

Schüttelkuchensammlung

Hinweis M

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

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, Freitag, 18. November 2005

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

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

Bitte um Verständnis

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Freitag, 18. November 2005

Index

Alles.....	4
Fleisch	112
Muffins.....	112

Inhaltsverzeichnis

Hinweis M	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Alles	4
Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M	4
Amicelli Kirsch Torte 2 Ei M	6
Ananas Schüttelkuchen 5 Ei	7
Apfel Aprikosen Kuchen 4 Ei M	8
Apfel Aprikosenmus Kuchen M	9
Äpfel Möhren Kuchen 3 Ei	10
Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M	11
Apfelkuchen mit Cidre 2 Ei M	12
Aprikosen Schmand Kuchen 3 Ei M	13
Aprikosen Schütteltorte M	14
Aprikosenkuchen vom Blech 2 Ei M	15
Arabischer Safrankuchen 5 Ei M	16
Bananen Schokolade Schnitten 4 Ei M	17
Bananen Schütteltorte M	18
Bananen Split Torte 2 Ei M	19
Beeren Schmand Kuchen 4 Ei M	21
Birnenkuchen 3 Ei M	22
Bitter Lemon Kuchen 4 Ei M	23
Blaue Grütze Torte 3 Ei M	25
Blechkuchen mit Windbeutel 4 Ei M	26
Blubber Kuchen 4 Ei M	28
Buttermilchkuchen 3 Ei M	29
Coca Cola Torte 2 Ei M	30
Cocktail Schüttelkuchen 3 Ei M	31
Doppeldecker Torte mit Himbeeren 2 Ei M	32
Eierlikör Schüttelkuchen 4 Ei M	33
Eierlikörkuchen 5 Ei	34
Eierlikörtorte mit Joghurt 3 Ei M	35
Erdbeer Joghurt Törtchen 2 Ei M	36
Erdbeer Käfer Torte 4 Ei M	38
Erdnuss Grieß Kuchen 3 Ei M	39
Espressotorte mit Baisersahne 3 Ei M	40
Geleebüte 1 Ei M	42
Geschichteter Kasten Kuchen 4 Ei M	43
Geschüttelter Maulwurfkuchen 5 Ei M	44
Geschüttelter Schokoladenkuchen 4 Ei M	45
Gesprenkelter Kirschkuchen 4 Ei M	46
Getränkter Orangenkuchen 6 Ei	47
Haselnuss Schokoladen Torte 3 Ei M	47
Herrentorte 2 Ei M	49
Hip Hop Schüttelkuchen 3 Ei M	50

Huberts Lieblingskuchen 4 Ei M	51
James Bond Torte, geschüttelt M	52
Joghurtbecherkuchen 3 Ei M	52
Karamell Gugelhupf 5 Ei M	53
Kirsch Herzen 3 Ei	55
Knusper Whisky Kuchen 2 Ei M	56
Kokosbömbchen 2 Ei M	57
Kokosnuss Schüttelkuchen 3 Ei M	58
Krümelkuchen 4 Ei M	59
Lebkuchen 4 Ei M	60
Mandarinen Sahne Schüttelkuchen M	61
Mandarinen Schüttelkuchen M	61
Mandelkuchen 5 Ei	61
Marzipan Maracuja Torte 3 Ei M	63
Mohn Kirsch Kranz 4 Ei M	64
Mohn Marmorkuchen mit Kirschen 4 Ei M	65
Mohn Zebrakuchen 3 Ei	66
Mohnkuchen mit Johannisbeeren 3 Ei M	67
Mohntorte mit gelber Grütze 2 Ei M	68
Mokka Pfirsich Torte 3 Ei M	69
Nuss Nougatcreme Torte 3 Ei M	71
Nusskuchen 3 Ei	72
Orangen Gugelhupf 5 Ei	73
Österreichischer Schüttelkuchen 4 Ei M	75
Pfirsich Mandel Kuchen 2 Ei	75
Pfirsich Nougat Kuchen 2 Ei M	76
Pfirsichschnitten 4 Ei	77
Preiselbeere Frischkäse Torte 3 Ei M	78
Reiskuchen mit Äpfeln 3 Ei M	80
Rotwein Schüttelkuchen 6 Ei M	81
Rotweinschnitten 2 Ei M	81
Saftkuchen vom Blech 4 Ei	83
Sambuca Torte 4 Ei M	84
Sanddorn Krümel Torte 3 Ei M	85
Schichtkäsekuchen 3 Ei M	87
Schneller Kirsch Mandel Kuchen 4 Ei	88
Schoko Birnen Kuchen 4 Ei M	89
Schoko Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb M	90
Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M	91
Schokoriegel Rotwein 6 Ei M	93
Schüttel Becherkuchen mit Mohn 3 Ei M	94
Schüttel Blechkuchen 4 Ei	94
Schüttelkuchen I 3 Ei M	95
Schüttelkuchen II 3 Ei M	96
Schüttelkuchen I 4 Ei M	97
Schüttelkuchen II 4 Ei M	97
Schüttelkuchen III 4 Ei M	98
Schüttelkuchen I M	98

Schüttelkuchen II M.....	99
Schüttelkuchen Eierlikör 2 Ei	99
Schüttelkuchen im Silikon König 3 Ei	100
Schüttelkuchen mit Joghurt 2 Ei M.....	100
Schüttelkuchen mit Kirschen	101
Schüttelkuchen mit Mandarinen M.....	101
Schüttelkuchen mit Paradiescreme 3 Ei M.....	102
Schüttelkuchen mit Phantasie Käfern 4 Ei.....	103
Schütteltorte 2 Ei M	104
Schütteltorte M.....	105
Schütteltorte Vanille Mandarine M.....	105
Schwarz Weiß Trüffel Torte 4 Ei M	106
Selterskuchen oder Saftkuchen vom Blech 4 Ei.....	107
Sonnenblumentarte 1 Ei M.....	108
Vitamintörtchen 1 Ei M.....	109
Zart schmelzende Sachertorte 6 Ei M.....	111
Fleisch.....	112
Schüttelpizza 3 Ei M.....	112
Muffins	112
Lebkuchen Muffins 3 Ei M.....	112
Schwarz Weiß Muffins 4 Ei M.....	114
Rosen Muffins 3 Ei M.....	115

Alles

Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M

Für den Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
300 g Zucker
2 Tüte. Vanillin Zucker

4 Ei

300 g zerl. abgekühlte Butter od. Margarine
300 ml Eierlikör

150 g Zartbitter Schokostreusel

Für den Guss:

200 g weiße Kuvertüre

10 g Kokosfett

Zum Bestreuen:

Vollmilch oder Zartbitter Schokostreusel

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Eierlikör hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Schokostreusel hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. An der offenen Seite des Backbleches das Backpapier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160° (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 15 -20 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, Den Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Den Kuchen mit zwei Drittel der Kuvertüre bestreichen. Restl. Kuvertüre auf eine Platte gießen, fest werden lassen und zu Locken schaben.

Den Kuchen mit Schokoladenstreuseln bestreuen und mit Kuvertürelocken garnieren.

Tipp: Sie können den Ameisenkuchen auch in einer Springform (26 cm, mit Backpapier belegt) backen. Dazu die Zutatenmenge halbieren und den Kuchen bei der oben angegebenen Backtemperatur etwa 40 Minuten backen

Amicelli Kirsch Torte 2 Ei M

Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgew. 360 g)

Für den Teig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

75 g Zucker

1 Tüte. Bourbon Vanille Zucker

2 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

50 g gem. Haselnüsse

Für den Belag:

1 Tüte. (200 g) Amicelli (gefüllte Waffelröllchen)

500 ml Schlagsahne

1 Tüte. Quarkfein Vanille Geschmack

Zum Vorbereiten Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Vanille Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Haselnusskerne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160° (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 15 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden erkalten lassen und auf

eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Die abgetropften Sauerkirschen auf dem Tortenboden verteilen (einige Sauerkirschen zum Garnieren beiseite legen). Für den Belag 10 Röllchen Amicelli kurz in das Gefrierfach legen, dann mit einem Messer zerkleinern. Sahne 0,5 Minute schlagen. Quarkfein hinzufügen. Sahne Quarkfein Masse ganz steif schlagen, 3 Ei davon abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die zerkleinerten Amicelli unter die restliche Sahne Quarkfein Masse heben. Die Sahne Quarkfein Amicelli Masse auf den Kirschboden geben und glatt streichen. Die Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Den Tortering oder Springformrand lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit der Sahne Quarkfein Masse aus dem Spritzbeutel verzieren und mit den restl. Amicelli (6 Stück) und den beiseite gelegten Sauerkirschen garnieren.

Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Tipp: Die Torte kann bereits am Vortag zubereitet werden. Anstelle der Kirschen schmecken auch Preiselbeeren oder Orangenfilets.

Ananas Schüttelkuchen 5 Ei

Zutaten

500 g Mehl

250 g Zucker

1 Tüte. Backpulver

1/4 l Ananassaft (von den abgegossenen Ananas)

1/4 l Öl

4 -5 Ei

1 Vanillezucker

1 Dose Ananas in Scheiben (850 ml)

Zubereitung

Alle Zutaten außer Ananas in eine Schüssel mit Deckel ("Peng" Schüssel) geben, Deckel schließen Alles gut durchschütteln, bis kein Mehl mehr am Rand ist. Den Teig auf ein gefettetes hohes Blech (oder Fettpfanne) streichen, mit den Ananasscheiben belegen und

bei 175 Grad ca. 30 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Apfel Aprikosen Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

3 Tassen (je 110 g) Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
1 Tasse (150 g) Zucker

4 Ei

1 Tüte Geriebene Zitronenschale
1 Tasse (150 ml) Apfelsaft
1 Tasse (150 ml) Speiseöl

Für die Füllung:

200 ml Apfelschorle oder Apfelsaft
1 Tüte Tortenguss, klar
1 TL Zucker
1 Glas Apfel Aprikosen Dessert (Einwaage 710 g)

Für den Belag:

200 ml Schlagsahne

250 g Magerquark

1 Tüte Quarkfein Vanille Geschmack (Dessertpulver)

Zum Bestreuen:

25 g gebräunte Kokosraspel

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker vermengen. Ei, Zitronenschale, Apfelsaft und Speiseöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Minuten kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf ein Backblech (30 mal 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen. Vor den Teig einen mehrfach umgenickten

Streifen Alufolie legen.

Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160°C

(vorgeheizt), Gas: Stufe 2 3 (vorgeheizt),

Backzeit: etwa 25 Minuten.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Für die Füllung Apfelschorle oder Apfelsaft mit Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Apfel Aprikosen Dessert unterrühren. Die Fruchtmasse auf dem Kuchen verteilen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Für den Belag Sahne, Quark und Quarkfein nach Packungsanleitung zubereiten.

Kuchen in Stücke schneiden und jeweils mit einem Teelöffel kleine Häufchen von der Quarkmasse auf die Kuchenstücke geben. mit Kokosraspeln bestreuen.

Kuchenstücke etwa 30 Minuten kalt stellen

Apfel Aprikosenmus Kuchen M

Zutaten:

Für den Teig:

300 g Weizenmehl

1 Tüte Hefeteig Garant

75 g Zucker

2 Tüte Vanillin Zucker

1 TI gemahlener Zimt

75 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

175 ml Buttermilch (Zimmertemperatur)

Für die Füllung:

2 El Zitronensaft

1 Tüte Saucen Pulver Vanille Geschmack

1 Glas Apfel Aprikosenmus (Einwaage 500 g)

Zum Bestreichen:

3 El Milch

Zum Bestreuen:

2 El Zimt Zucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Hefeteig Garant sorgfältig vermengen. Zucker, Vanillin Zucker und Zimt mischen, zusammen mit Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen.

Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig gut mit Mehl bestäuben. Die Hälfte des Teiges auf leicht bemehltem Backpapier zu einer runden Platte ausrollen (28 cm) und aufrollen. Restlichen Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und flach drücken, dabei den Rand etwas hochdrücken. Für die Füllung Zitronensaft mit Saucen Pulver und etwas von dem Mus verrühren, dann mit dem restlichen Mus verrühren. Die Musmasse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Die aufgerollte Teigdecke darauf wieder abrollen und den Rand andrücken. Teigdecke mit einem Holzspieß mehrmals einstechen (damit die Luft entweichen kann), mit Milch bestreichen und mit Zimt Zucker bestreuen.

Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 180 °C (nicht vorgeheizt), Gas: Stufe 3 4 (nicht vorgeheizt),

Backzeit etwa 35 Minuten.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Äpfel Möhren Kuchen 3 Ei

1 Kuchen

300 g Mehl

4 gestr. Tl Backpulver

125 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

1 Tüte geriebene Zitronenschale

3 Ei

125 ml Karottensaft mit Honig und Zitronensaft

125 ml Speiseöl

Für den Belag:

750 g mittelgroße Äpfel

einige ganze, abgezogene Mandeln

2 El. Rum Rosinen

1 El. Erdbeerkonfitüre

Zum Bestreuen :

50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Zum bestäuben

25 g Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 L Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale mischen. Ei, Karottensaft und Speiseöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig auf ein Backblech 30 x 40 cm, gefettet, gemelkt, geben und glatt streichen. Vor den Teig einen mehrmals geknickten Streifen Alufolie legen. Für den Belag Äpfel schälen, mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen. Die Äpfel in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Apfelscheiben

auf den Teig legen. Die Hälfte der Apfelscheiben (Löcher) mit je 1 Mandel und den Rosinen füllen. Die Mandeln auf den Teig streuen.

Die Apfelscheiben und die ganzen Mandeln mit Puderzucker bestäuben. Das Backblech in den Backofen schieben.

Bei 180 Grad etwa 25 Minuten backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen erkalten lassen

Apfelkuchen geschüttelt 4 Ei M

Zutaten

250 g Mehl

250 g Zucker

125 g gem. Haselnüsse

1 Tl. Zimt

1 El. Backpulver

1 El Vanillezucker .

4 Ei

2 Tl. Kakao

200 ml Sahne

Zubereitung

4 Äpfel mit Schälfix schälen und Zerkleinern

Äpfel mit 50 ml Rum tränken

Ei und Sahne verquirlen und in die Schüssel geben

Trockene Zutaten und Äpfel zugeben, Schüssel fest verschließen, entlüften und schütteln.

Den Teig in die Silikon Glatte Runde füllen und 16 -18 Minuten bei 600 Watt backen

Apfelkuchen mit Cidre 2 Ei M

Für den Belag:

500 g Äpfel

350 ml Cidre

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

70 g Zucker

1 Tüte. Vanillin Zucker

2 Ei

125 g zerlassene, abgekühlte Butter

6 Ei Milch

70 g Rosinen

Für den Guss:

1 Tüte. Tortenguss klar

2 gestr. El Zucker

30 g Rosinen

Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Schüssel geben und mit Cidre mischen, zugedeckt etwa 1 Stunde stehen lassen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l l h.) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 -30 Sek.) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Rosinen hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen

oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, die Cidre Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml davon abmessen.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Apfelscheiben darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 200° (vorgeh.)

Heißluft: 180° (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 3 4 (nicht vorgeh.)

Backzeit. 35 -40 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und der abgemessenen Cidreflüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Rosinen unterrühren. Den Guss von der Mitte aus gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen. Den Kuchen etwa 2 Stunden Kalt stellen.

Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Aprikosen Schmand Kuchen 3 Ei M

mit Mohn Teig

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

1 Tüte Saucen Pulver Vanille Geschmack, zum Kochen

3 gestr. TL Backpulver

125 g Zucker

3 Ei

125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

100 ml Milch

50 g Mohnsamen

Für die Creme:

200 g Schmand (oder Creme fraiche)

75 g Gelierzucker (1:1 Produkt)

250 ml Schlagsahne

Für den Belag:

350 g reife, aromatische Aprikosen

100 g quadratische Schokowaffeln (z. B. Afrika von Bahlsen)

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Saucen Pulver und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben und mit Zucker vermengen.

Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind.

Mohnsamen hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mituntergerührt werden. Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt), Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt), Backzeit: 25-30 Min.

Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Boden auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Für die Creme Schmand mit Gelierzucker gut verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Creme auf den Boden streichen. Den Kuchen mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Den Tortenring oder den Springformrand lösen und entfernen. Für den Belag Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Den Kuchen vor dem Servieren mit Schokowaffeln und Aprikosenspalten garnieren.

