

Blechkuchen ohne Kuh Milch

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.
Von Renate1

Sowie Rezepte, www.chefkoch.de

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

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst
Bei Word + PDF am Schluss

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Montag, 26. Dezember 2005

www.Hans-joachim60.de

Index

| | |
|---------------|----|
| Alkohol | 3 |
| Fisch | 52 |
| Nüsse | 5 |
| Obst | 14 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|---------------------------------|---|
| Blechkuchen ohne Kuh Milch..... | 1 |
| Index | 1 |
| Inhaltsverzeichnis | 1 |
| Alkohol | 3 |
| Eierlikörkuchen 5 Ei | 3 |
| Honig Schnitten 1 Ei..... | 3 |
| Schoko Mint Kuchen 4 Ei | 4 |
| Nüsse | 5 |
| Elisen Lebkuchen 2 Ei | 5 |
| Erdnuss Zöpfchen 4 Eigelb | 6 |
| Fruchtige Nussecken 2 Ei | 6 |

| | |
|---|----|
| Hafer-Nuss-Schnitten | 7 |
| Konfitüre Kuchen 4 Ei | 8 |
| Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei..... | 8 |
| Linzer Schnitten 1 Eigelb | 9 |
| Nuss Erdbeer Schnitten 5 Ei..... | 10 |
| Nuss Honig Schnitten..... | 11 |
| Original Trierer Nussecken 2 Ei..... | 12 |
| Schokokuchen 5 Ei..... | 13 |
| Wald und Wiesenkuchen 2 Ei | 13 |
| Obst..... | 14 |
| Affenschnitten 4 Ei..... | 14 |
| Altbayrischer Apfelkuchen 4 Ei | 15 |
| Amerikanische Ingwerschnitten 1 Ei + 1 Eigelb..... | 15 |
| Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei..... | 16 |
| Apfel Blechkuchen | 17 |
| Apfel Kirsch Kuchen 5 Ei | 17 |
| Apfel Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß | 18 |
| Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei..... | 19 |
| Apfelkuchen 1 Ei | 20 |
| Apfelkuchen 5 Ei | 21 |
| Apfelkuchen mit Kokosstreusel 4 Ei | 21 |
| Apfelweinkuchen 2 Ei..... | 22 |
| Aprikosenschnitten 1 Eigelb..... | 23 |
| Blechkuchen 5 Ei..... | 24 |
| Blitzkuchen 5 Ei | 24 |
| Erdbeerschnitten 6 Ei..... | 25 |
| Exotischer Blechkuchen 6 Ei | 25 |
| Fanta Limette Blechkuchen 5 Ei | 26 |
| Heidelbeerkuchen | 27 |
| Honigkuchen 6 Ei | 27 |
| Johannisbeerkuchen mit 2 Ei | 28 |
| Kirsch Mohnkuchen 2 Ei | 28 |
| Kirschkuchen 6 Ei..... | 29 |
| Kirschkuchen mit Mandeln..... | 29 |
| Kirschkuchen mit Ölteig 6 Ei | 30 |
| Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei..... | 30 |
| Mähdrescher Kuchen 6 Ei..... | 31 |
| Mallorquinischer Kuchen..... | 32 |
| Mandarinen-Blechkuchen 4 Ei..... | 33 |
| Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei..... | 33 |
| Niederbayerischer Zwetschgenkuchen 2 Ei | 34 |
| Nikolauskuchen 4 Eiweiß | 34 |
| Nuss Erdbeer Schnitten 5 Ei..... | 35 |
| Obstkuchen vom Blech 4 Ei | 36 |
| Pfirsichschnitten 4 Ei | 37 |
| Pflaumenkuchen | 38 |
| Pina Colada Kuchen 5 Ei..... | 41 |
| Prasselkuchen..... | 42 |

| | |
|---|----|
| Rhabarberkuchen 4 Ei | 42 |
| Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat..... | 43 |
| Schoko Mint Kuchen 4 Ei | 44 |
| Schokokuchen 5 Ei | 45 |
| Streuselkuchen mit Johannisbeeren 1 Ei..... | 46 |
| Tassenkuchen mit Früchten 6 Ei | 46 |
| Tee Blech Kuchen 5 Ei | 47 |
| Traubenkuchen Lothringer Art 5 Ei | 48 |
| Waldmeister Apfel Kuchen 3 Ei | 49 |
| Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb..... | 50 |
| Zitronenkuchen 5 Ei..... | 51 |
| Zitronenkuchen vom Blech 4 Ei..... | 51 |
| Fisch..... | 52 |
| Zanderfilet auf Gemüse..... | 52 |
| Hinweis M | 52 |
| Hinweis für Word..... | 53 |

Alkohol

Eierlikörkuchen 5 Ei

5 Eier,

250 g Zucker,
 1 Tüte Vanillezucker
 250 g Mehl,
 1 Tas. Öl,
 1 Tas. Eierlikör,
 1 Tüte Backpulver,

Guss

200 g Staubzucker,
 3 Ei heißes Wasser.

alle Zutaten zu einem Teig verarbeiten, auf ein Backblech bei mittlerer Hitze ca. 25 min backen

Auf den etwas abgekühlten Kuchen gibt man den Guss Den gesiebten Staubzucker in eine Schüssel geben und mit so viel heißem Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht.

Honig Schnitten 1 Ei

Menge 1 Blech

250 g Honig,
200 g Zucker,
65 g Butter,
1/8 Liter Malzbier,

1 Ei,

1 Tüte. Lebkuchengewürz, abgeriebene Schale

1 Zitrone,

1 Prise/n Salz,

1 El. Rum,

1 Tl. Zimt,

1 Tl Ingwerpulver,

500 g Mehl,

1 Tüte. Backpulver.

Zutaten für den Guss

100 g Puderzucker,

1 El. Rum,.

1 El. heißes Wasser,

Buntzucker zum Bestreuen.

Honig mit Zucker, Butter und Malzbier langsam erwärmen, bis alle Zutaten flüssig sind und der Zucker sich gelöst hat. Unter die fast erkaltete Masse nach und nach das Ei, Lebkuchengewürz, Zitronenschale, Salz, Rum, Zimt und Ingwerpulver mischen. Mehl mit Backpulver vermengen und löffelweise unter den Teig ziehen. Den Teig in die gefettete Fettpfanne des Backofens geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 ° auf der Mittelschiene etwa 20 min backen.

Sofort mit einem Guss aus Puderzucker, Rum und Wasser überziehen und dick mit Buntzucker bestreuen. In Stücke schneiden, vom Blech lösen und erkalten lassen.

Schoko Mint Kuchen 4 Ei

oder Hexenkuchen

Teig:

200 g Margarine

200 g Puderzucker

4 Eier

1 Tüte. Vanille Zucker

125 g Mehl

125 g Speisestärke
1 TL Backpulver
2 EL Kakao

Mint Creme:

375 ml Wasser
4 EL Zucker
1 Puddingpulver Vanille.
1 grüne Götterspeise
100 g Butter
100 g Kokosfett
1/8 l Pfefferminzlikör
Puderzucker zum Abschmecken

Margarine, gesiebten Puderzucker und Eier cremig rühren. Van Zucker, Mehl, Speisestärke und Backpulver dazugeben. Alles kräftig zu einem Teig schlagen.

Teig teilen, eine Hälfte mit dem Kakao dunkel färben. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, Zuerst den dunklen Teig glatt aufstreichen, löffelweise vorsichtig die helle Masse darüber geben, möglichst nicht miteinander vermischen, heiß stürzen, das Papier abziehen.

Für die Mint-Creme von dem Wasser 1 Tasse wegnehmen, darin den Van Pudding und die Götterspeise zusammen anrühren. den Rest Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, die angerührte Masse hineingießen, kurz aufwallen lassen, sofort vom Herd nehmen. Butter und Kokosfett unter die heiße Masse schlagen, Pfefferminzlikör zugeben und mit Puderzucker abschmecken. Die Mint-Creme auf die dunkle Unterseite des Kuchens streichen.

Backzeit: 20 min

Hitze: 200 °C

Nüsse

Elisen Lebkuchen 2 Ei

Für 40 Stück 1 Stück = 1,5 Points

2 Eier

180 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
1 Msp. Nelkenpulver
1 Msp. Zimt Zitronenschale

80 g Zitronat
100 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Haselnüsse
1 Msp. Backpulver
40 Backoblaten

Eier schaumig rühren, nach und nach Zucker zugeben und cremig schlagen. Vanillemark, Nelkenpulver, Zimt, Zitronenschale, Zitronat, Mandeln, Haselnüsse und Backpulver unterrühren. Jeweils 1 gehäuften TL Teig auf einer Oblate glatt streichen, auf ein Backblech setzen und im Backofen auf **150° C ca. 25 Minuten backen**.

Elisenlebkuchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Erdnuss Zöpfchen 4 Eigelb

Für 60 Stück 1 Stück = 1 Points

120 g Mehl
100 g Stärkemehl
1 Msp. Backpulver
90 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote
Salz

4 Eigelb

130 g Halbfettmargarine
130 g gemahlene Erdnüsse

Mehl, Stärkemehl, Backpulver, Zucker, Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Margarine und Erdnüsse zu einem glatten Teig verkneten und 1 Stunde kalt stellen. Teig zu bleistiftdicken Stangen formen, je 2 Stangen ineinander verschlingen und in 60 ca. 3 cm lange Stücke schneiden.

Erdnusszöpfchen auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Tipp: Anstatt gemahlener Erdnüsse können Sie auch ganze, ungesalzene Erdnüsse kaufen, in der Küchenmaschine mit dem Messer fein zerkleinern und anschließend die gewünschte Menge abwiegen.

