

Kuchen ohne Ei

Das M in der Titelleiste bedeutet, das Kuh Milch enthalten ist

Index

Kuchen.....	4
Kuchen Fleisch	107
Kuchen mit Fisch, Hefe	100
PS.....	121
Stollen.....	47
Torten mit Nuss.....	62
Torten ohne Nuss.....	77

Inhaltsverzeichnis

Kuchen ohne Ei.....	1
Das M in der Titelleiste bedeutet, das Kuh Milch enthalten ist	1
Index nicht aktiv.....	1
Inhaltsverzeichnis aktiv	1
Kuchen	4
Amerikanischer Apfelkuchen M	4
Apfelbrot	5
Apfelkuchen gedeckter mit Guss.....	6
Apfelkuchen vom Blech M	7
Aprikosentorte-Kuchen M.....	7
Aschenkuchen M.....	8
Bananen Kuchen M	9
Bananen Kuchen mit Ingwer M.....	9
Bananen Käsekuchen M.....	10
Bananenkuchen / Muffeins	11
Bananenkuchen.....	11
Birnen - Vanille - Tortenboden mit Mandeln.....	12
Buchweizenkuchen III "Karibik" (Vollwert)	12
Buchweizenstollen.....	13
Carob Nuss Kuchen (Veganer Kuchen).....	14
Erdbeertorte Florentiner M	15
Fruchtbombe M.....	16
Früchtebrot	17
Früchtebrot, ungebacken	18
Fünf Schichten Kuchen M.....	18
Geriebener Teig.....	19

Gschmarri Kuchen M	19
Gugelhupf M.....	20
Hafer-Nuss-Schnitten	20
Heidesand.....	21
Honigküchlein, Großmutter's	21
Julianen Kuchen M	22
Kastanienkuchen	23
Kastanienkuchen I M.....	23
Kekskuchen M.....	24
Kirschkuchen Florentiner M	25
Kokoscreme-Kuchen.....	25
Kokoskuchen Weißer M.....	26
Krokant - Törtchen mit Kirschen M.....	27
Mango Kokos Bombe M.....	28
Mehlhelwa M	29
Meikes braune Kuchen.....	29
Nuss Honig Schnitten	30
Nutella Kuchen mit Birnen M	31
Nutella Quarkkuchen M.....	31
Obst Buttercreme Kuchen / Torte M	32
Obst Buttercreme Kuchen / Torte Veränderung II	34
Panforte di Siena (II)	35
Panforte di Siena	37
Petzkuchen M.....	37
Pfarrerskuchen M.....	38
Pflaumenbrot	38
Pflaumenkuchen mit Streusel M.....	39
Quark- Erdbeer-Kuchen M.....	39
"Quittenpie",	40
Reis Nuss Kuchen GF.....	41
Safrankuchen M.....	42
Sauerrahmtorte Dänische M.....	43
Schokoladen Kuchen I	43
Schokoladen Kuchen II.....	44
Stopfer M.....	45
Streuselkuchen mit Pflaumen M.....	46
Stollen.....	47
Apfel - Zimt - Stollen.....	47
Aprikosen-Stollen mit Mandelkrokant M	48
Buchweizenstollen M	48
Buchweizenstollen GF.....	50
Christustollen I M.....	50
Christstollen Roussillon.....	51
Dresdner Christstollen M.....	52
Dresdner Stollen M.....	54
Dresdner Christstollen M.....	55
Kürbis – Stollen M.....	56
Portwein Marzipanstollen M.....	56

Quarkstollen M	57
Quarkstollen M	58
Rosinenstolle M	59
Stollen Dresdener ohne Zucker M.....	59
Stollen Mandel M	60
Weihnachtsstollen von der Oma M	61
Torten mit Nuss	62
Batida de Coco-Torte M	62
Bienenstichtorte M	63
Bienenstichtorte mit Birnen M.....	64
Birnentorte M	65
Buchweizentorte M.....	65
Corn Flakes Torte M	66
Eistorte M	67
Erdbeere - Frischkäse – Torte M	68
Erdbeere Krokant Torte M.....	68
Erdbeere Buttermilch Torte M.....	69
Erdbeertorte Florentiner M	70
Jägermeister Schlemmertorte M	71
Johannisbeertorte Ungebackene M	72
Kekstorte mit Gelatine.....	73
Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen.....	73
Mascarpone Torte M	74
Pfirsich Knusper Torte M	75
Pisang Torte M.....	75
Punschtorte nach Marinka M.....	76
Reis Frucht Torte	76
Torten ohne Nuss.....	77
Affentorte I M.....	77
Affentorte II M.....	78
Brottorte 1 M.....	78
Buttercreme Obst Kuchen / Torte.....	78
C Frisch Torte M	80
Chococrossies Torte M	80
Cortina-Torte M	81
Erdbeerschaumtorte M.....	81
Ferrero Rocher Torte M.....	82
Frappé Torte II M.....	83
Frischkäsetorte M.....	83
Frischkäsetorte mit Früchten M.....	84
Fruttina Creme Torte.....	86
Herzogeintorte M	86
Käsetorte ohne Boden 1 Hirse	87
Käsetorte- Frisch mit Früchten.....	88
Kirsch Käsesahne Torte M	90
Krokanttorte M	91
Mai Torte M.....	92
Milchschnitten Torte M.....	92

Obst Buttercreme Kuchen / Torte M	93
Obst Buttercreme Kuchen / Torte Veränderung 2	94
Pflaumentorte Friesische M.....	96
Quark Knusper Torte M.....	97
Quicktorte mit Quark M	98
Quicktorte mit Schmand M.....	98
Russisch Elegant Torte M.....	98
Schokoladenquark Torte M.....	98
Spekulatiustorte M.....	99
Kuchen mit Fisch, Hefe	100
Krabben, Pizza Frutti di mare M.....	100
Lachs Heilbutttorte mit Dijon/Honigcreme M.....	101
Sardellenfilets Pizza auf Seemannsart,.....	102
Sardellenfilets Pizza nach Lust und Laune M.....	103
Sardellenfilets Pizza Quattro- stagioni, M.....	104
Schinken Pizza nach Lust und Laune M.....	106
Kuchen Fleisch.....	107
Flammkuchen Speck M.....	107
Hackfleisch Sauerkraut Pizza M.....	108
Pizzateig III	109
Salami , Kleine Käse-Gemüsekekchen M.....	109
Salami Pussta Blechkuchen M.....	111
Schinken , Kartoffel Lauch Torte M.....	111
Schinken Pizza nach Lust und Laune M.....	112
Schinken, Kartoffel Pizza a la Sam M.....	113
Schinkenspeck ,Schwarzwälder Fladen M.....	114
Speck , aus 1 mach 3 Blechkuchen M.....	115
Speck Flammekuchen Elsässer, mit Quark M.....	116
Speck Flammkuchen	117
Speck Käse Kuchen M.....	119
Speck Pizza, Pizza Inferno, M.....	119
Speck Polenta Rauten.....	121
PS.....	121

Kuchen

Amerikanischer Apfelkuchen M

Teig

- 500 g Weizenvollkornmehl
- 1 Pck. Trockenhefe
- 30 g brauner Zucker
- 1 Pr. Salz
- abger. Schale von ½ Zitrone
- 100 g Butter / Margarine

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

Belag:

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

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

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

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

Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Apfelbrot

750 g Äpfel
200 g Zucker
250 g Sultaninen
150 g Nüsse
1 EL Kakao
1 EL Zimt
1 EL Nelken
500 g Mehl
1 ½ Päckchen Backpulver

Äpfel klein schneiden, mit Zucker, Sultaninen, Nüssen und Gewürzen mischen und stehen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und etwas Saft

entstanden ist. Dann Mehl und Backpulver gleichmäßig darunter mischen und in einer gefetteten Form bei etwa 180° C eine Stunde backen.

Das Apfelbrot hat erst am nächsten Tag sein volles Aroma.

Apfelkuchen gedeckter mit Guss

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl
30 g Zucker
180 g Margarine oder Butter

Für die Füllung:

100 g Rosinen
3 EL Rum oder Apfelsaft (wer mag)
600 g Äpfel, säuerliche
50 ml Zitronensaft
250 g Apfelmus
80 g Zucker, braun
100 g Mandeln, gehackte
1 TL Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen

Für den Guss:

250 g Puderzucker
2 EL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Für den Teig: Alle Zutaten und 40ml kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Die Rosinen mit Rum oder Apfelsaft mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen (Das mache ich nie, ich finde aufgequollene Rosinen nicht so lecker..).

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in sehr dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelmus, Kandiszucker, Mandeln und Gewürze verrühren, mit den Apfelscheiben und Rosinen mischen.

Den Teig halbieren und jeweils in der Größe der Tarteform (30 cm - Springform geht natürlich auch) ausrollen - vorsichtig, der Teig ist sehr krümelig. Eine Teigplatte in die gefettete Form legen (nicht vergessen, einen Rand zu machen). Die Apfelfüllung darauf geben und mit der anderen

Teigplatte bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 175 Grad etwa 35-50 Minuten backen. (Kann ruhig schön goldbraun sein.)
Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft zu einem eher festen Guss verrühren und mit einer Palette oder einem großen Messer auf den Kuchen streichen.

6.8.03 Mellowmood CK

Apfelkuchen vom Blech M

(pro Portion 90 kcal)

Zutaten:

Zutaten für ein Backblech:

280 g Mehl, Type 1050,
1 Päckchen Backpulver,
150 g Magerquark,
60 g Pflanzenöl,
6 EL Milch, 1,5% Fett,
1 bis 1 1/2 TL flüssiger Süßstoff,
1 Prise Salz,
1 kg Äpfel,
Zimtpulver,
20 g Mandelblätter,

Fett für das Backblech

Zubereitung:

Das Backblech einfetten. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Quark, das Öl, die Milch, den Süßstoff und das Salz hineingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und den Mandelblättchen bestreuen. Den Apfelkuchen im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und in 24 gleich große Stücke schneiden.

Aprikosentorte-Kuchen M

1 Kg Aprikosen, abgeschreckt, + durch den Fleischwolf
750 g Quark

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

dann ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht

Aschenkuchen M

500 g Mehl
30 g Hefe
1 TL Zucker
1/8 L lauwarme Milch (ca.)
1 Prise Salz
100 g Butter / Margarine
100 g Walnusskerne, gehackt
Mehl zum Formen
Margarine zum Einfetten

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker darauf streuend, mit etwas lauwarmer Milch und Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch und Salz zufügen. Butter / Margarine in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Gehackte Walnüsse zufügen und alles zu einem Teig verkneten. So lange schlagen, bis er sich vom Schüsselboden löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals kräftig durchkneten, daraus eine Kugel formen, flachdrücken. Backblech einfetten. Aschkuchen draufsetzen. Nochmals 40 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer die Oberfläche rautenförmig einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C ca. 45 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den berühmten Glanz rührt man etwas Stärkemehl mit Wasser glatt und lässt es kurz quellen. Den warmen Kuchen damit bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

Bananen Kuchen M

Glutenfrei

200 g Bananen
1000 g Quark
2 El Kakao
250 g Vollrohrzucker
1 Prise Salz
14 El Mais mit
7 El Sonnenblumenkerne gem
200 g Haselnüsse angeröstet + gem
6 bittere Mandeln gem
6 El Rum 54 %

alle Zutaten zusammen vermischen + in eine 24 cm Ø mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

Bei ca 160° C , Umluft, ohne vorheizen ca 80 min backen

Ohne Umluft ca 20- 30 ° mehr , mit vorheizen ca 60-70 min

Sonntag, 29. August 2004 eigenes Rezept Hans60

Bananen Kuchen mit Ingwer M

glutenfrei

5 Bananen
1000 g Magerquark
200 g Mandeln gem.
5 gehäufte El Kakaopulver
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
200 g Vollrohrzucker
¼ TI Meersalz
2 Tassen Mais gem. (Polenta) ca 300 g

2- 4 cm frischen Ingwer gerieben

100 g Rosinen , in

Rum 54 % oder Rotwein,(zur Not auch in Wasser) 24 h eingelegt

1 guten Schuss Rum

Schokostreusel

Backpapier für eine 24 cm Ø Springform

Bananen zu Mus quetschen + alle Zutaten bis Ingwer damit gut vermischen, dann die abgetropften Rosinen unterheben. + in eine mit Backpa-

pier ausgelegte 24 cm Ø Springform gießen, glatt streichen, + mit Schokoladenstreusel, bedecken .

Bei 150 °C Umluft OHNE vorheizen ca 90 min backen + 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen , dann auf ein Kuchengitter, Backpapier Vorsichtig entfernen auskühlen lassen

26.05.2004

Bananen Käsekuchen M

Portion: 1

Teig:

- 240 g Vollweizenmehl
- 80 g Butter / Margarine
- 2 El Honig
- 2 El Sahne
- 100 ml Wasser
- 1 El Backpulver
- 1/2 El Zimtvanille

Belag:

- 1 kg Magerquark
- 4 groß Bananen
- 2 El Sahne
- 3 El Honig
- 2 El Vollweizenmehl
- 1 El Naturvanille
- 1 El Butter / Margarine
- 3 El Mandelblättchen

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

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

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

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

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

Bananenkuchen / Muffeins

glutenfrei

Ergibt 2 Bleche a 12 Muffeins

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Rührstab

250 g Olivenöl

200 - 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

alles gut verrühren , dann die

trockenen Zutaten untermischen.

200 g Hirse gem

100 g Buchweizen gem

150 g Mandeln gem

80 g Carobpulver

4 El Rohrzucker

1 Tüte Weinstein

0,25 TI Salz

alles zusammen vermischen

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 El , oder

in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform geben

bei 160 ° C Umluft ohne vorheizen, ca 30 min backen.

Ein wenig in der Form abkühlen + auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen.

18.02.2004

Bananenkuchen

Glutenfrei

200 g Hirse gem

100 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

150 g Mandeln gem

80 g Carobpulver

4 El Rohrzucker

1 Tüte Weinstein

1 Prise Salz

alles zusammen vermischen

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Passierstab

250 g Olivenöl

200 - 300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
0,5 abgeriebene Zitronenschale alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.

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

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

18.02.2004 Hans60

Birnen - Vanille - Tortenboden mit Mandeln

sehr schnell und einfach

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (fertig gekauft oder selbst gekauft)
50 g Nutella oder Kuvertüre (verflüssigt)
1 Dose/n Birne(n), (825 ml)
100 ml Apfelsaft
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
1 Pkt. Tortenguss, weiß
25 g Zucker
50 g Mandeln (Blättchen)

ZUBEREITUNG

Den fertig gekauften oder selbst gemachten Tortenboden mit der flüssigen Nutella oder Kuvertüre bestreichen. Die Birnen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Birnensaft mit Apfelsaft und Zucker aufkochen; Vanillepudding- und Tortengusspulver einrühren und kurz kochen lassen. Wichtig: Dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen umrühren, sonst brennt es an! Masse auf den Birnen verteilen und sofort mit den Mandelblättchen bestreuen. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen. Guten Appetit!

11.9.03 Cckone CK

Buchweizenkuchen III "Karibik" (Vollwert)

Glutenfrei

Für den Teig

500 g Buchweizenmehl

250 g Becel-Margarine
125 ml ; Wasser
150 g Süßstoff
1 Prise Natron
1 Prise ; Vollmeersalz

Für die Füllung

700 g Apfel- oder Mangoscheiben--blanchiert
400 g Kokosflocken
200 g Süßstoff

Für die Streusel

100 g Süßstoff
150 g Buchweizenmehl
75 g Butter / Margarine

Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. In eine gefettete Springform geben, die Füllung darauf verteilen und die Streusel dazugeben.

Bei ca. 180 o C 45-50 Minuten backen.

Buchweizenstollen

Glutenfrei

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen
100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen

1 P Hefe +

200 ccm Wasser o. Milch +

100 g weiche Butter / Margarine +

110 g Honig +

1 Prise Meersalz +

0,5 T Zimt +

je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schaumig rühren

150 g Buchweizen

50 g Mais

50 g Reis

oder ohne Soja, dann beide 75 g

50 g Soja

alles verrühren

24 cm Ø Pfanne einfetten
1 h Ruhen
von unten auf 1,5 30 min , dann auf 1 circa 15 min
30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen,
dann vorsichtig umdrehen
die Oberseite etwa 20 min bräunen
inzwischen die Butter / Margarine zerlassen
den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals
mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener
Butter / Margarine bestreichen. Den Stollen auf ein
Kuchengitter stürzen +die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter /
Margarine bestreichen.
Den Stollen nach dem erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden
möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen

Samstag, 23. November 2002

Ist auf einem E. Herd , mit nur drei möglichen Wärmeeinstellungen, mit
den Zwischenstufen, hergestellt.

Carob Nuss Kuchen (Veganer Kuchen)

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

FÜR DIE GLASUR

2 Würfel Kokosfett
2 El Carobpulver
ungehärtetes kaltes Wasser zum glattrühren

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

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

Erdbeertorte Florentiner M

Für den Boden

- 100 g Halbbitter-Kuvertüre
- 150 g Schoko-Sandkekse
- 10 Belegkirschen
- 100 g gehackte Mandeln
- 80 g weiche Butter / Margarine

Für den Belag

- 1 Paket Puddingpulver zum Aufkochen (Sahne- oder -Vanillegeschmack
- 1 Ei Speisestärke, gestr.
- 300 ml Milch
- 80 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 100 ml Orangensaft
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 750 g Erdbeeren
- 50 g Mandelblättchen

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt.

Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Butter / Margarine, die Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10 - 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.) Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren und die Puddingmasse löffelweise mit dem Mixer unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig

die Creme auf dem Tortenboden verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tipp: Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken.

Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen.

Fruchtbombe M

Belag:

5 Blatt weiße Gelatine
150 g Pfirsiche
150 g Erdbeeren
75 ml Weißwein
75 ml Apfelsaft
1 EL Zitronensaft
40 g Zucker

Mürbeteig:

75 g Mehl
40 g Zucker
60 g Butter / Margarine

Zitronencreme:

1 Päckchen Zitronengötterspeise (500 ml)
1 Zitrone (Saft)
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Sahnequark

Gelatine einweichen. Geschälte Pfirsiche und Erdbeeren würfeln, mischen und in eine Eisbombenform (1 l Inhalt) geben. Wein, Apfel- und Zitronensaft mit Zucker aufkochen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mischung über die Früchte gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Mürbeteig bereiten und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu einem Kreis von 18 cm Durchmesser ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180° C 20 Minuten backen.

Götterspeise mit 75 ml Wasser und Zitronensaft anrühren und quellen lassen. Zucker und Vanillinzucker zugeben und unter Rühren erwärmen. Mit Quark glatt rühren und auf die Fruchtsülze gießen. Sobald die Creme etwas fester wird, mit Mürbeteigboden abdecken.

Fruchtbombe mindestens 5 Stunden, am besten aber über Nacht, durchkühlen lassen. Vor dem Servieren stürzen.

Früchtebrot

Teig:

200 g getrocknete, entkernte Zwetschgen
300 g getrocknete Birnen
200 g getrocknete Feigen
1 l Wasser
100 g Haselnuskerne
100 g Walnuskerne
100 g Rosinen
100 g Korinthen
50 g Zitronatwürfel
50 g Orangeatwürfel
125 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Nelkenpfeffer
1 Prise Salz
2 EL Rum
2 EL Zitronensaft
500 g Schwarzbrotteig (Bäcker)
200 g Mehl

Außerdem:

50 g geschälte Mandelhälften
60 g kandierte Früchte

Trockenobst mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Dann das Obst und Nüsse grob zerkleinern und mit Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat mischen. Zucker, Zimt, Nelkenpfeffer, Salz, Rum und Zitronensaft unterheben und alles 20 Minuten ziehen lassen. Dann alles mit dem Schwarzbrotteig und dem Mehl verkneten. Aus dem Teig zwei Brotlaibe

formen und die Oberfläche mit feuchten Händen möglichst glatt streichen.
Mit den Mandelhälften und kandierten Früchten garnieren.