Aprikosen Schütteltorte M

Zubereitung

mit Aprikosen,
Mandarinen und sicher auch

anderem Obst

- 1 Obstboden (gekauft, oder selbst gebacken)
- 1 Dose Aprikosen
- 2 Fertigpuddingpulver " Zitrone"
- 2 3 Päckchen Sahnesteif

2 Becher (400 ml) Schlagsahne

Schokostreusel

Aprikosen etwas zerkleinern. Die Aprikosen mit Saft und alle weiteren Zutaten in eine verschließbare Schüssel geben. Etwas umrühren und dann schütteln, bis die Masse fast fest ist (geht schnell)

Die Masse auf den Tortenboden geben, glattstreichen und Schokostreusel bzw. Schokospäne darauf und dann ca. 3 Stunden in den Kühlschrank.

Aprikosenkuchen vom Blech 2 Ei M

Für den Teig:

- 450 g Weizenmehl
- 1 Tüte. Trockenhefe
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Schale von 1 Zitrone

2 Ei

125 zerl., abgek. Butter od. Margarine

200 ml lauwarme Milch

Für die Füllung:

- 1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 500 g)
- abgeriebene Schale und Saft von 1 Limette
- 300 g Marzipan Rohmasse

Zum Bestreuen:

- 1 TI gemahlener Zimt
- 4 El Zucker
- 50 g abgezogene gehobelte Mandeln

50 g Butter

Für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Trockenhefe, Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten=

Für die Füllung Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Aprikosenhälften in Spalten schneiden.

Restl. Aprikosen pürieren, Limettenschale und Saft unterrühren. Marzipan Rohmasse auf einer Haushaltsreibe reiben und zum Aprikosenpüree geben.

Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Die Hälfte des Teiges auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Aprikosen Marzipanmasse darauf geben, und glatt streichen. Aprikosenspalten darauf verteilen. Restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Teigplatte auf die Aprikosen Marzipan Masse legen.

Zum Bestreuen Zimt und Zucker mischen. Mandeln und Zimt Zucker auf den Teig streuen. Butterflöckchen darauf setzen. Das Backblech in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)
Heißluft: ca. 160° (vorgeh.)
Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und in Stücke schneiden.

Arabischer Safrankuchen 5 Ei M

60 g Pinienkerne ohne Fett goldbraun rösten.

Je 100 g getrocknete Aprikosen und Datteln, Kleinwürfeln, mit 50 g Rosinen und Pinienkernen vermischen.

Für den Teig

300 g Mehl und
1 Backpulver in eine verschließbare Schüssel sieben, mit
1 Tüte Saucenpulver Vanillegeschmack,
1/2 Dose gem. Safran (0,1g),
180 g Zucker vermischen.

5 Ei,

100 g Kefir,

125 ml Speiseöl dazugeben und kräftig schütteln (so wie oben).

Die Hälfte der Trockenobstmischung unter den Teig heben.

Den Teig in eine gefettete Springform streichen. Restliche Trockenobstmischung darüber streuen.

180°C 45 Minuten backen.

Etwa 10 Min in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Zum Bestreichen: 2 El Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb, mit 1 El Wasser aufkochen, damit den Kuchen bestreichen und fest werden lassen

Bananen Schokolade Schnitten 4 Ei M

Für den Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
300 g Zucker
1 Prise Salz

4 Ei

3 mittelgroße. mit einer Gabel zerdrückte Bananen
125 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

100 ml Milch)

1 Tafel (100 g) gehackte Zartbitterschokolade

75 g gehackte Walnusskerne

Zum Bestäuben:

1 Ei Kakaopulver

Nach Belieben zum Garnieren:

4 Minibananen oder 2 Bananen
Walnusshälften

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Salz mischen. Ei, Bananenmus, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Schokolade und Walnuskerne hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Einen Backrahmen in der Größe von 18 x 30 cm auf ein Backblech 30 x 40 cm, gefettet, setzen. Den Teig in den Backrahmen geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

O/U: 180° (vorgeh.)
Heißluft 160° (nicht vorgeh.)
Gas: Stufe 2 -3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 30 35 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen. Backrahmen lösen und entfernen.

Den Kuchen in 12 Stücke schneiden und mit Kakao bestäuben. Nach Belieben Bananen in Scheiben schneiden. Den Kuchen mit den Bananenscheiben und Walnusshälften garnieren.

Tipp: Der Kuchen kann auch in einer Springform (26 cm, Boden gefettet) zubereitet werden. Sie können die Schnitten sehr gut einfrieren. Dann die Schnitten nach dem Auftauen mit Kakao bestäuben und mit Bananenscheiben garnieren. Wenn Sie ein ganzes Backblech von den Bananen Schokolade Schnitten zubereiten möchten, müssen Sie die 1 1/2fache Teigmenge zubereiten. Die Schnitten vor dem Garnieren mit 50 g aufgelöster Schokolade besprenkeln.

Bananen Schütteltorte M

Vorbereitung/Kochzeit: 15 Minuten/

Zutaten

2 Becher a 200 g) Sahne

2 Becher a 200 g) Schmand

8 Bananen

2 Päckchen Paradiescreme Banane

1 Tasse Milch

Schokoraspeln

1 Tortenboden oder 1 Wiener Boden

Zubereitung

3 Bananen pürieren im Quick Chef. Die pürierten Bananen, Sahne, Schmand, Milch und Paradiescreme in einer Pengerschüssel (B 11) schütteln, bis die Masse fest wird.

Tortenboden oder Wiener Boden auf eine Tortenplatte legen und den Tortenring (Hochstapler) darüber legen. Die restlichen Bananen der Länge nach halbieren und auf den Tortenboden nebeneinander legen. Die Masse darauf verteilen und glatt streichen.

2 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse richtig fest ist.

Bananen Split Torte 2 Ei M

Für den Teig:

100 g Weizenmehl

25 g Kakaopulver

2 gestr. TL Backpulver

100 g Zucker

2 Ei

100 g zerl. Butter od. Margarine

4 El Mineralwasser

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

2 Bananen

etwas Zitronensaft

500 g Joghurt mit Schokostückchen

500 ml Schlagsahne

Zum Garnieren:

Gelee Bananen

Für den Teig Mehl mit Kakao u. Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Mineralwasser hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgehl.)

Heißluft: ca. 160 Grad (vorgeh.)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen und auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Bananen schälen, in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Bananenscheiben gleichmäßig auf den Tortenboden legen, dabei den Rand frei lassen. Bananenscheiben mit Zitronensaft beträufeln.

Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Die Gelatine mit etwas von dem Joghurt verrühren, dann mit dem restl. Joghurt verrühren. Joghurtmasse kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Ein Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und beiseite legen.

Sobald die Joghurtmasse anfängt, dicklich zu werden, die restl. Sahne unterheben. Die Joghurt-Sahne-Masse auf die Bananenscheiben geben und glatt streichen. Die Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Torte ca. 2 Std. kalt stellen. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Die Torte kurz vor dem Servieren mit Gelee Bananen garnieren

Beeren Schmand Kuchen 4 Ei M

Für den Teig:

600 g Weizenmehl

200 g Zucker

2 TL gem. Zimt

1 Prise Salz

1 Ei

300 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

Für den Guss:

400 g Schmand

3 Ei

70 g Zucker

1 Tüte. Geriebene Zitronenschale

Für den Belag:

450 g gemischte, frische Beerenfrüchte. z.B. Johannisbeeren, Heidelbeeren oder TK Beerenfrüchte

Zum Bestäuben:

Ca. 4 TL Puderzucker

Jeweils für den Teig Mehl in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Zimt und Salz mischen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, sodass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig mit Hilfe einer Gabel zu Streuseln verarbeiten.

Für den Guss Schmand, Ei, Zucker und Zitronenschale verrühren.

Für den Belag Beerefrüchte putzen, waschen, abtropfen lassen und evtl. entstielen. TK Beerenfrüchte auftauen und in einem Sieb abtropfen lassen.

Zwei Drittel der Teigstreusel auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und etwas andrücken. Den Schmandguss darauf streichen. Beerenfrüchte darauf verteilen und die restl. Teigstreusel darüber streuen. Das Backblech in den Backofen schieben.

O/U: 180° (vorgeh.)

Heißluft: 160° (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 40 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Dann den Kuchen aufgetaut bei Ober /Unterhitze ca. 160° (vorgeheizt), Heißluft 140° (vorgeheizt) **in etwa 5 Minuten wieder aufbacken**. Oder kurz in die Mikrowelle stellen.

Der Teig kann mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln verarbeitet werden.

Den Schüttelteig in 2 Portionen zubereiten.

Birnenkuchen 3 Ei M

Zum Vorbereiten:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgew. 455 g) z.B. Williams Christ Birnen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

0,5 TL gem. Zimt

100 g Zucker

100 g Haselnusskrokant

3 Ei

150 g zerl. abgekühlte Butter od. Margarine

125 ml (1/8 l) Milch

Zum Aprikotieren:

100 g Aprikosenmarmelade

Zum Verzieren:

100 g Nuss Nougat oder Haselnussglasur

Zum Vorbereiten Birnenhälften in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Birnenhälften in Würfel schneiden.

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Krokant mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Birnenwürfel drauf verteilen. Die Form aus dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160 Grad (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: 50 -60 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen, Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Die Konfitüre mit Hilfe eines Pinsels auf die Birnenwürfel streichen. Erkalten lassen.

Zum Verzieren Nougat oder Kuchenglasur nach Packungsanleitung in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen. Nougat oder Kuchenglasur in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit Nougat oder Kuchenglasur verzieren.

Bitter Lemon Kuchen 4 Ei M

Für den Teig:

300 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
3 gestr. Tl Backpulver
170 g Zucker
1 Tl geriebene Zitronenschale

4 Ei

150 g zerl. abgekühlte Butter od. Margarine
150 ml Bitter Lemon

Für die Füllung:

1 Tüte. Fruttina Zitrone (Fruchtpudding)
100 g Zucker
400 ml Bitter Lemon
1 El gesiebter Puderzucker
2 Tüte. Sahnesteif

250 g Mascarpone

Zum Bestreuen: .

Raspelschokolade

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen. Ei, Butter oder Margarine und Bitter Lemon hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren. Damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180° (vorgeh.)
Heißluft: 160° (nicht vorgeh.)
Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 50- 60 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Füllung Pudding Pulver mit Zucker mischen und mit 6 El von dem Bitter Lemon verrühren. Restliches Bitter Lemon in einem Topf zum Ko-

chen bringen, von der Kochstelle nehmen. Angerührtes Pudding Pulver einrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Den Pudding in eine Schüssel geben. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen. Erkalten lassen.

Puderzucker und Sahnesteif mischen. Mascarpone kurz aufschlagen, Puderzuckermischung unter Rühren dazugeben. Mascarpone steif schlagen. Den Pudding esslöffelweise unterrühren.

Den Gebäckboden dreimal waagrecht durchschneiden. Die Mascarpone Zitronen Creme (4 Ei in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen) auf die 3 unteren Böden streichen und mit dem vierten Boden zu einem Kuchen zusammensetzen. Den Kuchen mit der Mascarpone Zitronencreme aus dem Spritzbeutel verzieren. Mit Raspelschokolade bestreuen. Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

Blaue Grütze Torte 3 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
2 Tüte Vanillinzucker

3 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

100 ml Milch

Für die Füllung:

2 geh. El Heidelbeerkonfitüre

Für den Belag:

150 g Mascarpone
1 Tüte Vanillin Zucker
2 Tüte Tortenguss, klar
350 ml Apfelsaft
50 g Zucker
300 g verlesene Heidelbeeren

Zum Verzieren:

50 g Mascarpone

1 TI Zucker

1 EI Milch

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker vermengen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt), Gas: Stufe 2 3 (vorgeheizt), Backzeit: etwa 25 Minuten. Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den

unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken. Für den Belag Mascarpone mit Vanillin Zucker verrühren. Die Creme bergartig auf den Boden streichen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Einen Tortenring oder den gesäuberten

Springformrand darum stellen. Aus Tortengusspulver, Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung aber nur 350 ml Apfelsaft einen Guss zubereiten.

Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Die Heidelbeermasse auf die Mascarpone Creme geben, glatt streichen und fest werden lassen. Zum Verzieren Mascarpone mit Zucker und Milch verrühren.

Die Tortenoberfläche damit verzieren. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand entfernen.

Blechkuchen mit Windbeutel 4 Ei M

Für den Teig:

300 g Weizenmehl

3 gestr. TI Backpulver

150 g Zucker

1 gestr. TI Geriebene Zitronenschale

1 gestr. Tl Orangenfrucht

4 Ei

100 ml Speiseöl

150 g Magermilchjoghurt

Für den Belag:

5 Blatt rote Gelatine

1 Becher (500 g) Rote Grütze, Kühlregal

1 Tüte (300 g, etwa 24 Stück) TK Mini Windbeutel

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1 El gesiebter Puderzucker

1 Tüte Sahnesteif

Zum Bestäuben

1 El Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließb. Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Zitronenschale und Orangenfrucht mischen. Ei, Speiseöl und Joghurt hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

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

O/U: ca. 200° (vorgeh.)

Heißluft: ca. 180° (vorgeh.)

Gas: Stufe 3 4 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, Den Gebäckboden erkalten lassen, Dann vom Backpapier lösen und auf eine Platte legen. Gebäckkanten gerade schneiden. Einen Backrahmen darum stellen,

Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf

unter Rühren erwärmen (nicht kochen) bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen.

Gelatine mit 4 Ei von der Roten Grütze verrühren, dann mit der restl. Roten Grütze verrühren die Masse auf den Gebäckboden streichen. Kalt stellen, bis die Rote Grütze fest ist.

Windbeutel nach Packungsanleitung auftauen lassen, Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Durchm) füllen.

Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in 24 Stücke schneiden. Auf jedes Kuchenstück mehrere Sahnetupfen spritzen Die Windbeutel mit Puderzucker bestäuben.

Auf jedes Kuchenstück einen Windbeutel setzen.

Blubber Kuchen 4 Ei M

Menge: 20 Port.

für den Schüttelteig

300 g Weizenmehl

3 gestrichene TL Backpulver

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillin Zucker

1 Päckchen Geriebene Zitronenschale

4 Ei

150 ml Speiseöl

150 ml Mineralwasser

für den Belag

300 g Himbeeren

8 Blatt weiße Gelatine

Saft von 1 Zitrone

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillin Zucker

500 ml Schlagsahne

für den Guss

2 Päckchen Tortenguss rot,

500 ml Flüssigkeit z. B. Himbeersaft, Apfelsaft oder Wasser

30 g Zucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel 3 l sieben, mit Zucker, Vanillin Zucker und Zitronenschale mischen. Ei, Öl und Mineralwasser hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermisch sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in einer Fettfangschale 30 x 40 cm, gefettet, gemehlt, glatt streichen. Die Fettfangschale in den Backofen schieben.

Bei 180 Grad etwa 20 Min. backen.

Das Gebäck in der Fettfangschale auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Für den Belag Himbeeren verlesen und auf dem Gebäck verteilen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dickmilch, Zitronensaft, Zucker und Vanillinzucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen zunächst mit etwas Dickmilchmasse verrühren, dann unter die restliche Dickmilchmasse rühren. Sobald die Masse beginnt zu gelieren, Sahne steif schlagen, unterheben, Creme auf den Himbeeren verstreichen und 30 Minuten kalt stellen.

Für den Tortenguss,

Flüssigkeit und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, sofort heiß auf die Dickmilchcreme verteilen, so dass die Creme etwas angelöst wird, dabei evtl. den Guss mit einem Löffel leicht eindrücken. Den Kuchen noch etwa 1 Stunde kalt stellen.

: Zub. Zeit : 40

Buttermilchkuchen 3 Ei M

(1 Tasse = ca. 150 ml)

Teig:

3 Tassen (je 100 g) Mehl,
1 Tüte. Backpulver,
2 Tassen (je 150 g) Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,

3 Ei,

2 Tassen (je 150 g) Buttermilch

Belag:

0,5 Tüte. (125 g) zerlassene Butter,
1 Tasse (150 g) Zucker,

2 Tassen (je 100 g) gehobelte Mandeln oder Haselnusskerne oder Kokosraspel

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Ei und Buttermilch hinzugeben, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech streichen (gefettet), Das Backblech in den Backofen schieben und

bei ca. 180 Grad, 10 Min. vorbacken

Für den Belag
Butter, Zucker und Mandel/Haselnüsse/Kokosraspel in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden streichen. Backblech wieder in den Backofen schieben und

bei 180 Grad ca. 15 Min. fertig backen.

Das Backblech auf ein Kuchengitter stellen, Kuchen auskühlen lassen (Statt Buttermilch kann auch Sahne oder Milch verwendet werden).