Fruchtige Nussecken 2 Ei

Für 24 Stück 1 Stück = 5 Points

Für den Teig:

360 g Mehl
50 g gemahlene Haselnüsse

1 TL Backpulver
120 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote

2 Eier

140 g Halbfettmargarine

Für den Belag:

4 El Aprikosenmarmelade
120 g gehackte Mandeln
100 g gehackte Haselnüsse
200 g getrocknete Aprikosen
80 g Honig
100 g Halbfettmargarine

340 g Mehl, Haselnüsse, Backpulver, Zucker, die Hälfte des Vanillemarks, Eier und Margarine zu einem Mürbeteig verkneten, 30 Minuten kaltstellen, mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Teig mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

Mandeln und Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne fettfrei goldgelb rösten. Aprikosen in feine Würfel schneiden. Restliches Vanillemark, Honig, Aprikosen, Nüsse und Margarine verrühren. Nuss-Masse auf den Mürbeteig geben, im Backofen auf 160° C ca. 25 Minuten abbacken, auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück
250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)
180 g Ahornsirup (Reformhaus)
2-3 El Butter oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine
3 TI Weinsteinbackpulver (Reformhaus)
100 g grobgehackte Walnuss
50 g Sonnenblumenkerne
50 g leicht angerösteter Sesam
1 unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

So geht's Die Haferflocken mit Ahornsirup vermischen und einige Stunden quellen lassen. Dann Butter oder Margarine, Backpulver, Nüsse, Samen und abgeriebene Orangenschale einarbeiten. Den Orangensaft zugeben und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die Masse auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und [im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen](#). Nach dem Erkalten mit einem angefetteten Messer in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Tipp empfehlenswert bei erhöhten Cholesterin- und Blutfettwerten, Diabetes; Eifrei, milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 35 g Eiweiß 3 g Fett 6 g Kohlenhydrate 15 g kcal / kJ 130 / 540 Ballaststoffe 1,4 g Saccharose 0,6 g Cholesterin 6 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 18 mg

Konfitüre Kuchen 4 Ei

350 g Mehl,
120 g Zucker,
3 gestr. TL Backpulver,
1 Prise Salz,

4 Eier,
250 g weiche Butter,
340 g Sauerkirsch-Konfitüre,

Zum Bestreichen

150 g Sauerkirsch-Konfitüre,

für den Belag

6 Kiwis,
120 g Stachelbeer- oder Kiwikonfitüre,

Aus den zuerst genannten Zutaten innerhalb 2 Min einen glatten Teig zubereiten, den Teig auf ein gefettetes 30x40° C m Backblech geben und glattstreichen. Das Blech

in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200° C 25-30 Min. backen.

Das Blech auf einen Kuchenrost stellen. Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und aufkochen lassen. Konfitüre streifenweise auf den heißen Kuchen streichen und erkalten lassen. Die Kiwis schälen, der Länge nach halbieren und quer in Scheiben schneiden, Kiwischeiben dachziegelartig auf den Kuchen legen, Stachelbeer- oder Kiwikonfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und aufkochen lassen, durch ein Sieb streichen, die Kiwischeiben mit der Konfitüre bestreichen, Kuchen erkalten lassen

Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei

Mürbeteig

300 g Mehl,
30 g Kakao,

1 Ei,

100 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
1 Prise Salz,
200 g Butter,

Belag

100 g Butter,
150 g Mehl,
75 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,
75 g Kokosraspel,
2 Dose Ananas in Ringen,
3 große Äpfel
1 Ei Puderzucker

Mehl und Kakao mischen und in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, 1 Tüte Vanillezucker und Salz zufügen. Das Fett in kleinen Flöckchen obenauf setzen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min ruhen lassen. Für die Streusel inzwischen Fett schmelzen. Mit Mehl, Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, Kokosraspel und Fett zu einem krümeligen Teig verrühren. Ananas auf einem Sieb oder auf einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften in dicke Scheiben schneiden. Ananasringe halbieren. Schokoladen- Mürbeteig nochmals durchkneten und zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig gut in die Ecken drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 5-8 Min vorbacken.

Anschließend schuppenförmig im Wechsel mit Äpfel und Ananas belegen. Mit den Kokosstreuseln gleichmäßig bestreuen. Kuchen

dann bei 200° C ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Linzer Schnitten 1 Eigelb

Für den Teig:

400 g Mehl,

1 1/2 TL Backpulver,
100 g Walnusskerne,
120 g Puderzucker,
250 g Butter in Flöckchen,
1 Prise Zimt,
2 Prisen Nelkenpulver,

4 Ei Milch

Außerdem:

350 g Johannisbeergelee (auch anderes je nach Geschmack),

1 Eigelb,

1 Ei Milch

Mehl und Backpulver durchsieben, Walnusskerne fein reiben, alle Teigzutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten, in Folie gewickelt 30 min kalt stellen. Ofen auf 175°C vorheizen. 2/3 des Teiges 1/2 cm dick auf dem Backblech ausrollen. Übrigen Teig dünn ausrollen, 3mm breite Streifen schneiden und auf einem Tablett für 10 min ins Gefrierfach stellen. Gelee leicht erwärmen, glattrühren und auf dem Plätzchenboden verteilen. Teigstreifen diagonal als Gitter auflegen, das Eigelb mit der Milch verrühren und das Gitter bestreichen. Etwa 30min backen, abkühlen lassen und Teig in etwa 4X4 cm große Stücke schneiden. Viel Spaß dabei, gerade jetzt kommt ja wieder die Jahreszeit zum backen (und verschenken)!

Nuss Erdbeer Schnitten 5 Ei

Für den Knetteig:

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanille Zucker
100 g gem., geröstete Haselnusskerne
150 g Butter

Zum Bestreichen:

150 g Erdbeer- oder Johannisbeergelee

für den Biskuitteig:

4 Eier

2 El heißes Wasser
125 g Zucker
125 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Zum Belegen:

1,5 kg Erdbeeren
50 g Puderzucker
2Pck. Tortenguss, rot
50 ml Wasser oder roter Saft

Den Knetteig mit oben genannten Zutaten herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200°C
Heißluft: ca. 180°C

Backzeit: etwa 12 Min.

Zum Bestreichen das Gelee verrühren, auf den Boden streichen. Einen Backrahmen darum stellen.

Den Biskuitteig mit oben genannten Zutaten herstellen. Den Teig auf dem Knetteigboden verstreichen. Bei gleicher Temperatureinstellung noch etwa **15 Minuten backen**.

Den Kuchen erkalten lassen.

Die Erdbeeren halbieren, mit Puderzucker bestäuben und zum Saftziehen etwas stehen lassen. Die Erdbeeren auf ein Sieb geben, den Saft auffangen. Die

Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Aus Tortenguss und Saft (Mit Wasser auf 500 ml auffüllen) nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten. Auf die Erdbeeren verteilen, fest werden lassen.

Nuss Honig Schnitten

450 g Blätterteig
250 g Walnüsse
60 g Pistazien
100 g gemahlene Mandeln
125 g Butter oder Margarine

Sirup:

200 g Honig
4 El Orangensaft
3 El Zitronensaft

Blätterteig auftauen lassen. Gehackte Walnüsse und Pistazien mit Mandeln mischen. Blätterteigplatten auf die doppelte Kastenformgröße ausrollen und halbieren. In die mit Alufolie ausgelegte und gut gefettete Kastenform eine Scheibe Blätterteig legen. Blätterteig mit flüssiger Butter bzw. Margarine bestreichen und mit ca. 1 Esslöffel der Nussmischung bestreuen. Wieder Blätterteigauflegen, mit Fett bestreichen und mit Nüssen bestreuen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Blätterteig abschließen.

Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei **175° C 45 Minuten backen.**

Honig erwärmen, Saft unterrühren. Den Sirup über den noch warmen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen. Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden.

Original Trierer Nussecken **2 Ei**

Das Rezept von Guildos Mutter Lotti

Der Teig

300 g Mehl
1 Tl. Backpulver
130 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker

2 Eier

130 g ungehärtete Margarine

Der Belag

7 El Aprikosenmarmelade
100 g Zucker
1/2 (Pfund) Butter
2 Tüte Vanillezucker
4 El Wasser
200 g gehackte Haselnüsse
200 g gehackte Mandeln

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig zu einem Knetteig verarbeiten, auf dem Tisch ausrollen und auf ein Backblech mit Backpapier legen (Menge Teig reicht für 1 Backblech) und mit Aprikosenmarmelade bestreichen.

In einem Topf, auf dem Herd, die Butter zerlassen, Zucker, Vanillezucker und das Wasser hinzugeben und einmal kurz aufkochen.

Mandeln und Nüsse unterrühren. Masse auf Teig gleichmäßig verteilen und glattstreichen.

Im Backofen bei 180 grad etwa 30 min backen

bis die Masse so etwa knusprig-goldbraun ist. Das abgekühlte Gebäck dann erst in 4-Ecke, und die dann diagonal (jetzt bekommt das ganze noch einen wissenschaftlichen Anstrich) in 3-Ecke zerschneiden

Schokokuchen 5 Ei

5 Eier

2 Tassen Zucker

1 P. Vanille Zucker

gut verrühren

1 Pkt. Backpulver

2 Tassen Mehl

1 Tasse Nesquik

200 g gem. Nüsse oder Mandeln oder Walnüsse

unter die Eiermasse rühren

1 Tasse Sprudel

1 Tasse Öl

zügig unterrühren, Kuchen wird bei zu langem schlagen trocken. Bei

175°C 1 h in den Backofen.

