirsing
4 Karotte(n)
500 g Champignons, frische
1 Zwiebel(n)

6 Ei

150 ml Milch

100 ml saure Sahne

Gemüsebrühe, gekörnte
Muskat
Salz und Pfeffer
Kräutersalz

Zubereitung

Den Wirsing putzen, in breite Streifen schneiden und waschen, abtropfen lassen.

Die Zwiebel schälen und würfeln, Karotten putzen, in Scheibchen hobeln. Pilze putzen und eventuell teilen.

In einem großen Topf etwas Öl erhitzen. Zuerst die Zwiebel darin etwas anbräunen, dann die Karottenscheiben kurz mitdünsten.

Die Wirsingstreifen nach und nach hinzugeben, mit Gemüsebrühe bestäuben, alles miteinander verrühren. Etwas Wasser angießen und mit geschlossenem Deckel bei geringer Wärmezufuhr bissfest garen. Anschließend mit den Gewürzen abschmecken.

Eine Auflaufform einfetten, das Gemüse hineingeben, Champignons hinzufügen, etwas abkühlen lassen.

Von 3 Eiern das Eiweiß steif schlagen. Die restlichen Ei verquirlen, die Milch und die saure Sahne untermengen, evtl. mit etwas Salz würzen. Den Eischnee unter die Eiermilch heben, die Eiermasse vorsichtig auf dem Gemüse verteilen. (Wer mag, kann auch noch ein paar Mandelblättchen darauf streuen.)

Den Auflauf bei ca. 180 Grad ca. 30 Minuten überbacken.

8.6.03 Sahnestück CK

Zucchini Tomaten Gratin 6 Ei M

8 Zucchini, schöne
8 sm Tomaten, feste

6 Ei

6 Ei Creme fraiche

2 Ei Butter / Margarine
2 Knoblauchzehen
1 Bund Thymian, frisch
1 Prise Curry
1 Prise Kümmel
1 Prise Muskatnuss, gerieben
; Salz
; Pfeffer

Die Zucchini waschen, abtrocknen und in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten enthäuten und ebenfalls in Scheiben schneiden. Die Knoblauchzehen hacken und gegebenenfalls die Keime entfernen. Eine längliche Auflaufform mit Knoblauch ausreiben und mit Butter / Margarine einpinseln. Die Ei in einer Schüssel mit der Creme fraiche, den Gewürzen, dem abgezupften Thymian und dem Knoblauch verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen. In die Auflaufform zunächst - möglichst dicht - eine Reihe Zuchinischeiben einschichten, daneben eine Reihe Tomatenscheiben. Den Vorgang so lange wiederholen, bis das Gemüse aufgebraucht ist. Die Form dann 5 Minuten in den auf 200 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Die Form wieder herausnehmen, die Eiermasse über das Gemüse gießen und das Gratin für weitere 20 Minuten zurück in den Ofen geben.

Vegetarisch Süß

Arme Ritter mit Beeren Kompott 6 Ei M

Zutaten für 4 Personen:

Je 150 g rote und schwarze Johannisbeeren

300 g Himbeeren

300 g Gelierzucker (1: 1)

1 Weißbrot vom Vortag (ca. 500 g)

75 g rotes Johannisbeergelee

$\frac{3}{4}$ l Milch,

6 Ei (Größe M)

2 Päckchen Vanillinzucker

50 g Mandelblättchen

2 EL Öl,

60 g Butter/Margarine

Puderzucker zum Bestäuben

Küchenpapier

1. Johannisbeeren von den Rispen zupfen. Mit Himbeeren und Gelierzucker mischen und ca. 10 Minuten ziehen lassen. Beeren ca. 1 Minute aufkochen, Kompott in eine Schüssel füllen.

2. Brot in 16 etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. 8 Scheiben mit Johannisbeergelee bestreichen, restliche Brotscheiben darauf legen. Milch, Ei und Vanillinzucker glatt rühren. Brotscheiben darin ca. 6 Minuten tränken. Nach ca. 3 Minuten Brotscheiben wenden.

3. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen und beiseite stellen. Je die Hälfte Öl und Fett in einer großen, beschichteten Pfanne erhitzen, 4 Brotscheiben abtropfen lassen und unter Wenden ca. 5 Minuten braten. Restliche Brotscheiben ebenso braten. Arme Ritter auf Küchenpapier abtropfen lassen, mit Puderzucker bestäuben und mit Beerenkompott anrichten. Mit Mandeln bestreuen.

Zubereitungszeit 50 Minuten

Pro Portion 1030 kcal/4 320 kJ

Eiweiß 32 g

Fett 43 g

Kohlenhydrate 125 g

Fitt

Johannisbeeren stärken das Immunsystem

Extra:

Die fertigen Ritter zusätzlich mit Zimt bestäuben

Tina Nr. 28/03

Frucht Orange Quarkmousse 6 Eigelb M

1 Rezept

ZUTATEN

4 Blattgelatine

Einige Kandierte Orangenstücke

6 Eigelb

70 g Zucker

3 El Orangenmarmelade

500 g Magerquark

20 ml Orangenlikör

300 g Geschlagene Sahne

FÜR DIE Soße

20 ml Orangenlikör

200 ml Orangensaft

1 El Zucker

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die kandierten Orangenstücke pürieren. Eigelb mit Zucker schaumig schlagen. Orangenstückchen und Quark unterrühren. Likör erhitzen. Gelatine aus dem Wasser nehmen und ausdrücken. Im heißen Likör auflösen. Unter die Quarkmasse rühren. Sahne mit einem Löffel unterziehen. Mousse im Kühlschrank drei Stunden kaltstellen. Für die Soße alle Zutaten in einen Topf geben und solange köcheln, bis die Flüssigkeit eingedickt ist. Auf vier Dessertteller je zwei Nocken Mousse geben und mit der Orangensoße verzieren.

Geeiste Zimtsterne mit Vanille 6 Eigelb + 2 Ei M

und Schokoladensauce

Rezept für 4 Personen -

Zutaten

3 Eigelb

2 Ei

100 g Zucker

1 TL Zimt, gemahlen

500 ml geschlagene Sahne

2 cl Rum

100 g Sahne

20 g Staubzucker

Zubereitung:

Eigelbe, Ei und Zucker über dem Wasserbad mit dem Handrührgerät zunächst warm aufschlagen. Die Schüssel vom Wasserbad nehmen und dann auf Eiswasser kalt schlagen. Den gemahlene Zimt einrühren und 500 ml geschlagene Sahne und den Rum unterheben.

In ein Blech, welches vorher mit Klarsichtfolie ausgelegt wurde, 1,5 cm hoch eingießen und 4 Stunden gefrieren lassen. 100 g Sahne mit dem Staubzucker steif schlagen, dünn auf die Zimtmasse streichen und nochmals anfrieren lassen.

Zutaten Vanillesauce

125 ml Sahne

60 ml Milch

1 x ausgekratztes Mark von 1 Vanilleschote

30 g Zucker

3 Eigelb

Zubereitung:

Sahne, Milch, Vanillemark und Zucker einmal aufkochen. Diese Flüssigkeit in die Eigelbe einrühren, wiederum aufstellen und so lange erhitzen, bis die Masse Bindung bekommt. Auf keinen Fall kochen lassen. Das Ganze durch ein Sieb passieren und anschließend Kalt rühren.

Schokoladen-Ingwer-Sauce

Zutaten

1/8 l Sahne

20 g Zucker

30 g Bitterschokolade

1 EL Ingwer, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Sahne und Zucker aufkochen. Die Schokolade darin auflösen, den Ingwer begeben und ziehen lassen. Danach durch ein Sieb passieren.

Aus der Parfaitmasse Sterne ausstechen und mit Vanille und Schokoladensauce anrichten. Mit Weihnachtsornamenten und Schokostreifen dekorativ garnieren.

Heidelbeere Charlotte 6 Ei M

Zutaten:

1 Vanilleschote,

½ Liter Milch,

6 Ei ,

160 g Zucker,

10 Blatt Gelatine,

400 g Sahne,

450 g Heidelbeeren,

150 g Biskotten,

4 EL Zitronensaft,

1 Prise Zimt,

ger. Zitronenschale.