Coca Cola Torte 2 Ei M

Für den Teig:

300 g Weizenmehl
3 gestr. TL Kakaopulver
300 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker

2 Ei

250 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

125 ml (1/8 l) Buttermilch

80 g zerkleinerte Marshmallows (Schaumzuckerware)

Für den Guss:

250 g Puderzucker
50 g Butter
3 Ei Kakaopulver
knapp 100 ml Coca Cola

Zum Bestreuen

75 g Walnusskerne

Für den Teig Mehl mit Kakao mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt)

sieben, mit Zucker und Van. Zucker mischen, Ei, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind.

Marshmallows hinzugeben.

Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) füllen (der Teig ist sehr flüssig, die Marshmallows schwimmen obenauf!). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: ca. 160 Grad (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: ca. 60 -70 Minuten

Den Boden aus der Form lösen und den Kuchen auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

Für den Guss Puderzucker in eine Schüssel sieben, Butter, Kakao und Coca Cola in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen, ebenfalls in die Schüssel geben und glatt rühren. Den Guss über den noch warmen Kuchen geben.

Zum Bestreuen Walnusskerne grob hacken und auf den Guss streuen. Die Torte bis zum Verzehr kalt stellen

Cocktail Schüttelkuchen 3 Ei M

Menge: 1 Kuchen

1 kleine Dose Fruchtcocktail

3 Ei. Weizengrieß

1 Tl. Backpulver

125 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

500 g Magerquark

3 Ei

2 El. Zitronensaft
2 El. Cocktail Fruchtsaft
125 g zerlassene, abgekühlte Butter
Puderzucker zum Bestäuben

Zum Vorbereiten Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen.

Für den Teig Grieß mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter) geben, mit Zucker und Vanillezucker mischen. Quark, Ei, Zitronen und Cocktail Fruchtsaft und Butter hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel verschließen.

Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform 26 cm füllen und glatt streichen.

Fruchtcocktail gleichmäßig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei 180 Grad etwa 60 Min.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Torte etwas abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

: Zub. Zeit : 35

Doppeldecker Torte mit Himbeeren 2 Ei M

Teig:

120 g Mehl,
1 gestr. TL Backpulver,
80 g Zucker,
40 g fein gemahlene Blockschokolade,

2 Ei,

100 g zerlassene Butter,

3 El Milch

Quarkmasse:

70 g Zucker,
etwas gerieb. Zitronenschale,
30 g Hartweizengrieß,

4 El Süße Sahne,

250 g Sahnequark

Belegen:

100 g TK Himbeeren

Bestreuen:

Puder oder Hagelzucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker und Schokolade mischen. Ei, Butter und Milch hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in eine Springform (gefettet) füllen, Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 180 Grad ca. 15 Min. vorbacken. Für die Quarkmasse, Zucker, Zitronenschale, Grieß, Sahne und Quark in die Schüssel geben, Deckel darauf, fest verschließen und mehrmals kräftig schütteln. Wieder mit einem Schneebesen verrühren. Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben. Himbeeren darauf legen und leicht andrücken. Kuchen wiederum auf dem Rost im Backrohr bei 180 Grad ca. 25 Min. fertig backen. Kuchen ca. 10 Min. in der Form lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen mit Puder oder Hagelzucker bestreuen.

Eierlikör Schüttelkuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

100 g Butter/Margarine

200 g Walnusskerne

80 g Zartbitterschokolade

300 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

200 g Zucker,

4 Ei (Größe M)

250 ml Eierlikör,

50 ml Milch

200 g Kuchenglasur "Haselnuss"

je 50 g gehackte Mandeln und Haselnusskerne zum Bestreuen

Fett und Paniermehl für die Form

1. Fett schmelzen, abkühlen lassen. 150 g Walnüsse grob hacken, Schokolade reiben, Mehl, Backpulver, Zucker, gehackte Walnüsse, Schokolade, Fett, Ei, Eierlikör und Milch in eine große Schüssel geben, mit einem Deckel dicht verschließen und 3 Minuten kräftig schütteln.

2. Springform (26 cm Ø) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen, Teig einfüllen, glatt streichen. Im heißen Backofen (E Herd: 200°C/ Umluft: 175°C ca. 45 Minuten backen. Kuchen evtl. die letzten 5 Minuten mit Alufolie bedecken. Aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Kuchenglasur im heißen Wasserbad schmelzen, den Kuchen damit überziehen. Restliche Walnüsse hacken. Kuchen mit Mandeln, Hasel und Walnüssen bestreuen bevor die Glasur fest ist. Trocknen lassen. Zum Servieren in gleichmäßig schmale Stücke teilen.

4. Toll dazu schmeckt übrigens Eierlikörsahne. Schlagen Sie dafür 200 g Schlagsahne mit 1 Teelöffel Zucker steif. Heben Sie zum Schluss 2 bis 3 El Eierlikör unter die Sahne.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 370 kcal/1 550 kJ,

Eierlikörkuchen 5 Ei

Teig:

125 g Mehl,
125 g Speisestärke,
4 gestr. Tl Backpulver,
250 g gesiebter Puderzucker,
2 Tüte. Vanillezucker,

5 Ei,

250 ml Öl,
250 ml Eierlikör

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Puderzucker und Vanillezucker mischen, Ei, Öl und Eierlikör hinzufügen, mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Gugelhupfform (gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und

bei ca. 180 Grad etwa 60 Min. backen.

Kuchen ca. 10 Min. in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Eierlikörtorte mit Joghurt 3 Ei M

Kokos Creme

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

100 g Zucker

1 Tüte. Bourbon Vanille Zucker

3 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

150 ml Eierlikör

Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine

3 El Rum

500 ml gesüßter Kokosjoghurt

300 ml Schlagsahne

1 El gesiebter Puderzucker

Zum Bestreuen

1 2 El Kokosraspeln

Zum Garnieren

2 Kiwis

1 Mango

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker u. Vanille Zucker mischen. Ei, Butter od. Margarine und Eierlikör hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen der Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad vorgeh.

Heißluft: ca. 160 Grad nicht vorgeh.

Gas: Stufe 2 3 nicht vorgeh.

Backzeit ca. 30 -35 Minuten

Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen.

Gebäckboden wieder umdrehen und erkalten lassen.

Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine mit Rum in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen) bis sie völlig gelöst ist. Gelatine mit 1 2 El von dem Joghurt verrühren. Dann mit dem restl. Joghurt verrühren, kalt stellen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Wenn die Joghurtmasse anfängt, dicklich zu werden, Sahne unterheben.

Den Gebäckboden auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Die Joghurtcreme auf dem Gebäckboden verteilen. Torte 2 3 Stunden kalt stellen. Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Zum Bestreuen Kokosraspel in einer kleinen Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Erkalten lassen. Kokosraspel auf die Torte streuen.

Zum Garnieren Kiwis schälen. Mango halbieren, den Kern herauslösen und die Mango schälen. Kiwis und Mango in Scheiben oder in dünne Spalten schneiden. Die Torte damit garnieren.

Erdbeer Joghurt Törtchen 2 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

125 g Weizenmehl

1 gestr. Tl Backpulver

75 g Zucker

1 Tüte Vanillinzucker

2 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

3 El Milch

4 Erdbeer Joghurt Riegel (50 g)

Für den Belag:

300 g frische Erdbeeren

2 Becher Naturjoghurt (300 g)

1 Tüte Quarkfein Erdbeer Geschmack (Dessertpulver)

Zum Garnieren:

einige Erdbeer Joghurt Riegel

Minzeblättchen

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillinzucker vermengen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Erdbeer Joghurt Riegel in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt wird.

Mit einem Esslöffel insgesamt 12 Teighäufchen (nicht zu dicht) auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 180 °C (vorgeheizt), Heißluft etwa 160 °C (vorgeheizt), Gas Stufe 2 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten, je Backblech.

Das Gebäck vom Backpapier lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Belag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in kleine Würfel schneiden (3 4 Erdbeeren zum Garnieren beiseite stellen). Joghurt mit Quarkfein nach Packungsanleitung verrühren. Erdbeerwürfel unterheben. Sechs Gebäckstücke mit je 2 El der Erdbeermasse bestreichen und mit den restlichen 6 Gebäckstücke belegen. Restliche Erdbeermasse darauf verteilen. Zum Garnieren die Törtchen mit den zurückgelassenen, in Scheiben Erdbeeren und den in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und den in Scheiben geschnittenen Erdbeer Joghurt Riegel garnieren. Die Törtchen etwa 30 Minuten kalt stellen.

Die Törtchen vor dem Servieren mit Minzeblättchen belegen und mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer Käfer Torte 4 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
1 Tüte Saucen Pulver Vanillegeschmack
100 g Zucker

4 Ei

150 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für den Belag:

250 g frische oder TK Erdbeeren
1 Ei Zucker
1 Tüte Tortenguss, rot

Für die Mohnsahne:

500 ml Schlagsahne

1 Tüte Sahnesteif
1 Tüte Bourbon Vanille Aroma
2 TL gesiebter Puderzucker
2 3 EL Mohnsamen

Zum Garnieren:

250 g frische Erdbeeren

Zum Verzieren:

50 g Halbbitter Kuvertüre

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Saucen Pulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker vermengen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals kräftig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten

vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (26 cm Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze etwa 180°C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt), Backzeit: etwa 30 Minuten.

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Für den Belag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen (TK Erdbeeren auftauen lassen) und pürieren. Erdbeerpüree in einen Topf geben und mit Zucker und Tortengusspulver verrühren. Unter Rühren einmal aufkochen lassen. Die Erdbeermasse auf dem Tortenboden verteilen, kalt stellen. Für die Mohnsahne Sahne und Sahnesteif, Aroma und Puderzucker steif schlagen, Mohnsamen unterheben. Die Mohn Sahne Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Sahnetuffs auf die Erdbeermasse spritzen. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen.

Große Erdbeeren halbieren. Zum Verzieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke abschneiden. Mit der "Spritztüte" Augen und Flügel auf die Erdbeerhälften spritzen. Die "Käfer" auf die Sahnetuffs legen.

Erdnuss Grieß Kuchen 3 Ei M

Zutaten:

Zum Vorbereiten:

120 g Butter oder Margarine
100 g stückige Erdnusscreme
60 g flüssiger Honig
2 Erdnussriegel (je 40 g. Mr. Tom)

Für den Teig:

200 g Hartweizengrieß
3 gestr. TL Backpulver
40 g brauner Zucker

3 Ei

125 ml Milch

Zum Bestreichen:

1 El flüssiger Honig

Zum Bestreuen:

1/2 Erdnussriegel

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zubereitung:

Zum Vorbereiten Butter oder Margarine, Erdnusscreme und Honig schmelzen. Die Masse abkühlen lassen. Erdnussriegel fein hacken. Für den Teig Grieß mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) geben, mit Zucker vermengen. Ei, Fett Honig Erdnussmasse und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (20 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt), Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt), Gas Stufe 2 3 (nicht vorgeheizt), Backzeit 45 50 Minuten. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann aus der Form lösen und auf einem Küchenrost erkalten lassen. Die Kuchenoberfläche mit Honig bestreichen, dabei einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Erdnussriegel hacken und auf die mit Honig bestrichene Oberfläche streuen. Den Rand mit Puderzucker bestäuben.

Espressotorte mit Baisersahne 3 Ei M

Für den Teig:

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

3 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

1 Tüte. Bourbon Vanille Zucker

2 gestr. EL Instant Espresso Pulver

3 Ei

125 zerl. Butter od. Margarine

125 ml (1/4 l) Milch

Für den Belag:

1 Tüte. Schoko Baiser Törtchen

(75 g, 6 Stück)

2 3 El Orangenlikör

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

1 El gesiebter Puderzucker

2 Tüte. Sahnesteif

um Bestäuben:

1 El Kakaopulver

1 El Instant Espresso Pulver

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3l) sieben, mit Zucker, Van. Zucker u. Espresso Pulver mischen. Ei, Butter oder Margarine u. Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (15 30 Sek.) kräftig. schütteln, so dass alle Zutaten gut vermisch sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160 Grad (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgehl)

Backzeit: ca. 35 40 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen, Den Gebäckboden in der Form erkalten lassen.

Für den Belag Baiser Törtchen mit einem Messer fein hacken und mit Orangenlikör beträufeln.

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen.

Baiserstückchen unterheben.

Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Baisersahne kuppelförmig auf den Gebäckboden streichen.

Zum Bestäuben Kakao und Espresso Pulver mischen. Die Torte damit bestäuben. Torte ca. 2 Stunden kalt stellen.

Geleebüte 1 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

50 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt

1 Ei

150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Belag:

50 g Raspelschokolade

400 ml Schlagsahne

2 Tüte Sahnesteif

Zum Garnieren:

100 g Geleefrüchte (z. B. nimm 2 Lachgummi)
7 halbierte Ananasscheiben (aus der Dose)

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker und Zimt vermengen. Ei, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mituntergerührt werden. Den Teig in eine Springform (28 cm, Boden gefettet) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze etwa 180 °C (vorgeheizt, Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt), Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt), Backzeit 25-30 Minuten.

Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Den Gebäckboden rundherum so ausschneiden, dass eine Blüte entsteht. Die abgeschnittenen Gebäckreste fein zerbröseln. Für den Belag drei Viertel der Gebäckbrösel mit drei Viertel der Raspelschokolade vermischen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterheben. Halbe Ananasringe als Begrenzung der Blütenblätter auf die Teigblüte legen. Die Füllung auf

dem Blütenboden gleichmäßig verteilen. Torte wie eine Blüte mit Gelee-
früchten, restlichen Teigbröseln und Raspelschokolade garnieren.

Geschichteter Kastenkuchen 4 Ei M

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker

4 Ei

150 g zerl. Butter od. Margarine

125 ml (1/8 l) Milch

50 g gemahlene Haselnusskerne

50 g Schokoblättchen

1 Pckg. (25 g) gehackte Pistazienkerne
50 g fein gehacktes Orangeat
50 g abgezogene, gem. Mandeln

Zum Bestäuben:

1 2 EI Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker mischen, Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig dritteln, ein Drittel mit Haselnusskernen und Schokoblättchen verrühren, in eine Kastenform (30 x 11 cm gefettet) füllen und glatt streichen.

Das zweite Teigdrittel mit Pistazienkernen verrühren, auf den Haselnuss Schokoteig geben und glatt streichen.

Orangeat und Mandeln unter den restl. Teig rühren, auf den Pistazienteig geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160 Grad (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: 50 bis 60 Minuten

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben

Geschüttelter Maulwurfkuchen 5 Ei M

Für den Teig:

100 g gemahlene Haselnüsse

100 g Raspelschokolade

1 Tüte. Backpulver

125 g Zucker

5 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 360 g)

1 Tüte. Tortenguss rot

250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft

500 ml Schlagsahne

2 Tüte. Sahnesteif

2 Tüte. Vanillin Zucker

3 4 Ei Eierlikör

Für den Teig Haselnusskerne, Raspelschokolade, Backpulver und Zucker mischen und in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) geben. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.)kräftig schütteln, sodass alle zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel

nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180°

Heißluft: : 160° (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und sofort wieder umdrehen. Den Gebäckboden erkalten lassen.

Für die Füllung Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen.

Aus Tortengusspulver und Sauerkirschsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Sauerkirschen unterheben. Die Sauerkirschmasse etwas abkühlen lassen.

Den Gebäckboden auf eine Platte legen und so aushöhlen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand stehen bleibt. Das ausgehöhlte Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen. Die Kirschmasse in den ausgehöhlten Gebäckboden geben, glatt streichen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillin Zucker steif schlagen, Eierlikör unterheben. Die Eierlikörsahne kuppelartig auf die Sauerkirschmasse geben. Die beiseite gestellten Gebäckbrösel auf der Eierlikörsahne verteilen. Den Gebäckrand mit Puderzucker bestäuben.

Geschüttelter Schokoladenkuchen 4 Ei M

300 g Mehl
300 g Zucker

80 g grob gehackte Schokolade

0,5 Tüte. Backpulver

150 g gemahlene Haselnüsse

1 Msp. Zimt

1 Msp. gemahlene Nelken

Schale einer halben Zitrone

Alles in die Schüssel geben und mit verschlossenem Deckel gut

schütteln. Dann weiter dazugeben:

3- 4 Ei

180 g zerlassene Butter (abgekühlt)

1 Tasse kalten Bohnenkaffee

1 Schuss Rum

Deckel wieder drauf und nochmals gut durchschütteln. Bei

180 bis 200° C ca. 50 bis 60 Minuten backen.

Nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

Gesprenkelter Kirschkuchen 4 Ei M

2 Gläser Sauerkirschen je 360 g

Teig:

300 g Mehl,

3 gestr. TL Backpulver,

15 g Kakaopulver,

200 g Zucker,

1 Tüte Amaretto Bittermandel Aroma,

4 Ei,

125 g Magerquark,

125 g zerlassene abgekühlte Butter,

200 g Kirschkonfitüre

50 g Zartbitterschokolade

Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) geben und glatt streichen. Kirschen darauf verteilen. Etwa 25 Min. backen. Konfitüre gut verrühren und auf den noch heißen Kuchen streichen. Kuchen abkühlen lassen. Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen. In eine Pergamentpapiertüte füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen damit besprenkeln.

Ober /Unterhitze 180 C vorgeheizt

Heißluft 160 C vorgeheizt

Gas Stufe 2 3 vorgeheizt

Backzeit 25 Min.

Zubereitungszeit 30 Min. ohne Abkühlzeit

Getränkter Orangenkuchen 6 Ei

Teig:

350 g Mehl,
50 g Speisestärke,
2 gestr. Tl Backpulver,
300 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
abgerieb. Schale einer Orange,
abgerieb. Schale einer 0,5 Zitrone,

6 Ei,

350 g zerlassene Butter

Tränken:

250 ml Orangensaft,
Saft von 1 Zitrone (etwa 3 El),
abgerieb. Schale einer Orange,
abgerieb. Schale Zitrone,
100 g Zucker

Für den Teig Mehl, Speisestärke mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker, Vanillezucker, Orangen und Zitronenschale mischen. Ei und Butter hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Napfkuchenform (gefettet, gemehlt) füllen. Form auf dem Rost im Backrohr bei ca. 180 200 Grad etwa 60 Min. backen. Kuchen etwa 10 Min. in der Form auf einen Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen, stürzen und in die gesäuberte Form zurückgeben. Mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Zum Tränken Orangen und Zitronensaft durch ein Sieb geben, dann mit Orangen und Zitronenschale und Zucker verrühren. Die Hälfte des Saftes über den Kuchen gießen, den Kuchen stürzen. Die Oberfläche des Kuchens mehrmals mit dem Holzstäbchen einstechen und den restlichen Saft 8durch ein Sieb geben) darüber gießen.

Haselnuss Schokoladen Torte 3 Ei M

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

3 gestr. Tl Backpulver
100 g Zucker

3 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

5 El Rum

100 g grob gehackte Haselnusskerne

100 g gerieb. Vollmilchschokolade

Für die Füllung:

1 Tüte Pudding Pulver Vanille Geschmack

200 ml Sahne

200 ml Milch

50 g Zucker

150 g verletene Himbeeren

Zum Bestäuben:

1 El Puderzucker

Zum Garnieren:

50 g verletene Himbeeren

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Rum hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Haselnusskerne und Schokolade hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: ca. 160 Grad (vorgeheizt)

Gas Stufe: 2 3 (vorgeheizt)

Backzeit: ca. 30 Minuten.

Den Tortenboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier gelegten Kuchenrost erkalten lassen. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen, den oberen in 8-12 Stücke schneiden.

Für die Füllung aus Pudding Pulver, Sahne, Milch und Zucker nach Packungsanleitung (aber mit den hier angegebenen Zutaten) einen Pudding zubereiten. Himbeeren vorsichtig unter den heißen Pudding heben.

Die noch warme Himbeer Pudding Creme auf den unteren Tortenboden geben und glatt streichen. Die Kuchenstücke fächerartig darauf legen. Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren

Herrentorte 2 Ei M

Für den Teig:

50 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
25 g Kakaopulver
100 g Zucker
1 Tüte. Vanillin Zucker

2 Ei

100 g zerlassene, abgek. Butter od. Margarine
125 g gemahlene Haselnusskerne

Für den Belag:

250 g Preiselbeere Auslese

400 ml Schlagsahne

1 Tüte. Vanillin Zucker
2 Tüte. Sahnesteif
250 ml Eierlikör

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Haselnusskerne hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefetteten, mit Backpapier gelegt) geben und glatt streichen.... Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180° (vorgeh.)

Heißluft: 160 ° (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Den Tortenboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenboden erkalten lassen und auf eine Platte legen.

Für den Belag Preiselbeeren auf dem Tortenboden verteilen, Tortenboden in 12 Stücke schneiden.

Sahne mit Vanillin Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, den Tortenrand dick damit verzieren.

Die Torteninnenfläche mit dem Eierlikör begießen.

Tipp: Der Tortenboden hält sich in Alufolie verpackt 1 2 Tage frisch. Er lässt sich sehr gut einfrieren. Sehr lecker schmeckt die Torte wenn sie den fertig gebackenen Tortenboden mit Weinbrand tränken. Dafür 4 El Weinbrand mit 2 El Wasser und 1 El Zucker verrühren.

Hip Hop Schüttelkuchen 3 Ei M

1 Kuchen

250 g Mehl

3 Tl. Backpulver

200 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

100 g abgezogene Mandeln

3 Ei

150 g Joghurt

150 g zerlassene, abgekühlte Butter

Außerdem:

rote, gelbe, grüne und blaue Speisefarbe (Igitt)

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker

1 El. Zitronensaft

gelbe Speisefarbe

Zum Garnieren

einige Lollis

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter) sieben, mit Zucker, Vanillezucker und Mandeln mischen. Ei Joghurt und Butter hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig vierteln mit je einer Speisefarbe kräftig färben. Die Teige abwechselnd mit Hilfe eines Esslöffels in eine Springform mit Rohrboden 24 cm gefettet klecksen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei etwa 180 Grad ca. 50 Min. backen.

Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und Speisefarbe zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss über den Kuchen sprengeln.

Zum Garnieren Lollis mit den Stielen in den Kuchen stecken. Guss fest werden lassen.

Huberts Lieblingskuchen 4 Ei M

Zutaten:

300 g Zucker,

300 g Mehl,

1Pck. Backin,

180 g zerlassene Butter,

150 g geriebene Schokolade,

150 g gemahlene Nüsse,

3 Ei,

4 cl Rum und
0,5 l kalter Kaffee.

Zubereitung:

Alles zusammen in die Schüssel geben, kurz durchschütteln und in eine gefettete Springform füllen.

Backen:

Bei 175° ca. 60 Minuten

James Bond Torte, geschüttelt M

Hallochen ihr alle, habe euch ein super Easy Rezept das müsst ihr unbedingt ausprobieren.

Biskuit herstellen aus 3 Ei nehme aber immer 4 habe nicht so viel Glück mit meinem Biskuit

Füllung:

400 ml Sahne (nicht geschlagen)

1/4 l Pfirsichsaft aus der Dose

abgetropfte Pfirsiche in Würfel schneiden

2 Tüte Sahnesteif

2 Tüte Paradiescreme Vanille

Alle Zutaten in der genannten Reihenfolge (wichtig) in eine Schüssel mit Deckel geben und verschließen.

Eine Weile schütteln bis der Inhalt fest ist.

Anschließend die Füllung auf den Biskuitboden streichen. Fertig

Nach belieben kann die Torte noch mit Sahnetupfen und Pfirsichspalten verziert werden.

Lasst euch die Torte schmecken

Zilly

Könnte ich mir auch mit Schokokrempulver/Cappuccinopulvercreme?
und Kirschen vorstellen auf dunklem Biskuit .

Joghurtbecherkuchen 3 Ei M

Teig:

1 Becher (je 150 g) Naturjoghurt,
3 Becher (je 100 g) Mehl,
2 gestr. TL Backpulver,
2 Becher (je 150 g) Zucker,
1 Tüte. gerieb. Zitronenschale,

3 Ei,

1 Becher (150 ml) Öl

Belag:

1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g)

Bestreichen:

100 g Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre

Bestreuen:

25 g gehackte Pistazienkerne

Für den Teig Joghurt in eine verschließbare Schüssel (3 l) geben, Becher auswaschen und trocknen. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, mit Zucker und Zitronenschale mischen und in die Schüssel geben, Ei und Öl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech (gefettet) streichen. Für den Belag Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben und

bei ca. 200 Grad etwa 40 Min. backen.

Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Zum Bestreichen Marmelade oder Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf erwärmen. Den heißen Kuchen damit bestreichen. Zum Bestreuen die Pistazienkerne auf die Kuchenoberfläche streuen.

Karamell Gugelhupf 5 Ei M

Zum Vorbereiten:

150 g Florentiner Plätzchen

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
2 Tüte. Pudding Pulver Karamell
3 gestr. T; Backpulver
170 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker

5 Ei

250 g zerl. Abgekühlte Butter od. Margarine

100 ml Sahne

Zum Bestreichen:

150 g Orangenmarmelade

zum Vorbereiten Florentiner Plätzchen mit einem Messer fein hacken. Ein Drittel davon zum Garnieren beiseite legen.

Für den Teig Mehl mit Pudding Pulver und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Florentinerstückchen hinzugeben. Alles mit eine m Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Gugelhupfform (22 cm Durchm., gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160° (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: 45- 55 Minuten

Den Kuchen ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen,

Zum Bestreichen Marmelade durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf erhitzen. Den Kuchen damit bestreichen.

Die beiseite gelegten Florentinerstückchen auf dem Kuchen verteilen und leicht andrücken. Marmelade trocknen lassen.

Tipp: Sie können den Gugelhupf auch mit einem Orangen Puderzucker Guss überziehen. Dafür 150 g gesiebten Puderzucker mit 2 3 El Orangensaft und 1 Packchen Orangenfrucht verrühren. Den Gugelhupf damit überziehen. Guss fest werden lassen.

Kirsch Herzen 3 Ei

Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. Tl Backpulver
2 Tüte Fruttina, Kirschgeschmack
150 g Zucker
1 Tüte. Vanillin Zucker

3 Ei

150 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine
6 El Sauerkirschsafft

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker
1 2 El Sauerkirschsafft

Zum Vorbereiten Sauerkirschen gut abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver und Pudding Pulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Sauerkirschsafft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

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

Den Teig halbieren. Eine Teighälfte in eine Herz Muffinform (für 6 Herzförmchen, je 100 ml Inhalt, gefettet) geben, glatt streichen und mit der Hälfte der Sauerkirschen belegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 200° (vorgeheizt)
Heißluft: 180° (vorgeh.)
Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: 20 -25 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen.

Für den Guss Puderzucker und Sauerkirschsaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Herz Muffins sofort i dem Guss bestreichen und etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus den Förmchen lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Den restl. Teig und die Sauerkirschen auf die gleiche Weise verarbeiten.

Tip: Die Muffins können auch in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet) oder in einer Springform (26 cm, Boden gefettet) gebacken werden.

Knusper Whisky Kuchen 2 Ei M

Zutaten:

1 Tasse entspricht 250 ml

Für den Schüttelteig:

1 1/2 Tassen (255 g) Weizenmehl

3 gestr. Tl Backpulver

1 Tasse (220 g) Zucker

1 Tüte Vanillin Zucker

2 Ei (Größe M)

1 Tasse (250 ml) Buttermilch

4 El Scotch Whisky

1/2 Tüte (125 g) zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

1 Tüte Karamell Kugeln (100 g, z. B. von Daim)

Zum Bestäuben:

2 El Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei,

Buttermilch, Whisky und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15- 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mini Knusper Nuss Kugeln hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Backen: Bei 180° C ca. 60 Minuten

Kokosbömbchen 2 Ei M

Für den Teig:

100 g Weizenmehl
1 gestr. Tl Backpulver
50 g Zucker
1 Tüte. Vanillin Zucker

2 Ei

50 g zerl., abgekühlte Butter od. Margarine
50 g Kokosraspeln
1 kleine Dose Kokosnuss Extrakt (Einwaage 165 g)

Zum Bestreuen:

Ca. 30 g Kokosraspeln

Zum Bestreichen:

40 g weiße Schokolade

Zum Garnieren:

4 Kokoskonfekt Kugeln

Außerdem:

8 kleine neue Blumentöpfe (Durchm. unten ca. 3 cm, oben ca. 5,5 cm, Höhe ca. 5 cm)

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen. In eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben. Mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Einer und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Kokosraspel und Kokosnuss Extrakt hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in die neuen Blumentöpfe (gut gesäubert, gefettet, Boden mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Blumentöpfe auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180° (vorgeh.)

Heißluft: 160° (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 30 Minuten

Die Blumentöpfe auf einen Kuchenrost stellen und etwa 5 Minuten stehen lassen. Die Törtchen vom Rand lösen, herausnehmen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Zum Bestreichen Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Die Törtchenoberfläche damit bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Zum Garnieren Konfekt Kugeln mit einem Sägemesser halbieren. Die Törtchenoberfläche mit je einer Konfekt Kugelhälfte garnieren und andrücken. Schokolade fest werden lassen.

Kokosnuss Schüttelkuchen 3 Ei M

250 g Mehl

2 gestr. Teelöffel Backpulver

150 g Zucker

1 Prise Salz

3 Ei

150 g zerlassene, abgekühlte Butter

150 ml Milch

100 g Kokosette (Kokosraspel)

Die festen Zutaten in eine gut verschließbare Schüssel füllen und gut durchschütteln.

Ei, Milch und flüssige Butter verquirlen und hinzufügen. Schüssel verschließen und nochmals gut schütteln. Anschließend alles nochmals gut mit einem Kochlöffel oder Schneebesen vom Rand her durchmischen.

Teig in eine befettete, gemehlte Gugelhupfform füllen und

bei 180° zirka 45 Minuten backen.

Vor dem Stürzen den Kuchen noch zirka 10 Minuten in der Form rasten lassen.

Mit Staubzucker bestreut servieren

Krümelkuchen 4 Ei M

Teig:

150 g Mehl,

3 TI Backpulver,

1 Tüte Soßenpulver Vanille,

100 g Zucker,

1 Tüte. Vanillinzucker,

4 Ei,

150 g zerlassene abgekühlte Butter

Guss:

Schokosirup

Krümel:

100 g fein gewürfelte Schoko Orangenbiskuits (Jaffa Cake)

zum Bestäuben

1 Ei Puderzucker

Verzieren:

200 ml Sahne,

1 Tüte. Vanillinzucker,

1 Tüte. Sahnesteif,

Jaffa Cake

Zutaten für den Teig in eine Schüssel (3 Liter Inhalt) geben, mit Deckel fest verschließen und mehrmals (insgesamt 15 20 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, so das alle Zutaten gut vermischt sind. Nochmals mit einem Rührlöffel alles gut durchmischen.

Teig in eine Springform geben.

Schokosirup direkt aus der Flasche spiralförmig auf den Teig spritzen.

Für die Krümel Gebäckwürfel über den Teig streuen.

35 40 Min. backen

Ober /Unterhitze 180°C vorgeheizt

Heißluft 160°C nicht vorgeheizt

Gas Stufe 2 3 nicht vorgeheizt

Kuchen aus der Form lösen und abkühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zum Verzieren Sahne 1/2 Min. schlagen, Vanillinzucker und Sahnesteif mischen, einrieseln lassen. Sahne steif schlagen Torte mit Sahnestuffs und Biskuits verzieren.

Lebkuchen 4 Ei M

geschüttelt

Zutaten

350 g Mehl, griffig,

300 g Zucker,

300 g gehackte kandierte Früchte (oder gem. Nüsse, z. B. Mandeln),

100 g gemahlene Haselnüsse,

3 TI Lebkuchengewürz,

1 TI Nelkenpulver,

1 Ei Vanillezucker,

1 Päckchen Backpulver

250 ml Milch,

150 g flüssige Butter,

2 Ei Honig,

4 Ei

Zubereitung

Die trockenen Zutaten in die Große Rührschüssel geben, verschließen, Luft herausdrücken und kräftig schütteln. Die flüssigen Zutaten in der geschlossenen Mittleren Rührschüssel (Luft herausdrücken) kräftig schütteln. Die flüssigen Zutaten zu den trockenen in die Große Rührschüssel geben, verschließen, Luft herausdrücken und gut durchschütteln. Mit dem Teigschaber durchrühren und auf ein mit der Silikon Backunterlage ausgelegtes Backblech streichen.

Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

Nach dem Backen mit Glasur bestreichen und noch warm in Quadrate, Rechtecke oder Dreiecke schneiden.

Mandarinen Sahne Schüttelkuchen M

1 Tortenboden gekauft oder gebacken (Ring der Springform darum legen)

2 Becher Schlagsahne

- 2 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Paradiescreme Vanille
- 2 Dosen Mandarinen samt Saft

Schokostreusel zum Garnieren

Alles nach und nach in eine Schüssel mit Deckel geben. Kräftig schütteln und auf den Boden geben. Mit Schokostreusel garnieren. Im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde kühlen. Wenn man keine große Schüssel mit Deckel hat, kann man die Sahne Mandarinen Masse auch vorsichtig mit dem Schneebesen rühren

Mandarinen Schüttelkuchen M

Tortenboden selbst backen oder kaufen:

2 D. Mandarinen

2 Tüte. Schlagsahne (200 g)

2 Tüte. Paradiescreme Vanille

Zubereitung:

Zutaten in eine gut verschließbare Schüssel (Hefeteigschüssel) geben. Deckel fest verschließen !!!