Wald und Wiesen Kuchen 2 Ei

Hefeteig oder Quark-Öl-Teig als Unterlage Belag

75 g gemahlene Mandeln

75 g Kokosraspeln,

75 g gemahlene Nüsse,

75 g Rosinen,

75 g Zitronat,

75 g Orangeat,

225 g Zucker,

225 g Margarine,

2 Eier,

Verfeinern

50 g Butter,
75 g Puderzucker

Teig auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech ausrollen. Rosinen, Zitronat, Orangeat in der Küchenmaschine zerkleinern, Nüsse und Mandeln und Kokosraspeln zufügen. Margarine zerlassen, den Zucker darin schmelzen und die bunte Früchtemasse unterrühren, etwas abkühlen lassen und dann die 2 Eier einarbeiten. Mischung auf dem Teig verteilen. backen. Nach dem Auskühlen mit zerlassener Butter bestreichen und mit Puderzuckerbestäuben.

Backzeit 20-25 min Hitze 180 - 200°C.

Obst

Affenschnitten 4 Ei

250 g Butter
250 g Honig

4 Eier

250 g frisch gemahlenes Weizenvollkornmehl
1 Pckg. Weinsteinbackpulver
5 zerdrückte Bananen
250 g Mandeln, ganz oder gehackt

Butter schaumig schlagen, Honig und Eier (nacheinander) einrühren. Weizenvollkornmehl mit Weinsteinbackpulver vermischen und unterrühren. Bananen untermischen und den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Mandeln auf den Teig streuen und leicht andrücken.

Bei 190 °C etwa 20-25 Min. backen.

Auf dem Blech abkühlen lassen und in Schnitten schneiden. Variante Schnitten nach dem Abkühlen mit Schokoguss überziehen.

Zubereitungszeit ca. 35 min

Altbayrischer Apfelkuchen 4 Ei

500 g Äpfel,
2 Ei Rum,
250 g Butter,
200 g Zucker,

4 Eigelb,
½ TI Vanilleschoten, ausgeschabt,
200 g Mehl,
1 Tüte Backpulver,
125 g Haselnüsse, gemahlen
2 Ei Kakaopulver,
½ TI Zimt,

4 Eiweiß,
50 g Zucker,
1 Prise Salz,

Die Äpfel schälen, würfeln und mit dem Rum marinieren. Die Butter mit Zucker und Eigelb schaumig rühren, das Vanillemark dazugeben. Das Mehl mit Backpulver, Haselnüssen, Kakao und Zimt vermischen und unter die schaumig gerührte Eimasse rühren, ebenso die vorbereiteten Äpfel. Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen, und den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen 175°C in 1-1,5 Std backen.

Nach dem Backen den Kuchen abkühlen lassen, aus der Form stürzen. Mit Schlagsahne servieren.

Amerikanische Ingwerschnitten 1 Ei + 1 Eigelb

6 kandierte Ingwerpflaumen,
150 g Butter oder Margarine,
100 g Zucker,

1 Ei,
1 Prise/n Salz,
½ TI. Ingwerpulver,
300 g Mehl,

1 Eigelb.

3 Ingwerpflaumen fein wiegen, die übrigen in kleine Würfel schneiden. Die

Butter oder Margarine mit dem Zucker, dem Ei, dem Salz, dem Ingwerpulver und den gewiegten Ingwerpflaumen verkneten. Das Mehl darüber sieben und alles rasch zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen und in Alufolie oder Pergamentpapier gewickelt 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Den Teig in drei Teile teilen und portionsweise auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa ½ cm dick ausrollen.

Aus den Teigplatten Rechtecke von 4 x 7 cm schneiden. Die Plätzchen auf ein Backblech legen. Das Eigelb mit etwas Wasser verquirlen. Die Plätzchen damit bestreichen, dann mit den Ingwerwürfeln bestreuen und auf der mittleren Schiebeleiste

15 min backen.

Die Ingwerschnitten mit einem breiten Messer vom Blech heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei

Für den Teig

350 g. Mehl,
1 Tüte Backpulver,
175 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,

5 Eier,

200 g zerlassene, abgekühlte ungehärtete Margarine ,
150 ml Ananassaft,
1 Dose Ananasscheiben.

Streusel

125 g. abgekühlte ungehärtete Margarine,
150 g. Mehl,
80 g. Zucker,
120 g. Kokosraspel.

Alle Teigzutaten in eine Schüssel wiegen. Mit dem Handrührgerät kurz aber gründlich zu einem Teig verrühren. Den Teig in einer gefetteten Pfanne glattstreichen. Mit den abgetropften Ananasscheiben belegen. Die Zutaten für die Streusel verkneten und über den Kuchen Streuseln. Backtemperatur 190°C,

Backzeit ca. 30 min.

Apfel Blechkuchen

Für den Teig

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pk. Vanille-Zucker
4 Ei Sojamehl mit etwas Wasser verquirlen
500 g Mehl
1 Pk. Backpulver
125-250 ml Sojamilch

Für den Belag

Äpfel
Rosinen
Zimt

Mehl mit dem Backpulver vermischen. Die Zutaten der Reihenfolge nach miteinander vermischen. Den Teig auf einem Blech verstreichen und Belegen.

60 min bei 180° C backen.

Apfel Kirsch Kuchen 5 Ei

1.5 kg Äpfel
Saft von 2 Zitronen
150 g Kirschen
200 g Butter,
150 g Zucker,
1 Tüte Vanille Zucker
1 Prise Salz,

5 Eier

375 g Mehl
1 Tüte Backpulver
50 ml Mineralwasser
Fett für das Blech
75 g Mandelblättchen
Zucker zum Bestreuen

Äpfel waschen, schälen, vierteln und entkernen. Äpfel in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Kirschen waschen, abtropfen lassen und entkernen. Für den Teig Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Fett-Eimasse geben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Mineralwasser zufügen und unterrühren. Teig auf ein gut befettetes Backblech streichen und mit den Apfelspalten und Kirschen belegen. Kuchen

im vorgeheizten Backrohr E-Herd 200° C 30-40 min backen.

Ca. 15 min vor Ende der Backzeit den Kuchen mit Mandelblättchen bestreuen. Kuchen auskühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Belieben mit Puderzucker bestäubt servieren

Apfel Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß

Belag

1,2 kg Äpfel,
Zitronensaft,
1 Zimtstange,
2 Nelken,
2-3 El Zucker,
1 Msp schwarzer Pfeffer,
200 ml Weißwein,
50 g gemahlene Nüsse

Teig

4 Eier,
je 250 g Butter und Zucker,
je 125 g Mehl und Speisestärke

Baiser

4 Eiweiß,
200 g Zucker,
1 Zitrone

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 El Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und 4 El Wasser ca. 20 Min. köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe zur Butter- Zucker-Mischung geben und alles ein paar min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei

175°C ca. 25 Min backen,
auskühlen lassen. Ofen auf 200° C schalten. Nüsse auf den abgekühlten
Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen. Für den Baiser die Eiweiß mit
1 TL abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronensaft und 200 g Zucker
steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hochzie-
hen. Im Ofen auf mittlerer Schiene

10-12 Min überbacken,
bis der Baiser leicht bräunlich wird. Nach Belieben mit Puderzucker
bestreuen.

Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei

200 g Zucker
200 g Feine Marzipan Rohmasse
200 g Butter
1 TL Zimt

3 Eier

200 g Mehl
200 g gem. Haselnüsse
1 Prise Jodsalz
1/2 Btl. Citro-back = 0,5 abgeriebene Zitronenschale

Für den Belag

1,5 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
2 El Zitronensaft
1 Btl. Rum-Rosinen
100 g süße Mandeln, gehobelt
200 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Zubereitung

Zucker, Feine Marzipan Rohmasse, Butter, Zimt und Eier cremig verrüh-
ren. Mehl, gemahlene Haselnüsse, Jodsalz und Citro-back zufügen und so-
lange rühren, bis ein geschmeidiger Teig entsteht. Marzipanteig auf ein
gefettetes Backblech streichen.

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitro-
nensaft beträufeln. Rum-Rosinen auf den Teig verteilen, ebenso die Apfel-
spalten. Mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E 175°C/ G Stufe 3 ca. 45-50 min backen.

Puderzucker mit Zitronensaft anrühren und den Kuchen nach den
Backen damit überziehen.

Apfelkuchen 1 Ei

Zutaten

Teig

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

1 Ei

Belag

6 große Äpfel(z.B. Boskop, Granny Smith o.ä.)
Zimt
Zitronensaft
Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
Butterflöckchen

Streusel

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

Zubereitung

In einer Schüssel-Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem Teig zusammenkneten. Dann aus dem Teig einen Kloß formen und diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und sehr klein geschnitten. Dann werden sie in einer Schüssel mit Zimt, Zucker (Vanillezucker) bestreut, mit dem Zitronensaft beträufelt und alles gut vermischt. So, jetzt kann [der Backofen auf ca. 200° C vorgeheizt werden](#), derweil machen wir mit den Streuseln weiter. Hierzu werden Butter, Weckmehl und Zucker (Vanillezucker) mit der Hand zu *krümeligen* Streuseln geknetet (das ist ein rein empirischer Vorgang, der sich nur schwer zu Papier bringen lässt. Also einfach ausprobieren). Nun wird der kalte Teig auf dem zuvor bemehlten Tisch (oder Backbrett) unter Zuhilfe-

nahme von etwas Mehl ausgerollt, bis er die Größe des Backbleches erreicht hat, und auf das zuvor mit Backpapier belegte Blech gebracht. Jetzt werden die Äpfel darauf verteilt und mit Butterflöckchen bestreut. Zum Schluss werden die Streusel auf den Äpfeln verteilt und alles in den Ofen geschoben.