Brotlaibe auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste bei 180° C 70 bis 80 Minuten backen.

Früchtebrot, ungebacken

glutenfrei

Zutaten für 6 Portionen

250 g Buchweizen

100 g Soja, (Mehl oder Schrot)

50 g Hirse, gemahlen

50 g Amaranth, gemahlen

50 g Mandeln, gemahlen oder

500 g Roggenschrot (Vollkorn)

1 Prise Meersalz

170 g Sonnenblumenkerne, gemahlen, fein

100 g Haselnüsse, gemahlen, fein

½ EL Anis, gemahlen, fein

¼ EL Nelken, gemahlen, fein

½ EL Koriander, gemahlen, fein

100 g Rosinen, gehackt

100 g Datteln, gehackt, oder Früchte Deiner Wahl

200 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten miteinander verkneten, 1 Laib formen, trocknen lassen.

12.11.03 Hans60 CK

Fünf Schichten Kuchen M

Schicht:

36 Butterkekse zerkrümeln und mit

125 g geschmolzener Butter / Margarine vermengen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Schicht:

200 g Philadelphia-Käse mit

1 kleinen Tasse Puderzucker und

3 EL Milch gut verrühren und auf die erste Schicht streichen.

Schicht:

100 g Walnüsse zerkleinern und auf der zweiten Schicht verteilen.

Schicht:

250 g Schlagsahne mit etwas Zucker und Sahnesteif gut steif schlagen und über die Walnüsse streichen.

Schicht:

1 Glas Sauerkirschen mit
3 EL Zucker und
1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen lassen.

Den Kuchen gut kühl stellen.

Geriebener Teig

300 g Mehl,
150 g kalte Butter / Margarine,
3 EL kaltes Wasser, evtl. mehr
1 ds Salz

Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter / Margarine in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 Minuten kalt stellen.

Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

Gschmarri Kuchen M

1 Biskuitboden
1 Dose Himbeeren
2 Becher Sahne
1 Päckchen Rote Grütze

Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umgeben. Die Rote Grütze mit dem Himbeersaft herstellen, Sahne steif schlagen und die

fast erkaltete Grütze unterheben. Boden mit Himbeeren belegen, dann die Sahne-Masse darauf streichen. Torte etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Gugelhupf M

Portion/en: 1

100 g Weiche Butter / Margarine
200 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
250 g Mehl
3 TL Backpulver
200 ml Milch

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Gugelhupf gründlich fetten und mit Paniermehl austreuen.

Die Butter / Margarine mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten backen.

Einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen. Die Backform wieder über den Kuchen stülpen und diesen auskühlen lassen.

Tipp: Für eine goldgelbe Farbe etwas Safran unter den Teig rühren.

Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück
250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)
180 g Ahornsirup (Reformhaus)
2-3 EL Butter / Margarine oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine
3 TL Weinsteinbackpulver (Reformhaus)
100 g grobgehackte Walnuss
50 g Sonnenblumenkerne
50 gleich angerösteter Sesam

1 unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

So geht's Die Haferflocken mit Ahornsirup vermischen und einige Stunden quellen lassen. Dann Butter / Margarine 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 angefeuchteten 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

Heidesand

Weihnachtsbiskuit

Zutaten für 70 Portionen
250 g Butter weiche (keine Margarine)
125 g Zucker
125 g Mandeln, gemahlene
375 g Mehl
2 Pck. Vanillezucker
2 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Weiche Butter / Margarine und Zucker gut schaumig rühren. Gemahlene Mandeln und Mehl darunter rühren und kneten.
Aus dem Teig Rollen mit ca. 3 cm Ø formen und in Alufolie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen.
Backofen auf 150 C° vorheizen.
Von den Rollen 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen. Leicht flach drücken auf das Blech legen und ca. 20-25 Minuten backen.
2 Päckchen Vanillinzucker mit 2-3 Esslöffeln Zucker mischen. Plätzchen noch heiß darin wenden, auf Gitter auskühlen lassen.

3.12.03 Colibri

CK

Honigküchlein, Großmutter's

Broas de avòzinha

Zutaten für 1 Portionen

250 g Honig
250 ml Öl, Olivenöl
250 g Zucker, dunklen
½ TL Zimt
1 Prise Anis
100 g Nüsse, gerieben
100 g Mandeln, gerieben
100 g Mehl, (Weizenmehl)
125 g Mehl, (Maismehl), gesiebt
1 Prise Salz
Zimt
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Honig, Olivenöl und dunklen Zucker zum Kochen bringen. Zimt, eine Prise Anis, geriebene Nüsse und Mandeln dazugeben. Weizenmehl, Maismehl (gesiebt!) und eine Prise Salz in den heißen Honig rühren. Die Masse muss sich vom Boden lösen. Abkühlen lassen.

Den abgekühlten Teig ausrollen, kleine Küchlein formen und auf einem gebutterten Blech bei geringer Hitze im Ofen backen.

Mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

18.10.01 Sonja* CK

Julianen Kuchen M

Teig:

250 g Mehl
250 g Butter / Margarine
2 EL 5%iger Essig

Belag:

½ Glas Aprikosenkonfitüre
1 Dose Aprikosen
1 Päckchen Sahnesteif
½ L Sahne

Mehl, Butter / Margarine und Essig verkneten und 30 Minuten kühl stellen. Zwei ausrollen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Die Böden nacheinander bei 175° C abbacken.

Noch warm mit der Marmelade bestreichen. Auf dem ersten Boden die abgetropften Aprikosen verteilen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. 2/3 davon auf den ersten Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen. Mit dem Rest der Sahne ringsherum und obenauf verzieren.

Der Juliannenkuchen wird auch als Essig-Torte bezeichnet.

Kastanienkuchen

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl (Kastanienmehl)

3 EL Zucker

Öl (Oliven)

Milch

2 EL Pinienkerne

2 EL Rosinen, (eingeweicht)

Fenchelsamen

Salz

ZUBEREITUNG

Kastanienmehl sieben, eine Prise Salz und den Zucker unterrühren, dann mit soviel Olivenöl verrühren, bis ein fester Teig entsteht.

Nun fügt man Milch dazu, bis der Teig zähflüssig ist. Pinienkerne und Rosinen zufügen, mit Fenchelsamen bestreuen, mit etwas Öl beträufeln und auf einem geölten Backblech bei 180 Grad ca. 45 Min. backen.

Es wird ein knuspriger Fladen, der gut zu Wein passt.

Im Veneto wird der Fladen manchmal auch mit Rosmarin gewürzt, dann den Zucker etwas reduzieren.

26.9.01 Matti

CK

Kastanienkuchen I M

aus der Toskana Castagnaccio,

Portion: 1

500 g Kastanienmehl

Milch

1 Orange; Schale

60 g Walnusskerne

2 Rosmarinzweige

50 g Pinienkerne
Öl; für die Form

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben und mit so viel Milch verrühren, bis ein cremiger, relativ flüssiger Teig entsteht. Die Orangenschale fein hacken bzw. abreiben, die Walnusskerne hacken und beides in den Teig rühren.

Ofen auf 180 Grad C vorheizen. Eine Pieform mit geschlossenem Boden (eine

Springform ist weniger gut geeignet, da der flüssige Teig unten herauslaufen kann) einölen und den Teig etwa 2 cm hoch hineinfüllen. Mit Rosmarinblättchen und Pinienkerne bestreuen. Ein paar Tropfen Öl darüber träufeln und 45 Minuten backen.

Vor dem Servieren auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

Kekskuchen M

100 g getrocknete Aprikosen
½ l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
250 g Butter / Margarine
150 g Löffelbiskuit
4 cl Kirschwasser
150 g gehackte Mandeln
20 g Zucker

Aprikosen bis auf eine zum Verzieren fein würfeln. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Vorschrift einen Pudding kochen und dann die gewürfelten Aprikosen unterziehen. Butter / Margarine schaumig schlagen und löffelweise den abgekühlten Pudding unterrühren. Fünf Esslöffel der Buttercreme zur Verzierung beiseite stellen.

Eine Kastenform einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Eine Schicht Löffelbiskuits in die Form legen und mit etwas Kirschwasser beträufeln. Restliche Löffelbiskuits ebenfalls mit dem Kirschwasser beträufeln. Auf die Löffelbiskuit eine Schicht Buttercreme streichen. Abwechselnd Löffelbiskuit und Buttercreme in die Form schichten und Kuchen eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Mandeln und Zucker trocken goldgelb rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Kuchen stürzen, Papier abziehen und nun den Kuchen rundherum mit Buttercreme einstreichen und mit Mandeln bestreuen. Auf den

Kuchen 3 Buttercremetupfen spritzen und diese mit der letzten Aprikose in Stückchen verzieren.

Für Kinder statt Kirschwasser Orangen- oder Apfelsaft verwenden.

Kirschkuchen Florentiner M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mandeln, gehobelte

80 g Butter / Margarine

100 g Zucker

1 Glas Kirschen, (680 ml)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Sahne, (400 ml)

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

Kakaopulver

ZUBEREITUNG

Für den Boden die Butter / Margarine zerlassen, den Zucker einrühren und anschließend die Mandeln unterrühren. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten und mit Paniermehl austreuen. Die Mischung in der Form verteilen und den Boden 50 Min. bei 140-150 ° C (Ober-/Unterhitze) backen.

Für den Belag die Kirschen abtropfen lassen und auf dem abgekühlten Boden verteilen. Den Saft leicht zuckern, das Puddingpulver einrühren und die Mischung aufkochen lassen, dann auf den Kirschen verteilen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen dick mit Kakao bestäuben.

18.9.03 Frasula CK

Kokoscreme-Kuchen

glutenfrei

Teig:

Habe den Teig durch folgendes von Lis ersetzt

Fruit Crumble

75 g Kichererbsenmehl
50 g Reismehl
50 g Puderzucker, oder heller Rohrzucker , weniger ist besser
50 g Butter / Margarine ca 30 - 50 g mehr
(Man kann das Mehl auch z. T durch geriebene Mandeln oder Nüsse ersetzen) und
1-2 TL Sesam hinzufügen

(von Lis

Belag:

350 - 600 g mittelfester Tofu
4- 6 EL Pflanzenöl/ mehr / Olivenöl
1 TL Vanilleessenz / 0,25 - 0.50 TL Vanille Pulver
1/4 TL Meersalz
80 -100 g Rohrzucker / 50 g reichen auch
100 g Kokosraspel

(habe noch ein paar EL eingeweichte Rosinen,(Rum) mit dazu)
0.5 Zitronenschale + oder Saft , wäre auch nicht schlecht

Zubereitung:

Habe erst die Art Mürbeteig , mit den angegebenen Zutaten hergestellt, in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform gedrückt, ein wenig glatt , + während ich den Belag bereite, in den Kühlschrank gestellt, war mir damit aus den Füßen .

Tofu, Öl, Vanille, Salz und Zucker in den Mixer geben und gut durchmischen. Von den Kokosraspeln 2 EL abnehmen und beiseite stellen, die restlichen Kokosraspel unter die Creme rühren.

Zum Schluss die Rosinen dazu , aber nicht mehr mixen, wird Muss.

Den Belag , auf den Teig verteilt + bei

Ca 170 ° C Umluft OHNE vorheizen , ca 30 min, abbacken.

. Abkühlen lassen, vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

06.03.2004

Kokoskuchen Weißer M

Teig:

300 g Mehl
100 ml Milch
65 g Zucker
15 g Hefe
50 g Margarine
25 g Butterschmalz
1 Prise Salz

Belag:

350 g Margarine
300 g Zucker
60 g Honig
4 El Milch
250 g Kokosflocken
½ Zitrone (Saft)

Schokoladenguss:

150 g bittere Schokolade
50 g Kokosfett
1 TL Öl

Margarine zerlassen, Zucker und Honig unterrühren und mit der Milch aufkochen. Kokosraspeln zufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Zitronensaft unterrühren. Belag auf den ausgerollten Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 20 Minuten backen.

Schokolade schmelzen, mit Öl und zerlassenem Kokosfett geschmeidig rühren und den abgekühlten Kuchen dünn damit überziehen.

Krokant - Törtchen mit Kirschen M

Zutaten für 6 Portionen
50 g Butter / Margarine / Margarine
200 g Zucker
100 ml Schlagsahne
250 g Haselnüsse (Blättchen)
25 g Mehl
1 EL Öl
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
375 ml Milch
250 g Quark (Magerquark)
1 Pkt. Vanillezucker
1 Glas Schattenmorellen

ZUBEREITUNG

Fett mit 125 g Zucker und 75 ml Sahne aufkochen. Nussblättchen und Mehl unterrühren. Masse (bis auf 2 EL) in 6 geölte Tartelette-Förmchen (12 cm Ø.) verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 15 -17 Min. backen. Sofort die Ränder mit einem Löffelrücken etwas hochdrücken. Dann in der Form auskühlen lassen.

Restliche Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen. Pudding mit Milch kochen. Abkühlen lassen. Quark, 25 ml Schlagsahne, 75 g Zucker und Vanillinzucker verrühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Kirschen abtropfen lassen. 2/3 in die Törtchen verteilen. Creme über die Kirschen verteilen und ca.1 Std. kalt stellen. Mit den Kirschen und dem zerbröckelten Krokant garnieren. Gas:3,Umluft:175 Grad

16.2.03 Gilla

CK

Mango Kokos Bombe M

14 Blatt weiße Gelatine
750 g Vollmilch-Joghurt
300 g Crème fraîche
1 Orange (Schale)
300 ml Orangensaft
200 ml Kokosnuss-Creme (Dose)
1 dunkler Wiener Boden
2 Mangos
15 g Speisestärke
2 EL Orangenmarmelade
2 EL geröstete Kokoschips
1 TL Kakaopulver

Gelatine einweichen. Joghurt mit Crème fraîche, Orangenschale, 50 ml Orangensaft und der Kokoscreme verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Creme in eine kalt ausgespülte runde Schüssel (24 cm Durchmesser) füllen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zwei Wiener Böden von 24 cm Durchmesser ausschneiden. Geschälte Mangos in Spalten vom Stein schneiden und zwei drittel davon auf einen der Böden legen. Tortenrand darum schließen. Restlichen Orangensaft mit der Stärke binden und über die Mangos gießen. Zweiten Boden auf die abgekühlte Schicht legen und mit erwärmter Marmelade bestreichen. Tortenrand entfernen.

Die Schüssel mit der Joghurtmasse kurz in heißes Wasser tauchen und auf den Boden stürzen. Mit der übrigen Marmelade bestreichen, mit restlichen Mangospalten und Kokoschips belegen und mit Kakao bestäuben.

Mehlhelwa M

Verzierung:

450 g Quittengelee
2 EL Wasser
8 Blatt weiße Gelatine

Teig:

250 g Butter / Margarine oder Margarine
400 g Mehl
400 g gemahlene Haselnüsse
250g Zucker
500 ml Milch

Außerdem:

7 EL Quittengelee
2 EL Wasser
2-3 EL Kakaopulver

Quittengelee und Wasser verrühren und etwas einkochen lassen. Gelatine nach Vorschrift einweichen, ausdrücken und unter das Gelee ziehen. Masse in eine flache Form füllen und über Nacht erstarren lassen. Mit Backformchen kleine Sternchen ausstechen und vorsichtig heraus heben.

Für den Teig Fett schmelzen, Mehl zugeben und unter Rühren etwas anbräunen. Haselnüsse zugeben und etwas andünsten. Zucker in der Milch lösen und zum Schluss gleichmäßig unterrühren. Eine Eisbombenform (20 cm) einfetten und mit Mehl ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C 1 Stunde backen. Ausgekühlt auf ein Kuchengitter stürzen.

Fünf Esslöffel Quittengelee und Wasser aufkochen und den Kuchen damit bestreichen. Dann die Oberfläche dünn mit Kakao bestäuben und die Quittensterne mit dem restlichen Quittengelee auf der Mehlhelwa befestigen.

Meikes braune Kuchen

Portion/en: 1

250 g Sirup
60 g Margarine

80 g Schmalz

200 g Zucker
500 g Mehl
1 TI Zimt
1 TI Nelken
1 TI Kardamom
6 g Hirschhornsalz
Etwas Wasser
Etwas Pottasche

Sirup, Fett und Zucker erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Wasser mit der Pottasche verrühren, Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der nicht zu heißen Sirupmasse zu einem glatten Teig durchkneten. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig nun Sehr Dünn ausrollen, Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca., 7- 10 Minuten bei 175 Grad im Umluftherd backen. Diese braunen Kuchen werden sehr schnell zu dunkel, andererseits müssen sie lange genug backen, damit sie nach dem Auskühlen auch groß genug sind -wurde der Teig zu dick ausgerollt, ist dieser Härtegrad schlecht zu erreichen.

Nuss Honig Schnitten

450 g Blätterteig
250 g Walnüsse
60 g Pistazien 100 g gemahlene Mandeln
125 g Butter / 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 / Margarine bzw. Margarine bestreichen und mit ca. 1 Esslöffel der Nussmischung bestreuen. Wieder Blätterteig auflegen, mit Fett bestreichen und mit Nüs-

sen 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.

Nutella Kuchen mit Birnen M

Boden:

200 g Corn-flakes
80 g zerlassene Butter / Margarine
3 Blatt Gelatine

Belag:

1,5 kg Quark
250 ml geschlagene Sahne
1 Dose Birnen
4 cl Williamsbirne
12 Blatt Gelatine
2 Gläser Nutella (à 400 g)
25 g Corn-flakes
Haselnüsse

Corn-flakes zerkrümeln und zerlassene Butter / Margarine zugeben. Birnensaft mit aufgelöster Gelatine vermischen und mit den Corn-flakes vermengen. Eine Springform (26 cm) ausfetten und mit Alufolie legen. Die Corn-flake-Masse auf dem Boden verteilen und kurz anziehen lassen. Die abgetropften Birnen darauf legen. Nutella mit Quark gut verrühren, aufgeweichte Gelatine unterziehen und die Sahne (etwas zum Garnieren zurückbehalten) locker unterheben. Masse auf den Birnen verteilen und glatt streichen.

Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Torte mit Corn-flakes, Sahnetupfer und Haselnüssen verzieren.

Nutella Quarkkuchen M

1 Biskuitboden mit
Bananen oder Beerenbelegen.
750 g Quark und

1 Glas Nutellaverrühren.
1 Becher Sahnesteif schlagen.
9 Blatt Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter die Quarkcreme rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und alles auf den belegten Boden streichen.
Kalt stellen und beliebig garnieren.

Obst Buttercreme Kuchen / Torte M

Glutenfrei

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +
250 ml Kohlensäurehaltiges Mineralwasser +
100 Gramm Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.
1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver
2 El Carobpulver / Kakao
1 Prise Meersalz trockenen Zutaten miteinander vermischen , unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG: -----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME: -----ODER

3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft
2 Pack. Vanille-Puddingpulver-----2 Pack. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER-----

-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin

200 Gramm Butter / Margarine-----200 Gramm Butter / Margarine
100 Gramm Zucker-----100 Gramm Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

-----FÜR DEN SCHOKOGUSS:
-----2 Tafeln (200gr) Zartbitterschokolade
-----Oder Kochschokolade / Kuvertüre
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,
Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Ø (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin darin auflösen.

Die Butter / Margarine muss sehr weich sein.

Die Flüssigkeit erhitzen.

Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren , etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter / Margarine unterrühren,

nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen

Für den Schokoladenguss die Schokolade/ Kuvertüre im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.

Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung , von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004

26.02.2004

Das ganze ist viel zu süß, muss überall um die hälfte gekürzt werden
Hans60

Obst Buttercreme Kuchen / Torte Veränderung II

Glutenfrei

150 ml Olivenöl

250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen

50 g NT- Reis gem----- +

150 g Kichererbsen gem----- +

50 g Mais gem----- +

50 g Amaranth gem -----+

50 g Hirse gem -----+

75 g Vollrohrzucker / anderen ----- +

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver +

1 Prise Meersalz----- zusammen verrühren + zu dem Öl geben ,
+ gut vermischen .

ca die Hälfte des Teiges noch mit

2- 3 El Carobpulver / Kakaopulver verrühren

in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform , erst den hellen
Teig einfüllen glatt streichen , dann den dunkleren Teig , glattstreichen .