Zubereitung:

Die Vanilleschote aufschlitzen, auskratzen und mit dem Mark in der Milch aufkochen. Bei kleiner Hitze 10 Minuten ziehen lassen. Die Ei und 80 g Zucker schaumig rühren. Die Vanillemilch dazugießen und im heißen Wasserbad zu einer dicklichen Creme rühren. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. 300 g der Heidelbeeren mit 80 g Zucker pürieren. Beiseite stellen. Von den Biskotten 3 cm abschneiden. Die Biskotten mit der Schnittseite nach unten nebeneinander in eine Springform stellen. Die übrigen Enden zerreiben und in die Form streuen. Das Heidelbeerpüree, 150 g der übrigen Beeren und den Zitronensaft unter die gelierende Creme rühren. Sahne sehr steif schlagen, unterheben, mit Zitronenschale

und Zimt abschmecken. In die Form füllen, glatt streichen und für eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Kirschenmichel mit Süßkirschen 6 Ei

aus dem Selztal

1 Paket Zwieback
1 kg entkernte Süßkirschen
50 ml Portugiese Rotwein
150 g Zucker
150 g Butter

6 Ei

1 Päckchen Vanillezucker

Zwieback grob zerbröckeln, mit Kirschen und Wein verrühren. In einer anderen Schüssel Butter schaumig schlagen, Eigelb und Zucker hinzufügen und gut rühren. Danach zu den Kirschen geben. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unterheben. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, den Teig einfüllen und eine Stunde bei mittlerer Hitze backen. Vor dem Servieren mit Vanillezucker bestreuen.

In Rheinhessen heißt das Rezept "Kirschenmichel", in der Pfalz "Kerscheplotzer", und zwar deshalb, weil man die Kirschen in den Teig reinfallen (roiplotze) lässt.

Lasagne Süße 6 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 4 Portionen:

150 g Mehl

375 ml Milch

2 Ei

1 Eigelb

1 TL Puderzucker
etwas Marmelade (Marillenmarmelade) und Kakaopulver

3 Eiweiß

50 g Zucker
100 g Puderzucker, (1)
100 g Haselnüsse, geriebene

120 g Quark (Topfen)

50 g Puderzucker, (2)

2 Eigelb

20 g Rosinen

250 ml Sauerrahm

1 P. Vanillezucker

1 Ei

Zubereitung:

Für den Teig das Mehl, die Milch, die Ei , den Eigelb, den Staubzucker und etwas Salz vermischen und die Masse 15 Minuten rasten lassen. Inzwischen für die Nussfülle in einer Pfanne die Nüsse leicht anrösten und den Staubzucker (1) zugeben. Anschließend auch noch den Topfen mit dem Staubzucker (2), den Eigelbn, sowie den Rosinen mischen (= Topfenfülle) und den Rahm, den Vanillezucker und das Ei ebenfalls verrühren (= Überguss). Nun in einer Pfanne wenig Fett erhitzen und aus dem am Anfang zubereiteten Teig nacheinander 8 dünne Palatschinken backen. Zwei davon anschließend in eine gefettete Auflaufform legen, mit der Nussfülle bestreichen und mit zwei anderen Palatschinken abdecken. Darauf kommt jetzt die Topfenfülle, welche erneut mit zwei Palatschinken abgedeckt wird. Diese werden dann mit der Marillenmarmelade bestrichen, mit Kakaopulver bestreut, mit einigen Butterflocken belegt und mit den verbliebenen Palatschinken abgedeckt. Nun noch den Überguss über die Lasagne gießen und das Ganze im Rohr bei 180°C , 35 Min überbacken. Inzwischen die 3 Eiweiß anschlagen, den Kristallzucker zugeben, nach Ablauf der Backzeit den gezuckerten Eischnee auf der Lasagne verteilen und diese nochmals 8 Minuten (bei 200 C) gratinieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: normal

Link: <http://www.chefkoch.de/rezept-anzeige/ID=157981069317358>

kcal p. P.: 845

Leche Asada 6 Ei M

(Chile) (6 Port.)