Bei 200° C ca. 40 Min. backen.

Es kann nötig sein, den Kuchen für die ersten 10-15 min mit Alufolie abzudecken; insbesondere wenn mit Unterhitze gebacken wird. Nach ca. 40 min wird der Kuchen aus dem Ofen geholt, und ein paar min auskühlen gelassen. Dann wird er zum letztendlichen Auskühlen auf einen Gitterrost gelegt. In einer Pfanne werden nun 2 El. Butter mit ca. 3 El. Zucker geschmolzen, und in diesen Karamell ca. 100 g gestiftelte Mandeln eingerührt (das muss sehr schnell gehen, wenn der Karamell nicht zu dunkel werden soll) und diese Masse sofort auf dem noch warmen dem Kuchen verteilt. Ganz auskühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Apfelkuchen 5 Ei

auf die schnelle Art

250 g Margarine
250 g Zucker,

5 Eier

1 Tüte Vanillezucker
350 g Mehl,
1 Tüte Backpulver
1 kg Äpfel
1 Tüte Puderzucker

Äpfel schälen und in feine Scheiben schneiden. Margarine schaumig rühren. Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und gut verrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Die Apfelscheiben unter den Teig heben. Die Mischung auf ein gefettetes Blech streichen und bei

200-220° C ca. 30 Min. backen.

Puderzucker mit etwas kaltem Wasser zum Guss verrühren und auf dem noch heißen Kuchen verteilen.

Apfelkuchen mit Kokosstreusel 4 Ei

Teig

200 g Butter
200 g Zucker

4 Eier

1 Vanille Zucker
400 g Mehl
1/2 Backpulver

Belag

1.5 kg Äpfel (säuerlich)

Streusel

180 g Butter (kalt)
180 g Zucker
200 g -250 g Mehl
80 g 100 g Kokosflocken

Aus allen Teigzutaten einen festen Rührteig herstellen, auf ein gefettetes und mit Semmelbrösel ausgestreutes Backblech geben. Äpfel schälen und grob raffen, auf dem Teig verteilen. Die Streusel aus den Zutaten herstellen, über die Äpfel bröseln und

bei ca. 175°C 30-40 min. backen.

Apfelweinkuchen 2 Ei

Knetteig

300 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 TL Backpulver,
150 g Zucker,
1 Tüte Vanille Zucker,
1 Prise Salz,

2 Eier,

150 g Butter,

Apfelfüllung

2 kg säuerliche Äpfel,
Saft von 1 Zitrone,
3 Tüte Vanille Pudding-Pulver,
150 g Zucker
2 Tüte Vanille Zucker,
500 ml Weißwein,
500 ml Apfelsaft,

Weinguss

3 Tüte Tortenguss, klar,
100 g Zucker
375 ml Weißwein
300 ml klarer Apfelsaft

Einen Knetteig herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Einen Backrahmen rumstellen. O/U ca. 200° C

Backzeit etwa 15 Min.

Für die Füllung die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Aus Pudding-Pulver, Zucker, Vanille Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Die Apfelwürfel sofort unterrühren und die Masse auf dem vorgebackenen Boden glatt streichen.

Nochmals bei gleicher Temperatureinstellung ca. 35 min backen.

Den Kuchen abkühlen lassen. Den Weinguss aus Tortenguss, Zucker, Wein und Saft nach Anleitung auf dem Tüte zubereiten. Über den Apfelkuchen geben. Kalt stellen. Tipp Den Kuchen für Kinder nur mit Apfelsaft zubereiten

Aprikosenschnitten 1 Eigelb

100 g Mehl,
50 g Butter oder Margarine,

1 Eigelb,

½ TI Trockenhefe,
1 El Zucker,
1 Prise Salz,
Fett für das Blech,
Mehl zum Ausrollen,
1 Dose (425 g) Aprikosen,
1 El Rosinen,
½ Tüte Tortenguss.

Mehl mit Butter oder Margarine, Eigelb, Trockenhefe, Zucker und Salz verkneten. Ein Backblech in der Mitte für ein Rechteck von 10 x 20 cm fetten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwas ausrollen. Dann auf das Blech heben und zur vorgegebenen Rechteckgröße formen. In den kalten Backofen schieben.

Die Temperatur auf 200° C einstellen

und nach Erreichen der Temperatur den

Teig 10-15 Min hellbraun backen.

Inzwischen die Aprikosen abseihen, Rosinen in etwas Saft einweichen. Die Früchte in schmalen Streifen schneiden. Den gebackenen Boden etwas abkühlen lassen, dann mit den Aprikosenschnitzen belegen. Rosinen darüber verteilen. Aus 1/8 L Saft mit dem Tortenguss nach Anweisung eine Glasur bereiten und die Früchte damit dünn überziehen

Blechkuchen 5 Ei

250 g Butter

5 Eier trennen

250 g Zucker (am besten Braunzucker)

200 g Mehl

1 Pack. Vanillezucker

1 Msp Backpulver

Obst zum Belegen

Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren Eiklar zu festem Schnee schlagen Mehl und Backpulver vermischen abwechselnd Mehl und Eischnee unter die Masse mengen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen mit Fruchtstückchen belegen ca.

20 min bei 170° C im vorgeheiztem Rohr backen

Blitzkuchen 5 Ei

250 g Fett

200 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl

1 TI Backpulver

1 P. Vanille Zucker

50 g Mandelblättchen

und

Butterflöckchen

etwas Zucker

Anweisungen

Alle Zutaten außer den Mandelblättchen, Butterflöckchen und etwas Zucker miteinander verrühren und zu einem Teig verarbeiten.

Auf ein gefettetes oder mit Backpapier/Backfolie ausgelegtes Backblech geben und verstreichen.
Die Mandelblättchen darüberstreuen.

Ca. 15 min. bei 175°C backen.

Sofort aus dem Ofen holen und kleine Butterflöckchen darauf geben und Zucker drüberstreuen.

Tipp

Lieber einmal öfter nachsehen, damit er nicht zu fest wird, denn locker und luftig schmeckt er auch den Kindern am besten.
Hat natürlich nicht wenig Kalorien, aber durch den Zucker und die Butterflöckchen schmeckt er erst so richtig gut.

Erdbeerschnitten 6 Ei

6 Eier,

180 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
200 g Mehl,
½ Tüte Backpulver,
5 El Erdbeerkonfitüre,
1 El Rum,
1 kg Erdbeeren,
2 Tüte roter Tortenguss,

Eier trennen,

Eiweiß mit Zucker und Vanillezucker steifschlagen, Eigelb unterziehen und das mit Backpulver gemischte Mehl nach und nach unterheben, auf ein backpapierbelegtes Backblech streichen und

bei 180° C 15 min. backen,

auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen, das Backpapier abziehen und auf eine Platte legen. Erdbeeren waschen, entstielen und halbieren. Die Konfitüre mit Rum verrühren und das Biskuit damit bestreichen, dicht mit Erdbeeren belegen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten und die Erdbeeren damit überziehen.

Exotischer Blechkuchen 6 Ei

3-4 Zitronen (unbehandelt)
375 g weiche Butter,
375 g Zucker,
Salz,

6 Eier,

375 g Mehl,
3 TL Backpulver,
3 Kiwis,
3 Mandarinen,
1 Mango (ca. 400 g),
1 Ananas (ca. 800 g),
200 g Zitronengelee (Glas),
1 Tüte klarer Tortenguss,
Schale einer Zitrone fein abreiben.
18 El Saft aus den Zitronen pressen.

Fett,

350 g Zucker und
1 Prise Salz schaumig rühren.

Eier nacheinander unterschlagen.

8 El Saft und die Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Im heißen Ofen bei 175°C auf der 2. Schiene von unten 25-30 Min. backen. Mehrfach einstechen und mit 6 El Zitronensaft beträufeln. Die Früchte schälen und schneiden. Das Gelee warm auflösen, auf den Boden streichen. Die Früchte darauf verteilen. Den Tortenguss mit

4 El Zitronensaft,

25 g Zucker und

200 ml Wasser nach Packungsanweisung zubereiten. Löffelweise über die Früchte verteilen, fest werden lassen.

Fanta Limette Blechkuchen 5 Ei

Zutaten für ca. 24 Stück

5 Eier

250 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

350 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

1/8 l Öl

200 ml Fanta (mit Limette Geschmack)

200 g Puderzucker

Geleefrüchte zum Verzieren

Zubereitung

1) Eier, Zucker u. Vanille Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Öl und 175 ml Limonade unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen (175 °) ca. 25 min backen. Auskühlen lassen.

2) Puderzucker u. restliche Limonade glatt rühren. Auf den Kuchen streichen. Mit den Geleefrüchten verzieren u. trocknen lassen. Zubereitungszeit ca. 50 min (ohne Wartezeit)

Heidelbeerkuchen

Zutaten
Teig von

375 g Mehl,
20 g Butter,
50 g Semmelbrösel,
1 kg Heidelbeeren,
150 g Zucker.