(es reicht auch für eine größere Springform, habe aber keine frei gehabt)

1 oder 2 Glas abgetropfte Sauerkirschen drauflegen,

(man kann die Kirschen/Obst auch in den Teig mischen,
denn bei dieser Art, zu backen, bleiben diese an der Oberfläche,
wieso sie bei anderen , auf den unteren Rand absinken, keine Ahnung)

die Springform , mit Alufolie abdecken , damit die Kirschen nicht so aus-
trocknen.

Ca 30 - 40 min , bei ca 160 ° C Umluft, ohne vorheizen abbacken.

Inzwischen die Buttercreme herstellen

750 ml Wasser , davon 100 ml abnehmen , den Rest mit

4 leicht gehäufte El Vollrohrzucker/ anderen zum kochen bringen mit

1 Würfel Palmin / Kokosfett NICHT „Soft“.

2 Beutel Vanille Pudding Pulver oder Sahnepudding in

100 ml Wasser auflösen +

ins kochende Wasser einrühren , kurz aufkochen , Vorsicht , blubbert sehr
schnell.

Etwas abkühlen , +

200 g Deli - Reform Margarine , oder andere nicht gehärtete , sehr weich, untermischen . +

1- 2 Ei Rum 54 % untermischen, (man kann es auch weglassen)
dann auf den erkalteten Kuchen streichen , + bis zum anschneiden im Kühlschrank lassen, einige Stunden wären von Vorteil.

-----**ODER**-----
-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-
200 Gramm Margarine
4 schwach gehäufte Ei Vollrohrzucker Zucker
evtl. Etwas Rum

An Schokoladenguss arbeite ich noch, mir ist das Kokosfett alle gegangen , Pech.

PS

anstelle von Wasser/ Buttercreme
Auch den Fruchtsaft mit Puddingpulver nehmen , (auffüllen mit Wasser)
mit oder ohne Margarine + Kokosfett

Habe die Zuckermenge sehr reduziert, gegenüber dem Rezept von Bärbel „Donauwellen" mir war es nach dem 1. Versuch, wo ich schon 200 g Zucker weniger nahm , noch zu süß.

26.02.2004 Hans60

Panforte di Siena (II)

glutenfrei

Springform 26 cm Ø

100 g Haselnüsse
100 g Mandeln, ungeschält, - überbrüht, gehäutet
150 g Orangeat
50 g Zitronat
3 Ei Kakaopulver
50 g Mehl
1 TI Zimt, gemahlen
1 Spur Nelke, gemahlen

1 Spur Ingwer, gemahlen
1 Spur Muskatnuss, gerieben
1 Spur Koriander, gemahlen
100 g Zucker
100 g Honig
1 El Puderzucker
Fett für die Form

Den Backofen auf 200 Grad C vorwärmen, die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anrösten. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinander reiben, damit sich die braunen Häute ablösen.

Backofen auf 150 Grad C herschalten.

Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein würfeln und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Hälfte vom Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

Den Zucker mit dem Honig verrühren und langsam erhitzen - dabei ständig rühren - bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nussmischung hineingeben und alles gut vermengen.

Pergamentpapier in Größe der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.

Etwa 30 Minuten backen (Ofenmitte).

Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher lieber einige Tage im voraus backen.

Aus der Beschreibung:

Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das berühmteste süße Souvenir aus der Toskana. In Sienna wird sie schon seit Jahrhunderten nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter hoch. Sie ist recht mächtig, deshalb wird sie in schmalen Stücken serviert.

Portionen: 8

Panforte di Siena

glutenfrei

150 g Mandeln, ganz, blanchiert, - geschält
150 g Haselnüsse, ganz
140 g Orangeat, grob gehackt
140 g Zitronat, grob gehackt
1 TI Zitronenschale, abgerieben
1 TI Zimt, gemahlen
1/2 TI Koriander, gemahlen
1/4 TI Gewürznelke, gemahlen
1/4 TI Muskatnuss, gerieben
60 g Mehl
170 g Zucker
250 g Honig
2 EI Butter / Margarine

(Für eine 20-22 cm Ø Springform)

Form sehr gut fetten, Boden mit Backpapier belegen, Backpapier fetten und mit Mehl bestreuen.

Mandeln, Haselnüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Zimt, Koriander, Gewürznelke, Muskatnuss und Mehl miteinander sehr gut mischen.

In einer Pfanne Butter / Margarine mit Zucker und Honig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur von 135 Grad C erreicht wird. Der heiße Sirup über die Mandeln-Haselnüsse- usw. -Mischung gießen, alles gut miteinander vermischen und in die Form füllen.

Im auf 150 Grad C vorgewärmten Ofen während 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Mit einem Messer von der Form lösen und auf einer mit Puderzucker reichlich bestreuten Fläche stürzen. Boden und Backpapier entfernen, mit Puderzucker reichlich bestreuen.

Petzkuchen M

Aus

¼ L Milch,

1 Würfel Hefe

500 g Mehl

90 g Zucker

90 g weiche Margarine und

1 Prise Salzeinen Hefeteig herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Zipfel ziehen.

200 g Margarineschmelzen und über den Teig geben.
150 g Zucker mit
1 TL Zimtmischen und darüber streuen. Bei 175° ca. 25 Minuten backen.

Pfarrerskuchen M

250 g Magerquark
125 g gekochte, durchgedrückte Kartoffeln
60 g Zucker
50 g Zitronat
1 abgeriebene Zitrone
250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe oder
½ Würfel frische Hefe

Quark mit Kartoffeln, Zucker, Zitronat und Zitronenschale verrühren. Mehl mit Trockenhefe mischen, zugeben und zu einem Teig kneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen und dann nochmals kneten. In eine gut eingefettete Gugelhupfform legen.

Bei 175° C (vorgeheizt) ca. 50 Minuten backen. Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Verarbeiten Sie frisch gekochte, noch lauwarme Kartoffeln.

Pflaumenbrot

175 g Zucker
1 Zitrone
½ Dose Pflaumenmus (225 g)
50 g gehackte Mandeln
1 Schnapsgläschen Zwetschgenwasser
1 TL Zimt
½ TL gemahlene Nelken
1 Messerspitze geriebene Muskatnuss
250 g Mehl
½ Päckchen Backpulver

Zucker in einem hellen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen, bis er goldgelb ist. Mit ¼ L kochendem Wasser ablöschen und glattrühren. Zuckerlösung etwas abkühlen lassen. Pflaumenmus, Mandeln, Zitronenschale und -saft, Zwetschgenwasser und die Gewürze zufügen und untermengen. Mit Mehl und Backpulver einen Teig rühren und in eine gefettete Rehrückenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150° C herunterschalten und weitere 30 bis 40 Minuten backen.

Pflaumenbrot in Frischhaltefolie gewickelt und in Alu-Folie fest eingeschlagen hält sich 3 bis 4 Wochen frisch.

Pflaumenkuchen mit Streusel M

Zutaten ca. 20 Stück
150 g Quark, 20 % Fett i.Tr.
4 EL kaltgepresstes Sonnenblumenöl
6 EL Milch
2 EL Honig
300 g Vollkornmehl (Reformhaus)
1 Pck. Weinsteinbackpulver
etwas Fett für das Backblech
Für den Belag:
1,5 kg Pflaumen
125 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Honig
1 TL Zimt
125 g Butter / Margarine

So geht's Quark, Öl, Milch oder Ei und Honig miteinander verrühren. Das Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech auswellen. Zwischenzeitlich die Pflaumen halbieren, entkernen und schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel die Nüsse, Honig, Zimt und kalte Butter / Margarine miteinander verkneten, über die Pflaumen "Streuseln". Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er noch nicht völlig ausgekühlt ist. Tipp ! empfehlenswert bei Darmträgheit, Diabetes, Übergewicht; *je nachdem welche Alternative gewählt wird Eifrei oder milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 120 g Eiweiß 4 g Fett 11 g Kohlenhydrate 22 g kcal / kJ 200 / 840 Ballaststoffe 15 g Saccharose 3,1 g Cholesterin 15 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 29 mg

Quark- Erdbeer-Kuchen M

glutenfrei

Also Du kannst Mürbeteig oder Biskuitteig als Unterlage nehmen oder, wenn du willst, kann man sie auch ohne Boden zubereiten.

Für den Belag nehme ich 1 kg Erdbeeren.

Die Hälfte püriere ich und vermische mit 700 Quark,
1 Pck. Vanillezucker,
100 g Zucker, und
abgeriebener Schale von 1-2 Zitronen.

Dazu gebe ich noch 10 Blatt Gelatine und wenn es anfängt steif zu werden, kommen noch

400 gr steifgeschlagene Sahne. Die zweite Hälfte der Erdbeeren schneide ich klein, verteile auf dem Teigboden und begieße sie mit der Quarkmischung, obendrauf kommen ein paar Erdbeeren zur Dekoration und ab in den Kühlschrank für die Nacht oder mindestens für 3-4 Stunden. Es schmeckt herrlich!!!!!!!

hallo hans,

habe auch ein Rezept für

"Quittenpie",

ist aus einem Kochbuch "Cholesterinspiegel senken", daher auch kalorien- und vor allen Dingen fettarm. Wenn Du da aber nicht so aufpassen musst kann man bestimmt auch Butter / Margarine anstatt Diätmargarine verwenden. Rezept ist noch nicht erprobt. Ich hoffe es klappt und schmeckt:

ZUTATEN FÜR 1 PIEFORM VON 27 CM Durchmesser:

Teig:

70g kalte Diät-Margarine
1 EL kalte Butter / Margarine
160 g Weizenmehl (Type 1050) geht bestimmt auch normales
1/2 TL Salz

Für den Belag:

1 kg. Quittenwürfel
120 g Zucker
Saft und Schale von 1 unbeh. Zitrone
50 g Mandeln

1.

Diät-Margarine und Butter / Margarine geschmeidig verrühren.

In einer zweiten Schüssel Mehl und Salz mischen, die Hälfte der Fettmischung hinzufügen und mit einer Gabel vorsichtig vermischen. Das restliche Fett dazugeben und weiterrühren, bis der Teig leicht krümelig ist.

2.

Dann 2-3 EL Wasser hinzufügen, aber nur so viel, dass der Teig zu einer Kugel geformt werden kann. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei nicht kneten, sondern nur leicht drücken, sonst wird er bröselig und nach dem Backen zu fest. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

3. Die Quittenwürfel mit 180 ml Wasser bei mittlerer Hitze 20-30 Min. kochen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 1/8 l von diesem Saft mit dem Zucker aufkochen lassen. Den Backofen auf 170° vorheizen. Die Quitten, Zitronensaft und -schale sowie die Mandeln hinzufügen.

4.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick und etwas größer als die Pieform ausrollen. Den Boden und den Rand der Form mit dem Teig auslegen, dabei den Rand etwas dicker lassen. Die Quittenmasse auf dem Teig verteilen und im Backofen (Mitte, Umluft 150°) 1 Std. backen, bis die Pie - Mitte fest ist.

Zum Servieren in 12 Stücke schneiden.

Der Pie enthält 10 g Fett und hat pro Stück ca. 213 kcal.

Viel Spaß beim Backen

Gruß Petronella

vom 04.11.03 - 18:00

Reis Nuss Kuchen GF

400 Gramm Reis
80 ml Öl
15 Gramm Hefe
120 ml ; Wasser
1 El. Honig
Anis
; Salz

250 Gramm Haselnüsse

250 ml ; Wasser, kochend
50 Gramm Rosinen
150 Gramm Datteln; kleingeschnitten
Zimt
½ Zitrone; Saft

Reis fein mahlen, mit dem Öl verbröseln. Hefe in Wasser auflösen, zum Reisteig geben, zusammen mit Honig, Anis und Salz und zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde kühl stellen.

Haselnüsse fein reiben, mit dem kochendem Wasser, den Rosinen, Datteln, Zimt und Zitronensaft vermischen und erkalten lassen.

Die Hälfte des Teiges in einer gefetteten Springform ausrollen und darauf die Nussfüllung streichen. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und obenauf legen.

Bei 200 o C ca. 30 Minuten backen.

erfasst von Rene Gagnaux

Safrankuchen M

1 Tütchen gemahlene Safran (ca. 0,1 g)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Zucker
100 g weiche Butter / Margarine
¼ l Milch

Außerdem:

8-10 Mandeln
1 EL Hagelzucker

Safran mit Mehl, Backpulver und dem Zucker mischen. Mit Butterflöckchen und Milch rasch zu einem Teig verrühren und in eine gefettete und ausgebröselte Springform (20 cm) füllen und glatt streichen. Grob gehackte Mandeln mit Hagelzucker mischen und über den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der mittleren Schiene 35 Minuten backen.

Kuchen etwas in der Form ruhen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Schmeckt ganz frisch und noch lauwarm am besten.

Sauerrahmtorte Dänische M

Zutaten:

100 g Butter / Margarine
50 g Zucker
150 g Mehl
1 heller Biskuitboden, 1 cm dick
1 dunkler Biskuitboden, 1 cm dick

Füllung:

Aprikosenmarmelade
3 Becher Schmand
2 Becher süße Sahne
1 Zitrone (Saft)
150 g Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
2 Dosen Mandarinen

Aus Butter / Margarine, Zucker und Mehl einen Mürbeteig bereiten. Mürbeteig in eine gebutterte und bemehlten Springform drücken und bei 175° C ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit dem hellen Biskuit belegen. Einen Tortenring darum legen.

Die Gelatine nach Vorschrift einweichen. Die Sahne steif schlagen. Schmand, Zucker und Zitronensaft verrühren, die Sahne unterheben und mit der aufgelösten Gelatine binden.

Die Hälfte der Creme auf den hellen Boden streichen. Den dunklen Boden aufsetzen, wenn die Masse anfängt steif zu werden. Die abgetropften Mandarinen auf dem dunklen Boden verteilen. Den Rest der Creme darauf streichen.

Die Torte erstarren lassen und aus dem Ring lösen. Mit Sahne ringsherum bestreichen. Mandarinspalten auflegen und servieren.

Veränderung 1

Schokoladen Kuchen I

glutenfrei

Ich nahm

70 ml Olivenöl
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
220 ml Sojamilch
1 El Apfelessig
1 TI Bourbon Vanille Pulver
170 g Vollrohrzucker
300 g Mehl bestehend aus

60 g Hirse +
60 g Mais +
40 g Kichererbsen alles gem. +
140 g Kartoffelmehl

150 g Kakaopulver
1 x Weinsteinbackpulver / anderes
1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben ,
gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber
ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gie-
ßen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

je nach Mehlmischung bzw Zusammenstellung, + Zuckermenge.

Erhöht sich der Flüssigkeitsbedarf, + das Volumen ,
ich kam mit 24 cm Königskuchenbackform aus, aber es ist doch ange-
brachter die 30 cm , zu nehmen. Bitte die Backform mit Backpapier ausle-
gen .

Veränderung 2

Schokoladen Kuchen II

Ich nahm

90 ml Olivenöl
100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
250 ml Sojamilch
1 El Apfelessig
1 TI Bourbon Vanille Pulver
100 g Vollrohrzucker
300 g Mehl bestehend aus

60 g Hirse +
60 g Mais +
60 g Kichererbsen alles gem. +

120 g Mondamin / Maisstärke
150 g Carobpulver
1 TI Bourbon Vanille Pulver
1 x Weinsteinbackpulver / anderes
1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben ,
gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber
ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gie-
ßen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

Stopfer M

1 l Milch,
2 TI Salz,
3 El Sahne,
300 g Weizengrieß oder -Dinkelgrieß,
2 El Maisgrieß,
2 El Buchweizenschrot, eventuell
120 g Butter / Margarine

Milch, Salz, Sahne und die Hälfte der Butter / Margarine aufkochen. Den Grieß einrühren und zugedeckt ca. 2 Stunden Quellen lassen. Die Masse zerstoßen und unter ständigem Auflockern langsam in der restlichen Butter / Margarine braten. Mit Kaffee oder Kompott bzw. Heidelbeermuss servieren.

Streuselkuchen mit Pflaumen M

Diabetikerrezept -

Zutaten Für den Teig:

150 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
4 EL kaltgepresstes Sonnenblumenöl
6 EL Milch
2 EL Honig
300 g Vollkornmehl
1 Päckchen Weinsteinbackpulver

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen
125 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Honig
1 TL Zimt
125 g kalte Butter / Margarine

Zubereitung

Für den Teig: Den Quark, das Öl, die Milch und den Honig miteinander verrühren, das Mehl und das Weinsteinbackpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag: Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 200 C vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und die Pflaumen schuppenartig auf den Teig legen. Die Nüsse, den Honig, den Zimt und die kalte Butter / Margarine gründlich miteinander verkneten und über den Pflaumen verteilen. Den Kuchen für etwa dreißig Minuten backen.

Diabetikerhinweis:

Pro Stück - 4 g Eiweiß, 11 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 840 kJ/400 kcal, 2 Broteinheit

Dieses Rezept ist berechnet für etwa 20 Stück.

Die Zubereitungszeit beträgt etwa 1 Stunde + 1 Stunde Kühlzeit.

Stollen

Apfel - Zimt - Stollen

Zutaten für Portionen

700 g Mehl

2 Pck. Hefe (Trockenhefe)

1 Msp. Nelken, gemahlen

2 TL Zimt

300 ml Milch, lauwarm

125 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

150 g Butter / Margarine, weich

3 Äpfel

100 g Marzipan - Rohmasse

50 g Rosinen

50 g Butter / Margarine

4 EL Puderzucker

Butter / Margarine, für die Form

ZUBEREITUNG

Aus den Teigzutaten (ohne Äpfel, Marzipan und Rosinen) einen Hefeteig kneten. Unter einem Tuch bei Zimmerwärme ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann die geschälten und grob geriebenen Äpfel, das kleingewürfelte Marzipan und die Rosinen unterkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenform füllen, mit der offenen Seite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden backen. Noch heiß mit flüssiger Butter / Margarine bepinseln und dick mit Zucker bestreuen. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

So formt man einen Stollen: Der Teig wird auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte so ausgerollt, dass ein ca. 5 cm dickes Oval entsteht. Der Länge nach drückt man nun mit dem Rollholz eine ca. 3 cm breite Rille ein. Eine der so entstandenen Hälften wird nun noch etwas blattgedrückt. Nun klappt man die schmälere, dickere Hälfte über die dünnere - und der typische Stollen ist entstanden.

Für alle Stollenteige, die zu weich sind, um sich gut formen zu lassen und die auch später dann beim Backen nicht in Form bleiben, empfiehlt es

sich, sie in eine gut gefettete Stollenform zu füllen. Sie wird mit der offenen Seite nach unten auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech gesetzt. Man kann aber auch den Stollen vor dem Backen mit einem doppelten Streifen Alufolie umwickeln, auch dann kann der Teig nicht zerlaufen.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Aprikosen-Stollen mit Mandelkrokant M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
125 ml Milch
1 Würfel Hefe
200 g Butter / Margarine
100 g Mandeln, gemahlen
1 Pkt. Vanillezucker
60 g Zucker
150 g Aprikose(n), fein gehackt
75 ml Amaretto
200 g Mandeln, gehackt
100 g Zucker

ZUBEREITUNG

Gehackte Mandeln mit Zucker zu Krokant verarbeiten, Aprikosen in Amaretto ziehen lassen.

Hefeteig aus Mehl, Milch, Hefe, Butter / Margarine gem. Mandeln, Vanillezucker und Zucker wie gewohnt für Stollenverarbeitung herstellen.

Alle Zutaten samt Aprikosen und Krokant gut verkneten.