3 Minuten gut schütteln

Tortenring um den Boden legen

Masse darauf verteilen und 1 Stunde in den Kühlschrank geben.

Mandelkuchen 5 Ei

Für den Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 75 g Speisestärke
- 1 Tüte. Backpulver
- 250 g gesiebter Puderzucker
- 1 Tüte. Bourbon Vanillezucker
- 1 Prise Salz

5 Ei

125 ml (1/8 l) Eierlikör
125 ml (1/8 l) Amaretto
4 Tropfen Bittermandel Aroma
200 ml Sonnenblumenöl
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Belag:

50 g Schokoröllchen
50 g abgezogene gehobelte Mandeln
50 g Amarettini (Italien. Mandelgebäck)

Zum Bestreuen:

2 Ei Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Puderzucker, Vanille Zucker und Salz mischen Ei, Eierlikör, Amaretto, Aroma und Sonnenblumenöl hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mandeln hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, gefettet,) geben und glatt streichen. Jeweils die Hälfte der Schokoröllchen, Mandeln und Amarettini darauf streuen und vorsichtig mit Hilfe einer Gabel unterheben. die restlichen Schokoröllchen Mandeln und Amarettini darauf streuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180 ° (vorgeh.)
Heißluft: 160° (nicht vorgeh.)
Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 45 Minuten

Den Kuchen aus der Form lösen , aber auf dem Springformboden etwas abkühlen lassen. Dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen und erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Beigabe: Eierlikör Sahne

Dafür 250 ml (1/4 l) Sahne steif schlagen und 2 Ei Eierlikör unterheben.

Marzipan Maracuja Torte 3 Ei M

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
3 gestr. Tl Backpulver
100 g Zucker
1 Tüte. Bourbon Vanille Zucker

3 Ei

100 g zerl., abgekühltes Butterschmalz

125 ml (1/8 l) Milch

1 Tüte (200 g) kalte Marzipan Rohmasse

125 ml Maracujanektar

Für die Füllung:

1 2 Ei gesiebter Puderzucker
1 Tüte. Sahnesteif

250 g Mascarpone

Für den Guss:

1 2 Ei Maracujanektar
100 g gesiebter Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Van. Zucker mischen. Ei, Butterschmalz und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (Insges. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Marzipan Rohmasse quer in etwa 1 mm dünne Scheiben schneiden. Die Marzipanscheiben dachziegelartig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160° (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: 35 -40 Minuten

Die Form auf einen Kuchenrost stellen, Den Tortenboden erkalten lassen, Dann aus der Form lösen und einmal waagerecht durchschneiden.

Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit 4 El von dem Maracujanektar beträufeln.

Für die Füllung Puderzucker und Sahnesteif mischen.

Mascarpone und den restl. Maracujanektar kurz aufschlagen, Puderzuckermischung einrieseln lassen. Mascarpone steif schlagen. Die Mascarponecreme auf den unteren Boden geben und glatt streichen. Den oberen Boden darauf legen.

Für den Guss Maracujanektar und Puderzucker zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Torte mit dem Guss verzieren.

Mohn Kirsch Kranz 4 Ei M

Schüttelkuchen

Zutaten für 16 Portionen

350 g Mehl

1 Tüte Backpulver

150 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

4 Ei

175 g Butter

150 ml Milch

30 g Mohn

2 El Puderzucker

370 g Kirschen (Sauerkirschen), aus dem Glas

1 Apfel

1 El Zitronensaft

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Apfel schälen, entkernen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln. Butter zerlassen. Mehl mit Backpulver in eine ver-

schließbare Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Ei, zerlassene Butter und Milch hinzufügen. Schüssel verschließen und eine halbe Minute kräftig schütteln. Mit einem Rührlöffel die noch trockenen Zutaten vom Rand unterrühren. Teigmenge halbieren. Unter die eine Hälfte den geraspelten Apfel, unter die andere Hälfte den Mohnsamen rühren. Apfelteig in eine Kranzform füllen, die Kirschen darauf geben, den Mohn Teig darauf geben.

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

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Freischaltung: 16.05.02 Heiki

Mohn Marmorkuchen mit Kirschen 4 Ei M

Zutaten:

1 Glas Sauerkirschen,
1 Apfel,
1 Ei Zitronensaft

Teig

350 g Weizenmehl,
1 Backpulver,
150 g Zucker,
1 Vanillin Zucker,

4 Ei,

175 g zerlassene, abgekühlte Butter,

150 ml Milch,

30 g Mohnsamen,

2 Ei Puderzucker zum Bestäuben

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen, Apfel schälen, grob raspeln, mit Zitronensaft beträufeln.

Das Mehl in eine verschließbare Schüssel sieben, Backpulver, Zucker und Vanillin Zucker daruntermischen. Ei, Butter und Milch dazugeben. Mehrmals (15 30 Sek.) kräftig schütteln. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Teigmenge halbieren. Unter eine Hälfte den Apfel mischen und in eine Gugelhupfform füllen. Unter die andere Hälfte den Mohn mischen ebenfalls in die Form.

Bei 180° (vorgeheizt) ca. 50 Min backen.

Kurz in der Form stehen lassen, stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Mohn Zebrakuchen 3 Ei

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. Tl Backpulver

120 g Zucker

2 Tüte Bourbon Vanille Zucker

3 Ei

150 g erl. Abgekühlte Butter od. Margarine

125 g Mohnsamen

Zum Bestäuben:

1 Ei Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Vanille Zucker mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig halbieren, unter eine Teighälfte die Mohnsamen heben. Abwechselnd jeweils einen Esslöffel von den 2 Teigen in eine Gugelhupfform (22 cm Durchm., gefettet, gemehlt) geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° C(vorgeh.)

Heißluft: ca. 160°C (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 50 Minuten

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einen Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen und auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erhalten lassen, Mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Sie können den Kuchen auch mit einem Puderzuckerguss überziehen. Dafür 150 g gesiebten Puderzucker mit etwa 2 El Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen

Mohnkuchen mit Johannisbeeren 3 Ei M

Zutaten:

1 Becher Naturjoghurt (150 ml)
3 Becher Weizenmehl (330 g)
2 gestr. Tl Backpulver
1 Becher Zucker (150 g)
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Msp. Salz
1 Päckchen Geriebene Zitronenschale

3 Ei (M)

gut 1 Becher Speiseöl (150 ml)
1/2 Becher Mohnsamen (50 g)

Belag:

1 Päckchen Tortenguss, rot
2 El Zucker
6 El Kirschwasser
6 El Johannisbeersaft
300 g TK Johannisbeeren

Zum Garnieren:

125 g frische Johannisbeeren
einige Zitronenmelisse Blättchen
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Joghurt in eine Schüssel geben, Becher reinigen und als Maß nehmen. Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillinzucker, Salz und Zitronenschale in einer 3 L Schüssel mit Deckel mischen. Ei, Öl und Joghurt zufügen und Deckel schließen. Ca. 15 30 Sekunden kräftig schütteln. Mohnsamen zugeben und mit Schneebesen oder Löffel nochmals kräftig umrühren. Teig in eine 26er Springform (Boden gefettet, gemehlt) streichen.

Für den Belag Tortengusspulver mit Zucker, Kirschwasser und Johannisbeersaft verrühren. Die gefrorenen Johannisbeeren vorsichtig unterrühren. Masse auf dem Teigboden verteilen und mit einer Gabel spiralförmig unter den Teig ziehen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backen:

Bei 180° C vorgeheizt (Heißluft etwa 160°C) ca 30 Minuten

Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen.

Erkaltet mit Johannisbeeren und Melisseblättchen garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Mohntorte mit gelber Grütze 2 Ei M

(von Dr. Oetker)

Für den Schüttelteig:

100 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

75 g Mohnsamen

75 g Zucker

1 Tüte Vanillinzucker

2 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter

50 ml Milch

Für die Füllung:

250 ml Schlagsahne

1 Ei Zucker

1 Tüte Saucen Pulver Schokolade (evtl. auch Vanille), zum Kochen

Für den Belag:

100 ml Orangensaft

1 Tüte Kaltschale Ananas Maracuja Geschmack

1 Glas Gourmet Frucht dessert Ananas Maracuja Geschmack (gelbe Grütze)

1 Ei Zucker

Zum Verzieren:

1 Becher (150 g) Creme fraiche

100 ml Milch

1 Tüte Saucen Pulver Vanille Geschmack, ohne Kochen

Zubereitungszeit: 45 Min., ohne Kühlzeit

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben. Mit Mohn, Zucker und Vanillinzucker mischen. Ei, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Obstbodenform (Durchmesser 28 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

Ober /Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Tortenboden auf eine Platte legen.

Für die Füllung Sahne, Zucker und Saucenpulver nach Packungsanleitung zubereiten und etwas abkühlen lassen. Die Masse auf den Tortenboden geben, glatt streichen und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Für den Belag Orangensaft mit der Kaltschale nach Packungsanleitung zubereiten. Die Grütze unterrühren. Mit Zucker abschmecken. Die Fruchtmasse auf dem Pudding verteilen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

Zum Verzieren Creme fraiche mit Milch verrühren. Dessertpulver nach Packungsanleitung unterrühren. Die Torte mit der Crememasse verzieren. Nach Belieben mit Mohn bestreuen.

Mokka Pfirsich Torte 3 Ei M

Für den Teig:

125 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

1 Tüte Backpulver
100 g gesiebter Puderzucker
2 Tüte. Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz

3 Ei

150 zerlassene. Butter od. Margarine
100 ml Amaretto

Für die Füllung:

400 ml Sahne
2 Ei Zucker
2 Tüte. Sahnesteif
2 Ei Amaretto
3 TI Instand Kaffee

Für den Belag:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgew.ca.500 g)

Zum Garnieren

1 Topf Minze

Für den Teig Mehl mit Speisestärke u. Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Puderzucker, Van. Zucker u. Salz mischen. Ei, Butter od. Margarine u. Amaretto hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln. und mit dem Schneebesen od. Rührlöffel nochmals durchrühren, damit vor allem die trockenen Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca, 180 Grad (vorgeh.)
Heißluft: ca. 160 Grad (vorgeh.)
Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: Ca. 30 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Für die Füllung Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Amaretto erwärmen, den Instant Kaffee unter rühren darin auflösen, abkühlen lassen und unter die Sahne heben.

Die Mokkasahne auf den Tortenboden geben und glatt streichen.

Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf der Mokkasahne verteilen.

Mit Minze garnieren.

Nuss Nougatcreme Torte 3 Ei M

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgew. 360 g)
100 g Nussnougat

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker

3 Ei

150 ml Speiseöl

75 ml Milch

10 g Kakaopulver

3 Ei Milch

Für den Belag

6 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

100 g Zucker
2 Tüte. Vanillin Zucker

250 ml (1/4 l) Sahne

Für den Guss:

1 Tüte. Tortenguss klar
250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft

Zum Vorbereiten Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, evtl. mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Den Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen. Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad erwärmen und geschmeidig rühren.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben. Mit Zucker u. Van. Zucker mischen. Ei, Speiseöl und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Zwei Drittel des Teiges in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Den restl. Teig mit Kakao, Milch und Nougat verrühren, auf die Kirschen geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160 Grad (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: 35-40 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für den Belag Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen) bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Quark mit Zucker u. Vanillin Zucker verrühren. Die aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Quark Gelatine Masse heben. Die Quark Sahne Masse leicht kuppelartig auf den Tortenboden streichen. Die Torte etwa 1 Std. kalt stellen.

Für den Guss aus Tortengusspulver und Sauerkirchschaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Den Guss nach und nach portionsweise auf der Quark Sahne Masse verteilen, so dass er in dicken Nasen an der Seite herunterläuft. Dabei die untere Schicht vor dem Auftragen der nächsten Schicht kurz fest werden lassen. Den Guss fest werden lassen

Nusskuchen 3 Ei

Zutaten für 6 Portionen

300 g Zucker
300 g Mehl
1 Tasse/n Haselnüsse
2 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Tasse/n Kaffee, kalter

3 m. große Ei

180 g Butter, geschmolzen
Amaretto oder Rum Aroma

Alle trockenen Zutaten in einer Schüssel gut vermischen. Dann die weiteren Zutaten hinzugeben und in einer fest geschlossenen Schüssel mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine gefetteten Napfkuchen Form geben und

bei ca. 170 Grad ca. eine Stunde backen (Heißluft).

Evtl. Puderzucker auf den fertigen Kuchen.

Zubereitungszeit: ca. 7 Minuten
Freischaltung: 18.02.03 Meadows

Orangen Gugelhupf 5 Ei

Zutaten:

Für den Teig

250 g Weizenmehl
1 Tüte Backpulver
1 Tüte Puddingpulver Vanille
200 g Zucker
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz

5 Ei

Saft und Schale von 1 Orange und 1 Zitrone (unbehandelt)
250 g zerlassene Butter od. Margarine

Zum Tränken und Garnieren:

Saft u. Schale von 1 Orange (unbeh.)
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
100 ml Orangenlikör
2 Sternanis

3 Ei Zucker
1 Topf Zitronenmelisse

Für den Teig Mehl, Backpulver und Pudding Pulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben, mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mischen. Ei, Schale und Saft von Orange u. Zitrone und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals kräftig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Gugelhupfform (22 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180 Grad (vorgeh.)
Heißluft: ca. 160 Grad (nicht vorgeh.)
Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 50 Minuten

Zum Tränken und Garnieren Orange gründlich waschen, abtrocknen. Die Orange mit einem Zestenreißer schälen, Orange halbieren und den Saft auspressen.

Orangensaft, schale, Vanille Zucker und Sternanis in einem kleinen Topf aufkochen, von der Kochstelle nehmen und Orangenlikör unterrühren.

Orangenschalen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen, Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Hälfte des Orangen Gewürz Suds tränken. Den Kuchen aus der Form lösen und vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Die Kuchenoberfläche nochmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit dem restl. Orangen Gewürz Sud tränken. Kuchen erkalten lassen.

Die abgetropften Orangenschalen in dem Zucker wälzen. Melisse abspülen, trockentupfen. Den Kuchen mit den gezuckerten Orangenschalen, Sternanis und Melisse garnieren.

Österreichischer Schüttelkuchen 4 Ei M

4 Ei,

1 Tasse/n starker Mocca,
180 g Margarine,
300 g Mehl,
300 g feiner Zucker,
180 g gemahlene Nüsse,
2 El. Kakao,
1/2 Päckchen Backpulver,
1 Msp Zimt,
Marmelade,

Nutella,

Schokoguss

Ei, Mocca und Margarine (verflüssigt und erkaltet) nacheinander verrühren.

Mehl, Zucker, Nüsse, Kakao, Backpulver und Zimt miteinander vermischen. Die flüssigen Zutaten zugeben und alles verrühren.

Auf ein gefettetes Blech streichen. (Backpapier)

Bei 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Noch heiß in Stücke schneiden und beliebig mit den drei zuletzt genannten Dingen verzieren.

Pfirsich Mandel Kuchen 2 Ei

Vorbereiten:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 250 g),
100 g gehackte Mandeln

Teig:

250 g Mehl,
2 gestr. TL Backpulver,
150 g Zucker,

3 Ei,

200 g zerlassene Butter,
2 El Weinbrand,
einige Tropfen Bittermandel Aroma

Bestäuben:

Puderzucker

Zum Vorbereiten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und erkalten lassen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker mischen, Butter, Ei, Weinbrand und Aroma hinzufügen, mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermisch sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Mandeln und Pfirsichwürfel hinzugeben, alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals durchrühren. Teig in eine Kastenform (gefettet) füllen, auf den Rost ins Backrohr stellen und

bei ca. 180 Grad 50 Min. backen.