Zubereitung

Backpulver- oder Hefeteig bereiten. Den dünn ausgerollten Teig mit zerlassener Butter streichen, mit Semmel- oder Zwiebackbröseln bestreuen. Die gewaschenen und sehr gut abgetropften Beeren auf dem Kuchen verteilen. Erst nach dem Backen zuckern. Sind die Beeren sehr sauer und nicht vollreif, dann die Brösel mit 50 g Zucker mischen und 50 g Zucker vor dem Backen aufstreuen. Mit dem Rest dann den fertigen Kuchen zuckern. Soll der Kuchen noch mit Streuseln belegt werden, so genügt es, 300 g (75 g Butter, 75 g Zucker, 150 g Mehl) aufzustreuen,

Backzeit 30 min,
Ofenhitze mittel.

Honigkuchen 6 Ei

In einem Tiegel wird
500 g Honig mit
500 g brauner Zucker,
1 TI Zimt,
1 Msp Nelken und
1 Msp Kardamom so weit erhitzt, dass sich der Zucker im Honig auflöst. Dieses Zucker-Honig-Gemisch lässt man etwas abkühlen und gibt dann

6 ganze Eier,

1 kg mit
2 Tüte Backpulver gemischtes Mehl dazu und trägt den Teig etwa 2 cm dick auf ein mit Pergament oder Folie ausgelegtes Blech auf.

Bei mittlerer Hitze von etwa 200° C wird dieser Teig langsam gebacken und noch heiß mit sogenanntem Honigwasser bestrichen. Dafür löst man 2 El. Honig in einer halben Tasse heißem Wasser auf und bestreicht damit den heißen Kuchen, der sofort in kleine Stückchen geschnitten wird.

Johannisbeerkuchen mit 2 Ei

Kokosstreuseln

375 g Mehl,
150 g Zucker,

2 Eier,

200 g Butter,
½ Tüte Backpulver,
1 kg TK Johannisbeeren,
40 g Stärkemehl,
2 El Zucker,
200 g Butter,
150 g Zucker,
200 g Kokosflocken,
3-4 El Mehl,

Die Johannisbeeren in einem Sieb auftauen lassen, den Saft auffangen. Aus den angegebenen Zutaten für den Teig einen Mürbeteig kneten, 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Ein Backblech fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Mürbeteig ausrollen und auf das Blech geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C in 20-25 min goldgelb backen.

In der Zwischenzeit aus der Butter, dem Zucker, den Kokosflocken und dem Mehl Streusel bereiten. 3-4 El Johannisbeersaft mit dem Zucker und dem Stärkemehl anrühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen. Das Stärkemehl einrühren und einmal aufkochen lassen. Die kalten Beeren zugeben und unterrühren. Die Masse auf dem vorgebackenen Mürbeteig verteilen. Die Kokosstreusel darüberstreuen und den Kuchen weitere

15 Min bei 175C backen.

Kirsch Mohnkuchen 2 Ei

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

140 g Halbfettmargarine
60 g Zucker
Mark von 1 Vanilleschote

2 Eier

280 g Mehl
1 El Backpulver
125 g Mohnback
1400 g Sauerkirschen
2 El Puderzucker

Margarine mit Zucker und Vanillemark cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und unterheben. Zuletzt Mohnback unter den Teig mengen. Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen. Kirschen entkernen, Teig damit belegen und im Backofen auf 180° C ca. 45 Minuten backen.
Den fertigen Kirsch-Mohn-Kuchen mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

Kirschkuchen 6 Ei

Zutaten
400-500 g Puderzucker
1/4 l Öl
1/4 l lauwarmes Wasser

6 Eier

1 Vanillezucker
500 g Mehl
1 Backpulver
2 Gläser Sauerkirschen

Zubereitung

Puderzucker, Öl, Wasser gut verrühren, dann Eier gut cremig rühren, zuletzt das Mehl, den Teig auf ein großes Blech geben, danach die Kirschen auf dem Teig verteilen.

Ofen vorheizen, 20 min backen.

Elektro- 175 °

Kirschkuchen mit Mandeln

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

80 g Halbfettmargarine
1 kg Sauerkirschen (Konserve)
60 g Zucker

1 Grundteigmischung Hefeteig (Fertigprodukt)

Mark von 1 Vanilleschote

150 g Mehl

50 g Mandelblättchen

Hefeteig nach Packungsanweisung zubereiten, ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Kirschen entsteinen und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen.

Margarine, Zucker, Vanillemark und Mehl verkneten und über die Kirschen bröseln. Mit Mandelblättchen bestreuen und im Backofen auf

180° C ca. 30 Minuten backen.

Kirschkuchen mit Ölteig 6 Ei

400-500 g Puderzucker

1/4 l Öl

1/4 l lauwarmes Wasser

6 Eier

1 Vanillezucker

500 g Mehl

1 Backpulver

2 Gl. Sauerkirschen

Zubereitung:

Puderzucker, Öl, Wasser gut verrühren, dann Eier gut cremig rühren, alle Zutaten dazugeben, verrühren. Zuletzt das Mehl.

Der Teig wird auf ein großes Blech gegeben.

Die Kirschen "versinken" lassen.

Ofen vorheizen, 20 Min backen Stufe 2-3

Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei

Mürbeteig

300 g Mehl,

30 g Kakao,

1 Ei,

100 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
1 Prise Salz,
200 g Butter,

Belag

100 g Butter,
150 g Mehl,
75 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,
75 g Kokosraspel,
2 Dose Ananas in Ringen,
3 große Äpfel
1 Ei Puderzucker

Mehl und Kakao mischen und in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, 1 Tüte Vanillezucker und Salz zufügen. Das Fett in kleinen Flöckchen obenauf setzen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min ruhen lassen. Für die Streusel inzwischen Fett schmelzen. Mit Mehl, Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, Kokosraspel und Fett zu einem krümeligen Teig verrühren. Ananas auf einem Sieb oder auf einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften in dicke Scheiben schneiden. Ananasringe halbieren. Schokoladen- Mürbeteig nochmals durchkneten und zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig gut in die Ecken drücken.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 5-8 Min vorbacken.

Anschließend schuppenförmig im Wechsel mit Äpfel und Ananas belegen. Mit den Kokosstreuseln gleichmäßig bestreuen. Kuchen

dann bei 200° C ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Mähdrescher Kuchen 6 Ei

375 g Butter oder Margarine,

6 Eier,

1 Backpulver,
250 g Zucker,
350 g Mehl,

die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und auf ein Backblech geben.

Streusel

150 g Butter,
200 g gem. Mandeln,
1Pkg Vanillezucker,
150 g Zucker,
2 El Kakaopulver,

Streusel herstellen und darüber verteilen.

Backzeit 25-30 Min bei 175-190°C

außerdem

50 g flüssige Butter,
Puderzucker, Den Kuchen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben

Mallorquinischer Kuchen

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

Für den Teig:

400 g Mehl
1 Würfel Hefe
Salz
80 ml Olivenöl

Für den Belag:

4 gelbe Paprikaschoten
2 grüne Peperoni
600 g Tomaten
400 g Mangold (oder 300 g Blattspinat TK)
6 Knoblauchzehen
Pfeffer
1 El gehackte Oregano
Saft von 1 Limette (oder Zitrone)
6 El Tomatenmark
1 El Kräuter der Provence (TK)

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln 5 El lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 1 Prise Salz und Olivenöl zugeben, zu einem glatten Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Paprikaschoten in Streifen und Peperoni in Ringe schneiden. Mangoldblätter grob hacken, Tomaten vierteln und Knoblauch zerdrücken. Gemüse in einer beschichteten Pfanne kurz anschmoren, mit Salz, Pfeffer und Limettensaft würzen und zum Schluss Oregano unterheben.

Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegt Backblech geben. Tomatenmark mit Kräutern verrühren und auf den Teig streichen. Gemüse auf dem Teig verteilt

und im Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

Mandarinen-Blechkuchen 4 Ei

300 g Butter,
300 g Mehl,
½ Pkg. Backpulver,
175 g Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

4 Eier,

1 Fl. Butter-Vanille-Aroma,
4 bis 5 Dosen Mandarinen,
2 Pkg. hellen Tortenguss.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier feincremig verrühren. Aroma und Mehl (mit Backpulver vermengt) unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech gleichmäßig aufstreichen und mit abgetropften Mandarinen belegen (Saft auffangen).

Bei 175 Grad (Heißluft) ca. 30 Minuten backen.

1/2 l aufgefangenen Mandarinsaft mit Tortenguss andicken und über den noch heißen Kuchen verteilen.

Mit Schlagobers servieren.

Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei

6 Eigelb (Größe M)
175 g Zucker
3 Tropfen Bittermandel Aroma
1 P. Vanille Zucker
10 Minuten schaumig rühren
150 g gem. Mandel
60 g Semmelbrösel
vorsichtig unterheben

6 Eiweiße

zu Schnee schlagen unterziehen. Backblech (40 x 30 cm) Backpapier belegen (an der offenen Seite des Blechs mehrfach zu einer Randfalte knicken) den Teig aufstreichen.

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

sehr gut abtropfen lassen, auf dem Teig verteilen **sofort backen**. Den abgekühlten Kuchen nach Wunsch Puderzucker bestäuben.

Niederbayerischer Zwetschgenkuchen 2 Ei

200 g Mehl werden mit
150 g kalten, geriebenen Kartoffeln,
100 g Butter,
100 g Zucker,

2 Eiern,

Salz,

Zimt und

1 TL Backpulver zu einem mürben Teig verkneten.

Ist der Teig zu trocken, mischt man noch einige Esslöffel sauren Rahm dazu. Nach dem Kneten sollte der Teig eine halbe Stunde kühl ruhen. Solange kann man die Zwetschgen entsteinen und leicht zuckern. Der Teig wird ausgerollt und auf eine gefettetes Backblech gelegt. Jetzt werden die Zwetschgen gleichmäßig aufgelegt und leicht mit Zimtpulver bestäubt.