90 Minuten bei 180°C backen.

16.11.01 Binemaja CK

Buchweizenstollen M

Wie ein Stollen aus dem Backofen ist auch der Buchweizenstollen lange haltbar + schmeckt von Woche zu Woche besser.

Bei 12 Stückchen etwa 1500 kj /360 kcal

Pro Stück etwa , 6 g E., 18 g F., 40 g K., 3 g Ballaststoffe

Quellzeit : etwa 12 h
Vorbereitungszeit ca 45 min
Ruhezeit 60 min
Backzeit ca 70 min
Tränkzeit für den Boden : über Nacht

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

80 g Sultaninen +
70 g Korinthen + in
40 ccm Rum über Nacht ziehen lassen.
100 g süße +
3 bittere Mandeln in kochenden Wasser 60 sek, häuten + trocknen + mit
je 50 g Orangeat + Zitronat in eine Mandelmühle feinmahlen
20 - 25 g fr. Hefe in
200 ccm Hw. Milch auflösen.
100 g weiche Butter / Margarine mit
110 g Honig +
1 Pr. Meersalz +
½ Tl Zimtpulver +
je 1 Msp Kardamom, Muskatblüte + gem Nelken schaumig rühren.
150 g Weizenvollmehl
150 g Buchweizenmehl alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Pfanne gut einfetten

Den Teig in die Pfanne geben, gut andrücken + mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Stollen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 h gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Stollen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen.

Jetzt auch die Oberseite zugedeckt in etwa 10 min bräunen.

Inzwischen 50 g Butter / Margarine zerlassen.

Den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener Butter / Margarine bestreichen. Den Stollen auf ein Kuchengitter stürzen + die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter / Margarine bestreichen.

Den Stollen nach dem Erkalten in Alufolie wickeln + vor dem anschneiden möglichst an einem kühlen Ort lagern.

Buchweizenstollen GF

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen
100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen
1 P Hefe (20 g Trockenhefe) +
200 ccm Wasser o. Milch +
100 g weiche Butter / Margarine +
110 g Honig +
1 Prise Meersalz +
0,5 T Zimt +
je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schau-
mig rühren
150 g Buchweizen
75g Mais
75 g Amaranth oder ohne Soja, dann beide 75 g

alles verrühren
Pfanne einfetten
1 h Ruhen
von unten auf 1,5 von drei möglichen 30 min , dann
auf 1 circa 15 min
30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen,
dann vorsichtig umdrehen
die Oberseite etwa 20 min bräunen
inzwischen die Butter / Margarine zerlassen
den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals
mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener
Butter / Margarine bestreichen. Den Stollen auf ein
Kuchengitter stürzen +die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter /
Margarine bestreichen.
Den Stollen nach dem erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden
möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen
Beim 2

Christustollen I M

Ergibt: ca. 3 kg
400 g Rosinen
400 g Korinthen
250 g Mandelstifte
100 g Zitronatwürfel
1/8 l Rum
1 kg Mehl
100 g Hefe

150 g Zucker
1/4 l Milch, lauwarm
500 g Butter / Margarine

100 g Schweineschmalz

Salz
1 Zitrone, unbehandelt
2 Vanillinzucker, Päckchen
Puderzucker

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

einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 Ei, Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren. Zucker, Milch, 250 g Butter / Margarine, Schmalz, 1 Prise Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone

zufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken, aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen, die Teigrolle drauflegen und mit beiden Händen zum Stollen formen. Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius. Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 125 g zerlassener Butter / Margarine bepinseln. Dann den Vanillinzucker und anschließend Puderzucker überstreuen und restliche Butter / Margarine Tröpfchenweise drübergießen. Erkalten lassen und

den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen.

Wegen der Kalorienmenge lasse ich aber meist die Puderzuckerschicht weg.

Christstollen Roussillon

Zutaten für 12 Portionen
100 g Birne(n) (Dörrbirnen)
100 g Aprikose(n) (Dörraprikosen)
50 g Korinthen
30 g Pinienkerne
30 g Pistazien

100 ml Wein (Muskat de Noel) oder anderen Süßwein
25 g Hefe
2 EL Honig
50 ml Milch
200 g Mehl
300 g Butter / Margarine
50 g Marzipan (Rohmasse)
Gewürzmischung für Stollen
1 Zitrone(n), unbehandelt
1 Vanilleschote(n), den Mark daraus
Zucker
Zimt
Puderzucker zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Dörrobst, Korinthen und Kerne mit dem Wein vermischen und 24 Std. ziehen lassen. Aus der lauwarmen Milch, 100 g Mehl, Honig und Hefe einen Teig kneten und 1 Std. gehen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten verkneten, von der Zitrone Zesten abreißen, das Mark der Vanilleschote auslösen und beides mit unterkneten. Die eingeweichten und abgetropften Früchte unter den Teig arbeiten und noch mal 30 Min. gehen lassen. Danach den Teig zu einer Stollenform formen und nochmals 20 Min. gehen lassen.

In den vorgeheizten Backofen für 15 Min. bei 200°, danach für 45 Min. bei 175° backen.

Nach dem Backen sofort 2 mal mit insgesamt 200 g flüssiger Butter / Margarine bestreichen und in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben und in Alufolie kühl aufbewahren und mindestens 2-3 Wochen ruhen lassen.

3.12.01 Susa

Da grade die Frage per KM reinkam, Stollengewürz ist Kardamon, Orangen-, Zitronenschalen und Muskat und es werden ganze Glaubenskriege darüber geführt oder mit oder ohne Zimt

Susa

Dresdner Christstollen M

Preisgekrönter Dresdner Christstollen von Fabienne Betz, Luxemburg, prämiert von Maître Alain Thomas, Restaurant

Zutaten für 20 Portionen

1 kg Mehl
450 g Butter / Margarine
½ Liter Milch
200 g Zucker
120 g Hefe, frisch
10 g Salz
1 TL Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte (Macis)
1 Prise Nelken, gemahlen
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale (unbehandelt)
1 EL Mandeln - Aroma oder 30 g bittere Mandeln
1 TL Ingwer, frisch geriebener
30 g Ingwer
500 g Rosinen (halb dunkel, halb hell)
150 g Korinthen
150 g Mandeln, gestiftelt
150 g Zitrone(n) - Schalen, kandierte
150 g Orange(n) - Schalen, kandierte oder Pomeranzenschalen
100 g Butter / Margarine
60 g Zucker (Hagelzucker)
70 g Puderzucker
4 Pck. Vanillezucker, echter

ZUBEREITUNG

Mehl in eine große Backschüssel sieben, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit ein wenig erwärmter Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrühen, 15 Minuten quellen lassen. Danach abseihen und mit Hilfe eines Küchentuchs sorgfältig abtrocknen. Kandierte Zitronen- und Orangenschalen hacken. Messer dazu in heißes Wasser tauchen oder eine Schere benutzen.

Butter / Margarine erhitzen, bis sie flüssig ist. Milch lauwarm erwärmen. Den Vorteig mit der Butter / Margarine, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Teig kräftig schlagen, bis er sich als Ballen von dem Schüsselrand löst.

Tipp: Teig mit der Hand kneten, dann hat man mehr Gefühl für seine Konsistenz. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

Nun erst die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzugeben. Kneten und nochmals 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Stollenbackhaube und Backblech mit Butter / Margarine ausfetten. Stollen hineingeben und backen (Garprobe mit der Stricknadel machen). 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit kann die Stollenbackhaube abgenommen werden.

Noch heiß mit flüssiger Butter / Margarine bepinseln, mit Hagel- und Vanillezucker, zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Komplett auskühlen lassen und mit Frischhalte- und Alufolie luftdicht verpacken.

Ergibt einen SEHR großen Stollen (Backblechgröße!!) oder 2 kleinere. Es gibt im Fachhandel Stollenbackhauben als Backhilfe zu kaufen.

Mit diesem Rezept habe ich im Dezember 1999 einen Kochwettbewerb in der Kategorie "Dessert" gewonnen und war am 15/12/1999 Titelbild der luxemburgischen Wochenzeitschrift "REVUE".

Dies nur am Rande, damit jeder weis, dass ich das Rezept nicht einfach nur abgeschrieben habe.

2.6.04 Fadi CK

Dresdner Stollen M

Zutaten für 3 Portionen

100 g Zitronat
100 g Orangeat
150 g Mandeln, geschälte, gehackte
200 g Rosinen
200 g Korinthen
100 ml Rum
1.5 kg Mehl
120 g Hefe
250 ml Milch
1 Prise Zucker
500 g Butter / Margarine
120 g Zucker
¼ Liter Milch
1 TL Salz
120 g Butter / Margarine, heiße
Puderzucker, zum Bestreuen
Vanillezucker, zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

Am Vorabend, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat und 250 g Mandeln mit, je 200 g Rosinen und Korinthen in Rum einweichen. Zugedeckt ziehen lassen.

In 1,5 kg Mehl eine Mulde drücken. 120 g Hefe mit 250 ml Milch und 1 Prise Zucker anrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt über Nacht warm stellen.

Am Folgetag ¼ l Milch, 500 g Butter / Margarine, 120 g Zucker und 1 TL Salz erwärmen, zum Hefeansatz geben. Alles kräftig durchkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std. stehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Früchte mit Rum und Mandeln unterkneten. Den Teig dritteln, jedes Teil mit Mehl bestäuben, zum Brot formen. An der Längsseite mit dem Teigroller eine Mulde eindrücken, den Teig zur Stollenform überschlagen, 30 Min. gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Stollen auf gefettetem, bemehltem Blech nacheinander ca. 1 Std. backen. Nach 30 Min. mit Alufolie bedecken.
Heiße Stollen mit 120 g flüssiger Butter / Margarine bestreichen, mit Puder- und Vanillezucker bestreuen.
Bei einem Heißlufttherd, kann man die drei Stollen auf drei Blechen gleichzeitig backen. Das verkürzt dann die Zeit um 2 Std..

9.12.02 Hermine CK

Dresdner Christstollen M

Das Rezept ist überliefert und erhebt keinen Anspruch Authentizität

Zutaten für 15 Portionen

750 g Mehl

275 g Butter / Margarine

90 g Zucker

75 g Hefe (Frischhefe)

185 g Milch, lauwarme

500 g Rosinen

75 g Mandeln, süße gehackte

20 g Mandeln, bittere gehackte (wahlweise Bittermandelaroma)

70 g Zitronat

15 g Orangeat

½ Zitrone(n), die abgeriebene Schale

1 Prise Salz

½ Vanilleschote(n)

1 Msp. Zimt, gemahlener

1 Msp. Kardamom, gemahlener

1 Msp. Muskat - Blüte, gemahlen

ZUBEREITUNG

Einen Teil des Mehls auf den Tisch sieben und in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Die Hefe zerpfücken, etwas Milch und Zucker dazu geben und einen leichten Teig anrühren. Diesen mit etwas Mehl überstäuben und einige Zeit (ca. 15 Minuten) gehen lassen.

Danach mit dem übrigen Mehl, der restlichen Milch und der in Stücke zerkleinerten Butter / Margarine zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort in einer, mit einem Tuch bedeckten Schüssel, ca. 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen werden die anderen Zutaten sorgfältig und sehr gut miteinander vermischt und später wird alles mit dem Stollenteig verknetet.

Danach das Ganze wieder 20 Minuten gehen lassen, dann zu einem Stollen formen und mit einem dicken Stab oder mit der Handkante zwei Längsrillen eindrücken.

Auf ein mit befettetem Backpapier bedecktes Backblech legen und bei mäßiger Hitze (ca. 160 Grad) im vorgewärmten Backofen ca. 35 - 50 Minuten backen.

Nach Erkalten des Stollens ihn mit reichlich zerlassener Butter / Margarine betreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Ein Stollen soll mindestens 2-3 Wochen alt sein, bevor er auf den Kaffeetisch kommt. In dieser Zeit haben die vielen Gewürze und getrockneten Früchte das Gebäck gut saftig werden lassen.

24.4.04 Cosmoschroll CK

Kürbis – Stollen M

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl

500 ml Milch

100 g Butter / Margarine

30 g Hefe, frisch

1 Prise Salz

250 g Kürbisfleisch, geputzt gewogen

150 g Zucker

100 g Rosinen

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

Ingwer, frisch gerieben

ZUBEREITUNG

Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit einem Teil der Milch gar kochen und durch ein Sieb streichen oder mit dem Mixstab pürieren. Butter / Margarine, Zucker, Rosinen und Gewürze zugeben. Das Mehl kommt in eine Backschüssel, die mit der restlichen Milch verrührten Hefe und Kürbisbrei werden dazugegeben und alles zusammen gut verknetet. Der Teig muss eine Stunde gehen und wird dann nochmals durchgeknetet und zu einem Stollen geformt und 60 bis 70 Minuten bei guter Hitze gebacken.

Der fertige Stollen wird mit Butter / Margarine bestrichen und mit Puderzucker bestreut.

22.4.03 Dragonfly-Lady CK

Portwein Marzipanstollen M

Zutaten für 1 Portionen

300 g Backpflaumen, ohne Stein

125 ml Portwein
500 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml Milch
4 EL Zucker
1 Würfel Hefe, frisch, 42g
200 g Butter / Margarine
75 g Mandeln, gemahlen
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale
400 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker
50 g Butter / Margarine, zum Bestreichen
100 g Puderzucker, zum Bestäuben

ZUBEREITUNG

Pflaumen würfeln. Mit Portwein in einem weiten Topf aufkochen, ca. 1 Minuten köcheln und auskühlen lassen.

Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und die Hälfte vom Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter / Margarine schmelzen. Rest Milch zugießen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Pflaumen abtropfen, unter den Teig kneten. Auf Mehl ebenfalls zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Marzipan drauflegen. Alles von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdrücken. Von der Längsseite zu 2/3 einschlagen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen.

Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C 25-30 Minuten weiterbacken.

Die Butter / Margarine schmelzen und den heißen Stollen mit 1/3 der Butter / Margarine bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Quarkstollen M

1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl

250 g Quark
150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter / Margarine
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter / Margarine zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter / Margarine, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter / Margarine bestreichen.

Quarkstollen M

1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
250 g Quark
150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter / Margarine
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter / Margarine zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter / Margarine, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter / Margarine bestreichen.

Rosinenstolle M

Zunächst stellt man aus
1 Pfund Mehl,
125 g Hefe,
100 g Zucker und
1/2 l Milch ein Hefenstück her.
Hierzu gibt man, ist die Masse in Gärung, folgende Zutaten,
welche für 4 große Stollen berechnet sind:

12 Pfund Mehl
4 l warme Milch
3 Pfund Butter / Margarine
1 1/2 Pfund gut mit Milch ausgebratenes Rindsnierenfett
4 Pfund Rosinen
3 Pfund wohlverlesene Korinthen
1 1/2 Pfund Zucker
in kleine Würfel geschnittenen Zitronat und endlich
die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Nachdem Alles tüchtig mit beiden Händen zu einem festen Teig
verarbeitet, der sich leicht von der Backmulde löst, stellt man die
Masse auf 3 Stunden zum Aufgehen fort, worauf man die Brode formt und
sie in gut mit Butter / Margarine verstrichenen Blechen nochmals aufge-
hen lässt;
dann bildet man mittels des Rollholzes einen Längensaum in der
Stolle, bestreicht sie mit zerlassener Butter / Margarine und backt sie in
einem
wohlgeheizten Ofen. Sobald das Gebäck herausgenommen, bestreicht
man es nochmals mit Butter / Margarine und streut reichlich Zucker und
Zimt darauf.
Indem das Verhältnis der Milch zum Mehl schon deshalb nie genau
bestimmt werden kann, weil die Quellgrade des Mehls sehr verschiedene
sind, so thut man gut, stets etwas Milch in Bereitschaft zu halten.

Stollen Dresdener ohne Zucker M

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

7-50 g Vollkornweizenmehl
150 g Honigmarzipan

400 g Rosinen
100 g Zitronat (Diätprodukt)
100 g Orangeat (Diätprodukt)
100 g gehackte Mandeln
250 ml Milch
250 g weiche Butter / Margarine
2 Päckchen Hefe
Mark von 2 Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
geriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Fruchtzucker
1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma
1 Msp. Salz
50 g Butter / Margarine zum Bestreichen

Milch erwärmen und mit Mehl, Fruchtzucker und Hefe zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Vanillemark, Muskat, Kardamom, Zitronen-, Orangenschale, Salz, Rumaroma, Bittermandelöl und Butter / Margarine unterkneten. Erneut gehen lassen. Marzipan mit Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln vermengen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte des Teiges legen und Teig zusammenfalten. Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Erneut gehen lassen. Im auf 180° vor-geheizten Backofen 60 Minuten backen. Mit Butter / Margarine bestreichen.

Stollen Mandel M

Zutaten für 1 Portionen

2.5 kg Mehl
300 g Hefe
750 ml Milch
4 Pkt. Vanillezucker
2 Zitrone(n), davon die Schale, abgerieben
35 g Salz
300 g Fett, Schweinefett oder Butter / Margarine
1 kg Butterschmalz
100 g Mandeln, bittere, gemahlen
500 g Mandeln, süße, gemahlen
150 g Zitronat
850 g Zucker

ZUBEREITUNG

Alle Zutaten sollten mindestens über Nacht in einem warmen Raum gelagert werden, damit sie die gleiche Temperatur haben.

In das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit einem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürze, alles Fett, Mandeln sowie die Milch nach Bedarf zugeben und einen Teig arbeiten. Dabei ist sehr wichtig, dass der Teig gründlich durchgeknetet wird. Warm stellen und mindestens 3 Stunden gehen lassen. Allerdings darf man den Teig nicht zu warm stellen, da sonst das Fett austreten kann. Danach den Teig wieder zusammenstoßen und in 1,5 kg schwere Stücke teilen, zu Stollen formen. Diese ohne weiteres Gehen lassen bei Mittelhitze ca. 60 Min. backen.

In der Reihenfolge: buttern, zuckern, buttern, mit Puderzucker bestreuen behandeln und gut verpackt lagern. Nach einer Woche kann man schon mal kosten!

18.9.01 Sonja* CK

Weihnachtsstollen von der Oma M

Zutaten für 1 Portionen

2500 g Mehl
250 g Hefe
1 Liter Milch
500 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker
2 Zitrone(n), die Schale
30 g Salz
550 g Butterschmalz
575 g Margarine
125 g Mandeln, (bittere)
375 g Mandeln, (süße)
500 g Zitronat
1700 g Rosinen
etwas Muskat
Rum
Butter / Margarine
Zucker
Puderzucker

ZUBEREITUNG

Die Zutaten vor der Teigbereitung abwiegen und vorbereiten, die gewaschenen Rosinen mit Rum befeuchten, die Mandeln überbrühen, abziehen

und reiben, das Zitronat in kleine Streifen schneiden. Alles über Nacht in einem warmen Raum stehen lassen.

Tags darauf das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, darin die mit 1/2l Milch und 2Teel. Zucker verrührte Hefe zu einen mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten, zudecken und gehen lassen, bis die Oberfläche des Vorteigs rissig wird.

Nun den Vorteig mit dem gesamten Mehl, Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz, der weichen (nicht zerlassenen) Margarine und soviel handwarmer Milch verkneten, das ein geschmeidiger nicht klebender Teig entsteht. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst und Blasen wirft. Dann erst Mandeln, Zitronat, Rosinen unter den Teig kneten bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen, nochmals kurz durcharbeiten und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig in etwa 1500g schwere Stücke aufteilen, jedes wie ein Brot formen, mit dem Handrücken längs seitlich eine tiefe Furche eindrücken, die den Stollen in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die Breite schlagen. Die Stollen auf einem gut gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze 60 Minuten backen. Die noch heißen Stollen mit zerlassener Butter / Margarine bepinseln, dünn mit Zucker dann dick mit Puderzucker bestreuen.