Kuchen etwa 5 Min. in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Pfirsich Nougat Kuchen 2 Ei M

Vorbereiten:

1 Dose Pfirsichhälften (Abtropfgewicht 500 g),

200 g Nuss Nougat

Teig:

250 g Mehl,
2 gestr. TL Backpulver,
150 g Zucker,

2 Ei,

150 g zerlassene Butter,

6 El Milch

Bestreichen:

100 g Aprikosenkonfitüre

Zum Vorbereiten Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Nougat in einem Topf im Wasserbad geschmeidig rühren. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zu-

cker mischen, Butter, Ei und Milch hinzufügen, mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15- 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech (gefettet) geben und glatt streichen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und auf den Teig legen. Nougat mit einem Teelöffel Tropfenweise zwischen den Pfirsichspalten verteilen. Das Blech in den Backofen schieben und bei 200 Grad ca. 20 25 Min. backen. Das Blech auf einen Kuchenrost stellen. Zum Bestreichen Konfitüre mit Hilfe eines Pinsels auf den heißen Kuchen streichen. Kuchen erkalten lassen.

Pfirsichschnitten 4 Ei

Zum Vorbereiten:

2 Dosen Pfirsiche (Abtropfgewicht je 480 g)

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Tüte. Vanillin Zucker
1 Tüte. Geriebene Zitronenschale
1 Prise Salz

4 Ei

125 g zerlassene, abgekühlte Butter o. Margarine

Für die Streusel:

150 g Weizenmehl
100 g Zucker
1 Tüte. Vanillin Zucker
100 g Butter oder Margarine

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker
2 El Zitronensaft

Zum Vorbereiten Pfirsichspalten in einem Sieb abtropfen lassen.

Für den Teig Mehl mit Packpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Vanillin Zucker Zitronenschale und Salz mi-

schen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand it untergerührt werden.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die abgetropften Pfirsichspalten gleichmäßig auf den Teig legen.

Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen, Butter oder Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.

Die Streusel auf den Pfirsichspalten verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

OP/U: 180° (vorgeh.)

Heißluft: 160° (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss mit Hilfe eines Pinsels auf den warmen Kuchen streichen. Den Kuchen erkalten lassen und in Schnitten von beliebiger Größe schneiden.

Preiselbeere Frischkäse Torte 3 Ei M

Für den Teig.

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

150 g Zucker

1 Tüte. Vanillin Zucker

1 Tüte. Orangenfrucht

3 Ei

150 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

100 g Doppelrahm Frischkäse

50 g kernige, geröstete Haferflocken

Für die Füllung:

1 Glas Wildpreiselbeeren (Einwaage 395 g)

Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine

100 g Doppelrahm Frischkäse

5 Ei Milch

2 Ei Zitronensaft

75 g flüssiger Honig

500 ml Schlagsahne

Für den Guss:

1 Tüte. Tortenguss klar

30 g Zucker

250 ml roter Traubensaft

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Vanillin Zucker und Orangenfrucht mischen. Ei, Frischkäse und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (Insges. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Haferflocken hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180°C (vorgeh.)

Heißluft: 160°C (vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 30 Minuten

Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckboden erkalten lassen, dann einmal waagrecht durchschneiden.

Den unteren Gebäckboden auf eine Torteplatte legen und mit der Hälfte der Wildpreiselbeeren bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.

Den oberen Gebäckboden darauf legen und mit den restlichen Wildpreiselbeeren bestreichen. Dabei ebenfalls am Rand etwa 1 cm frei lassen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse, Milch, Zitronensaft und Honig verrühren. Gelatine leicht ausdrücken. Die ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen) bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen. Gelatine mit etwas von der Frischkäse Masse verrühren, dann die restl. Frischkäse Masse unterrühren,

Sahne steif schlagen und unterheben. Die Frischkäse Sahnemasse auf den mit Wildpreiselbeeren bestrichenen oberen Boden geben und glatt streichen.

Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Traubensaft nach Packungsanleitung (aber mit Traubensaft) einen Guss zubereiten. Den Guss heiß auf die Frischkäse Sahne Masse gießen. Die Torte 2 3 Stunden kalt stellen. Dann den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

Reiskuchen mit Äpfeln 3 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

1 Tüte Milchreis Vanille Geschmack
50 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

3 Ei

50 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

250 ml Schlagsahne

12 Butterkekse

Für den Belag:

1 Glas Apfelkompott (Einwaage 360 g)
2 Ei Wild Preiselbeeren

Zubereitung:

Für den Teig Milchreis in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt)

geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und mit dem Milchreis vermengen. Ei, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen.

Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Minuten) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Die Butterkekse auf dem Boden einer Springform (26 cm, gefettet) verteilen. Die Teigmischung darauf geben. Für den Belag Apfelkompott mit einem Teelöffel als Kleckse auf den Teig geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober /Unterhitze:

etwa 180°C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt), Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeheizt), **Backzeit: etwa 45 Minuten.**

Den Kuchen aus der Form lösen. Auf dem Apfelkompottklecks einen Klecks Wild Preiselbeeren geben. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Rotwein Schüttelkuchen 6 Ei M

400 g Mehl
300 g Zucker

150 g Schokoladenstückchen

1 Tüte. Backpulver
1 Tl. Kakao
1 Tl Zimt

Diese Zutaten zusammen schütteln. Dann

6 Ei

300 g zerlassene Butter oder Margarine

0,5 L Rotwein

dazugebe. Nochmals alles in der geschlossenen Schüssel gut durchschütteln und dann in eine Kastenform füllen.

Bei 200° C ca. 70 Minuten backen.

Rotweinschnitten 2 Ei M

Zum Vorbereiten:

80 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

Für den Teig:

150 g Weizenmehl
2 gestr. Tl Backpulver
150 g Zucker
1 Tüte. Vanillin .Zucker
100 g abgezogene, gem. Mandeln

2 Ei

150 g zerl., abgekühlte Butter od. Margarine

6 Ei Milch

Für die Füllung:

200 ml Schlagsahne

1 Tl gesiebter Puderzucker
1 Tüte. Sahnesteif
1 Tüte. Rotwein Creme (Dessertpulver für 325 ml Flüssigkeit)
4 Ei kaltes Wasser

Zum Bestreichen:

2 Ei Johannisbeere oder Sauerkirschkonfitüre
1 Ei Wasser

Zum Garnieren:

200 g grüne und blaue, kernlose Weintrauben

100 ml Schlagsahne

20 g Edelbitterschokolade

(70 % Kakaoanteil)

Zum Vorbereiten Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel(3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Vanillin Zucker und Mandeln mischen. Ei, Butter oder Margarine. , die aufgelöste Schokolade und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 -30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

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

O/U: 200° (vorgeh.)

Heißluft: 180° (vorgeh.)

Gas: Stufe 3 4 (vorgeh.)

Backzeit: 20 -25 Minuten

Die Gebäckplatte auf eine Arbeitsfläche oder auf Backpapier stürzen. Gebäckplatte erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und die Gebäckplatte in der Mitte senkrecht halbieren.

Eine Gebäckhälfte auf eine rechteckige Platte legen und evtl. einen Backrahmen darum stellen.

Für die Füllung Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen. Rotwein aus der Packung und 4 El Wasser in eine fettfreie Rührschüssel geben. Dessertpulver hinzufügen. Creme nach Packungsanleitung zubereiten. Steif geschlagene Sahne unterheben. Die Rotwein Creme auf die untere Gebäckplatte streichen. Die zweite Gebäckhälfte darauf legen und andrücken.

Zum Bestreichen Konfitüre und Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Konfitüre auf den Kuchen streichen. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen. Evtl. den Backrahmen lösen und entfernen.

Zum Garnieren und verzieren Weintrauben waschen, entstielen, abtropfen lassen und halbieren. Den Kuchen in Stücke schneiden. Zum Verzieren Sahne steif schlagen. Die Kuchenstücke jeweils mit einem TL Sahne verzieren. Die Weintraubenhälften in die Sahne drücken. Schokolade mit einem Sparschäler darüber hobeln.

Saftkuchen vom Blech 4 Ei

Teig:

300 g Mehl,

1/2 Tüte. Backpulver,

300 g Zucker,

1 Tüte. Zitronenschale,

4 Ei,

150 ml Öl,

150 ml Fanta, Orangen oder Apfelsaft,

Guss:

250 g Puderzucker,
3 4 El Fanta oder Saft,
gelbe und rote Speisefarbe

Teigzutaten in eine 3 Liter Schüssel geben und gut vermischen (siehe Rezept oben)

Teig auf ein Backblech geben.

20 Min. backen.

Ober /Unterhitze 180°C vorgeheizt

Heißluft 160°C vorgeheizt

Gas Stufe 2 3 vorgeheizt

Kuchen abkühlen lassen Puderzucker mit Saft oder Fanta zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Kuchen mit 2/3 des Gusses überziehen. Rest in 3 Teile teilen und rot, gelb und orange einfärben. Abwechselnd Linien auf den noch feuchten weißen Guss spritzen. Mit einem Holzstäbchen abwechselnd von oben nach unten und von unten nach oben durch den Guss ziehen, so das geschwungene Linien entstehen.

Sambuca Torte 4 Ei M

Menge: 1 Kuchen

Für den Schüttelteig

150 g Weizenmehl

3 Tl. Backpulver

100 g Zucker

1/2 Tüte Saucen Pulver Vanille Geschmack, zum Kochen

4 Ei

150 g zerlassene Butter

Für die Füllung

8 Blatt weiße Gelatine

600 ml Schlagsahne

30 g gesiebter Puderzucker

4 El. Sambuca Kaffeelikör

5 Tl. Instant Kaffee

Zum Bestreuen :

4 Baiserschalen, gehackt

Zum Garnieren :

1 El. Espressini Schoko Kaffeebohnen

Zum bestäuben
Kakaopulver

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben, mit Zucker und Saucenpulver m mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform 26cm gefettet füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei 180 Grad ca. 35 Minuten backen.

Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Gebäckboden einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Likör in einem kleinen Topf erwärmen. Die leicht ausgedrückte Gelatine und Instant Kaffee unter Rühren darin auflösen und etwas abkühlen lassen. Ein Drittel der Sahne mit der Gelatinelösung verrühren. Restliche Sahne unterheben.

Gut die Hälfte der Sahnecreme auf den unteren Gebäckboden streichen und mit den oberen Gebäckboden bedecken, etwas andrücken. Tortenoberfläche und Rand mit der restlichen Sahnecreme bestreichen und mit den gehackten Baiserschalen bestreuen.

Die Tortenoberfläche mit Kaffeebohnen garnieren und mit Kakao bestäuben

Sanddorn Krümel Torte 3 Ei M

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. Tl Backpulver
120 g Zucker
1 Tüte. Vanillin Zucker

3 Ei (Gr. M)

150 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

6 EI Buttermilch

5 EI Sanddorn Vollfrucht mit Rohrzucker (Reformhaus)

Für die Krümel:

40 g Butter oder Margarine

60 g Weizenmehl

40 g Zucker

50 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

Puderzucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben, mit Zucker und Vanillin Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Die Hälfte des Teiges in eine Springform 20 cm, gefettet, füllen und glatt streichen. Sanddorn Vollfrucht zum restlichen Teig geben und verrühren. Sanddornteig auf die erste Teighälfte in die Springform füllen und verstreichen.

Für die Krümel Butter oder Margarine, Mehl und Zucker in einer Schüssel mischen und mit den Händen zu Krümeln verkneten, Mandeln unterheben. Krümel auf den Teig streuen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backen:

Bei etwa 180° C ca. 35 Minuten

Kuchen 10 Min. in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Schichtkäsekuchen 3 Ei M

Zum Vorbereiten:

100 g Butterkekse
0,5 gestr. TL gem. Zimt
0,5 gestr. TL gem. Ingwer
0,5 TL Geriebene Zitronenschale

Für den Teig:

250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker

3 Ei

200 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

500 g Schichtkäse (20 % Fett)

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker
1 2 El Zitronensaft
1 TL gemahlener Zimt

Zum Vorbereiten Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben. Beutel fest verschließen. Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel in eine große Schüssel geben, mit Zimt, Ingwer und Zitronenschale mischen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker mischen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren. Damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Zwei Esslöffel Teig in eine quadratische Backform (23 x 23 cm, 2 l Inhalt, gefettet) geben und glatt streichen.

Tipp: Anstelle der quadratischen Backform kann auch ein Backrahmen auf ein Backblech gestellt werden (25 x 22 cm, gefettet) oder eine Springform (26 cm, gefettet) verwendet werden.

Schichtkäse mit einem TL. Abstechen, zu den Keksbröseln geben und gut vermischen. Die Schichtkäse Brösel Mischung unter den restl. Teig heben,

ebenfalls in die Form geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)

Heißluft: ca. 160° (nicht vorgeh)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 40 50 Minuten

Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zwei Ei von dem Guss abnehmen und mit Zimt verrühren, Den Zimtguss in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Restlichen Zitronenguss auf den Kuchen streichen. Zimtguss in Streifen darauf spritzen und mit einem Holzstäbchen Muster in den Guss ziehen. Guss fest werden lassen

Schneller Kirsch Mandel Kuchen 4 Ei

Vorbereiten:

2 Gläser Sauerkirschen (Abtropfgewicht je 370 g)

Teig:

300 g Mehl,
3 gestr. TL Backpulver,
150 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker.

4 Ei,

150 g zerlassene Butter,
100 g gemahlene Mandeln

Guss:

150 g Puderzucker, etwas Kirschensaft (von den Sauerkirschen)

Zum Vorbereiten Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier trocken tupfen. Etwas Kirschsaft für den Guss zurückbehalten. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker und Vanillezucker mischen, Ei und Butter hinzufügen, mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insge-

samt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind, Mandeln hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf ein Backblech (gefettet, gemehlt) geben und glatt streichen, die Kirschen darauf verteilen. Blech in den Ofen schieben und bei ca. 180 Grad etwa 25 Min. backen. Blech auf einen Kuchenrost stellen, Kuchen erkalten lassen. Für den Guss Puderzucker sieben und mit soviel Kirschsafft anrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Kuchen damit bestreuen.

Schoko Birnen Kuchen 4 Ei M

Schüttelkuchen

Zutaten für 10 Portionen

120 g Kuvertüre, Halbbitter

Für den Belag:

1 Dose/n Birne(n), halbiert (460 g Abtropfgewicht)

Für den Teig:

250 g Mehl (Weizenmehl)

4 TL Backpulver, gestrichen

200 g Zucker

4 m. große Ei(er)

125 g Butter oder Margarine, zerlassen

125 ml Schlagsahne

80 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Zum Vorbereiten:

Kuvertüre in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, etwas abkühlen lassen.

Für den Belag die Birnenhälften in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.

Für den Teig:

Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel(3 Liter Inhalt) geben, mit Zucker mischen. Ei, Butter oder Margarine, Sahne und zerlassene Kuvertüre hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass

alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals gut durchrühren, damit auch die trockenen Zutaten am Rand mit untergerührt werden.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 30 cm) geben und glatt streichen.

Birnen in dünne Spalten schneiden und dachziegelartig auf den Teig legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und

bei 180 Grad (Gas Stufe 2 3) etwa 30 Minuten backen.

Kuchen erkalten lassen und mit geschmolzener Kuvertüre besprenkeln.

Anm. von mir:

geht schnell und schmeckt super!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Freischaltung: 17.05.02 Polarstern

Schoko Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb M

450 g (6 Platten) TK Blätterteig

Zum Vorbereiten:

150 g Edelbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)

Für den Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

170 g Zucker

1 Tüte. Bourbon Vanille Zucker

4 Ei

125 ml (1/8 l) Speiseöl

125 ml Buttermilch

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

1 Ei Milch

Für den Guss:

50 g Edelbitterschokolade (60 % Kakaoanteil)

20 g Butter

Blätterteigplatten zugedeckt nebeneinander auftauen lassen.
Zum Vorbereiten Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse lauwarm abkühlen lassen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inhalt) sieben. Mit Zucker und Vanille Zucker mischen. Ei, Speiseöl, aufgelöste Schokolade und Buttermilch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig auf ein Backblech oder eine Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet, bemehlte) geben und glatt streichen. Einen Backrahmen darum stellen.

Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Die Ränder der Blätterteigplatten rundherum gerade schneiden. Platten mit einer Gabel mehrfach einstechen. Jede Platte in Rechtecke (etwa 2 x 6 cm) schneiden. Die Blätterteig Rechtecke mit der Eigelbmilch bestreichen und dicht an dicht auf den Teiglegen. Das Backblech oder die Fettfangschale in den Backofen schieben.

O/U: ca. 200 Grad (vorgeh.)
Heißluft: ca. 180 Grad (vorgeh.)
Gas: Stufe 3 4 (vorgeh.)