- 1 Liter Milch
- 200 g Zucker
- etwas abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 1 EL Kartoffelstärke

6 Ei

Milch, 50 g Zucker und Zitronenschale erhitzen. Die Kartoffelstärke mit 2 EL Wasser glatt rühren unter Rühren zufügen und die Milch einige Minuten leise kochen lassen. Von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Den restlichen Zucker in einer ofeneste Form erhitzen, bis er braun und flüssig ist. Den flüssigen Zucker durch vorsichtiges Schwenken der Form auf deren Boden verteilen und wieder abkühlen lassen.

Die Ei trennen. Eiweiß zu Schnee schlagen, die Eigelbe cremig rühren, dabei nach und nach in die abgekühlte Milch untermischen. Den Eischnee unterheben. Die Masse in die Form füllen.

Die Fettpfanne des Backofens mit ein Zentimeter Wasser im Backofen erhitzen. Die Form hineinstellen und die M Milch in etwa 45 Minuten fest werden lassen. Herausnehmen und vollständig abkühlen lassen.

Den Nachtisch stürzen und mit Obst nach Belieben servieren.

Mohrenkopfpudding 6 Ei M

6 Ei ,

15 Zucker,

7 Blatt Gelatine,

2 Gläschen Rum,

½ l Sahne.

In die getrennten Ei 15 Zucker streuen, steif schlagen (das gelbe muss schön weiß und schaumig sein) , den Rum und die Gelatine drunter, zuletzt Sahne und Eiweiß. Mit Raspelschokolade bestreuen.

Das gleiche kann man auch mit Erdbeeren machen (1 Glas) . Und statt 7 Blatt 20 Blatt Gelatine nehmen. Und mit Sahnetupfer garnieren.

Mousse au Chocolat de Luxe 6 Ei M

Zutatenangaben ausgelegt für 8 Portionen:

3 Tafeln Schokolade, Bitter (mindestens 50% Kakao)

6 Eiweiß, steif geschlagen

6 Eigelb

300 ml Sahne

45 g Vanillezucker

Zubereitung:

Die Eigelbe zusammen mit dem Vanillezucker schlagen bis die Masse heller wird, das dauert ca. 15-20 Minuten. In der Zwischenzeit die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Das Eiweiß mit einer kleinen Prise Salz fest aufschlagen. Die Sahne steif schlagen. Dann die geschmolzene (nicht zu heiße) Schokolade auf die Zucker-Eigelbmasse gleiten lassen und mit einem Schneebesen verrühren. Dann das Eiweiß unterheben. zuletzt die Sahne unterheben. Ca. 2-3 Stunden kalt stellen. Dazu passt sehr gut ein Obstsalat aus Erdbeeren, aromatisiert mit Orangenzucker.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Rum Souffle 6 Ei

6 Ei ,

80 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Prise Salz,

4 EI Rum,

1 Zitrone Schale u. Saft davon,

50 g Speisestärke,

Butter, für die Form,

1. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Salz weißschaumig schlagen. Rum, Zitronensaft und -schale dazugeben und weiter schaumig schlagen. Kühlen und kurz vor der Verwendung aufschlagen.

2. Eiweiß erst kurz vor dem Backen zu steifem Schnee schlagen.

Eigelbcremedazugeben, Speisestärke darüber sieben und die Schaummasse behutsam mischen.

3. Eine Auflaufform fetten, zu etwa 2/3 füllen. In den heißen Backofen schieben und auf der mittleren Schiene 25 min bei 225 ° C (Gas Stufe 4-5) backen. Dabei den Ofen geschlossen halten.

Dazu: Fruchtige Saucen aus frischen, pürierten Sommerbeeren. Oder Saucen aus Früchten wie Zwetschgen, Pfirsichen oder Aprikosen, die kurz gedünstet ihr volles Aroma entfalten.

Tipp:

Das Souffle erst beim 2. Versuch für Gäste zubereiten. Es braucht ein wenig Übung.