Die Stollen noch 4- 5 Tage so liegen lassen, dann erst in eine Stollentüte oder in Alufolie verpacken. Die Stollen müssen mindesten 3 Wochen vor Weihnachten gebacken werden. Das ist ein Rezept von meiner Mutter.

6.11.03 Oldi

CK

Torten mit Nuss

Batida de Coco-Torte M

1 doppelten Biskuitboden

3 Becher Sahne

2 P. Sahnesteif

2 El. Zucker

Kokosflocken je nach Flüssigkeit

Batida de Coko - nach Geschmack Raffaellos

Biskuitboden 1x durchschneiden. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Kokosflocken mit Batida zur Sahne geben und unterheben. Torte füllen und überziehen. Mit Kokosflocken bestreuen und mit Raffaellos garnieren.

Bienenstichtorte M

Hefeteig:

½ Würfel Hefe
80 ml Milch
200 g Mehl
50 g Butter / Margarine oder Margarine
30 g Zucker
1 Prise Salz

Mandelkruste:

100 g Butter / Margarine oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
50 ml Schlagsahne
100 g Mandelblättchen

Buttercreme:

350 ml Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
50 g Zucker
150 ml Eierlikör
1 Vanilleschote (Mark)
200 g Butter / Margarine
50 g Puderzucker
250 g Erdbeeren

Hefeteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Erneut 30 Minuten gehen lassen. Zutaten für die Mandelkruste aufkochen und in 15 bis 20 Minuten dicklich einkochen. Etwas abgekühlt auf den Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25 bis 30 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Pudding mit 2 Esslöffel Milch verrühren. Restliche Milch mit Salz und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Eierlikör und Vanillemark zugeben. Butter / Margarine und Puderzucker schaumig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise zugeben. Halbierte Erdbeeren unter die Creme heben.

Ausgekühlten Kuchen waagerecht durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Bienenstichtorte mit Birnen M

Teig:

200 g Weizenmehl (Type 1050)
10 g frische Hefe
50 g brauner Rohrzucker
6-8 EL Milch
1 Prise Salz
50 g Butter / Margarine
½ Zitrone (Schale)

Belag:

150 g frisches Kokosnussfleisch
50 g Butter / Margarine
75 g brauner Rohrzucker

Füllung:

750 g kleine Birnen
½ l trockener Weißwein
250 g Sahne-Schichtkäse
250 g Sahnequark
2-3 EL brauner Rohrzucker
1 Becher Schlagsahne

Hefeteig bereiten und 20 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und dann den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin ausrollen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Kokosnuss grob raspeln und mit Butter / Margarine und Rohrzucker in einer erhitzen. Mischung abgekühlt auf dem Hefeteig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 15 Minuten backen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit Wein bedeckt etwa 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Schichtkäse, Sahnequark und Rohrzucker verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit Zucker abschmecken.

Abgekühlten Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Springformrand legen. Etwas Creme auf dem Boden verteilen, abgetropfte Birnenhälften darauf legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Mit oberem Boden abdecken und etwa eine Stunde kalt stellen.

Birnentorte M

1 Blech

Belag

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

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

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

Buchweizentorte M

Glutenfrei

350 Gramm Buchweizen, fein gemahlen
100 Gramm Haselnüsse, gerieben
50 Gramm Orangeat
50 Gramm Zitronat
50 Gramm Rosinen

6 Essl. Honig
1/4 Liter Sahne
180 ml Milch
2 Teel. Weinsteinbackpulver
1/2 Tl. Zimt
Etwas Buchweizenmehl zum bemehlen der Form

150 Gramm Mandeln, halbiert (evt. in heißes Wasser legen und braune Schale entfernen)

GEEIGNET BEI ALLERGIE GEGEN glutenfrei; Ei; Weizen; Roggen; Gerste; Hafer; Buchweizen; Dinkel; Triticale

Orangeat, Zitronat und Rosinen in Wasser einweichen und in kleine Würfel schneiden.

Die Sahne steif schlagen, den Honig unterrühren. Früchte und Nüsse mit der Milch abwechselnd mit dem Kochlöffel unterrühren. Buchweizenmehl, Zimt und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Schaummasse ziehen.

Eine Tortenform (22 cm) befetten, bemehlen, den Teig einfüllen und die Oberfläche glatt streichen.

Die Mandeln von der Mitte aus kreisförmig anordnen.

Die Form ins kalte Backrohr stellen und bei 180 Grad 60 bis 70 Minuten backen. Kühl gestellt hält sich die Torte 2 Wochen.

15.6.03

Corn Flakes Torte M

2 Tafeln Vollmilch-Schokolade
75 g Corn-flakes
2 Birnen
½ l trockener Weißwein
1 Zitrone (Saft)
25 g Zucker
450 ml Milch
2 Packungen Mandel-Sulz
2 Becher Schlagsahne
1 EL Mandelblättchen

Schokolade schmelzen und die Corn-flakes unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, etwas zusammendrücken und

über Nacht trocknen lassen. Dann das Backpapier lösen und den Boden auf einer Tortenplatte mit einem Tortenring umschließen.

Wein mit Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und die geschälten und in Spalten geschnittenen Birnen (ohne Kerngehäuse) 3 Minuten darin dünsten. Abgetropft auskühlen lassen.

Milch schwach erwärmen und das Cremepulver darin mit einem Rührgerät 3 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Steif geschlagene Sahne unterheben, die Masse auf dem Boden verteilen und mit Birnenspalten belegen. Torte für 3 Stunden kühl stellen. Dann mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Eistorte M

Zutaten für 8 Portionen

- 4 Birne(n)
- ½ Zitrone(n)
- 50 g Zucker
- 1/8 Liter Wein, rot
- ¼ Liter Birnensaft
- 1 EL Speisestärke
- 1 EL Wasser, kalt
- 1 Prise Puderzucker
- 2 EL Pistazien, gehackt
- 1 Pck. Schokolade, After Eight
- 1 EL Crème fraîche
- 1 TL Zitronensaft

ZUBEREITUNG

4 Birnen waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. 1/2 Zitrone auspressen und Birnen mit dem Saft beträufeln. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Birnenhälften zugeben und rundherum glasieren. 1/8 l Rotwein und 1/4 l Birnensaft zugießen, aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Birnen in der Flüssigkeit abkühlen lassen. Die Birnen herausnehmen und von der breiten Seite her fächerartig einschneiden.

Für die Soße:

1 EL Speisestärke mit 1 EL Wasser, kalt verrühren. Die Kochflüssigkeit aufkochen lassen, angerührte Speisestärke einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Rand 8 großer Teller mit 1 Prise Puderzucker und 2 EL Pistazienkerne, gehackt bestreuen. Die Birnenfächer auf die Teller legen, mit der Soße übergießen.

1 Packung After Eight verteilen.

Eistorte in 8 Scheiben schneiden und auf den Tellern mit anrichten. 1 EL Crème fraîche mit 1 TL Zitronensaft glattrühren, kleine Tupfen in die Soße setzen und mit einem Zahnstocher kleine Namen, Formen etc. ziehen.

Tipp: Für Kinder den Rotwein durch 1/8 l Birnensaft ersetzen und 2 EL Johannisbeergelee in die Soße rühren.

6.11.01 David99

CK

Erdbeere - Frischkäse – Torte M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter / Margarine

600 g Doppelrahmfrischkäse

300 g Natur-Joghurt

3 EL Zitronensaft

250 g Erdbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

75 g Zucker

25 g Pistazien

Löffelbiskuits zu Bröseln zerstampfen, mit geschmolzener Butter / Margarine mischen und in eine Springform geben. 3/4 der Pistazien auf dem Boden verteilen. Käse, Joghurt und Zitronensaft vermischen. 150 g Erdbeeren pürieren, mit Tortenguss und Zucker aufkochen lassen, unter die Käsecreme rühren. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Käsecreme heben. Auf den Teig geben und für drei Stunden kühl stellen.

Von: Heiki

Erdbeere Krokant Torte M

Boden:

200 g Zucker

100 g Butter / Margarine

250 g Früchtemüsli

200 ml Schlagsahne

Belag:

250 g Magerquark
250 g Sahnequark
50 g Zucker
1 Zitrone (Saft und Schale)
6 Blatt weiße Gelatine
750 g Erdbeeren
1 Päckchen klarer Tortenguss
2 EL Zucker
2 EL gehackte Pistazien

Zucker schmelzen und goldgelb werden lassen. Butter / Margarine stückchen weise zufügen und schmelzen lassen. Müsli und Schlagsahne einrühren und dicklich einkochen lassen. Eine Springform mit Alufolie auslegen und gut mit Öl bepinseln. Krokantmasse einfüllen, glatt streichen und dabei einen kleinen Rand formen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und aufgelöst unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse auf den Krokantboden streichen. Halbierte Erdbeeren auf dem Quark verteilen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und gleichmäßig über die Erdbeeren geben. Mit Pistazien bestreuen und kühl stellen.

Erdbeere Buttermilch Torte M

100 g Löffelbiskuit
50 g Walnusskerne
125 g Butter / Margarine

12 Blatt weiße Gelatine
1 Zitrone
3/4 l Buttermilch
125 g Zucker
200 g Schlagsahne
500 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
1/4 l roter Johannisbeersaft

Butter / Margarine schmelzen und mit zerbröselten Löffelbiskuits und gehackten Walnüssen mischen. Tortenring auf eine Tortenplatte legen und die Masse darin glatt drücken. Kalt stellen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen. Buttermilch mit Zitronensaft und -schale und 100 g Zucker verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Auf den Tortenboden füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

Geputzte und halbierte Erdbeeren auf der Oberfläche verteilen, Tortenguss mit Saft und restlichem Zucker zubereiten und über die Erdbeeren geben. Nochmals eine halbe Stunde kalt stellen.

Erdbeertorte Florentiner M

glutenfrei

Für den Boden

- 100 g Halbbitter-Kuvertüre
- 150 g Schoko-Sandkekse
- 10 Belegkirschen
- 100 g gehackte Mandeln
- 80 g weiche Butter / Margarine

Für den Belag

- 1 Paket Puddingpulver zum Aufkochen
(Sahne- oder -Vanillegeschmack)
- 1 El Speisestärke, gestr.
- 300 ml Milch
- 80 g Zucker
- 200 ml Schlagsahne
- 100 ml Orangensaft
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 750 g Erdbeeren
- 50 g Mandelblättchen

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt.

Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Butter / Margarine, die

Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10 - 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine

Haut bildet.) Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren und die Puddingmasse löffelweise mit dem Mixer unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig die Creme auf dem Tortenboden verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tipp: Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken. Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen.

Jägermeister Schlemmertorte M

100 g gemahlene Nüsse
65 g Margarine
65 g Haferflocken
65 g Zucker
30 g Mehl

1 Glas Preiselbeeren
2 Blatt Gelatine
½ L Sahne
2 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Sahnesteif
2 EL Jägermeister

½ L Sahne
1 hellen Biskuit
Schokostreusel

Aus Nüssen, Margarine, Haferflocken, Zucker und Mehl einen Knetteig bereiten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Eine Springform mit Papier auslegen und einfetten.

Boden der Springform mit Teig belegen und bei 175° C ca. 30 Minuten backen.

Preiselbeeren mit Gelatine andicken. Das Ganze auf den Nussboden geben. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen. Jägermeister unterheben. 2/3 der Masse auf den Beeren verteilen. Darauf den Biskuitboden legen und leicht andrücken. Die restliche Sahne darauf streichen.

Mit Zartbitter-Schokostreusel bestreuen.

Johannisbeertorte Ungebackene M

- 500 g Sahnequark
- 1/8 l Milch
- 150 g Zucker
- 2 Paket Vanillinzucker
- 2 cl Rum
- 1 Tütchen gemahlene weiße Gelatine
- 5 El kaltes Wasser
- 300 g rote Johannisbeeren ohne Rispen
- 50 g Corn-Flakes
- 1/8 l Sahne
- 140 g Löffelbiskuits
- 100 g Krokant
- 1 Handvoll rote Johannisbeeren

Den Quark mit etwas Milch glatt rühren. Je nach Beschaffenheit des Quarks mehr oder weniger von der Milch nehmen, die Masse soll glatt aber nicht flüssig sein. Dann Zucker, Vanillinzucker und Rum unterrühren. Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen, dann vorsichtig erhitzen, so dass sie sich auflöst, aber nicht kocht. Ein bis zwei Esslöffel von der Quarkmasse mit der Gelatine mischen, um sie abzukühlen. Dann die Gelatine unter den Quark rühren. Anschließend die gewaschenen Johannisbeeren untermengen, dann die Corn-flakes einrühren. Die Sahne steif schlagen und ein Drittel davon unter die Quarkmasse ziehen. Eine Kastenform (Länge 28 cm) einfetten und mit den Löffelbiskuits Seiten und Boden auskleiden. Die Creme einfüllen und für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Danach die oberste Schicht in der Form mit Löffelbiskuits auslegen. Wenn die Biskuits von der Seitenverkleidung zu hoch überstehen, etwas kürzer schneiden. Sie sollen mit der obersten Löffelbiskuitschicht abschließen. Nun eine Tortenplatte auf die Kastenform legen und die Torte stürzen. Seiten mit Sahne und Krokant verzieren. Oben auf die Torte Sahne spritzen und mit den Johannisbeeren, die noch an den Rispen hängen dekorieren.

Kekstorte mit Gelatine

- 1 Glas Weintrauben
- ½ L milder Weißwein (bei Kindern Traubensaft)
- 75 g Zucker
- 30 g gemahlene Gelatine (oder 9 Blatt)
- bis 20 Kekse (de Beukelar)
- 3 EL Kokosnuss- oder Mandelraspel

Die Weintrauben gut abtropfen lassen. Den Wein (oder Saft) mit dem Zucker und 1/4 L Fruchtsaft zusätzlich erhitzen, vom Feuer nehmen und die in wenig Wasser vorgeweichte Gelatine darin auflösen. Eine dünne Schicht davon in eine kalt ausgespülte, mittelgroße Springform gießen. Nach dem Erstarren eine Schicht Kekse, dann die Weintrauben, die Nussraspeln und wieder eine Schicht Gelee geben. Nach dem Erstarren noch eine Keks-schicht auflegen und den Gelatinerest so darüber gießen, dass alle Lücken ausgefüllt sind. Die Torte kalt stellen.

Vor dem Servieren den Rand vorsichtig von der Form lockern und die Torte stürzen. Nach Belieben mit Schlagsahne oder Buttercreme garnieren.

Die Torte kann mit verschiedenen Früchten und Säften hergestellt werden, z.B. rote Früchte, roter Wein und Saft und rote Gelatine.

Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen

Für den Teig

- 100 g kalte Butter / Margarine
- 100 g Zucker
- 100 g gehackte Mandeln
- 100 g Mehl
- 1 TI Backpulver, gestr.

Für die Füllung

- 300 ml Sahne (30 % Fettgehalt)
- 1 Paket Vanillinzucker
- 4 Bananen
- 1 Paket Preiselbeeren (400 g)

Die Butter / Margarine mit Zucker, Mehl, Backpulver und Mandeln miteinander vermischen, so dass ein krümeliger Knetteig entsteht. 1/8 des Teiges auf das Bodenblech einer Springform krümeln. Den restlichen Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit bemehlten Händen andrücken. Den Teig im vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15

Minuten backen. Er soll eine schöne goldgelbe Farbe haben. Danach die Krümel für den Krokant im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 7 Min. backen. Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden, denn sie schmecken dann schnell verbrannt. Beides auskühlen lassen.

Dann die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Zuerst auf den Mandelboden eine dünne Schicht Preiselbeeren auftragen. Dann die Bananen schälen und längs halbieren. Auf dem Boden anordnen, so dass der größte Teil des Bodens davon bedeckt ist. Anschließend mit den restlichen Preiselbeeren bedecken. Mit der Spritztülle die Sahne darüber geben. Dabei zuerst die noch freiliegenden Außenränder der Bananen bedecken, damit sie sich nicht verfärben. Dann den Rest verzieren. Die Krokantkrümel darüber streuen.

Mascarpone Torte M

Für den Teig

- 175 g Löffelbiskuits
- 175 g Butter / Margarine
- Fett für die Springform

Für die Creme

- 12 weiße Gelatine
- 250 g Mascarpone
- 300 g Vollmilchjoghurt(2 Becher á 150 g)
- 1/2 Zitrone
- 1/8 l Amaretto
- 175 g Zucker
- 200 g Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren, davon 6 bis 7 zur Garnitur
- 4 Kiwis
- 175 g Pistazien

Löffelbiskuits mit den Händen zerbröseln. Brösel und Butter / Margarine, die möglichst weich sein sollte, verkneten. Die krümelige Masse in eine Springform (26 cm) geben und den Boden gut fest drücken. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.

12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren.

Die eingeweichte Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, dann unter die Mascarponecreme rühren und anschließend ca. 15 bis 30 Minuten kalt stellen. Die Springform aus dem Kühlschrank holen, den Rand mit Backpapier belegen, am besten mit einem runden Streifen, den man selbst zurecht schneidet. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierte

Mascarponecreme geben, ebenso wie die klein geschnittenen Erdbeeren und Kiwis. Die fertige Creme anschließend in die Springform füllen und in den Kühlschrank stellen; mindestens drei Stunden auskühlen lassen, bis sie fest ist.

Erst kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Kälteschlaf nehmen und mit gehackten Pistazien, Erdbeeren und Kiwis garnieren.

Pfirsich Knusper Torte M

Boden:

200 g Halbbitter-Kuvertüre
80 g Corn-flakes
20 g Mandelstifte

Belag:

7 Pfirsiche
1 Zitrone (Saft und Schale)
4 EL Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
500 g Schlagsahne
9 Blatt weiße Gelatine
1 Päckchen klarer Tortenguss
2 EL Zucker
¼ l klarer Apfelsaft

Kuvertüre schmelzen, Corn-flakes und Mandel unterheben und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Pfirsiche häuten, halbieren und entkernen. Zwei Pfirsiche pürieren, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Zwei Pfirsiche würfeln, die restlichen in Spalten schneiden. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen, ausdrücken und aufgelöst mit dem Pfirsichpüree unter die Sahne rühren. Pfirsichwürfel unterheben und die Masse auf den Knusperboden streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Pfirsichspalten darauf anrichten, Tortenguss mit Zucker und Saft zubereiten und über die Pfirsichspalten gießen.

Pisang Torte M

1 Biskuitboden in der Mitte einmal durchschneiden und mit 8 EL **Bananenlikör** "Pisang" tränken. Die Innenflächen mit 3 EL Aprikosenkonfitürebestreichen und mit 3 EL gerösteten Kokosflockenbestreuen. Böden zusammenklappen.

100 g Zucker,
100 ml Wasser und
1 aufgeschnittene Vanilleschote zu Sirup einkochen und dann Scheiben von
2 Bananen darin einige Sekunden pochieren und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.
200 ml Sahne mit
1 Päckchen Sahnesteifauflagen und die Torte damit bestreichen. Torte mit
Kiwischeiben und den vorbereiteten Bananen belegen.

Punschtorte nach Marinka M

1 Biskuitboden

100 g Butter / Margarine
150 g Puderzucker
100 ml Milch
3 EL Rum
100 ml starker Mokka
2 EL Kakao
50 g Rosinen
20 g Walnüsse
100 ml süße Sahne

Von dem Boden oben eine etwa 1 cm dicke Scheibe abschneiden. Das Innere der Torte ausnehmen, so das ringsum eine etwa 1 cm dicke Wand bleibt, diese mit Milch, die mit der Hälfte des Rums vermischt wurde, beträufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen, Kaffee und Kakao hineingeben, über Dampf unter ständigem Schlagen zum Sieden bringen (nicht aufkochen). Vom Feuer nehmen und noch warm die Butter / Margarine, das zerbröckelte Torteninnere, Rum die eingeweichten Rosinen und die grobgeschnittenen Walnüsse hineinmengen. Noch warm in den Bauch der Torte füllen, die Oberfläche draufgeben und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne garnieren. Tortenartig aufschneiden.