Backzeit ca. 25 Minuten

Das Backblech oder die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit der Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Guss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit dem Guss besprenkeln, Guss trocknen lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen

Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M

1 Becher (250 g) Mascarpone,

1,5 Tüte. (150 g) Halbbitterkuvertüre

Schüttelteig:

Knapp 1,5 Becher (270 g) Mehl,
3 gestr. TL Backpulver,
0,5 Becher (125 g) Zucker,

4 Ei,

0,5 Tüte. (125 g) zerlassene, abgekühlte Butter,

etwa 0,5 Becher (100 ml) Milch

Zum Tränken:

0,5 Becher (125 ml) Espressokaffee,

2 TL Zucker,

2 EL Amaretto

Creme:

200 g Himbeeren,

4 Blatt Gelatine,

Saft 1 Zitrone,

1 Becher (100 g) Zucker,

1 Becher (250 ml) Schlagsahne

Garnieren:

100 g frische Himbeeren,

Zitronenmelisse Blättchen,

30 g geschabte Vollmilchschokolade

Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone Becher auswaschen, trocknen und zum Abmessen verwenden.

Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine gut verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker mischen. Ei, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel gut verschließen. Mehrmals (insgesamt 15 30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech geben und glatt streichen. Die aufgelöste Kuvertüre darüber träufeln, Backblech in den Ofen schieben und bei ca. 200 Grad (vorgeheizt) ca. 25 min. backen. Backblech auf einen Kuchen-

rost stellen. Kuchen abkühlen lassen. Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zum Trinken Kaffee mit Zucker und Amaretto verrühren, Kuchen damit tranken. Für die Creme Himbeeren pürieren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen). Die leicht ausgedrückte Gelatine unter rühren vollständig darin auflösen. Die Mascarponecreme mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Himbeerpüree und Zucker zufügen. Die Zitronen Gelatine Lösung langsam unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und danach für ca. 2 Std. kalt stellen. Zum Garnieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Himbeeren, geschabter Schokolade und Zitronenmelisse Blättchen garnieren

Schokoriegel Rotwein 6 Ei M

Schüttelkuchen

Der geht so was von schnell, und er schmeckt super lecker !

Zutaten für 20 Portionen

400 g Mehl

300 g Zucker

10 gefüllte Milkschokoriegel kleingehackt z. B von Kinderschokolade

1 Tüte. Backpulver, 1 Prise Salz

1 Ei Zimt, 1 Ei Kakao

1 TI gem. Vanille

6 Ei

300 g zerlassene Butter oder Margarine

1/4 l Rotwein

Zubereitung

Backofen auf 175°C vorheizen.

Eine Kranzform ausbuttern und mehlen.

Mehl, Zucker , Schokolade, Salz, Backpulver, Zimt , Vanille und Kakao in einer Schüssel mit Deckel durchschütteln.

Dann die restlichen Zutaten dazugeben, und noch mal kräftig durchschütteln oder mit dem Schneebesen unterrühren.

Dann in die Kranzform füllen und

für 45 Min. im Ofen backen. (Stäbchenprobe machen)

Herausnehmen, 10 Min. abkühlen lassen, aus der Form auf ein Kuchengitter geben und auskühlen lassen.

Nach Belieben mit Puderzucker, Guss oder Schokoguss verzieren.

Schüttel Becherkuchen mit Mohn 3 Ei M

3 Ei,

1 Becher Sauerrahm,

1 Becher Zucker,

1 Becher Mehl,

1/2 Becher Öl,

1 Tüte. Vanillinzucker,

1 Tüte. Backpulver und

1 Becher Mohn

3 Ei, 1 Becher Sauerrahm und die restlichen Zutaten in die Germteigschüssel geben (Sauerrahmbecher als Messbecher verwenden). Diese verschließen, entlüften ("Tupperseufzer") und ca. 2 Minuten gut durchschütteln. Danach mit dem Schneebesen noch kurz durchrühren und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Ca. 30 Minuten bei 170°C backen.

Kurz auskühlen lassen und mit Zitronenglasur bestreichen und kleine Schnitten schneiden.

Schüttel Blechkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Blech:

300 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

300 g Zucker

3 Esslöffel Kakaopulver

1 Teelöffel Zimt

180 g gemahlene Nüsse oder Mandeln

4 Ei

1 Tasse starker Bohnenkaffee

180 g flüssige Butter

Außerdem:

Fett und Gries für das Blech
100 g Puderzucker
Saft einer halben Zitrone
Kokosraspel zum Bestreuen

Zubereitung:

Das Mehl mit dem Backpulver, Zucker, Kakaopulver, Zimt und den gemahlenen Nüssen oder Mandeln in eine gut verschließbare Schüssel geben, und kräftig schütteln.

Die Ei, Bohnenkaffee und flüssige Butter in eine andere Schüssel geben, gut verschließen und ebenfalls kräftig schütteln. Die flüssigen Zutaten zu den festen in die Schüssel geben, verschließen und kräftig schütteln.

Nach Bedarf noch kurz durchrühren, den Teig auf ein gefettetes und mit Gries bestreutes Backblech streichen und im

vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Den Puderzucker mit so viel Zitronensaft glatt rühren, dass eine gut streichbare Glasur entsteht, und den Kuchen damit überziehen.

Zum Schluss die Kokosraspel darüber streuen und die Glasur vollständig trocknen lassen.

Schüttelkuchen I 3 Ei M

1 Joghurt Aprikose

(saftig und locker)

Zutaten:

150 g Naturjoghurt (Becher ausspülen, abtrocknen und nun weiter als Maßbecher benutzen)

3 Becher Mehl (entspricht 300 g)

2 gestrichene TL Backpulver

2 Becher Zucker (entspricht 300 g)

1 Päckchen geriebene Zitronenschale

3 Ei (Größe M)

1 Becher Speise Öl (entspricht 150 ml)

1 Dose Aprikosenhälften (480 g)

100 g Aprikosen Konfitüre zum Glasieren

20 -25 g gehackte Pistazienkerne

etwas Butter zum Einfetten des Backbleches

1 verschließbare Schüssel (Inhalt 3 Liter)

1 feines Sieb

Zubereitung:

Den Joghurt in die Schüssel einfüllen und das Sieb in die Schüssel hängen.

Das Mehl in das Sieb füllen und das Backpulver zugeben.

Beides mischen und durch das Sieb streichen. Den Zucker, geriebene Zitronenschale (Citroback) in die Schüssel geben und untermischen. Die Ei und das Speise Öl zufügen.

Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals insgesamt 15 30 Sekunden kräftig schütteln, damit alle Zutaten gut vermischt sind. Danach noch mal alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel sorgfältig durchrühren, damit sich die trockenen Zutaten vom Schüsselrand mit dem Teig gut verbinden. Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen und die gut abgetropften Aprikosen hälften auf den Teig verteilen und backen.

Elektro- - Herd bei 200° (vorgeheizt), Gas Herd Stufe 3 (vorgeheizt), Umluft Herd 170°

Backzeit: ca. 30 Minuten

Inzwischen Aprikosen Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf Erwärmen. Nach der Backzeit das Blech aus dem Ofen nehmen und auf ein Kuchengitter stellen und den noch heißen Kuchen mit der Konfitüre bestreichen. Mit den Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit ohne Backzeit ca. 30 Minuten

Schüttelkuchen II 3 Ei M

Benötigt wird:

3 Ei

250 ml saure Sahne

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Backpulver

125 ml Öl

150 g Mehl

150 g Kakao

100 g Haselnüsse

So geht's:

Alle Zutaten in eine Schüssel mit Deckel geben, gut durchschütteln und in eine Kastenform geben dann backen:

Umluft 180°C , 60 Minuten oder Mikrowelle 600 Watt, 15 Minuten

Schüttelkuchen I 4 Ei M

Zutaten:

500 ml Zucker,

500 ml Mehl,

200 ml geriebene Schokolade,

400 ml geriebene Nüsse,

etwas Zimt,

1 Tüte. Vanillezucker,

1 Tüte. Backpulver

Diese trockenen Zutaten kurz durchschütteln, dann gib noch dazu:

4 ganze Ei,

150 ml zerlassene Butter,

200 ml schwarzer Kaffee,

etwas Rum

Saft einer halben Zitrone.

Das ganze in der gut entlüfteten Germteigschüssel ca. 1 Minute gut durchschütteln, in eine Form füllen und backen. Dauer eine gute Stunde bei 180 Grad.

Schüttelkuchen II 4 Ei M

Für den Boden:

4 Ei

2 Tassen Zucker

1 Tasse Öl

1 Tasse Sprudelwasser

3 Tassen Mehl

1 Päckchen Backpulver

Zitrone (ein paar Spritzer)

alles vermischen

Ofen auf 200 Grad vorheizen und für ca.50 Minuten

auf einem Blech backen (mittlere Schiene). nach der Hälfte der Zeit nach dem Boden schauen und eventuell mit Alufolie zudecken damit die Decke nicht verbrennt.

Für den Belag:

2 Büchsen Mandarinen (von 1 Büchse Saft abgießen)

2 Becher Schlagsahne (a 200 g Becher)

2 Beutel Paradiespudding

(Pudding ohne Kochen es können auch gemixte Geschmacksrichtungen sein) alles in eine große Schüssel geben, mit einem Deckel zudecken und kräftig durchschütteln. Keinen Mixer benutzen und nicht mit dem Löffel umrühren, einfach mit den Händen schütteln :)

Belag auf den Kuchen streichen und nach Belieben garnieren.
Kann sofort serviert werden.

Schüttelkuchen III 4 Ei M

300 g Mehl

300 g Zucker

150 g gem. Nüsse oder Mandeln

1/2 Tl Zimt

100 g Ger. Bitterschokolade

4 Ei

1 Tasse kalten Kaffee

180 g zerl. Butter

Alles zusammen in einer Schüssel gut verrühren oder schütteln und auf **180- 200°C ca.1,5 Std. backen**

Schüttelkuchen I M

Zutaten:

1 Tortenboden gekauft oder gebacken (Ring der Springform darum legen),

2 Becher Schlagsahne,

2 Päckchen Sahnesteif,

2 Päckchen Paradiescreme Vanille,
2 Dosen Mandarinen samt Saft

Alles nach und nach in eine Schüssel mit Deckel geben. Kräftig schütteln und auf den Boden geben. Mit Schokostreusel garnieren. Im Kühlschrank mindestens eine halbe Stunde kühlen.

Wenn sie keine große Schüssel mit Deckel haben, können sie die Sahne Mandarinen Masse auch vorsichtig mit dem Schneebesen rühren.

Schütteltorte

Man nehme eine Schüssel mit Deckel und fügt folgendes hinzu:

2 Becher Schlagsahne

2 kleine Büchsen Mandarinen mit Saft
2x Paradiescreme Zitrone und
2x Sahnesteif

alles wird gut durchgeschüttelt, bis sich die Masse nur noch schwer schütteln lässt fest ist.

Nun alles auf einem Tortenboden (z. B. Obstkuchenboden) geben und anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Fertig!

Schüttelkuchen II M

300 g Mehl
300 g Zucker
150 g gem. Nüsse (Wal Haselnuss)
1 Päckchen Backpulver
1/2 TL Zimt
100 ger. Bitterschokolade gut durchmischen oder in eine Tupper-
schüssel geben und schütteln.

Dann 4 Ei dazu 1 Tasse kalter Kaffee und 180 g zerlassene Butter
Dann entweder wieder schütteln oder mit dem Teigschaber durchmischen.
In eine gefettete Kastenform geben und 40 60 Min bei 180 200 Grad ba-
cken. Mit beliebiger Glasur überziehen. Kann man auch aufs Blech strei-
chen und in Stücke schneiden.

Schüttelkuchen Eierlikör 2 Ei

Zutaten:
150 g Mehl

3 gestrichene Ei Backpulver
100 g Puderzucker
100 g gemahlene Haselnüsse

2 Ei

100 ml Speiseöl
125 g Eierlikör

Zubereitung:

Mehl und Backpulver mischen, mit den anderen Zutaten in einem Schüttelbecher oder Verschließbare Schüssel (1,2 Liter) geben und mehrmals kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Den Teig in eine Springform geben und

bei 180° ca. 35 min backen.

Den Kuchen dann mit Schokoglasur überziehen.

Schüttelkuchen im Silikon König 3 Ei

Portionen: 4 Vorbereitung

Zutaten etwas Amaretto oder Rum Aroma
1 Tasse kalter Kaffee
180 g geschmolzene Butter/Margarine

3 Ei

2 Tl. Backpulver
1 Tasse gemahlene Haselnüsse
300 g Zucker
300 g Mehl

Zubereitung Alle trockenen Zutaten gut vermischen, dann die restlichen Zutaten hinzugeben. In einer geschlossenen Schüssel gut schütteln . Den Teig in den leicht gefetteten Silikon König von TW geben und

1 Stunde bei ca. 170° Grad backen.

Die Form aus dem Backofen nehmen, noch etwa 5 Minuten stehen lassen, dann erst stürzen.

Schüttelkuchen mit Joghurt 2 Ei M

Zutaten:
250 ml Zucker,
500 ml Mehl,

1 Tüte. Backpulver,
1 Tüte. Vanillezucker

Trockene Zutaten kurz durchschütteln

2 ganze Ei,
200 ml Öl,

1 Becher Joghurt

Diese Zutaten in einem Shaker shaken. Dann zu den trockenen Zutaten geben. Die Schüssel gut entlüften und verschließen, 1 min. gut durchschütteln und in einer Gugelhupfform die gut gefettet und gestaubt ist(kann auch eine andere Form sein) füllen und ca. 1 Stunde bei 180 Grad backen.

Muss euch sagen dieser Kuchen hat es in sich. Wir nennen ihn den 'Friss mich dumm Kuchen' weil man immer mehr isst als man will. Ist sehr saftig.

Schüttelkuchen mit Kirschen

Zutatenangaben ausgelegt für 10 Portionen:

375 g Mehl
375 g Zucker
375 g Butter, weiche (flüssige) o. Margarine
1 Pkt. Backpulver
1 Pkt. Vanillezucker
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)

Zubereitung:

Alle Zutaten außer den Kirschen in eine Schüssel geben und gut verrühren/schütteln. Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und die Kirschen darauf verteilen. Bei 200 Grad ca. 25-30 Minuten backen. Ofen vorheizen.

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: simpel

Schüttelkuchen mit Mandarinen M

ohne Backen

Zutaten für 1 Portionen

- 2 Tüte Dr. Oetker Paradiescreme, Vanille
- 2 Dose/n Mandarine(n)
- 3 Tüte Sahnesteif

2 Becher Schlagsahne

- 1 Tortenboden

Zubereitung

Alle Zutaten in eine große Schüssel geben. Deckel drauf, und gut durchschütteln! Auf dem Tortenboden verteilen und glatt streichen. (evt. Tortenring verwenden) Wer mag, kann noch bunten Zuckerstreusel drauf machen.

Zubereitungszeit: ca. 5 Minuten

Freischaltung: 10.05.05 Goldhamster022

Schüttelkuchen mit Paradiescreme 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei

- 4 Ei Zucker
- 4 Ei Mehl
- 4 Ei Öl
- 2 Tüte Vanillezucker
- ½ Tüte Backpulver
- 2 Dose/n Mandarine(n)

2 Becher Sahne

- 2 Tüte Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)
- 2 Tüte Vanillezucker

Zubereitung

Von den 3 Ei bis zum halben Päckchen Backpulver alles in eine Rührschüssel geben und zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in eine Obstbodenform füllen und **20 Minuten bei 175°C backen**.

Den Teig nach dem Backen aus der Form nehmen und abkühlen lassen. Für den Belag nehmen sie bitte alles, von den zwei Dosen Mandarinen bis hin zu den 2 Päckchen Vanillezucker, und geben es in eine Schüssel mit festschließendem Deckel. Das wird dann solange geschüttelt, bis die Mas-

se eine (feste) Konsistenz hat. Die Masse auf den abgekühlten Tortenböden geben und servieren.

Tipp: Man kann es auch mit anderen Früchten und anderen Sorten Paradiescreme machen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Freischaltung: 02.04.05 grobi01

Schüttelkuchen mit Phantasie Käfern 4 Ei

" Das brauchst Du:

500 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

4 Ei

250 g zerlassene Butter oder Margarine

1 kleine Dose Cocktailfrüchte

Für den Belag:

2 bis 3 Ei durch ein Sieb gestrichene Aprikosenkonfitüre

1 Marzipan decke (gibt es fertig zu kaufen)

Bunte, süße Lakritze Spaghetti

Für die "Phantasie Käfer":

1 Päckchen Marzipan Rohmaße

75 bis 100 g gesiebten Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Zuckerschrift

Abgezogene Mandeln oder Pistazienkerne

So bereitest Du den saftigen Schüttelkuchen zu:

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und in eine große Schüssel sieben.

Den Zucker, den Vanillezucker und die Ei hinzugeben.