Salzburger Nockerln 6 Ei M

Zutaten:

6 Ei ,

1/4 Liter Milch,

50 g Butter,

1 P. Vanillezucker,

140 g Zucker,

6 gestrichene Esslöffel Mehl,

2 gestrichene Esslöffel Puderzucker

Zubereitung:

Den Backofen auf 225 Grad vorheizen.

Die Ei sehr sorgfältig trennen.

In einer ofenfesten, flachen Form die Milch mit der Butter und dem Vanille-Zucker aufkochen. Inzwischen das Eiweiß zu einem festen Schnee schlagen, dabei nach und nach die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen.

Zum Eischnee

2 Eigelb und den restlichen Zucker geben, das Mehl darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. Von dieser Masse setzt man mit einem großen Löffel Nocken in die Form mit der kochenden Milch, bestäubt alles mit Puderzucker und schiebt es für 8-10 Minuten in den heißen Backofen und backt die Nockerln goldgelb.

VORSICHT:

Nockerl vertragen KEINE Zugluft, auch darf die Form nicht unsanft auf den Tisch gesetzt werden, sonst fällt alles zusammen.

Schokoladebällchen mit Aprikosenschaum 6 Ei M

Zutaten:

Schokoladebiskuit:

6 Ei ,

100 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

100 g Mehl,

1 P. Vanillezucker,

1 P. Backpulver,

50 g Kakaopulver,

50 g Walnüsse,

50 g Nougat,

Schokolade- und Marillenlikör nach Geschmack,

ev. Geriebene Pistazien.

Aprikosenschaum:

400 g eingelegte Aprikosen,
100 g Feinkristallzucker,
4 Blatt Gelatine,

1/8 Liter Sahne.

Zubereitung:

Das Biskuit am Vortag vorbereiten. Eidotter trennen. Eidotter mit Zucker über einem Wasserbad schaumig schlagen und anschließend kalt rühren. Vanillezucker in die Masse einrühren. Mehl und Backpulver vermengen, vorsichtig unter die Masse heben. Die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen und ebenfalls unter die Masse heben. Zuletzt das Kakaopulver einrühren. Ein Backblech einfetten und mit Mehl stauben. Den Biskuitteig auf das Blech streichen und bei 200 Grad im vorgeheizten Ofen ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Anschließend das Biskuit in Würfel schneiden und zerbröseln. Die Nüsse reiben und ohne Fett in einer Pfanne rösten. Nougat über Dampf zerlassen. Biskuitbrösel, Nüsse und Nougat vermischen, mit Schokolade- und Aprikosenlikör tränken und die Masse etwa 1 Stunde ziehen lassen. Danach gleichmäßige Kugeln formen und eventuell in geriebenen Pistazien wälzen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die eingelegten Aprikosen mit einem Mixstab pürieren mit Kristallzucker kurz aufkochen lassen und passieren. Die gut ausgedrückte Gelatine in wenig warmem Fruchtpüree auflösen und in die restliche Fruchtmasse einrühren. Gut auskühlen und anschließend im Tiefkühlfach leicht anfrieren lassen. Zuletzt mit halbfest geschlagener Sahne verrühren.

Schokoladensouffle 6 Ei M

(6-8 Portionen)

100 g dunkle Kuvertüre

1/2 El Kakao

1/2 El Speisestärke

100 g zimmerwarme Butter

90 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

6 große Ei

10 ml Strohrum

50 g geröstete und gemahlene Mandeln
Zucker und Butter für die Förmchen

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Butter mit Vanillezucker schaumig schlagen und nacheinander die Eigelbe einarbeiten. Kuvertüre, Rum, Kakaopulver und Stärke unterrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz und Zucker zur Baisermasse aufschlagen und vorsichtig unter die zimmerwarme Schokoladenmasse heben, Mandeln unterziehen.

Förmchen mit Butter ausstreichen, mit Zucker ausstreuen, 1/4 hoch füllen und im Wasserbad im Backofen bei 220 Grad 15-20 Minuten garen.