TIPP:

Lieber am Vortag zubereiten, da der Teig so die Aromen besser einsaugt. Kann auch mit Zuckerglasur, die mit etwas Speisefarbe oder Sauerkirschsaft gefärbt wurde, überzogen werden.

Reis Frucht Torte

½ l Saft

50 g Zucker
½ Zitrone
150 g Reis
1 Prise Salz
½ Päckchen Vanillinzucker
3 bittere Mandeln

1 Mürbeteigboden (25 cm)
750 g gedünstete Apfelspalten
75 g Rosinen
1 Päckchen Tortenguss
¼ l Saft

Saft mit dünn abgeriebener Zitronenschale und Zucker aufkochen, Reis zuschütten und ausquellen lassen. Salz, Vanillinzucker, Zitronensaft und die abgezogenen, geriebenen Mandeln mit zwei Gabeln locken untermischen. Reis auf dem fertig gebackenen Mürbeteigboden glatt streichen, mit den gedünsteten Apfelspalten belegen und mit den Rosinen bestreuen.

Aus Tortenguss und Saft nach Vorschrift einen Guss herstellen und über die Äpfel verteilen.

Der Saft kann zur Hälfte auch mit Weißwein ersetzt werden. Statt gedünsteten Äpfel kann man auch anderes Obst oder frische Äpfel verwenden. Äpfel dann mit Apfelgelee bestreichen und kurz in den Backofen schieben.

Torten ohne Nuss

Affentorte I M

1 Biskuit-Tortenboden nach Wahl, hell oder dunkel
5-6 Bananen der Länge nach halbieren, mit etwas Zitronensaft beträufeln und dann den Tortenboden damit belegen. Aus ½ l Milch,
1 ½ Päckchen Vanillepudding und
125 g Zuckereinen Pudding kochen.
Den zimmerwarmen Pudding mit
125 g Butter / Margarine ebenfalls zimmerwarm, zur Buttercreme rühren.
Die Creme über den Bananen glatt streichen, dann einige Zeit kühl stellen und mit
200 g geschmolzener Schokolade überziehen.
Evtl. in die noch warme Schokolade Tortenstücke markieren, dann kann man die Torte besser schneiden. Das Messer am besten in heißes Wasser tauchen und vor dem Schneiden mit Zewa abwischen, damit die Creme an den Schnittstellen nicht gerinnt.

Torte gut gekühlt servieren.

Affentorte II M

- 1 Biskuitboden
- 3 Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillepudding ohne Kochen Bananen
- 2 Tafeln Schokolade

Sahne steif schlagen und Vanillepudding untermischen. Bananenscheiben auf den Tortenboden setzen. Sahnecreme kuppelartig darauf verteilen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf der Sahnecreme verteilen.

Brottorte 1 M

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

Das Weißbrot quer in zwei runde Platten teilen. Alle Zutaten zu herzhaft abgeschmeckter Creme vereinen und jede Brotplatte üppig damit bestreichen.

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

Buttercreme Obst Kuchen / Torte

glutenfrei

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
100 Gramm Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.
1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver
2 El Carobpulver / Kakao
1 Prise Meersalz trockenen Zutaten miteinander vermischen, unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG:-----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME:-----ODER

3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft
2 Pack. Vanille-Puddingpulver-----2 Pack. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER-----
-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin
200 Gramm Butter / Margarine-----200 Gramm Butter / Margarine
100 Gramm Zucker-----100 Gramm Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

-----FÜR DEN SCHOKOGUSS:

-----2 Tafeln (200gr) Zartbitterschokolade
-----Oder Kochschokolade / Kuvertüre
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,
Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Ø (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin darin auflösen.

Die Butter / Margarine muss sehr weich sein.

Die Flüssigkeit erhitzen.

Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren , etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter / Margarine unterrühren,

nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen

Für den Schokoladenguss die Schokolade/ Kuvertüre im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.

Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung , von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004

C Frisch Torte M

Saft von

3 Dosen Mandarinen mit

1 Päckchen Vanillepuddingpulver aufkochen. Die

Mandarinenunterheben und auf

1 Biskuitbodenverteilen. Tortenring um den Boden legen.

3 Becher mit

3 Päckchen Sahnesteif schlagen und

1 Päckchen C-Frischunterrühren und über die Mandarinen verteilen.

Chococrossies Torte M

1 heller Biskuitboden

1 ½ Becher Sahne (insgesamt. ca. 300 g)

1 Päckchen Sahnesteif

1 EL Nesquik

1 Päckchen Vanillinzucker

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Nesquick und Vanillinzucker unter die Sahne rühren. Von einer kleinen Packung Chococrossies einige kleine Stücke zum Verziern abnehmen. Den Rest 1 bis 2 mal durchschneiden und unter die Schokosahne heben.

Den Biskuitboden mit der Masse füllen. Die Torte von außen mit geschlagener Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern und den kleinen Chococrossies Stückchen verzieren.

Cortina-Torte M

150 g Löffelbiskuitszerkleinern.
50 g Sanella/ Margarine mit
1 Päckchen Vanillinzuckerverkneten.

Den Rand einer Springform (24 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte legen. Teig auf dem Boden verteilen und fest drücken.

1 Päckchen Götterspeise mit
1/8 L Wein oder Wasser in einem Topf 10 Minuten quellen lassen.
100 g Zuckerunterrühren, bei schwacher Hitze auflösen und abkühlen lassen.
200 g Frischkäse (Cortina),
75 g Zucker,
2 Päckchen Vanillinzucker und
4 EL Zitronensaft mischen und auflösen, nach die Götterspeise zufügen.
Erkalten lassen.
1/2 L Sahne,
1 Sahnesteif und
25 g Zuckersteifschlagen.

Etwas von der Sahne zum Garnieren beiseite stellen, den Rest unter die Creme heben. Diese dann auf dem Boden verteilen und mit der Sahne verzieren.

Erdbeerschaumtorte M

Für den Mürbeteig
100 g Butter / Margarine
100 g Zucker
100 g Mehl

1 Msp. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Für die Joghurtfüllung

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

Für den Erdbeerschaum

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

Für den Mürbeteig zuerst Butter / Margarine und Zucker kurz mit dem Mixer verkneten, dann Mehl, Backpulver und Mandeln hinzufügen und weiter mit dem Mixer zu einem krümeligen Teig verkneten. Auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben und mit leicht bemehlten Händen etwas festdrücken. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 ° CUP schön goldbraun backen. Danach gut auskühlen lassen, und anschließend auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Für die Füllungen die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die rote und die weiße Gelatine getrennt voneinander einweichen. Für die Joghurtfüllung die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Dann mit dem Mixer den Joghurt, Zucker und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Nun die weiße Gelatine auflösen. Die Joghurtmasse mit der Sahne vermischen und dann die Gelatine mit dem Mixer unterrühren. Die Masse auf dem Mandelboden verteilen.

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

Ferrero Rocher Torte M

1 Biskuitboden
1 Glas Sauerkirschen
2 EL Zucker
½ L Saft (knapp)

- 2 Päckchen Tortenguss
- 2 Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Ferrero Rocher (16 Stück)
- 2 Päckchen Sahnesteif

Biskuitboden auf Platte stellen und Tortenring um den Boden legen. Sauerkirschen abtropfen lassen. Aus Kirschsafft, Zucker und Tortenguss einen Groß kochen, Kirschen unterheben und auf den Boden streichen, fest werden lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Rocher zerhacken und unter die Sahne heben. Kuppelartig auf Kirschen streichen. Kalt stellen.

Frappé Torte II M

Zutaten:

- 1 flacher Tortenboden ohne Rand
- 1 Btl. Frappé-Pulver, Typ Eiskaffee (von Nescafé)
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Päckchen Gelatine
- Marmelade nach Geschmack

Um den Tortenboden einen Tortenring legen. Tortenboden mit Marmelade bestreichen. Anschließend die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Dann das Frappé-Pulver in die Sahnemasse einrieseln lassen. Zum Schluss die aufgelöste, leicht abgekühlte Gelatine mit der Masse verrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Tortenboden geben.

Garnierung frei nach Belieben, z.B. mit Kakaopulver bestäuben.

Frischkäsetorte M

Boden:

- 125 g fein zerdrückte Löffelbiskuits
- 100 g zerlassene Butter / Margarine

Füllung:

- 370 g abgetropfte Sauerkirschen
- 1 Zitrone (Saft)
- 2 EL **Kirschwasser**

100 g Zucker
½ Päckchen Gelin

Belag:

200 g Sahne
100 g Zucker
1 Päckchen Gelin
200 g Doppelrahm-Frischkäse
50 ml Milch

Guss:

100 ml Kirschsafte
1 Zitrone (Saft)
1 EL **Kirschwasser**
50 g Zucker
restliches Gelin

Löffelbiskuits mit der zerlassenen Butter / Margarine verrühren und in eine Springform (26 cm) drücken.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Boden streichen.

Sahne, Zucker und Gelin mit dem Handrührgerät glattrühren, Frischkäse mit der Milch verrühren und unter die Sahnemasse rühren. Die Masse auf die Füllung geben und glattstreichen.

Zutaten für den Guss miteinander verrühren und vorsichtig auf die Frischkäsemasse geben.

Torte ca. 30 Minuten kühl stellen.

Frischkäsetorte mit Früchten M

Für den Tortenboden

200 g Löffelbiskuits
3 El **Orangenlikör**
125 g zerlassene Butter / Margarine

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Zucker

2 Paket Vanillezucker
3 Zitronen, Saft von
150 ml Weißwein
1 Paket weiße gemahlene Gelatine
400 g steif geschlagene Sahne
2 Dose Mandarinen (á 175 g ohne den Saft)
200 g gefrorene Himbeeren
220 g gefrorene Brombeeren (für die Dekoration davon
30 Mandarinen-Stücke,
45 Himbeeren und
49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

350 ml Himbeersirup
350 ml Wasser
3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

200 g Sahne
1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter / Margarine verfahren. Die Mischung in die Springform drücken

und erkalten lassen, so dass die Butter / Margarine wieder erhärten kann.

Für die

Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig - die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergerben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine

Glasure herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Fruttina Creme Torte

1 heller Wiener Boden, gedrittelt
1 Päckchen Fruttina Puddingpulver Zitrone
30 g Gustin
150 g Zucker
1/8 l frisch gepresster Apfelsinensaft 3/8 l Wasser
250 g Butter / Margarine Mandelblättchen
12-16 Apfelsinenfilets

Puddingpulver, Gustin und Zucker mischen und mit Apfelsinen glatt rühren. Masse in kochendes Wasser einrühren, aufkochen und dann erkalten lassen. Dabei ab und zu durchrühren. Butter / Margarine schaumig rühren und den Pudding dabei esslöffelweise zugeben.

Unteren Wiener Boden mit einem Viertel der Creme bestreichen, nächsten Boden darauf setzen und ebenfalls mit einem Viertel der Creme bestreichen. Dritten Boden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit Cremetupfern, Mandelblättchen und Apfelsinenfilets verzieren.

Herzogeintorte M

Portion: 8

1 Biskuitboden; von 20 cm Ø, oder Butterbiskuit
140 g Zucker
12 El ; Wasser
1/2 Tl Vanille-Extrakt; oder Pulver
450 g Konditor-Creme m. Schokolade
5 El Schlagsahne
25 g Butter / Margarine
250 g Schokoladen-Glasur

Den Biskuit am Vortag backen.

Am Tag der Zubereitung selbst zunächst den Zucker-Sirup bereiten: Dafür Zucker und Wasser in einem kleinen Topf erhitzen und kochen, bis der Zucker vollständig geschmolzen ist. Abkühlen lassen und mit Vanille aromatisieren.

Dann die Konditor-Creme mit Schokolade abrühren und mit etwas Butter / Margarine bestrichen abkühlen lassen, damit sich keine Haut bilden kann.

Den Biskuit mit dem Messer waagrecht in drei gleich dicke Böden aufschneiden. Den ersten Boden auf eine Kartonscheibe setzen und mit Hilfe eines Pinsels mit dem Sirup tränken. Mit der Kuchenpalette eine dünne, gleichmäßige Schicht Schokoladen-Konditor- Creme auftragen. Den zweiten Boden draufsetzen und ebenfalls mit Vanille-Sirup tränken. Auch diesen Boden mit Creme bestreichen, den dritten Boden auflegen und ebenfalls mit Sirup tränken.

Die verbliebene Schokoladen-Konditor-Creme mit der cremig gerührten Butter / Margarine aufschlagen und die Biskuit-Böden der Torte mit Hilfe einer Kuchenpalette rundum damit einstreichen. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Dekoration: Die Schokoladen-Glasur bereiten und die Torte damit überziehen. Auf der Glasur mit Hilfe der Spritztüte eine hübsche Verzierung aus Schlagsahne aufbringen.

Bis zum Servieren kaltstellen.

Variation: Die Torte schmeckt auch gut als Kaffee-Torte. Den Sirup dafür mit Kaffee aromatisieren und eine Konditor-Creme mit Kaffee verwenden. Gut dazu passt auch eine Kaffee-Glasur.

Käsetorte ohne Boden 1 Hirse glutenfrei

1 kg Schichtkäse
200 g Reform Margarine o. Butter / Margarine
3 Päckchen Natur- Vanillezucker
200 g Vollrohrzucker
Schale einer unbehandelten Zitrone
8-10 El Hirseflocken o. Hirsemehl
1 Prise Meersalz

Schichtkäse ca. 1 h auf ein Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter / Margarine mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren.

Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren.

in eine 24 cm , mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen .

+ bei ca 160 C Umluft ohne vorheizen, ca 70 min backen, habe es dann im Backofen , fast 60 -80 min abkühlen lassen .

war der dünnste , + auch der noch fast vor Fett troff, nicht so mein Fall aber , wer weiß vielleicht findet sich auch dafür Liebhaber

Grüße Euch

Hans

PS,

auf diese Art , kommt man auch mal zu Rezepten, zu Möglichkeiten, an die man sonst gar nicht denkt,

Danke Euch für diese Anregung

Käsetorte- Frisch mit Früchten

Für den Tortenboden

200 g Löffelbiskuits

3 El **Orangenlikör**

125 g zerlassene Butter / Margarine

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker

2 Paket Vanillezucker

3 Zitronen, Saft von

150 ml Weißwein

1 Paket weiße gemahlene Gelatine

400 g steif geschlagene Sahne

2 Dose Mandarinen (á 175 g ohne den Saft)

200 g gefrorene Himbeeren

220 g gefrorene Brombeeren

(für die Dekoration davon

- 30 Mandarinen-Stücke,
- 45 Himbeeren und
- 49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

- 350 ml Himbeersirup
- 350 ml Wasser
- 3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

- 200 g Sahne
- 1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter / Margarine verfahren. Die Mischung in die Springform drücken

und erkalten lassen, so dass die Butter / Margarine wieder erhärten kann. Für die

Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig - die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergelassen und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen.

Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Kirsch Käsesahne Torte M

Boden:

200 g Zartbitterschokolade
100 g Vollmilchschokolade
100 g Cornflakes
Öl zum Bestreichen
Alufolie

Kompott:

750 g Sauerkirschen
½ unbehandelte Zitrone
1 Zimtstange
1 El. Zucker
30 g Speisestärke

Creme und Verzierung:

8 Blatt weiße Gelatine
1 unbehandelte Zitrone
200 g Doppelrahm-Frischkäse
375 g Magerquark
150 g Zucker
2 Päckchen Vanillinzucker
350 g Schlagsahne
1/4 Liter Kirschsaf

Schokolade zerkleinern und schmelzen. Mit den Cornflakes mischen. Alufolie mit Öl bestreichen und 6 kleine Schokohäufchen draufsetzen. Restliche Schokoladenmasse auf einen geölten Springformboden (26 cm) streichen und anschließend kalt stellen.

Kirschen waschen, entstielen und nach Belieben entsteinen. Bis auf 6 zum Verzieren mit Kirschsaf, Zitronenschale im Stück, Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke in 3 EL Wasser glatt rühren, unter Rühren kurz aufkochen und abkühlen lassen. Kompott auf dem Boden verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Blatt Gelatine einweichen.
Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.
Frischkäse, Quark, 125 g Zucker und Vanillinzucker verrühren.
Gelatine auflösen und unterrühren.

200 g Schlagsahne steif schlagen und unterheben.
Auf die Kirschen geben und kalt stellen.

Restliche Gelatine einweichen, auflösen und mit dem Kirschsafte verrühren.
Kalt stellen, bis er leicht dicklich wird. Dann auf die Creme gießen. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen. Torte mit Sahnelocken, Schokohäufchen und restlichen Kirschen verzieren.

Krokanttorte M

100 g Butter / Margarine
200 g Zucker
150 g Cornflakes
100 g Mandelblättchen
200 g Schlagsahne

500 g TK- Himbeeren
200 g Schlagsahne
3 EL Nutella
3 Blatt **Gelatine**
¼ l Apfelwein
1 EL Zucker
Hagelzucker zum Verzieren

Himbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Butter / Margarine schmelzen, Zucker darin auflösen und etwas bräunen. Dann die Cornflakes und Mandeln unterrühren. Sahne nach und nach zufügen und die Masse dicklich einkochen. Masse in eine mit Alufolie ausgelegte und gefettete Springform füllen. Dabei mit einem nassen Löffel einen kleinen Rand formen. Boden erkalten lassen und abgekühlt mit geschmolzenem Nutella bestreichen. Himbeeren darauf verteilen.

Gelatine einweichen, ausdrücken und in 3 Esslöffel Apfelwein auflösen. Zucker einrühren und nach und nach den restlichen Apfelwein zufügen. Die abgekühlte und gelierende Flüssigkeit über die Himbeeren geben und die Torte kalt stellen.

Der Boden hält sich ohne Belag mindestens zwei Wochen. Wenn er nach dem Abkühlen noch zu weich ist, kann man ihn im vorgeheizten Backofen bei 220° C etwa 20 Minuten backen. Boden erst kurz vor dem Servieren füllen, damit er nicht durchweicht.

Mai Torte M

Löffelbiscuits
Butter / Margarine
500 g Quark
200 g Zucker
½ L Sahne
2 Päckchen Götterspeise (kein Instant)

Aus den zerkrümelten Löffelbiscuits und der Butter / Margarine einen Boden herstellen und einen Tortenring herum legen. Quark und Zucker schaumig rühren. Götterspeise in einer Tasse mit 7 EL heißem Wasser auflösen, etwas erkalten lassen und noch warm mit dem Quark verrühren. Sahne schlagen und unter die Masse ziehen. Die Masse auf den Boden geben und einen Tag kühl stellen.

Milchschnitten Torte M

8-12 Milchschnitten
2 cl **Orangenlikör**
200 g Sahnequark
200 g Doppelrahmfrischkäse
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 TL geriebene Zitronenschale
1 Zitrone (Saft)
12-15 Blatt weiße Gelatine
1 Becher Sahne
Zucker
Moccabohnen
Raspelschokolade

Den Boden einer Springform mit Milchschnitten auslegen und mit Orangenlikör beträufeln. Quark mit Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft glatt rühren. Gelatine wässern, ausdrücken, mit Wasser oder Weißwein in einem Topf zerlaufen lassen. Gelatine tropfenweise mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse ziehen. Sahne schlagen und $\frac{3}{4}$ davon unter die Quarkmasse heben, mit Zucker nochmals süßen. Die Masse auf die Milchschnitten verteilen und alles im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Torte dann mit der restlichen Sahne und Mocabohnen garnieren. Mit Schokoladenraspel bestreuen.

Obst Buttercreme Kuchen / Torte M

glutenfrei

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
100 Gramm Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.
1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver
2 El Carobpulver / Kakao
1 Prise Meersalz trockenem Zutaten miteinander vermischen , unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG: -----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME: -----ODER

3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft
2 Pack. Vanille-Puddingpulver-----2 Pack. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER-----

-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin
200 Gramm Butter / Margarine-----200 Gramm Butter / Margarine
100 Gramm Zucker-----100 Gramm Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

-----FÜR DEN SCHOKOGUSS:

-----2 Tafeln (200gr) Zartbitterschokolade
-----Oder Kochschokolade / Kuvertüre
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,
Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm Ø (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 - 40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin darin auflösen.