Bei 180° C wird der Kuchen eine gute halbe Stunde gebacken.

Nach dem Backen können die Zwetschgen noch nachgezuckert werden. Übrigens schmeckt dieser Kuchen warm am besten.

Nikolauskuchen 4 Eiweiß

Dieser Kuchen ist nicht nur ein köstliches vorweihnachtliches Gebäck, sondern auch ein blitzartig zu bereiterender Kuchen für die nachweihnachtliche Zeit, wenn die Gebäckschachteln schon anfangen leer zu werden.

500 g Mehl häuft man auf das Nudelbrett, macht in der Mitte eine Mulde und gibt

250 g Zucker,

250 g kleingeschnittene Butter,

die abgeriebene Schale einer Zitrone und

4 Eiklar hinein und verknetet alles zu einem mürben Teig, den man eine halbe Stunde zugedeckt im kühlen Raum ruhen lässt. Dann wird der Teig zu einer nicht zu dünnen Teigplatte ausgewalkt, im ganzen auf ein gefettetes Blech gelegt und mit zerklopftem Eigelb bestrichen. Nun verteilt man kleine Butterflöckchen darauf und streut den Teig dick mit ganz grobem Kristall- oder Hagelzucker ein. Zuletzt gibt man Mandelsplitter oder auch

gehackte Pistazien und einen Zimtschleier darüber. Der Nikolauskuchen wird bei mittlerer Hitze im

vorgewärmten Rohr etwa eine halbe Stunde lang goldgelb gebacken

und noch heiß in kleine Quadrate geschnitten. Nikolauskuchen schmeckt warm und kalt.

Nuss Erdbeer Schnitten 5 Ei

Für den Knetteig:

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 TL Backpulver
100 g Puderzucker
1 Pck. Vanille Zucker
100 g gem., geröstete Haselnusskerne
150 g Butter

Zum Bestreichen:

150 g Erdbeer- oder Johannisbeergelee

für den Biskuitteig:

4 Eier

2 Ei heißes Wasser
125 g Zucker
125 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Zum Belegen:

1,5 kg Erdbeeren
50 g Puderzucker
2Pck. Tortenguss, rot
50 ml Wasser oder roter Saft

Den Knetteig mit oben genannten Zutaten herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200°C

Heißluft: ca. 180°C

Backzeit: etwa 12 Min.

Zum Bestreichen das Gelee verrühren, auf den Boden streichen. Einen Backrahmen darum stellen.

Den Biskuitteig mit oben genannten Zutaten herstellen. Den Teig auf dem Knetteigboden verstreichen. Bei gleicher Temperatureinstellung noch etwa **15 Minuten backen**.

Den Kuchen erkalten lassen.

Die Erdbeeren halbieren, mit Puderzucker bestäuben und zum Saftziehen etwas stehen lassen. Die Erdbeeren auf ein Sieb geben, den Saft auffangen. Die

Erdbeeren auf dem Boden verteilen.

Aus Tortenguss und Saft (Mit Wasser auf 500 ml auffüllen) nach Packungsanleitung einen Tortenguss zubereiten. Auf die Erdbeeren verteilen, fest werden lassen.

Obstkuchen vom Blech 4 Ei

Für 10 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 min davon ca. 30 min Garzeit

Zutaten

250 g Weizenmehl

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

$\frac{3}{4}$ P Backpulver

Obst zum Belegen je nach Belieben

Backofen auf 175 ° vorheizen.

Backblech einfetten.

Das Obst vorbereiten.

Zubereitung

Zucker und Butter schaumig rühren.

Mehl mit Backpulver vermischen. Abwechselnd Mehl und Eier untermischen. Alles zu einem glatten Teig verrühren.

Den Teig auf dem Blech verteilen. Das Obst darauf geben. Den Kuchen ca. **30 Min. im Ofen backen**. (wo denn sonst)

Nährwerte

kcal 357

kj 1.497

Tipps & Tricks

Ich mag den Kuchen sehr mit Kirschen oder Aprikosen. (Meistens mache ich eine Hälfte mit Kirschen und die andere Hälfte mit einem anderen Obst) Natürlich können Sie auch Äpfel, Birnen, Trauben, usw. verwenden.

Pfirsichschnitten 4 Ei

(Blech)

Rührteig

150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
5 Tropfen Zitronen-Aroma

4 Eier

250 g Mehl
3 gestr. Tl. Backpulver

Belag

2 gr. Dosen Pfirsiche

Streusel

150 g Mehl
75 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
100 g zerlassene Butter

Guss

100 g Puderzucker
ca. 2 El Zitronensaft

Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Rührteig herstellen und auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen. Pfirsiche abtropfen lassen und in Scheiben auf dem Teig verteilen. Streusel wie gewohnt herstellen, auf den Pfirsichen verteilen.

Backzeit 180 / ca. 25 Min.

Sofort nach dem Backen den Guss anrühren und mit einem Pinsel oder Tl. auf dem Kuchen verteilen.

Tipp Schmeckt auch mit Apfelscheiben super-lecker!

Pflaumenkuchen

1 Hefeteig für ein Blech, siehe Rezept unten
1/2 Menge Streusel, siehe Rezept unten
ca. 1-2 kg Hauspflaumen
ggf. Backoblaten

oder

wenige El. Semmelmehl
Zucker

oder

100 g Aprikosenmarmelade +
50 ml Wasser +
50 g Zucker
Puderzucker

oder

heller Tortenguss

Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen, auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Blech anpassen
einen kleinen, nicht zu dicken Rand nach oben drücken
bedeckt stehen lassen
Streusel fertigen
Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C **Ober und Unterhitze vorheizen**
Pflaumen waschen, trocknen, entsteinen
dafür längs einseitig aufschneiden, auseinander klappen, oben und unten je zwei Mal 0,5 cm einschneiden
auf den Hefeteig dünn Semmelmehl streuen oder einige Backoblaten auslegen, was späteres Durchweichen vermindert
mit den vorbereiteten Pflaumen schuppenförmig (ungefähr zur Hälfte überdeckend) recht dicht belegen
sind die Pflaumen noch sauer, dünn Zucker überstreuen
oder aprikotieren:
dafür ca. 100 g Aprikosenkonfitüre durch ein feines Sieb streichen, so dass keine Fruchtstückchen übrig bleiben
50 g Zucker und 50 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat passierte Konfitüre einrühren noch etwas einköcheln lassen
mit einem Backpinsel dünn auf die Pflaumen streichen

Kuchen ca. 30 min. bei 180 °C Umluft (vorgeheizt) backen

fertig gebackenen Kuchen zunächst mindestens halb auskühlen lassen, dann mit Puderzucker übersieben

alternativ aus zwei Tütchen 0,5 l hellen Tortenguss bereiten und diesen dünn über die Pflaumen ziehen, keinesfalls so dick und hoch wie bei Obsttorten, Rest verwerfen

nach dem Verzehr im Kühlschrank lagern

Hefekuchen schmeckt trotzdem an den ersten beiden Tagen am besten
übrigens schmecken Kakaostreusel nicht besonders gut, man sollte es bei den klassischen belassen

Streusel

Für ein Blech Streuselkuchen, Hälfte für Obstkuchen oder Springform

500 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen

250 g Zucker

275 g Butter

1 Eigelb

1 Vanilleschote oder 1 x Vanillezucker

1 El. Rum

2 El. Öl

Puderzucker zum Übersieben

oder:

Für Obstkuchen oder Springform

Nuss-Streusel

300 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen

190 g Puderzucker

180 g Butter

150 g gemahlene Nüsse (sehr gut: geschälte Haselnüsse vom Türken)

Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen oder Vanillezucker verwenden
zusammen mit Margarine, Eigelb, Rum und Zucker vermischen

Mehl zugeben und mit einem Rührlöffel grob verrühren

mit dem Mixer sehr gleichmäßig durch das Gemisch fahren, auch an den Rändern es bilden sich zunächst sehr kleine Krümel, die sich schnell zu immer größeren Klümpchen Streuseln zusammenballen

man muss dann schnell aufhören, sonst fängt sich alles zusammen und lässt sich nicht mehr zerbröseln

auf Hefeteig legen, dafür diesen zuvor mit Milch bepinseln, oder auf mit Obst belegten Teig überstreuen

ALTERNATIVE: man kann die Butter auch vorher schmelzen und heiß zu den übrigen Zutaten geben (diese zuvor grob verrühren)

Streusel werden dann lockerer

so kann man diese dann auch (statt mit dem Mixer) nur mit der Gabel anrühren ungefüllten Streuselkuchen nur ca. **27- 32 min.** bei 180°C Ober- und Unterhitze (vorgeheizt) backen, wird sonst zu trocken

wird Obst aufgelegt, kann man darunter auf dem Teig Backoblaten oder 2-3 Esslöffel Semmelmehl verteilen, die das Durchweichen bremsen mit Obst den Kuchen **ca. 30 min. bei 180°C Umluft** (vorgeheizt) backen

fertig gebackenen Kuchen einige Minuten auskühlen lassen, dann dick mit Puderzucker übersieben (Blech 4-5 geh. El., Springform 2-3 geh. El.)