Schokoladensünde 6 Ei M
(für 4 bis 6 Portionen)

Zutaten:

100 g Zartbitter-Kuvertüre,

6 Eigelb,

50 g Zucker,

100 g grob gemahlene und geröstete Mandeln (Tipp: Mandeln am besten selbst in einer Teflonpfanne ohne Fett rösten),

50 g Semmelbrösel,

6 Eiweiß und

50 g Zucker

Zubereitung:

Die Zartbitterkuvertüre bei kleiner Flamme in einem Topf erhitzen, bis sie flüssig ist. Dann die flüssige Kuvertüre zusammen mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig schlagen. Anschließend die gerösteten, gemahlenden Mandeln und die Semmelbrösel unterheben. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig nach und nach unter die übrige Masse heben.

Dann das Ganze in kleine Förmchen füllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 34-45 Minuten „pochieren“. Das heißt, die Masse in einer Metallschale auf einem mit Wasser gefüllten Topf ohne Deckel in den Ofen stellen.

27.11.2002 HR

Tiramisu 6 Ei M

Zutaten:

6 Tassen Kaffee,

6 Ei ,

6 El Zucker,

500 g Mascarpone,

2 P. Löffelbiskuit,

Amaretto o. Schokosoße,

Kakao

Zubereitung:

Kaffee kochen. Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß schaumig aber nicht fest schlagen. Zucker ins Eigelb mischen und die Mascarpone dazu geben und ein halbes Glas Amaretto o. Schokosoße danach das Eiweiß hinzugeben. Löffelbiskuit in den Kaffee tauchen und in die Form legen, darauf dann die Creme und Amaretto geben. Zum Schluss Kakao darüber streuen.

Tiramisu mit Himbeeren 6 Eigelb + Eierlikör M

80 Stück Löffelbiskuit

500 g Mascarpone

6 Stück Eigelb

5 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Schlagsahne

Eierlikör

Rum

Kalter Kaffee

250 g frische Himbeeren

250 g Schlagsahne

Eigelb mit Vanillezucker und Eierlikör(nach Geschmack)Sehr dickschaumig rühren.250 g Schlagsahne schlagen. Mascarpone und Schlagsahne unter die Dottermischung heben. In eine rechteckige Form eine Lage von den Löffelbiskuit geben(die man vorher in die Kaffee-Rum Mischung getaucht hat).Dann einen Teil Creme raufgeben. Wieder Löffelbiskuit, Creme und dann die Himbeeren. Das macht man so lange bis die ganze Creme aufge-

braucht ist und man schließt mit Löffelbiskuit ab. Das ganze in den Kühlschrank, am besten über Nacht. Vor dem Servieren die Schlagsahne steif schlagen und über die Löffelbiskuit streichen und mit Kakao bestreuen

Zabaione 5 Eigelb + 1 Ei

Für 6 Personen

Zutaten:

5 Eigelb

1 Ei

2 Ei Zucker

1/2 Tasse Marsala

Zubereitung:

Eigelb, Ei und Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Elektro. Handrührgerätes schaumig rühren. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, auf 1 1/2 zurückschalten, die Schüssel hineinsetzen und die Masse solange schlagen, bis sie blassgelb und schaumig ist. Dann Marsala nach und nach unter Rühren zugießen und weiterschlagen, bis die Creme dickflüssig geworden ist. Zabaione in langstielige Gläser füllen und heiß servieren.

Zitronen Creme 6 Ei

Zutaten:

6 Ei

8-10 Ei Zucker

abgeriebene Schale von 2 Zitronen

Saft von 3 Zitronen

12 Blatt weiße Gelatine- in 1/8 l heißem Weißwein oder Wasser aufgelöst.

Zubereitung:

Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, dann die abgeriebene Zitronenschale sowie löffelweise den Zitronensaft hinzugeben. Zuletzt den sehr steif geschlagenen Schnee vorsichtig unter die Menge ziehen und die aufgelöste Gelatine durch ein feines Sieb begeben. Dann schnell in eine Glasschüssel füllen und nach dem Ersteifen mit Schlagsahne und eingemachten Früchten garnieren.

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, umstellen/ teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 15.06.2005

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.

Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

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.