Die Butter / Margarine muss sehr weich sein.

Die Flüssigkeit erhitzen.

Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren , etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter / Margarine unterrühren,
nach Geschmack etwas Rum dazu geben.

Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen

Für den Schokoladenguss die Schokolade/ Kuvertüre im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.
Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung , von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004

26.02.2004

Das ganze ist viel zu süß, muss überall um die Hälfte gekürzt werden

Obst Buttercreme Kuchen / Torte Veränderung 2

glutenfrei

150 ml Olivenöl

250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser vermischen

50 g NT- Reis gem- +

150 g Kichererbsen gem +

50 g Mais gem+

50 g Amaranth gem

50 g Hirse gem

75 g Vollrohrzucker / anderen +

1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver +
1 Prise Meersalz zusammen verrühren + zu dem Öl geben ,
+ gut vermischen .

ca die Hälfte des Teiges noch mit
2- 3 El Carobpulver / Kakaopulver verrühren

in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform , erst den hellen
Teig einfüllen glatt streichen , dann den dunkleren Teig , glatt streichen .

(es reicht auch für eine größere Springform, habe aber keine frei gehabt)

1 oder 2 Glas abgetropfte Sauerkirschen drauflegen,

(man kann die Kirschen/Obst auch in den Teig mischen,
denn bei dieser Art, zu backen, bleiben diese an der Oberfläche,
wieso sie bei anderen , auf den unteren Rand absinken, keine Ahnung)

die Springform , mit Alufolie abdecken , damit die Kirschen nicht so aus-
trocknen.

Ca 30 - 40 min , bei ca 160 ° C Umluft, ohne vorheizen abbacken.

Inzwischen die Buttercreme herstellen

750 ml Wasser , davon 100 ml abnehmen , den Rest mit
4 leicht gehäufte El Vollrohrzucker/ anderen zum kochen bringen mit
1 Würfel Palmin / Kokosfett NICHT „Soft“.
2 Beutel Vanille Pudding Pulver oder Sahnepudding in
100 ml Wasser auflösen +
ins kochende Wasser einrühren , kurz aufkochen , Vorsicht , blubbert sehr
schnell.

Etwas abkühlen , +

200 g Deli - Reform Margarine , oder andere nicht gehärtete , sehr weich,
untermischen . +

1- 2 El Rum 54 % untermischen, (man kann es auch weglassen)
dann auf den erkalteten Kuchen streichen , + bis zum anschneiden im
Kühlschrank lassen, einige Stunden wären von Vorteil.

-----ODER-----
-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-
200 Gramm Margarine
4 schwach gehäufte El Vollrohrzucker Zucker
evtl. Etwas Rum

An Schokoladenguss arbeite ich noch, mir ist das Kokosfett alle gegangen , Pech.

PS

anstelle von Wasser/ Buttercreme
Auch den Fruchtsaft mit Puddingpulver nehmen , (auffüllen mit Wasser)
mit oder ohne Margarine + Kokosfett

Habe die Zuckermenge sehr reduziert, gegenüber dem Rezept von Bärbel „Donauwellen" mir war es nach dem 1. Versuch, wo ich schon 200 g Zucker weniger nahm , noch zu süß.

26.02.2004

Pflaumentorte Friesische M

Für die Böden

250 g Mehl
1 Msp. Backpulver
2 Paket Vanillinzucker
150 g Creme Fraiche
175 g Margarine

Für die Streusel

150 g Mehl
75 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Msp. Zimt
100 g Margarine

Für die Füllung

3 Paket Sahne á 250g
3 Paket Vanillinzucker
3 Paket Sahnesteif
450 g Pflaumenmus

Alle Zutaten für die Böden miteinander verkneten und kalt stellen.

Aus den Zutaten für die Streusel diese herstellen.

Den Knetteig in vier Teile aufteilen und vier dünne runde Böden ca. 28 cm ausrollen. Die Streusel darauf verteilen und bei 200° CUP Umluft etwa 15 Min. backen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen.

Drei Böden mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen und schichten. Den vierten Boden in 12 Teile schneiden. Die Torte mit Sahne verzieren und die kleinen Stücke dazwischensetzen. Die fertige Torte mit Puderzucker bestreuen.

Quark Knusper Torte M

Boden:

100 g dunkle Kuchenglasur
100 g helle Kuchenglasur
200 g Knuspermüsli

Belag:

1 kleine Galiamelone
1 Dose Mandarinen
1 Päckchen Quark-Sahne-Tortenhilfe (750 ml)
500 g Magerquark
250 g Sahne

Beide Kuchenglasuren nach Vorschrift auflösen und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse 12 kleine Häufchen abstechen. Die restliche Masse in einem Springformrand als Tortenboden auf eine leicht geölte Platte drücken. Beides eine halbe Stunde kalt stellen.

Melone vierteln und entkernen. Dreiviertel des Fruchtfleisches fein würfeln, Rest in Spalten schneiden. Mandarinen abtropfen lassen und den Saft mit Wasser auf einen halben Liter ergänzen. Aus Saft, Quark und Tortenhilfe eine Creme nach Vorschrift zubereiten. Sahne steif schlagen und mit Melonenwürfeln und zwei Drittel der Mandarinen unter die Creme heben. Masse auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Mit Melonenspalten, Mandarinen und den 12 Crossies garnieren.

Quicktorte mit Quark M

1 Tortenboden mit Aprikosen belegen.
1 Becher süße Sahne mit
1 Päckchen Vanillinzucker und
1 Päckchen Sahnesteifschlag schlagen. Sahne unter
500 g Quark und
½ Päckchen Quick Getränkpulver Orangerühren. Tortenring um den Tortenboden legen, Masse einfüllen und kalt stellen.

Quicktorte mit Schmand M

1 Tortenboden mit
Aprikosenbelegen. Tortenring um den Boden legen.
1 Becher süße Sahnesteif schlagen und darüber streichen.
1 Becher Schmand mit
½ Päckchen Quick Getränkpulver Orangeverrühren und über die Sahneschicht streichen. Kühl
stellen.

Russisch Elegant Torte M

1 heller Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.
100 g Sultaninen in
Rum einweichen. Aus
1 Päckchen Vanillepuddingpulver und
½ L Milch nach Vorschrift einen Pudding kochen.
½ L Sahne schlagen und löffelweise unter den erkalteten Pudding heben.
1 Päckchen Gelatine nach Vorschrift auflösen und mit den Rum-Sultaninen unter die Puddingsahne rühren.
Eine Springform mit Pergamentpapier auslegen
und wechselweise Füllung, Biskuitboden, Füllung, ..., in die Form schichten. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann stürzen und servieren.

Schokoladenquark Torte M

Tortenboden:

12 Zwieback
8 EL Kondensmilch
100 g Zucker
125 g Butter / Margarine

2 EL **Weinbrand oder Rum**

Margarine zum Einfetten

Füllung:

375 g Magerquark

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Citroback

125 g Raspelschokolade

1 Päckchen weiße Pulvergelatine

1/8 L Sahne

Garnierung:

4 saftige Birnen

etwas Zitronensaft

1 TL Zucker

1/8 l Schlagsahne

2 EL gehackte Pistazien

kandierte Kirschen

Zwieback im Mixer oder mit einem Nudelholz auf einem Küchentuch zerbröseln und in eine Schüssel geben. Mit Kondensmilch, Zucker, zerlassener Butter / Margarine und Weinbrand bzw. Rum glatt rühren. Den einer Springform einfetten und auf eine Tortenplatte setzen. Zwiebackmasse einfüllen, glatt streichen und kalt stellen.

Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Schokolade verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und bei milder Hitze auflösen. Unter die Quarkmasse mischen. Sobald die Creme dick wird, Sahne zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen.. Auf den Zwiebackboden streichen und kalt stellen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen. In etwas Wasser mit Zitronensaft und Zucker weich dünsten. Abtropfen lassen. Die Torte mit den Birnenhälften besetzen. Restliche Sahne steif schlagen und die Torte damit verzieren. Mit Pistazien bestreuen und mit den kandierten Kirschen garnieren.

Spekulatiustorte M

14 Portionen

300 g Spekulatius

100 g Butter / Margarine oder Margarine

1 Packung Sauerkirschen (720 g EW)

- 1 Packung Preiselbeeren (in Sirup, 370 ml EW)
- 1 P. Tortenguss, roter
- 2 EL Zucker
- 500 ml Schlagsahne
- 2 P. Vanillinzucker
- 1 P. Sahnefestiger

14 Spekulatius beiseite legen, den Rest im Universalzerkleinerer fein zerkleinern. Das Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 schmelzen, mit den Krümeln verkneten und als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm ø) drücken. 30 Min. kalt stellen. Kirschen und Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. 1/4 l Saft mit Tortenguss und Zucker nach der Packungsanweisung zubereiten. Gut 2/3 der Früchte auf den Spekulatiusboden geben, mit dem Tortenguss übergießen und 30 Min. kalt stellen.

Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Stücke markieren und die Sahne vom Mittelpunkt aus auf jedes Stück spritzen. Mit Früchten und Spekulatius garnieren.

- : : Zubereitungszeit
- : : 90 Minuten
- : : 333 kcal
- : : 1399 kJoule

Kuchen mit Fisch, Hefe

Krabben, Pizza Frutti di mare M

Teig

- 375 g Mehl
- Salz
- Zucker
- 30 g Hefe
- 100 ml Öl
- 100 ml Wasser

Belag-

1 Paprikaschote, rote
1 Paprikaschote, grüne
150 g Zwiebeln
30 g Butter / Margarine

250 g Krabben

250 g Miesmuscheln

200 g Kräuter-Schmelzkäse
Salz
Pfeffer
200 g junger Goudakäse

Aus den angegebenen Zutaten einen geschmeidigen Hefeteig bereiten und im Backofen 10 Minuten bei 50 C und 20 min bei 0 gehen lassen.

Für den Belag Paprikaschoten in schmale Streifen, Zwiebeln in feine Ringe schneiden. Butter / Margarine erhitzen, Paprika und Zwiebeln darin andünsten. Krabben und Muscheln dazugeben und 10 Minuten dünsten. Schmelzkäse unterrühren und den Belag mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Teig auf einem geretteten Backblech ausrollen. Belag darauf verteilen. Käse grob raspeln und drüberstreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T: 200 C / 25 bis 30 Minuten, 5 Minuten 0.

Tipp: Das halbe Rezept reicht für eine Springform von 26 cm Ø.

Lachs Heilbutttorte mit Dijon/Honigcreme M

Zutaten für Portionen

2 Lachs - Seiten

6 Crepes
500 g Mascarpone
500 ml Schlagsahne
1 Bund Schnittlauch
1 Bund Petersilie
1 Glas Meerrettich (Sahne)
1 Glas Senf (Dijon Senf)
1 Glas Mayonnaise

3 Fischfilet (Heilbuttflets, je nach Größe)

ZUBEREITUNG

Crepes fertig kaufen oder vorher aus Crepeteig vorbereiten. In eine Schüssel den Meerrettich und die Mascarpone verrühren, mit Salz, Pfeffer, Schuss Worcestersauce und etwas Zucker verrühren. Kräuter fein hacken und mit unterheben, danach die geschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Masse kalt stellen.

Den Fisch in dünne Scheiben schneiden oder in Folie plattieren. Dann eine Crepe auf einen Teller legen und ihn mit der Masse bestreichen und darauf abwechselnd Lachs und Crepe und Heilbutt legen. Am Ende oben drauf einen Crepe und die restliche Masse rund um die Torte streichen, mit dem Dill die Ränder auffüllen.

Für die Sauce den Senf, die Mayo und den Honig in gleichen Teilen vermengen, würzen mit Salz, Pfeffer, Worcestersauce und Zitrone, ebenfalls etwas gehackten Dill zugeben, Torte eine Nacht lang kalt stellen.

1.1.04 Swordfish CK

Sardellenfilets Pizza auf Seemannsart,

Pizza Marinara,
Servings: 4

Für den Teig:

400 g Mehl
1 TI Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser; lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag:

1 kg Tomaten; frische vollreife Salz
100 g Oliven; schwarz

4 Sardellenfilets

3 El Kapern; kleine
Pfeffer; schwarz, f a d M.
2 TI Oregano; getrockneter
6 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten mit kochendem Wasser überbrühen, kurz stehen lassen, kalt abschrecken und pellen. Halbieren, Stängelansätze herausschneiden. Tomatenhälften mit der Schnittfläche nach unten auf ein Schneidebrett drücken, so dass Kerne und Flüssigkeit herauslaufen. Tomatenfleisch in kleine Würfel schneiden und salzen.

Oliven entsteinen, große halbieren oder in Ringe schneiden. Die Sardellenfilets in feine Streifen schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen,, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst bilden (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Zuerst die Tomatenpaste, dann Oliven, Sardellenstreifen und Kapern auf dem Teig verteilen. Pfeffer und Oregano darüber streuen, Olivenöl gleichmäßig darauf träufeln. Pizza 20-30 Minuten backen, bis die Kruste hellgelb ist.

Sardellenfilets Pizza nach Lust und Laune M

Servings: 4

Für den Teig:

450 g Mehl
1 Tl Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

800 g Tomaten;
1g Dose, geschälte
Salz
Pfeffer; schwarz, f a d M.
100 g Wacholderschinken; gekocht, heißgeräucherter, dünn aufgeschnitten

4 Sardellenfilets; (Anchovis)

100 g Champignons; frisch oder Engerlinge

100 g Artischockenherzen; kleine,
in Öl eingelegt
100 g Oliven; schwarz
2 Tl Oregano
200 g Mozzarella-Käse
2 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Sollte er zum Durchkneten noch zu fest sein, noch 1-2 El lauwarmes Wasser zugeben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten antropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer anschnieken. Schinken in 3x3cm große Stücke schneiden, die Sardellenfilets in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln, Oliven nach Geschmack entkernen, große Exemplare halbieren.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst lassen (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Erst die Tomatenmasse, dann Schinken, Sardellenstreifen, Champignonscheiben, Artischockenviertel und Oliven auf dem Teig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oregano bestreuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20-25 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis die Kruste hellgelb ist.

Sardellenfilets Pizza Quattro- stagioni, M

Servings: 4

Für den Teig

400 g Mehl
1 Tl Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes

Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

50 g Miesmuschelfleisch; fertig vorbereitet oder

500 g Miesmuscheln in Schalen

50 g Oliven

4 Sardellenfilets; Anchovis

800 g Tomaten; 1g Dose, geschält

Salz

Pfeffer; schwarz, f a d M.

200 g Mozzarella- Käse

100 g Artischockenherzen;

in Öl eingelegt Paprikaschote; gelb

6 Peperoni; kleine, mild eingelegte

1Zwiebel; klein

50 g Schinken; gekocht

3 El Olivenöl; kaltgepresst

2 TI Oregano; getrocknet

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Vorgegarte Muscheln kalt abspülen und abtropfen lassen. Frische Muscheln

außortieren und nur die geschlossenen gründlich waschen. Muscheln in einem großen Topf in Salzwasser kochen, bis sie sich öffnen. Muscheln, die sich nicht öffnen, ebenfalls wegwerfen. Die anderen abtropfen lassen, nach dem Abkühlen das Fruchtfleisch auslösen.

Oliven entsteinen, große halbieren (ich schneide sie immer in kleine Ringe), Sardellen in Stückchen oder Streifen schneiden. Tomaten abgießen und würfeln, mit der Gabel zerkleinern und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen.. Mozzarella-Käse in dünne Scheiben schneiden, Artischockenherzen abtropfen lassen und halbieren. Paprikahälfte von Stiel und Kernen befreien, außpülen und in Streifen schneiden.

Die Zwiebel Schälen und in Ringe schneiden. Peperoni abtropfen lassen. Schinken in 2-3cm große Stücke schneiden.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und einen feinen

Wulst am Rand lassen. Schöner sieht es aus, wenn vier runde Pizzen belegt werden.

Tomaten auf dem Teig verteilen. Andeutungsweise den Boden in vier gleichgroße Partien bzw. Viertel aufteilen.

Auf ein Viertel Muscheln und Paprika, auf das zweite Olivenhälften, -ringe und Sardellen, auf das dritte Artischocken und Peperoni, auf das vierte Schinken und Zwiebeln legen. Zum Schluss über alles Salz, Pfeffer, Mozzarellawürfel und Oregano streuen sowie Olivenöl träufeln. 20-30 Minuten backen.

Schinken Pizza nach Lust und Laune M

Servings: 4

Für den Teig:

450 g Mehl
1 TI Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

800 g Tomaten; lg Dose, geschälte
Salz
Pfeffer; schwarz, f a d M.
100 g **Wachholderschinken; gekocht**, heißgeräucherter, dünn aufgeschnitten

4 Sardellenfilets; (Anchovis)

100 g Champignons; frisch oder Engerlinge
100 g Artischockenherzen; kleine,
in Öl eingelegt
100 g Oliven; schwarz
2 TI Oregano
200 g Mozzarella-Käse
2 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Sollte er zum Durchkneten noch zu fest sein, noch 1-2 El lauwarmes Wasser zugeben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten antropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer anschmecken. Schinken in 3x3cm große Stücke schneiden, die Sardellenfilets in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln, Oliven nach Geschmack entkernen, große Exemplare halbieren.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst lassen (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Erst die Tomatenmasse, dann Schinken, Sardellenstreifen, Champignonscheiben, Artischockenviertel und Oliven auf dem Teig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oregano bestreuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20-25 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis die Kruste hellgelb ist.

Kuchen Fleisch

Flammkuchen Speck M

1/2 Hefe,
50 ml Wasser,
1/2 kg Mehl (Typ 405) oder -Vollkornmehl,
10 g Salz,
100 ml Olivenöl,
200 ml Wasser

Belag:

150 ml Sahne,
150 g Sahnequark,
2 El Sonnenblumenöl,
Salz,
Pfeffer,
200 g **Schwarzwälder Speck** (in -feine Streifen geschnitten)
2 Zwiebeln (in feine Ringe -geschnitten)

Hefe in 50 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Salz dazumischen. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei Portionsweiser, abwechselnder Zugabe von 100 ml Olivenöl und 200 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen von Hand zuerst in der Schüssel (bis alles Mehl hineingearbeitet ist), dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten.

Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teig so dünn wie möglich ausrollen. Je dünner, desto besser. Sahne, Sahnequark, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen und auf den Teig streichen. Zwiebelringe und Speckstreifen darüber streuen. Ca. 1/4 Stunde in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Hackfleisch Sauerkraut Pizza M

Zutaten für 16 Portionen:

2 Laugenbrötchen
1 Flasche helles Bier (0,33 l)
1 Zwiebel

750 g Mett

750 g gemischtes Hackfleisch
1 EL Senf
3 EL Paniermehl

50 g Speck, geräuchert

1 Dose Sauerkraut
150 g Gouda
Paprikapulver
250 g Schmand
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen im Bier einweichen, Zwiebel schälen und hacken. Mett, Hack, Eier, ausgedrückte Brötchen, Senf und Hälfte Zwiebel verkneten, würzen. Auf eine mit Paniermehl bestreute Fettpfanne geben und andrücken. Bei

175_C ca. 25 Minuten vorbacken. Speck würfen, im heißen Öl auslassen. Rest Zwiebeln andünsten. Paprika putzen, waschen, würfeln. Sauerkraut ausdrücken. Beides zugeben und ca. 12 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Krautmasse auf dem Hack verteilen. Käse reiben. Mit Schmand verrühren und würzen. Auf das Kraut geben und bei gleicher Temperatur weitere 20-25 Minuten backen.