Die zerlassene Butter oder Margarine darf nicht mehr heiß sein, ebenfalls in die Schüssel geben.

Die Cocktailfrüchte mit dem Saft auch hinzufügen.

Alle Zutaten mit einem Rührlöffel zu einem glatten Teig verrühren.

Den Boden einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm) mit Backpapier auslegen.

Den Teig einfüllen, glattstreichen und im Backofen

bei 175 bis 200 Grad in 60 Minuten goldgelb backen.

Den Schüttelkuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost auskühlen lassen.

Den kalten Kuchen mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen oder bepinseln. Die Marzipandecke auf und um den Kuchen legen. Auf der Oberfläche und am Rand gut andrücken.

Wenn die Marzipandecke etwas zu groß ist, das überstehende Marzipan abschneiden.

Wenn Du es stehen lässt, sieht es wie eine Hutkrempe aus und kann lustig dekoriert werden.

Auf die Marzipandecke dekorativ die bunten Spaghetti legen.

Für die "Phantasie Käfer" das Marzipan und den gesiebten Puderzucker in einen TK Beutel geben und zu einer glatten Masse verkneten.

Das Marzipan mit Lebensmittelfarben rot, gelb, grün oder blau einfärben.

Aus dem farbigen Marzipan kleinere oder größere Kugeln formen.

Die Kugeln leicht flach drücken und mit Zuckerschrift darauf phantasievolle "Käferkleider" spritzen.

In die "Käfer" als "Flügel" halbierte Mandeln oder Pistazien drücken.

Die Käfer zwischen die bunten Spaghetti auf den Schüttelkuchen setzen.

Wer will kann noch einige gewaschene Blätter dazwischen legen.

Schlawiner Tipp:

Wenn Du für die Dekoration keine Zeit hast, kannst Du den Schüttelkuchen auch nur dick mit Puderzucker bestreuen und aus Früchten ein lustiges Gesicht darauf legen.

Schütteltorte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter

100 g Zucker

2 Ei

100 g Mehl

½ TI Backpulver

2 kl. Dose/n Mandarine(n)

3 Becher Schlagsahne

3 Tüte Dr. Oetker Paradiescreme, Vanille

4 Tüte Sahnesteif

Zubereitung

Butter, Zucker, Ei, Mehl und Backpulver zu einem Tortenboden verarbeiten in eine runde Springform geben und

ca. 15 min bei 180 °C backen

und auskühlen lassen.

Für den Belag die Mandarinen mit Saft, die flüssige Sahne, Paradiescreme und Sahnesteif in eine Schüssel geben, Deckel drauf und kräftig schütteln. Dann auf den Tortenboden streichen und mit Schokoraspeln dekorieren.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

Freischaltung: 24.04.05 anki1968

Schütteltorte M

Man nehme eine Schüssel mit Deckel und fügt folgendes hinzu:

2 Becher Schlagsahne

2 kleine Büchsen Mandarinen mit Saft

2x Paradiescreme Zitrone und

2x Sahnesteif

alles wird gut durchgeschüttelt, bis sich die Masse nur noch schwer schütteln lässt fest ist.

Nun alles auf einem Tortenboden (z. B. Obstkuchenboden) geben und anschließend im Kühlschrank kalt stellen.

Fertig

Schütteltorte Vanille Mandarine M

Zutaten für 4 Portionen

2 Becher Schlagsahne

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Tüte Puddingpulver, Vanille ohne Kochen!! Paradiescreme Vanille oder Frucht

1 Tortenboden, (Fertigprodukt)

Zubereitung

Alles in eine Schüssel geben und gut durchschütteln und auf einen Kuchenboden geben!! Super schnell und super einfach!! Man kann gar nichts falsch machen!!

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
Freischaltung: 28.02.04 gutguschel

Schwarz Weiß Trüffel Torte 4 Ei M

Für den Teig.

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
2 geh. El gesiebttes Kakaopulver

4 Ei

125 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine

Für die Füllung:

150 g weiße Kuvertüre

500 g Ricotta

1 Msp. gem. Zimt
100 g Früchte Mix

Zum Bestäuben:

1 El Kakaopulver

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker und Kakao mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Springform (24 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: 180°C (vorgeh.)
Heißluft: 160°C (vorgeh.)
Gas: 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: 25 30 Minuten

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Den Boden in der Mitte etwa 2 cm tief aushöhlen, dabei Boden und einen Rand von etwa 1 cm stehen lassen. Das ausgehöhlte Gebäck zerbröseln und beiseite stellen.

Für die Füllung Kuvertüre hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Ricotta, Zimt und Früchte Mix in eine Schüssel geben und cremig rühren. Nach und nach Kuvertüre unterrühren.

Die Käsecreme kuppelförmig auf den ausgehöhlten Gebäckboden streichen und mit etwa der Hälfte der Gebäckbrösel bestreuen, etwas andrücken. Die Torte 2 3 Stunden kalt stellen.

Die Torte vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Aus den restlichen Gebäckbröseln (etwa 100 g) , 100 g aufgelöster, weißer Schokolade und 1 Ei Rum eine geschmeidige Masse rühren. Aus dieser Masse etwa 25 walnussgroße Kugeln formen und mit Kakaopulver bestäuben. Die Torte evtl. zusätzlich mit den Trüffelkugeln garnieren.

Selterskuchen oder Saftkuchen vom Blech 4 Ei

(1 Tasse = etwa 150 ml)

Teig:

3 Tassen (je 100 g) Mehl,
0,5 Tüte. Backpulver,
2 Tassen (je 150 g) Zucker,
1 Tüte.
gerieb. Zitronenschale oder 1 Tüte.
Gerieb. Orangenschale,

4 Ei,

1 Tasse (150 ml) Öl,
1 Tasse (150 ml) Selters,
Fanta,
Apfel oder
Orangensaft

Guss:

250 g Puderzucker,

3 -4 Ei Fanta oder Apfelsaft,
gelbe und rote Speisefarbe

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker, Zitronenschale oder Orangenschale mischen, Ei, Öl und Selters (Fanta, Orangen oder Apfelsaft) hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt. 15 -30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf einem Blech (gefettet, gemehlt) verteilen, glatt streichen. Backblech in den Ofen schieben und bei ca. **180 Grad ca. 20 Min. backen**. Blech auf einen Kuchenrost stellen, Kuchen erkalten lassen. Für den Guss Puderzucker in eine Schüssel sieben mit Fanta oder Apfelsaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Kuchen mit 2/3 des Gusses überziehen. Den restlichen Guss in 3 Portionen teilen und mit den Speisefarben rot, gelb und orange einfärben. Den Guss getrennt in Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und abwechselnd Linien auf den noch feuchten, weißen Guss spritzen. Mit einem Holzstäbchen abwechselnd von oben nach unten und von unten nach oben durch den Guss ziehen, so dass geschwungene Linien entstehen.

Sonnenblumentarte **1 Ei** **M**

Menge: 1 Kuchen

Für den Schüttelteig:

150 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Zucker
1/2 Tl. gemahlener Zimt

1 Ei

100 g zerlassene, abgekühlte Butter

6 El. Milch

30 g Mohnsamen

für den Belag:

1 Dose/n Pfirsichhälften

für den Guss:

100 g Zucker
1 El. flüssiger Honig

3 Ei. Schlagsahne

60 g Butter

60 g Sonnenblumenkerne

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 Liter Inhalt) sieben, mit Zucker und Zimt mischen. Ei, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals insgesamt 15 -30 Sekunden kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mohn hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Tarteform füllen und glatt streichen.

Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen, in Spalten schneiden und auf den äußeren Rand des Bodens legen. Für den Guss Zucker, Honig, Sahne, Butter und Sonnenblumenkerne in einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Masse ohne Deckel etwas einkochen lassen. Den heißen Guss auf dem Belag verteilen. Die Form auf den Rost im Backofen schieben

Bei 200 Grad etwa 35 Minuten.

Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte erkalten lassen. Die Tarte rundherum mit einem Messer lösen, in Stücke schneiden.

: Zub. Zeit : 35

Vitamintörtchen 1 Ei M

200 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

150 g gesiebter Puderzucker

1 Ei

125 g zerlassene, abgekühlte Butter od. Margarine.

150 ml Multivitaminsaft

1 Tüte. (100 g) abgezogene, gestiftete Mandeln

Für die Füllung:

250 g Mascarpone

2 Ei Multivitaminsaft

1 Tüte. Sahnesteif

25 g Zucker

1 mittelgroßer Apfel

Für den Belag

1 Orange

Für den Guss:

250 ml (1/4 l) Multivitaminsaft

25 g Zucker

1 Tüte. Tortenguss klar

Außerdem

4 Mehrweg oder Konservendosen, 450 ml Inhalt

10 x 10 x 6 cm

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Puderzucker mischen. Ei, Butter oder Margarine und Multivitaminsaft hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (Insges. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mandeln hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in die Mehrweg oder Konservendosen (gefettet) geben und glatt streichen.

Die Mehrweg oder Konservendosen auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180°C (vorgeh., untere Einschubleiste)

Heißluft: ca. 160°C (nicht vorgeh.)

Gas: Stufe 2 3 (nicht vorgeh.)

Backzeit: ca. 35 Minuten

Die Dosen auf einen Kuchenrost stellen und etwa 5 Minuten stehen lassen. Die Kuchen herausnehmen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Die Kuchen jeweils einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Mascarpone mit dem Multivitaminsaft geschneidig rühren. Sahnesteif mit Zucker mischen und unterrühren. Apfel schälen, halbieren, entkernen, grob raspeln und unterheben. Jeweils ein Viertel der Mascarpone Apfel Masse auf je eine untere Kuchenhälfte streichen und jeweils mit den oberen Kuchenhälften bedecken, etwas andrücken.

Für den Belag Orange dick schälen und in 8 Scheiben schneiden. Je zwei Orangenscheiben auf je einen Kuchen legen.

Für den Guss Orange dick schälen und in 8 Scheiben schneiden. Je zwei Orangenscheiben auf je einen Kuchen legen.

Für den Guss aus Multivitaminsaft, Zucker und Tortengusspulver nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Die Törtchen mit dem Guss überziehen und etwa 1 Stunde kalt stellen.

Tipp: Statt Orange können auch sehr gut Bananen , Ananas oder Mango-scheiben verwendet werden. Die Törtchen können auch in Muffinsformen oder in dreifach ineinander gestellten Papierbackförmchen gebacken werden. Die Backzeit verkürzt sich dann auf 20 25 Minuten.

Zart schmelzende Sachertorte 6 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

150 g Edelbitterschokolade

130 g Butter

110 g Zucker

Mark einer Vanilleschote

6 Ei

110 g Zucker

125 g Mehl

300 g Aprikosenkonfitüre

400 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

1. Schokolade zerteilen, schmelzen. Ofen auf 170 Grad vorheizen.
2. Butter mit gesiebttem Puderzucker und Vanillemark schaumig schlagen. Ei trennen. Eigelbe unter die lauwarne Schokolade rühren. Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. 1/3 des Eischnees und gesiebttes Mehl unter die Schokomasse ziehen. Übrigen Eischnee unterheben. In eine Springform (24 cm) füllen,

45 -50 Min. backen.

Boden auskühlen lassen, waagrecht halbieren.

3. Konfitüre erhitzen, Hälfte davon auf den unteren Boden streichen. 2. Boden darauf setzen, Oberfläche mit übriger Konfitüre bestreichen.

4. Kuvertüre schmelzen Torte damit überziehen. Stücke markieren, evtl.

Fleisch

Schüttelpizza 3 Ei M

Zutaten für 2 Portionen

2 Paprikaschote(n), rot und gelb, gewürfelt

150 g Salami, gewürfelt

200 g Käse, gerieben

1 kl. Dose/n Champignons

250 ml Milch

3 Ei

180 g Mehl

1 Pck. Kräuter (TK)

Zubereitung

Klein geschnittene Paprika, Salami, Käse und die abgetropften Champignons mischen. Milch und Eier verquirlen, das Mehl und Kräuter hinzufügen und gut mischen. Den Teig in eine Silikonform geben und bei 180 Grad **Ober-/Unterhitze 20 Minuten backen.**

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

Freischaltung: 19.10.05 dodozu

Kommentar von Hexlein08 20.10.2005 09:01

Mein Rezept ist ähnlich,

mit Schinken und 1 Dose Mexiko Gemüse.

Die doppelte Menge reicht für ein tiefes Backblech.

Hexlein08

Muffins

Lebkuchen Muffins 3 Ei M

Zum Vorbereiten:

12 getrocknete Soft Aprikosen
75 g Marzipan Rohmasse

Für den Teig:

200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
175 g Zucker
2 TL Lebkuchengewürz
1 Prise Salz
1 Tüte Orangenfrucht

3 Ei

Saft von 1 Orange
175 g zerl. abgek. Butter od. Margarine

100 ml Milch

Zum Verzieren:

50 g weiße Kuvertüre

50 g Vollmilch Kuvertüre

Zum Vorbereiten Aprikosen an der Seite etwa 1 cm tief einschneiden. Marzipan Rohmasse klein schneiden, verkneten und 12 Kugeln daraus formen. Die Aprikosen mit dem Marzipan füllen.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) sieben, mit Zucker, Lebkuchen Gewürz, Salz und Orangenfrucht mischen. Ei, Orangensaft, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

Mehrmals (insgesamt. 15 30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) füllen. Jeweils 1 gefüllte Aprikose in die Mitte des Teiges geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

O/U: ca. 180° (vorgeh.)
Heißluft: ca. 160° vorgeh.
Gas: Stufe 2 3 (vorgeh.)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Die Muffins 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Muffins erkalten lassen.

Zum Verzieren beide Kuvertüresorten getrennt in Stücke hacken und jeweils in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen. Kuvertüre getrennt in je ein Pergamentpapiertütchen geben, eine kleine Ecke abschneiden. Die Kuvertüre spiralförmig auf die Muffins spritzen, Guss fest werden lassen.

Schwarz Weiß Muffins 4 Ei M

Zutaten

Für den Teig:

150 g Weizenmehl

3 gestr. Tl Backpulver

1Pck.Pudding Pulver Vanille Geschmack

125 gr. Zucker

1 Pck. Vanillin Zucker

4 Ei (M)

150 gr. zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

1 El. Kakaopulver

1 -2 El. Milch

zum Bestäuben:

Puderzucker

Für den Teig,

Mehl mit Backpulver und Pudding Pulver mischen, in eine verschließbare Schüssel(3 Liter) sieben, mit Zucker und Vanillinzucker mischen.

Ei und Butter oder Margarine hinzufügen.

Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals insgesamt 15- 30 Sekunden, je nach Menge der Zutaten kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit dem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2. Gut die Hälfte des Teiges in 12 gefettete Muffinsförmchen füllen. Kakao sieben, mit der Milch unter den Rest des Teiges rühren. Den Kakaoteig auf den hellen Teig verteilen. Muffinsförmchen auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober/Unterhitze: etwa 180°C(vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160°C(vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 -3

Backzeit: etwa 25 Minuten

3.

Die Muffins 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen., dann aus den Förmchen lösen und erkalten lassen.

4.

Zum Bestäuben die Muffins vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bestreichen Sie die heißen Muffins mit Erdbeerkonfitüre

Rosen Muffins 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

250 g Weizenmehl

3 gestr. Tl: Backpulver

180 g Zucker

3 Ei (M)

180 g zerlassene ,abgekühlte Butter oder Margarine

400 ml Sahne

Für den Sirup

200 g Zucker

300 ml Wasser

1 PK. geriebene Zitronenschale

3 El Zitronensaft

3 4 El Rosenwasser

Zum Garnieren

Dekorrosen oder Blätter

1.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel sieben, mit dem Zucker vermischen. Ei ,Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals kräftig schütteln, so das alle Zutaten gut vermischt sind.

Alles mit dem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2.

Teig in 12 Muffinsförmchen füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Im Backofen bei 200°C (vorgeheizt) etwa 25 Minuten backen

3

Die Muffins 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen., dann aus den Förmchen lösen und erkalten lassen.

4.

Für den Sirup Zucker, Wasser ,Zitronenschale und Saft in einen Topf geben, mischen und erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Sirup im Topf ohne Deckel köcheln lassen ,bis er etwas dicklich wird. Rosenwasser unterrühren.

5.Muffins auf einen Kuchenrost stellen und mit dem Sirup beträufeln.

Abgetropften Sirup wieder über die Muffins träufeln, bis der gesamte Sirup von den Muffins aufgesogen ist..

Muffins erkalten lassen. Mit Dekorrosen und blättern garnieren.

Zubereitungszeit:

40 Minuten ,ohne Abkühlzeit.