übrigens schmecken Kakaostreusel nicht besonders gut, man sollte es bei den klassischen belassen

250 g Mehl (normal, Typ 405)

250 g Mehl, backstark (Typ 550)

60 g Zucker

4 g Salz

25 Hefe, frisch, ca. gut 1/2 Würfel, Zimmertemperatur

250 ml Milch, leicht lauwarm

75 g Butter

1 Ei, Zimmertemperatur

1 Abrieb einer unbehandelten Zitrone

oder

1/2 Tl. Citronback

ein wenig Milch zum Bestreichen

Butter schmelzen Mehle in eine Rührschüssel sieben nur leicht lauwarme Milch bis auf eine halbe Tasse in einen Rührbecher oder z.B. ein 1-l-Maß gießen Hefe in die Tasse einbröseln, gut mit einem Löffelchen verrühren und dabei völlig auflösen alles zur übrigen Milch gießen Zucker einrühren, bis er sich löst Zitronenabrieb, Ei und Salz zugeben gut vermischen mit einem Handmixer oder dem Zauberstab, intensiv verquirlen weiche Butter zum Mehl geben Milchmischung eingießen alles kräftig verkneten oder am besten mit einem Mixer / Knethaken vermischen von Hand ca. 10 min., mit der Küchenmaschine nur wenige Minuten kneten ein Vorteig ist nicht notwendig bei diesem Rezept mit einem Küchenschaber von den Wänden lösen ist ein ziemlich weicher Teig, aber kein weiteres Mehl zugeben einfach in eine große Schüssel, die leicht mit Mehl ausgestäubt ist, legen oder "umverteilen" und diese verschließen oder mit einem leicht feuchten Geschirrtuch bedecken eine Stunde an einem warmen Ort, aber nicht direkt nahe einer Wärmequelle, gehen lassen gut eignet sich ein abgeschalteter Backofen, der aber nur **auf 35 °C vorgeheizt wurde** (falls

diese niedrige Temperatur nicht einstellbar ist, keinesfalls höher vorheizen)

man kann den Teig auch bei Zimmertemperatur gehen lassen, nie aber in Zugluft oder bei geöffneten Zimmer

in dieser Zeit die Streusel vorbereiten |

Pina Colada Kuchen 5 Ei

200 g Kokosraspel

Für den Rührteig

200 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte. ger Zitronenschale

5 Eier

300 g Mehl

3 TL Backpulver

4 EL Rum

Für den Belag

2 kl Dosen Ananasringe

Zum Bestreichen

3-4 EL Ananaskonfitüre

5 EL weißer Rum

Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten, erkalten lassen. Teig Butter geschmeidig rühren. Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, portionsweise mit dem Rum auf mittlerer Stufe unterrühren. Zum Schluss gut die Hälfte der Kokosraspel unterrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen und glattstreichen. Für den Belag die Ananasringe (etwa 15 Stück, die übrigen Ringe anderweitig verwenden) auf einem Sieb abtropfen lassen. Ananasringe auf dem Teig verteilen. Die zurückgelassenen Kokosraspel zwischen den Ringen verteilen (die Mitte der Ananasringe frei lassen). Ober-/Unterhitze ca. 180° C (vorgeheizt) **Backzeit 30-35 min** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen. Zum Bestreichen die Ananaskonfitüre durch

ein Sieb streichen, mit dem Rum aufkochen lassen und die Ananasringe mit Hilfe eines Pinsels damit bestreichen. Abwandlung 500 ml Sahne mit 2 Tüte. Vanillezucker und 2 Tüte. Sahnesteif steif schlagen, mit 3 Ei weißem Rum abschmecken. Auf den fertigen Kuchen ohne Guss streichen. Restliche Kokosraspel nicht auf den Teig, sondern auf den Sahnebelag streuen.

Tipp Aus Ananassaft und Tortenguss (klar) einen Guss zubereiten und statt der Ananaskonfitüre auf dem Kuchen verteilen. Ohne Tortenguss ist der Kuchen gefrier geeignet.

Prasselkuchen

225 g TK Blätterteig
200 g Mehl,
75 g Zucker,
125 g Butter /Margarine
½ TL Zimt,
1 Prise Salz,
250 g Pflaumenmus,

Blätterteigscheiben nebeneinander legen und auftauen lassen. Mehl, Zucker, Fett, Zimt und Salz zu Streuseln verkneten. Blätterteigscheiben vierteln. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Teigplatten jeweils mit 1 Ei Pflaumenmus bestreichen und mit Streuselmasse gleichmäßig bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 225°C ca. 10 Min backen.

Tipp Man kann anstelle von Pflaumenmus auch Vanillepudding o. kleingeschnittene Äpfel mit Rosinen nehmen

Rhabarberkuchen 4 Ei

Zutaten
1 kg Rhabarber,
250 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker;
1 Tüte Vanille Zucker,
1 Prise Salz,

4 Eier,
300 g Mehl,
100 g Speisestärke,
1 Tüte Backpulver,

Schale 1 unbehandelten Zitrone,
100 g gemahlene Mandeln,
75 g Puderzucker,
2-3 El Zitronensaft,
Fett fürs Blech.

Zubereitung

Rhabarber putzen, waschen und in etwa 2 cm große Stücke schneiden. Fett, Zucker und Vanille-Zucker mit der Prise Salz in einer Schüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben. Abgeriebene Zitronenschale und Mandeln zufügen und alles unterrühren. Zum Schluss Rhabarberstücke unterheben. Teig in eine gefettete Fettpfanne des Backofens geben und glatt verstreichen.

Im vorgeheizten Backofen (E--Herd 200/ Gasherd Stufe 3) 45-50 min backen.

Danach abkühlen lassen. Puderzucker mit etwas Zitronensaft glattrühren und den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen. Nach Belieben dazu geschlagene Sahne mit etwas Zucker gesüßt reichen. Ergibt ca. 24 Stücke.

Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat

Blechkuchen

1 kg Pellkartoffeln
0,25 TI Kümmelkörner
500 g Maiskörner
1 El Korianderkörner
0,25 Muskatnuss reiben, wer will
1 Prise Salz
400 g Bananen Leopardenart
350 g Mohn
0,5 Tüte (10 g) Trockenhefe f 500 g Mehl
1 El türkischen Kaffee gem. oder anderen
ca 1 l kohlen säurehaltiges Mineralwasser
6 cl Rum 54 %
4,5 TI flüssigen Süßstoff (300 g Zucker)
250 g Rosinen

1 Backblech ca 44 cm
Backpapier dafür

Kartoffeln mit Kümmel kochen, mit kalt Wasser abschrecken, pellen, gleich durch die Presse drücken. Abkühlen lassen.
Mohn mahlen,

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee +, Salz + Trockenhefe verrühren,
danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +
Bananen pürieren, und dazu mischen.

Jetzt das kohlenensäurehaltiges Mineralwasser langsam untermischen, je nach Kartoffelart, kann es mehr oder weniger sein, es muss wie ein Rührteig werden, kurz vor Ende erst den flüssigen Süßstoff + Rum zu geben, gut verrühren, abschmecken, bitte bedenkt das der Rum etwas süßes egalisiert.

Dann noch die Rosinen unter mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen. Ich stelle das Blech in den mit Ober- + Unterhitze auf ca 50°C warmen Ofen, das heißt Licht an, + ein wenig mehr.

Lasse ihn ca 1 h ruhen, gehen, ist so gut wie nicht möglich, ist zu feucht der Teig.

Dann auf 160°C Umluft ca 60 min backen. -

Bei Ober- + Unterhitze, sollte man den Ofen vorheizen, das heißt natürlich, den Kuchen raus aus dem Herd, mit einem feuchten Lappen / Handtuch abdecken.

[Auf ca 180- 190°C vorheizen + ca 40-50 min backen.](#)

Nadelprobe. Ca 10 min im Ofen lassen, dann vom Backblech am Backpapier anfassen + auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen. der Kuchen reißt an der Oberfläche ein, ist meist ein Zeichen das der Teig nicht feucht genug war, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Eigenes Rezept, Samstag, 08. Oktober 2005

[Schoko Mint Kuchen](#) 4 Ei

[oder Hexenkuchen](#)

Teig:

200 g Margarine
200 g Puderzucker

4 Eier

1 Tüte. Vanille Zucker
125 g Mehl
125 g Speisestärke
1 TI Backpulver
2 Ei Kakao

Mint Creme:

375 ml Wasser

4 Ei Zucker
1 Puddingpulver Vanille.
1 grüne Götterspeise
100 g Butter
100 g Kokosfett
1/8 l Pfefferminzlikör
Puderzucker zum Abschmecken

Margarine, gesiebten Puderzucker und Eier cremig rühren. Van Zucker, Mehl, Speisestärke und Backpulver dazugeben. Alles kräftig zu einem Teig schlagen.

Teig teilen, eine Hälfte mit dem Kakao dunkel färben. Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, Zuerst den dunklen Teig glatt aufstreichen, löffelweise vorsichtig die helle Masse darüber geben, möglichst nicht miteinander vermischen, heiß stürzen, das Papier abziehen.

Für die Mint-Creme von dem Wasser 1 Tasse wegnehmen, darin den Van Pudding und die Götterspeise zusammen anrühren. den Rest Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, die angerührte Masse hineingießen, kurz aufwallen lassen, sofort vom Herd nehmen. Butter und Kokosfett unter die heiße Masse schlagen, Pfefferminzlikör zugeben und mit Puderzucker abschmecken. Die Mint-Creme auf die dunkle Unterseite des Kuchens streichen.

Backzeit: 20 min

Hitze: 200 °C

Schokokuchen 5 Ei

5 Eier

2 Tassen Zucker
1 P. Vanille Zucker
gut verrühren
1 Pkt. Backpulver
2 Tassen Mehl
1 Tasse Nesquik
200 g gem. Nüsse oder Mandeln oder Walnüsse
unter die Eiermasse rühren
1 Tasse Sprudel
1 Tasse Öl
zügig unterrühren, Kuchen wird bei zu langem schlagen trocken. Bei
175°C 1 h in den Backofen.