Pizzateig III

Servings: 1

500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1/2 TL Salz
1/4 l lauwarmes Wasser
Fett für das Blech

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zerbröckelte Hefe und das Wasser hineingeben und leicht verrühren. Mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Jetzt zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach Salz zufügen und nochmals durchkneten. Mit Mehl bestäuben und mindestens 3-4 Stunden gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und auf einem gefettetem Backblech ausrollen, so das ein Rand stehen bleibt. (Kann etwas schwierig sein, der Teig ist sehr elastisch)

Nach Belieben belegen und bei 250 Grad C 15 bis 20 Minuten backen.

Wenn Du den Pizzaboden etwas dünner magst, dann nimm ungefähr ein Drittel des Teiges ab, forme es zu einem Brotleib und backe es bei 250GradC ca. 10-15 Minuten. Beim Draufklopfen klingt es hohl, wenn es durchgebacken ist.

Schmeckt am besten frisch zu Antipasti usw.

Salami , Kleine Käse-Gemüsekekchen M

Zutaten:

Für den Teig:

1 Fertigmischung Pizza-Teig

100 g geriebener deutscher Gouda

Für den Belag:

300 g Kirschtomaten

1 Stück Zwiebel

1 Stück kleine Zucchini

je 1 rote und gelbe Paprika

100 g Pilze (Austernpilze oder Champignons)

4 Stück Frühlingszwiebeln

3 Stück Knoblauchzehen

50 g Salami

50 g Blutwurstscheiben

150 g deutscher Edelpilzkäse

150 g Allgäuer Emmentaler

150 g deutscher Camembert

Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Basilikum, Schnittlauch, etwas Öl zum Beträufeln

Zubereitung:

Den Teig nach Packungsanweisung zubereiten und mit dem Gouda verkneten. Den Teig halbieren, zu zwei langen Rollen formen und in je 10 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln formen, rund ausrollen (ca. 10 cm Durchmesser), mit dem Daumen einen Rand eindrücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Das Gemüse putzen und waschen. Die Tomaten in Scheiben oder Viertel schneiden, die Zucchini und Pilze in Scheiben schneiden, die Paprikaschoten würfeln, die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch hacken, den Allgäuer Emmentaler grob reiben, den Edelpilzkäse grob zerteilen, den Camembert in Scheiben schneiden.

Den Teig beispielsweise mit folgenden Kombinationen belegen:

1. Tomaten, gelbe Paprikaschote, Pfeffer, Salz, Thymian, Knoblauch, Allgäuer Emmentaler.

2. Tomaten, Salami, Zwiebeln, Pfeffer, Majoran, Edelpilzkäse.

3. Pilze, Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Camembert.

4. Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Thymian, Salz, Pfeffer, Allgäuer Emmentaler.

5. Blutwurst, Frühlingszwiebel, Majoran, Pfeffer, Salz, Edelpilzkäse.

Die Gemüsekekchen bei 180_ C bis 200_ C ca. 12 Minuten backen, mit frischen Kräutern bestreut sofort servieren.

Gruß Schorsch

Salami Pussta Blechkuchen M

350 g Mehl,
175 g Butter / Margarine,
1/2 TL Salz,
4 EL kaltes Wasser,
2 gelbe Paprikaschoten,
1 Beutel Zwiebelsuppe,
3 Becher (@150 g) Creme fraiche,

50 g Salamischeiben,
100 g geriebener Käse

Aus Mehl, Butter / Margarine, Salz und Wasser einen glatten Mürbeteig herstellen. Teig ca. 1 Std. kaltstellen. Paprikaschoten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebelsuppe mit Creme fraiche verrühren. Paprikawürfel untermischen. Teig ausrollen, auf ein ungefettetes Backblech legen und die Zwiebel-Paprikamasse darauf verteilen. Mit Salamischeiben belegen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Schinken , Kartoffel Lauch Torte M

Hefemürbteig:

400 g Mehl,
100 g Butter / Margarine,
100 g Margarine,
1 TL Salz,
1 Pck. Trockenhefe,
8 EL Wasser,
8 EL Sahne

Füllung:

150 g gek. Schinken,
50 g geräucherter Speck,
1-2 Stangen Lauch,
1 Becher Schmant,
150 g ger. Käse,
2-3 rohe Kartoffeln.

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig herstellen und diesen kühl stellen.

Für die Füllung den Schinken und Speck in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch in Scheiben schneiden (evtl. Stange halbieren).

Die Kartoffeln fein reiben.

Alles zusammen mit Schmand und Käse gut vermischen.

Aus gut der Hälfte des Hefemürbteiges ein Gitter mit dem Bäckermeister-Set herstellen. Restl. Teig zwischen 2 Dauerbackfolien auswellen, eine 28 cm 8 Motivform ausstechen, mit dem übrigen Teig die Form am Rand auskleiden - das ganze mit Hilfe eines Tortenhelfers nun auf das Rost umsetzen. Füllung dazugeben und das Gitter darüber stürzen und im vorgeheizten Backofen

bei ca. 180°-200° C ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Hexlein08

Schinken Pizza nach Lust und Laune M

Servings: 4

Für den Teig:

450 g Mehl

1 TL Salz; gestrichen

20 g Hefe; oder

1 Tüte Trockenhefe

190 ml Wasser lauwarm

2 EL Olivenöl; kaltgepresstes

Sonnenblumenöl; oder

Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

800 g Tomaten;

lg Dose, geschälte

Salz

Pfeffer; schwarz, f a d M.

100 g Wacholderschinken; gekocht, heißgeräucherter, dünn aufgeschnitten

4 Sardellenfilets; (Anchovis)

100 g Champignons; frisch oder Engerlinge

100 g Artischockenherzen; kleine,

in Öl eingelegt

100 g Oliven; schwarz

2 TL Oregano
200 g Mozzarella-Käse
2 EL Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Sollte er zum Durchkneten noch zu fest sein, noch 1-2 EL lauwarmes Wasser zugeben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten antropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer ansmecken. Schinken in 3x3cm große Stücke schneiden, die Sardellenfilets in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln, Oliven nach Geschmack entkernen, große Exemplare halbieren.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst lassen (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Erst die Tomatenmasse, dann Schinken, Sardellenstreifen, Champignonscheiben, Artischockenviertel und Oliven auf dem Teig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oregano bestreuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20-25 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis die Kruste hellgelb ist.

Schinken, Kartoffel Pizza a la Sam M

für 4 Personen:

700 g Kartoffeln

250 g gekochter Schinken in Scheiben

250 g Tomaten

250 g Zucchini

250 g Champignons

1/2 TL Oregano

1 EL gehackte Petersilie

Salz ; Pfeffer

200 g geriebener Käse (Z.B. Mischung aus Emmentaler + Mozzarella)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schinken in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten + Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Champignons schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, ein Backblech einfetten. Die Schinkenstreifen in einer Pfanne anbraten, die Kartoffelscheiben zugeben + 5 Min. mitbraten. Mit den Gemüse- und Pilzscheiben vermengen + alles gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Die Kartoffelpizza mit Oregano bestreuen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Käse darüber streuen. Backzeit: ca. 25 Min. bei 180 °C

Schinkenspeck ,Schwarzwälder Fladen M

Zutaten:

300 g Mehl

1Pck. Trockenhefe

1/8 l Bockbier

Salz

250 g Tomatenpüree

2 EL getrocknete ital. Kräuter

1 Gemüsezwiebel

200 g Pfifferlinge

100g Schinkenspeck in Scheiben

2 Kugeln Mozzarella

Öl und Mehl für die Bleche

Zubereitung:

Das Mehl mit der Trockenhefe vermischen. Etwa 1/8 l Bier, das Öl und 1 TL Salz mit den Knethaken des Handrührers oder einer Küchenmaschine unterarbeiten, bis ein gut formbarer Teig entstanden ist, der nicht mehr klebt. Den Teig etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich sein Volumen etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die anderen Zutaten vorbereiten. Das Tomatenpüree mit der Kräutermischung verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Gemüsezwiebel pellen, halbieren und in Ringe schneiden. Die Pfifferlinge abbürsten oder kurz abbrausen und trockentupfen. Den Schinkenspeck in dünne Streifen, die Mozzarellakugeln in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Den Backofen auf 220°C vorheizen. Zwei Bleche mit Öl einpinseln und mit Mehl bestäuben. Den Teig zu vier Fladen formen und auf den Blechen verteilen. Die Tomatenmischung auf dem Teig verstreichen und die Fladen

mit Schinkenspeckstreifen, Zwiebelringen, Pfifferlingen und Mozzarella belegen.

Die Fladen im heißen Backofen (Umluft 200 Grad) auf der untersten Schiene 20 Min. backen.

Tipp: Wenn Sie keinen Umluft-Herd besitzen, können Sie auch ein großes Blech Fladen backen und Sie zum Servieren in vier Stücke schneiden. Servieren Sie dazu ein Bockbier.

Gruß Schorsch

Speck , aus 1 mach 3 Blechkuchen M

1 Würfel Hefe
1/2 l lauwarmes Wasser
1 kg Mehl
2 El. Salz
Fett für die Bleche
4 Becher Schlagsahne (je 250 g)
250 g Magerquark
6 El. Mehl

250 g durchwachsener Speck in Scheiben

500 g Zwiebeln
4 El. "Öl

5 Birnen (z.B. Kaiserkrone)
1 Päckchen Vanillezucker
2 El. Zucker
1 Teel. Zimt
50 g grob gehackte Walnüsse

1/8 l Olivenöl
Salz
2 El. Kümmel

Hefe in warmen Wasser auflösen. Mehl und Salz zugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Teig nochmals durchkneten und in 3 Portionen teilen. Je eine auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Für den Guss Sahne, Quark und Mehl verrühren. Je ein Drittel des Gusses gleichmäßig auf den Teigböden verteilen. Für den Zwiebelkuchen Speckscheiben in Steifen und

Zwiebeln in Ringe schneiden. Alles im heißen Öl andünsten. Auf eines der Backbleche verteilen. Birnen halbieren, Kerngehäuse herausschneiden. Hälften in Spalten schneiden. Auf dem zweiten Blech verteilen. Mit Vanillezucker, Zucker, Zimt und Walnuskernen bestreuen. Für den Kümmelkuchen Quarkmasse mit Öl beträufeln, mit Salz und Kümmel bestreuen. Backbleche in den auf 200 Grad / Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen stellen, 15-20 Minuten backen. Pro Stück ca. 280 kcal.

Speck Flammekuchen Elsässer, mit Quark M

Portion: 1

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 TI Zucker
1/8 l Milch; lauwarm
Salz

150 g Räucherspeck; mager

150 g Zwiebeln
200 g Quark
200 g Saure Sahne; dick
1 Ei Mehl
4 Ei Rapsöl; o. Distelöl
Mehl; zum Ausrollen
Öl; zum Einfetten

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch und einer winzigen Prise Salz wie gewohnt einen Hefeteig bereiten und etwa 20 Min. gehen lassen.

Den Räucherspeck und die geschälten Zwiebeln in ganz feine Streifen schneiden.

Quark, saure Sahne, das gesiebte Mehl und das Öl mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz abschmecken. Den Teig in zwei Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, auf das gefettete Blech legen, mit Creme bestreichen, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und im auf 250 Grad C vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 5) 12 - 15 Min. backen.

Heiß servieren und einen trockenen Elsässer Riesling oder Edelzwicker dazu reichen.

Speck Flammkuchen

für Anfänger und solche, die es werden wollen*

Teig (für 5-6 Flammkuchen)

- 1 kg Weizenmehl
- 1 Würfel Hefe
- 125 g gut warmes (nicht heiß!) - Wasser
- 1/2 TI Zucker
- 200 g Olivenöl
- 400 g Wasser (nicht zu kalt)
- 20 g Salz

Belag klassisch für ca. 2 Flammkuchen

- 200 g (1 Becher) Schmand (24%)
- oder Sauerrahm (20%)
- 150 g (1 Becher) Joghurt (3.5%)
- Salz
- Pfeffer
- Muskat

100 250 g Speck/Rauchfleisch gewürfelt

- 2 Zwiebeln

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen.)-----

- 100 g -150 g Schmand (24%) oder Sauerrahm (20%)
- 100 g Joghurt (3.5%)
- 1 Prise Salz
- 2 -4 El. Zucker
- 1/2 TI Zimt

4 -6 cl Calvados

1. Mehl sieben und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle formen, die Hefe hineinkrümeln, den halben Teelöffel Zucker und die halbe Tasse warmes Wasser darüber geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten stehen lassen.

2. Nach und nach Wasser und Öl hinzugeben, den Teig dabei gut durchkneten (zunächst in der Schüssel mit einem großen Kochlöffel, dann auf dem Tisch). Das Wasser u.U. nicht ganz vollständig zugeben. Der Teig darf nur leicht kleben, muss sich aber gut von Händen und Schüssel/Tisch lösen. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat (ca. 20-30 Minuten).

3. Das Salz hinzugeben und den Teig noch mal gründlich durchkneten (keine Panik, dabei geht erst mal "Luft" raus).

4. Den Teig in 5-6 gleiche Teile aufteilen und auf einem Mehlbett auf einem großen Blech hauchdünn auswellen.

Anmerkungen: Ich verzichte bei der Herstellung eines Blechs auf das Mehl, bei der Serienproduktion verwende ich Backpapier (weil es einfach ist). Flammkuchenfans bestrafen dergleichen aber mit Pizza nicht unter 2 Portionen. Der Teig ist auch für Pizza geeignet. Den Teig kann man prima tiefkühlen (einfrieren). Dazu portioniert man ihn vor dem gehen lassen und friert ihn sofort ein. Um eine Portion aufzutauen und gleich gehen zu lassen legt man sie entweder 3-3.5 Stunden an einen warmen Ort oder ca. 2 Stunden bei 50 Grad in den Backofen. Mikrowelle habe ich noch nicht probiert.

Belag klassisch (für ca. 2 Flammkuchen):

1. Rahm und Joghurt gut miteinander vermischen. Gewürze zugeben. Masse auf den Flammkuchen verteilen.

2. Speck würfeln (falls er das noch nicht ist) und verteilen (nein, nicht in der Küche, auf den Flammkuchen).

3. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden (geht prima mit einem Gurkenhobel) und verteilen.

4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

Belag pfui, das ist ja eine Pizza (für ca. 2 Flammkuchen):

Zutaten: wie klassisch und zusätzlich Pilze, Tomaten, Schinken, Käse nach Geschmack (also keine Pilze und Tomaten, höchstens Schinken und / oder Käse).

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen zum Schluss):

1. Rahm, Joghurt, Salz und 2-3 El. Zucker gut miteinander vermischen.

2. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Apfelringe verteilen.

3. 1 El. Zucker mit Zimt mischen und drüberstreuen.

4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

5. Licht ausmachen, am Tisch Calvados über den Flammkuchen kippen, anzünden, Finger verbrennen.

Anmerkung: Der Calvados brennt besser, wenn er leicht warm ist (1 Minute in den Backofen reicht).

Speck Käse Kuchen M

Für den Hefeteig:

400 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 EL Zucker
250 ml Wasser, lauwarm
1/2 TL Salz
2 EL Öl

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausrollen.

Für den Belag:

5 El mittelscharfer Senf
12-15 Scheiben Emmentaler

150-200 g durchwachsener Speck

Den Backofen auf ca. 220°C vorheizen. Die Teigplatte dünn mit dem Senf bestreichen und dicht mit Käsescheiben belegen. Den Speck klein würfeln und darüber streuen. Den Teig nochmals aufgehen lassen. Anschließend den Käsekuchen 20-25 Minuten backen.

Speck Pizza, Pizza Inferno, M

Servings: 4

Für Den Teig

1/8 l Wasser; lauwarm
10 g Hefe; frische
200 g Mehl
¼ TL Salz; eher weniger
1 El Olivenöl; kaltgepresstes
Mehl; für die Hände
Olivenöl; für das Blech

Für Den Belag

150 g Sellerieknolle; eine kleine, noch jungen Knolle
150 g Salatkartoffeln; festkochende nehmen
50 g Borlotti- Bohnen; a. D. Dose, Kidney ersatzweise

1 Mozzarella käse; eine Kugel

50 g Speck; durchwachsen

5 Salbeiblättchen

1 Rosmarin-Zweig; oder

1 TL Rosmarin; getrocknet, zerrieben

1 Bd. Schnittlauch

Salz

Pfeffer; schwarz, f a d M.

50 g Parmesan; frisch gerieben

2 El Olivenöl

Warmes Wasser in eine Schüssel geben. Hefe hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mehl in eine zweite Schüssel sieben und mit einem Mal auf das Hefewasser Schütten. Salz und Öl draufgeben und alles schnell vermengen und verkneten.

Den Teig - er soll recht weich sein - zu einer Kugel formen. Dafür die Hände leicht Einmehlen. Die Kugel auf einen mit wenig Mehl überpuderten Teller legen, zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sie um 2/3 an Umfang zugenommen hat.

Elektro-Ofen auf 275 Grad vorheizen. Backblech dünn mit Öl einpinseln.

Sellerie von den Blättern befreien und unter fließendem Wasser gut abbürsten. Kartoffeln waschen. Kartoffeln etwa 25 Minuten, Sellerie etwa 40 Minuten kochen, bis man mit einer Gabel leicht hineinstecken kann.

Kartoffeln und Sellerie abgießen, kalt abschrecken und pellen. Beide in 1/2cm dünne Scheiben schneiden.

Bohnen in ein Sieb geben, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Mozzarella in mittelgroße Würfel schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden.

Teigkugel mit leicht bemehlten Händen einmal durchkneten, auf einer kaum bemehlten Fläche oder auf dem Blech mit den Händen zu einem Fladen aus einander drücken. Auf dem runden Blech wird der Boden mitteldick. Wer ihn ganz dünn mag, zieht ihn zu einem größeren Fladen (etwa 38cm) auseinander und legt ihn auf das große rechteckige Blech.

Auf dem Teig zuerst den Mozzarella verteilen, abwechselnd darauf Kartoffel- und Selleriescheiben. Dann Bohnen und Speckstreifen drüberstreuen.

Zuletzt Salbeiblätter auf die Pizza legen, Rosmarin und Schnittlauch hacken und ebenso darauf verteilen. Die Pizza mit Salz und Pfeffer

würzen. Alles mit Parmesan überstreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Pizza 10-15 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis sich der Rand zu färben beginnt.

Tipp: Bäckst du die Pizza im unteren Bereich des Ofens, wird der Boden knuspriger und die Oberfläche saftiger. Bäckst du sie in der Mitte des Ofens, bleibt der Boden weicher, und der Belag wird weniger

Speck Polenta Rauten

1/2 Bund Frühlingszwiebeln,

100 g durchwachsen. Speck,

125 g Mozzarella,

3/8 l Wasser mit 1/2 Würfel Brühe ,

125 g Maisgrieß,

1 TL Öl,

15 Cocktailtomaten

Backofen auf 200°C vorheizen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Mit den Frühlingszwiebeln in einer Pfanne ohne Fett anbraten und abkühlen lassen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und zugeben. Wasser zum Kochen bringen. Brühe darin auflösen. Maisgrieß zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 25 Min. ausquellen lassen. Die Zwiebel-Speckmasse unterheben. Eine flache, viereckige Form (ca. 26x26 cm) oder Backblech mit Öl einfetten. Die Masse einfüllen und im Backofen ca. 30 Min. backen, etwas abkühlen lassen. In Rauten schneiden und mit Cocktailtomaten garnieren. Kalt oder warm servieren. Dazu schmeckt auch prima Chili con Carne

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

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

Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Es kann, muss aber nicht, wenn Ihr mit gekauften Mehlen hier ran geht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt als ich, da ich das Getreide + Ölsaaten kurz vorher erst mahle, hat es eine andere Bindekraft.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom www.chefkoch.de teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .
Musste teilweise die Überschriften, umstellen, damit ich sie besser sortieren konnte.
Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Zusammen gestellt www.hans-joachim60.de 29.03.2005