Streuselkuchen mit Johannisbeeren 1 Ei

500 g Rote Johannisbeeren
500 g Schwarze Johannisbeeren
250 g Butter,
500 g Mehl
1 Tl. Backpulver
200 g Zucker
1 Spur ; Salz

1 Ei

2 Pk. Vanille Zucker
70 g Puderzucker
1 El. Zitronensaft

Johannisbeeren von den Rispen streifen, waschen, gut abtropfen lassen. Kürbiskerne hacken. Butter mit Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Ei mischen und zu Streuseln verkneten. Ein Backblech einfetten und 3/4 der Streusel darauf verteilen. Johannisbeeren mit Vanille Zucker vermischen und auf dem Blech verteilen. Die restlichen Streusel darüberstreuen. Auf der untersten Einschubleiste

in den auf 200 °C vorgeheizten Ofen schieben und 25 bis 35 min backen. Auskühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Eine Ecke des Beutels knapp abschneiden. Den Zitronenguss kreuz und quer über den Kuchen spritzen.

Tassenkuchen mit Früchten 6 Ei

nach Jahreszeit

Zutaten:

6 Tassen Mehl
3 Tassen Zucker
1 Tasse Wasser
1 Packung Backpulver
1 Prise Salz
375 Gramm Butter
1 Packung Vanillezucker

6 Eier

Früchte nach Jahreszeit

Zubereitung:

Man gibt Butter, Zucker, Vanillezucker, 6 Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel und rührt alles um, dann gibt man Mehl (vermischt mit dem

Backpulver) und das Wasser auch dazu und verrührt alles miteinander bis eine gleichmäßige Masse ohne Klumpen entsteht.

Man gibt dann die Masse auf ein Backblech (mit Backpapier ausgelegt) und verteilt die Früchte gleichmäßig.

Der Kuchen kommt ins, mit 200 Grad vorgeheizte Backrohr und wird dort ca

30-35 min gebacken.

Danach einfach in Stücke schneiden und anrichten

Tee Blech Kuchen 5 Ei

Für den Teig:

300 g Mehl,
½ P Backpulver,
50 g Kakao,
300 g Zucker,
300 g Butter,

5 Eier

Außerdem:

4 cl Rum,
¼ Liter starker, schwarzer Tee

Für den Guss:

150 g Puderzucker,
2 cl Rum.

Aus den angegebenen Zutaten einen RÜHRTEIG bereiten!

Auf ein gefettetes BACKBLECH streichen.

In den kalten Backofen setzen.

Bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten und bei 0 Grad (Nachwärme) 5 Minuten backen.

Rum mit Tee mischen!

Mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den heißen Kuchen stechen!
Den Kuchen mit dem Tee - Rum - Gemisch tränken.
Puderzucker mit Rum verrühren und den Kuchen damit überziehen.
Den Kuchen in rautenförmige Stücke geschnitten servieren.

Gruß Babsy, Mittwoch, 21. Dezember 2005

Traubenkuchen Lothringer Art 5 Ei

Zutaten: Ø 26 cm Backblech

Für den Teig:

200 g Mehl
60 g Puderzucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln

1 Ei

2 TL Zitronensaft
100 g weiche Butter oder Margarine
Mehl zum Ausrollen

Für die Füllung Nr. I 4 Ei

4 Eier

100 g weiche Butter oder Margarine
50 g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
Saft und abgeriebene Zitronenschale von einer Zitrone
75 g gemahlene Mandeln
2 EL Speisestärke
500 g grüne, kernlose Weintrauben

oder für eine andere Füllung Nr. II 3 Ei

500 g grüne, kernlose Trauben
3 Eier getrennt
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
125 g gemahlene Mandeln

Für den Teig alle Zutaten entweder mit dem Handrührgerät (Knethaken)
oder von Hand auf einem Backbrett oder Tisch schnell zu einem Teig kne-

ten. In eine Plastikfolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.

In ein vorbereitetes, eingefettetes rundes Kuchenblech legen, dabei einen etwas höheren Rand aus Teig formen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Backofen auf 200 ° C vorheizen, Kuchenblech auf der mittleren Leiste einschieben und ca. 10 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die Füllung für den Kuchen vorbereiten.

Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.

Eier trennen. Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Salz, Eigelb, Zitronensaft und Schale mit dem Handrührgerät schaumig rühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Auf die Eigelbcreme geben. Mandeln und Speisestärke darüber streuen. Mit einem Rührlöffel alles vorsichtig unterheben.

Diese Füllung auf den vor gebackenen Kuchenboden streichen. Die abgetropften Weintrauben darauf verteilen.

Falls man Füllung Nr. 2 machen möchte, ist es der gleiche Arbeitsvorgang wie oben beschrieben. Diese Art der Zubereitung ist etwas weniger kalorienreich, weil das Fett und ein Ei weniger verwendet wird als für die Füllung 1.

Das Originalrezept ist aber das mit der Füllung Nr. 1 .

In den vor gebackenen Backofen auf die unterste Schiene stellen und bei **180 ° C in ca. 45 Minuten fertig backen**. Mit einem Holzspießchen hinein stechen, probieren, ob die Füllung durch gebacken ist, wenn nicht die Backzeit noch etwas verlängern.

Kuchen in der Form auskühlen lassen, dann erst in Stücke schneiden

Waldmeister Apfel Kuchen 3 Ei

Rührteig

150 g Butter,

100 g Zucker,

1 Pr. Salz,

½ F Zitronen-Aroma, = 1 Ei abgerieben Zitronenschale

3 Eier,

300 g Mehl,

2 gestr. TL Backpulver,

150 ml Waldmeistersirup,

Für den Belag

8 mg ?? Äpfel ca 1,5 kg
350 ml Waldmeistersirup
4-5 El Zitronensaft

Für den Guss

500 ml Flüssigkeit (Waldmeistersud und Wasser)
2 Tüte Tortenguss klar
1-2 El Zucker

Einen Rührteig bereiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und

im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 20 Min. backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen, einen Backrahmen darum stellen. Für den Belag die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen, Äpfel in etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sirup, Apfelscheiben und Zitronensaft portionsweise in einem breiten Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt 5-10 Min. dünsten. Apfelringe mit einem Schaumlöffel herausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, den Waldmeistersud dabei auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Apfelringe auf dem Kuchen verteilen, erkalten lassen. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker dem aufgefangenen Sud und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Guss von der Mitte aus gleichmäßig

Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb

Für 20 Stück 1 Stück = 4 Points

280 g Halbfettmargarine
180 g Zucker
7 El Zitronensaft
Zitronenschale

4 Eier

1 Eigelb

6 El Mineralwasser
230 g Mehl
230 g Stärkemehl
2 TL Backpulver
120 g Puderzucker

Margarine, Zucker und 3 El Zitronensaft und -schale schaumig rühren. Eier, Eigelb und Mineralwasser unterziehen. Mehl, Stärkemehl und Backpulver mischen, sieben, nach und nach unterziehen.

Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten goldbraun backen.

Puderzucker mit restlichem Zitronensaft glatt rühren und den abgekühlten Zitronenkuchen damit überziehen. Zuckerguss trocken lassen, Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Zitronenkuchen 5 Ei

300 g Margarine,
300 g Zucker,
1 Tüte. Vanille Zucker,

5 Eier,

1 (Tüte) Geriebene Zitronenschale,
300 g Weizenmehl,
2 gestr. TL Backpulver

Rührteig bereiten. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Umgeknickten Streifen Alufolie vor den Teig legen.

bei 200° C ca.20 Min. backen

Den erkalteten Kuchen mit Guss bestreichen. Dazu 200 g gesiebten Puderzucker mit etwa 4 El Zitronensaft glattrühren.

Zitronenkuchen vom Blech 4 Ei

1 Blech
250 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
1 Prise Salz
1 Tüte Abgeriebene Zitronenschale

4 Ei

175 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TL Backpulver
50 g Gemahlene Mandeln
5 El Zitronensaft
150 g Puderzucker
2 El Orangensaft

1. Fett, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig rühren. Die Zitronenschale dazugeben, die Ei nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen und

portionsweise, abwechselnd mit 3 EL Zitronensaft unterrühren.

2. Ein kleines Backblech (ca. 28x33 cm) fetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig darauf geben und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten goldgelb backen.

3. Puderzucker, Orangensaft und restlichen Zitronensaft verrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen.

Fisch

Zanderfilet auf Gemüse

Für 8 Portionen 1 Portion = 3 Points

750 g gekochte Kartoffeln
500 g Fleischtomaten
500 g Salatgurke
500 g Champignons

900 g Zanderfilet

2 TL Pflanzenmargarine
4 TL gekörnte Brühe
Salz
Pfeffer
100 g Tomatenmark
300 g passierte Tomaten
1/4 l Gemüsebrühe (2 TI Instant)
3 EL Kräuter (TK)

Kartoffeln mit Tomaten, Gurke und Champignons in Würfel schneiden. Gemüse mischen. Zanderfilet in Streifen schneiden. Ein tiefes Backblech mit Margarine einfetten, Gemüse einfüllen und Zander darauf verteilen. Mit gekörnter Brühe, Salz und Pfeffer bestreuen. Tomatenmark, passierte Tomaten, Gemüsebrühe und Kräuter verrühren und über den Fisch und das Gemüse geben. Fisch auf Gemüse im Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans, Montag, 26. Dezember 2005

Hinweis für Word

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

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

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

Montag, 26. Dezember 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans