

1-2-3-Teig Mandelschnitten

Gebäck

Zutaten

100 g Puderzucker
200 g Butter
300 g Mehl
1 Ei
Salz
100 g Zucker
2 EL Butter
1/8 l Sahne
100 g Mandeln
2 EL gehackte Belegkirschen

Zubereitung

Für den Teig Puderzucker, Mehl, Ei und Prise Salz mischen, Butter unterkneten und Teig zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie im Kühlschrank kaltstellen. Für den Belag Zucker langsam karamellisieren, mit Sahne ablöschen, Zucker loskochen, Butter unterrühren, Mandeln und Kirschen zufügen. Mürbeteig zwischen zwei Lagen Backpapier dünn ausrollen und auf ein Backblech legen. Belag auf dem Mürbeteigboden verteilen. Bei 200 Grad Ober/ Unterhitze 15 Minuten backen. Noch warm in Rauten schneiden.

Tipp: Zutaten außer Butter - Hände, die Rührschüssel und die Arbeitsfläche sollten gut gekühlt sein - am besten auf einer Marmorplatte arbeiten. Die sorgt für ideale Temperaturen. Möglichst feinen Zucker verwenden. Grober Zucker bildet im Gebäck braune Punkte. Besonders zart und mürbe wird das Gebäck mit feinem Puderzucker. Es macht nichts, wenn im Teig Butterstücke sichtbar bleiben. Lieber zu wenig kneten, als zu lange! Unbedingt dem Teig vor dem Backen Ruhe gönnen. Natürlich im Kühlschrank!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Advents-Apfelkuchen mit Schmand-Guss

Kuchen

Zutaten Springform 24 cm (-29 cm)

Boden:

- 150 g Weißmehl
- 50 g Roggenvollkornmehl
- (oder 200 g Weißmehl)
- 60 g Zucker
- 1 Ei
- 1 TL Natron/Backpuixxer
- 100 g Butter in kleinen Stücken
- 20 g Amarettinbrösel

Füllung:

- 400 ml naturtrüber Apfelsaft
- 100 ml Apfelbranntwein
- 3 große Apfel
- 1 1/2 Vanillepuddingpulver
- Päckchen
- 50 g Backzucker
- 30 g Rohrzucker

Guss:

- 2 Becher Schmand
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Mandellikör (nach Belieben)

Zimt-Sahne:

- 250-300 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Zimt-Zucker zum Bestäuben

Advents-Apfelkuchen mit Schmand-Guss

Kuchen

Zubereitung

Den Boden der Springform mit Butter ausfetten und mit Mehl bestäuben. Die Form im Kühlschrank kalt stellen. Den Backofen auf 180°C Oben/Unterhitze vorheizen.

Das Ei mit Zucker und Butter verrühren. Nun Mehl, Backpulver und Amarettinibrösel zugeben und verrühren. Den Teig für 20 Min. kühlen. Nun den Teig auswellen und in die Springform geben. Dabei einen kleinen Rand hochziehen. Die Form in den Backofen geben und für 10 Min. backen.

Für die Füllung die Äpfel schälen und würfeln. Die Apfelwürfel in einen Topf geben und kurz in Wasser (evtl. mit etwas Zimt und Zitronensaft) vordünsten und noch heiß auf dem Boden verteilen.

Den Apfelsaft mit dem Apfelbranntwein vermischen. Etwas Apfelsaft-Branntweingemisch mit dem Zucker und dem Puddingpul— verrühren. Das restliche Apfel—Brannt— weingemisch aufkochen, die Puddingmasse einrühren und kurz aufkochen lassen. Den Pudding nun heiß über den Äpfeln verteilen. Den Kuchen in den Backofen geben und für 30 Min. backen.

Für den Schmand-Guss den Schmand mit Vanillezucker und Mandellikörverrühren und aufdem heißen Kuchen verteilen. Den Kuchen mindestens 4 Std. oder am besten über

Nacht kalt stellen. Für die Zimt-Sahne die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker sehr steif schlagen und aufden Kuchen streichen. Zum Schluss noch mit Zimt-Zucker bestäuben.

Als Torte kann man auch die doppelte Menge an Schmand-Guss und/oder Zimt-Sahne zubereiten

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 4 Eigelbe
- 2 EL warmes Wasser
- 140 g Zucker
- abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone
- 4 Eiweiße
- 120 g Mehl
- 60 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 100 g Nougat
- 100 g Marzipanrohmasse
- 1 Schnapsglas Kirschwasser (2 cl)
- 2 EL Wasser
- 1 EL Puderzucker
- 100 g Apriblättchen
- 4 Tassen gemischte Früchte (frisch oder aus der Dose)
- 1 Päckchen klarer Tortenguss

Zubereitung

Den Boden einer Springform von 26 cm ausfetten. Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Eigelbe mit dem Wasser, der Hälfte des Zuckers und der Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver sieben und unter den Teig ziehen, diesen in die Schiebeleiste von unten 40 Min. backen.

Aus der Form stürzen, erkalten lassen und nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit zweimal durchschneiden. Das Nougat im Wasserbad auflösen, einen Boden damit bestreichen, den zweiten draufsetzen. Das Marzipan mit dem Kirschwasser, dem Wasser und dem Puderzucker verrühren und den zweiten Tortenboden damit bestreichen. Den dritten Tortenboden draufsetzen.

Oberfläche und Rand der Torte mit der Marmelade bestreichen, den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Die Torte mit den Früchten belegen und diese mit dem Tortenguss überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Allgäuer Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
180 g Zucker
200 g Margarine
125 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
100 g gemahlene Schokolade
1 EL Zimt
1 EL Kakao
1 EL Backpulver
1 Glas Kirschen

Zubereitung

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren, 1 Glas abgetropfte, entsteinte Kirschen unterheben. Teig in eine Springform geben, bei 175° C ca. 60 Minuten backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amarettitraum

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform, 26 cm Durchmesser

Boden:

250 g Amaretti

125 g Butter

Füllung:

300 g Sahne

1 TL Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

400 g Mascarpone

100 g Joghurt

100 g Zucker

mehr Füllung

400 g Sahne

2 TL Sahnesteif

2 Päckchen Vanillezucker

500 g Mascarpone

125 g Joghurt

125 g Zucker

Dekoration

12 Amaretti

24 Aprikosenschnitzel

etwas gehackte Pistazien

Zubereitung

Springformboden mit Backpapier belegen. Amaretti in einer Plastiktüte mit dem Rollholz (oder mit einer Küchenmaschine) klein machen. Butter auflösen und mit den Amarettibröseln mischen. In die vorbereitete Springform füllen und andrücken. Kalt stellen.

Aprikosen im Seier abschütten. Aus 2 bis 3 Aprikosen längliche Schnitzel schneiden. Sahne aufschlagen, kurz bevor sie fertig ist, den Vanillezucker vermischt mit dem Sahnesteif einlaufen lassen (auch ohne Sahnesteif möglich, Sahnesteif bindet die Torte schöner). Mascarpone mit Zucker und Joghurt glattrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Füllung dünn auf den Amarettiboden streichen.

Aprikosen ringförmig einlegen und restliche Füllung darauf zu einer Kuppel streichen. Mit einem Löffel Dellen eindrücken. Torte 1 bis 2 Stunden kühl stellen, dann aus der Form nehmen, in 12 Stücke einteilen. Jedes mit 2 Aprikosenschnitzeln, 1 Amaretti und gehackten Pistazien blütenförmig dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Amerikanischer Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

Boden:

- 200 g Zwiebäcke oder Butterkekse
- 125 g weiche Butter
- 2 - 3 EL Puderzucker

Füllung:

- 200 g körniger Frischkäse
- 400 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 g Crème fraîche
- 2 EL Zucker
- abgeriebene Schale einer Zitrone

Garnierung:

- 250 g Erdbeeren
- einige Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Zuerst den Frischkäse in einem Sieb abtropfen lassen.
2. Die Zwiebäcke oder die Butterkekse in der Küchenmaschine fein zerkleinern oder zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz fein zerdrücken.
3. Fett und Puderzucker schaumig rühren. Die zerkleinerten Brösel unterrühren.
4. Die Mischung in eine 24 cm große Tarteform geben und diese damit auskleiden. Die Form kalt stellen.
5. Den körnigen Frischkäse mit dem Frischkäse und der Crème fraîche zu einer cremigen Masse verrühren. Mit Zucker und Zitronenschale abschmecken.
6. Die Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in Scheiben schneiden. Die Frischkäsемischung auf den Tortenboden geben, mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

Pro Stück etwa 330 kcal / 1386 kJ

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananas-Kokos-Kuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Margarine
200 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
100 g Kokosraspeln
Ananasscheiben aus der Dose

Deko:

einige Ananasstückchen
dunkle und weiße Kuvertüre (insgesamt etwa 100 g)
Kokosraspeln

Zubereitung

Die Eier schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker dazugeben und weiter mixen. Dann die Margarine unterrühren und schließlich das Mehl, Backpulver und die Kokosraspeln.

Den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen und mit Ananasscheiben belegen: z. B. eine ganze Scheibe in die Mitte, halbierte Scheiben rundherum an den Rand legen. Dabei ein paar Scheiben für die Deko übrig lassen.

Den Kuchen bei 170 Grad Umluft im vorgeheizten Ofen 30 – 40 Minuten backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, wird er mit flüssiger Schokolade, kleinen Ananasstückchen und Kokosraspeln verziert.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ananasringe mit Mandelglasur

Gebäck
Tim Mälzer

Zutaten für 4 Personen

- 1 Dose Ananas (490 g Einwaage)
- 1 EL Sahne
- 50 g Butter
- 60 g Zucker
- 100 g blättrig geschnittene Mandeln

Zubereitung

Ananasscheiben mit Küchenkrepp trockentupfen.

Backblech mit Alufolie auslegen und die Ananasscheiben darauf legen.

Butter und Zucker unter kräftigem Rühren erhitzen, Sahne und Mandelblätter einrühren.

Die Mandelglasur über die Ananasringe verteilen und im Backofen bei 225 Grad auf mittlerer Schiene ca. 7 Minuten backen, bis die Glasur eine leicht goldene Farbe angenommen hat.

Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Anni's Apfeltraum

Kuchen
Anni Goryzka

Zutaten

Knetteig:

- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
- 2 Eigelb
- 150 g Margarine

Belag 1:

- 1 Päckchen Dessertsoße Vanillegeschmack
- 1 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Eigelb
- 250 g Milch
- 40 g Marzipanrohmasse

Belag 2:

- 100 g abgezogene, grob gemahlene Mandeln
- 150 g brauen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 - 3 EL Calvados
- 500 g Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 3 Eiweiß
- 50 g abgezogene und halbierte Mandeln
- etwas Kondensmilch

Zubereitung

Teig zubereiten und 3/4 des Teiges in einer Springform (28 cm) mit 3 cm hohem Teigrand bei 200 - 220 Grad etwa 15 Minuten Blindbacken. Boden in der Form erkalten lassen.

Zutaten für Belag 1 (außer Milch und Marzipan) mit 2 EL Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und Marzipanrohmasse darin auflösen. Angerührtes Dessertpulver hineinführen und unter Rühren aufkochen lassen. Creme abkühlen lassen und auf den Knetteigboden streichen.

Zutaten für Belag 2 (außer Äpfel, Eiweiß und halbe Mandeln) verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, grob raspeln, mit dem Zitronensaft beträufeln und unter die Mandelmasse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Apfelmasse auf den Pudding streichen.

Zurückgelassenen Teig zu einer Platte (28 cm) ausrollen, in etwa 1 cm breite Streifen radeln und gitterartig auf die Apfelmasse legen. Die Mandelhälften in die Zwischenräume legen. Mandeln und Teig mit Kondensmilch bestreichen.

Bei etwa 180 Grad etwa 45 Minuten backen. Sofort nach dem Backen Springform entfernen, Boden lösen und Kuchen abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Antjes Mascarponekuchen

Kuchen

Zutaten

500 g Mascarpone
180 g Zucker
3 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
2 EL Hartweizengrieß

Zubereitung

Zucker, Vanillezucker und Eier miteinander verrühren. Den Grieß unterrühren und anschließend Mascarpone dazu geben. Alles zu einer glatten Masse verrühren.

Den Teig in eine mit Butter eingefettete Tarteform geben. Antje Steinrötter-Vogel verwendet am liebsten eine Silikonform, weil sich der Kuchen dann besser herauslösen lässt. Wer eine Porzellanform verwendet, sollte den Kuchen besser nicht stürzen, sondern in der Form servieren.

Bei 160 bis 170 Grad Heißluft muss der Kuchen etwa 55 bis 60 Minuten backen. Besonders lecker ist der Mascarponekuchen lauwarm. Dazu serviert Antje Steinrötter-Vogel frische Früchte, z.B. Himbeeren, oder eine Kugel Eis.

Der Kuchen eignet sich auch als Dessert.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelbrot

Kuchen
Anni Goryzka

Zutaten

750 g Äpfel (geraspelt)
200 g Zucker
200 g ganze Haselnüsse
250 g Rosinen
2 EL Kakao
1 Gläschen Rum
500 g Mehl
1 1/2 Päckchen
Backpulver
Zimt
Nelken
Zitronenschale

Zubereitung

Äpfel mit Zucker über Nacht ziehen lassen.

Danach alle restlichen Zutaten darunter mischen.

Kastenform einfetten und ausbröseln.

Bei 170° - 200° 1 bis 1 1/4 Std. backen.

1 bis 2 Tage durchziehen lassen.

Mit Butter servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Calvados-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

- 160 g Butter
- 80 g Puderzucker
- 240 g Mehl
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Springform zum Einstreichen
- 50 g süße Brösel (oder eine dünne Scheibe Biskuitboden)

Füllung

- 5 Eier
- 120 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g flüssig Sahne
- 200 g 10%-igen Sauerrahm
- 100 ml Apfelsaft
- 60 ml Calvados
- 20 g Vanille-Puddingpulver
- 600 g geschälte und in dünne Scheiben geschnittene Äpfel
- 80 g grob gehackte Walnüsse

Zubereitung

Mürbteig: Butter mit Puderzucker und Salz verkneten, dann Mehl dazugeben und gut verkneten. Für ca. 1 Stunde kalt stellen, ausrollen und in die leicht gebutterte Springform mit etwas Rand hineinlegen. Süße Brösel auf den Mürbeteigboden verteilen und die Form noch etwas in den Kühlschrank kalt stellen.

Füllung: In einer großen Schüssel Apfelscheiben mit Walnüssen und 30 ml Calvados vermischen. Eier mit Zucker und Salz mit dem Handmixer schaumig schlagen.

Dann Sauerrahm und Sahne unterrühren. Puddingpulver mit Apfelsaft und 30 ml Calvados aufschlämmen und auch in die Masse geben. Das Ganze unter die Äpfel heben und in die Kuchenform füllen. Den Kuchen bei 180 Grad für ca. 90 Minuten (ohne Umluft) goldgelb backen.

Vor dem Anschneiden gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Gitterkuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

300 g Mehl
200 g Butter
175 g Zucker
1 Ei
abgeriebene Schale von 1/2 Zitrone

Füllung:

8 säuerliche Äpfel
50 g Rosinen
50 g Zucker
1/2 TL Zimt
Saft von 1/2 Zitrone
2 Eier
10 g Krempulver
30 g Milch
20 g Zucker

Fertigstellung:

Aprikosenmarmelade
Hagelzucker
gehobelte Mandeln

Zubereitung

Mehl sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt zwei Stunden kühl stellen. Anschließend den Teig auf drei bis vier Millimeter ausrollen, einen Boden ausstechen und diesen bei 200 Grad zehn bis 15 Minuten anbacken.

Restlichen Teig nochmals ausrollen und schmale Streifen schneiden.

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden.

Anschließend die Apfelviertel in Scheiben schneiden und mit Rosinen, Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen. Eier, Krempulver, Milch und Zucker mit dem Schneebesen verquirlen.

In die Springform mit dem Kuchenboden einen Teigrand von vier Zentimeter einlegen. Als Erstes die Apfelfüllung einfüllen. Danach die verquirlte Eimischung darüber verteilen. Aus dem restlichen Teig schmale Streifen schneiden und gitterförmig darüber legen. Bei 200 Grad 45 bis 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und nach Belieben mit Hagelzucker und gerösteten, gehobelten Mandeln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelkuchen Indian Summer

Kuchen

Zutaten für eine Rosettenform oder Sonnenblumenbackf

- etwas Fett
- etwas Weizenmehl
- 500 g Äpfel, z. B. Elstar
- etwa 3 EL Zitronensaft (von 1/2 Zitrone)
- 2 EL Calvados
- 250 g weiche Margarine oder Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 3 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin
- 200 g abgezogene, gemahlene Mandeln
- außerdem:
- 25 g gehobelte Mandeln
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 2 EL Calvados

Zubereitung

Für den Rührteig Äpfel schälen, halbieren und 1/2 roten Apfel in feine Spalten schneiden. Übrige Äpfel in 2 Esslöffel Zitronensaft legen. Äpfel grob raspeln und mit restlichem Zitronensaft und Calvados vermischen. Rosetten- oder Sonnenblumenbackform gut fetten und mehlen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 170 Grad , Heißluft: etwa 150 Grad

Geraspelte Äpfel auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Margarine oder Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) in einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und abgetropfte Äpfel kurz unterrühren. Teig in der Form glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 65 Minuten

Kuchen noch 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst lösen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Calvados in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Den Kuchen damit bepinseln und mit gebräunten Mandeln und Apfelspalten dekorativ verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelküchlein im Knuspermantel

Kuchen

Zutaten

2 Äpfel

Panade:

15 g Mandelblättchen

30 g gemahlene Haselnüsse

1/2 TL Lebkuchengewürz

1 Eiweiß (von einem kleinen Ei)

flüssiger Süßstoff

1 EL Wasser

Zubereitung

Für die Panade die Mandelblättchen und Haselnüsse ohne Fettzugabe anrösten, bis sie duften, etwas auskühlen lassen und mit dem Lebkuchengewürz mischen. Von den Äpfeln das Kerngehäuse ausstechen, die Äpfel in 1/2 cm dicke Scheiben schneiden.

Eiweiß, Süßstoff und Wasser verquirlen. Die Apfelscheiben darin wenden, abtropfen lassen, dann in der Nusspanade wenden.

Die panierten Apfelscheiben ziegelartig in eine ofenfeste Form schichten, restliche Panade darüberstreuen. Bei 180 Grad in der Mitte des Ofens 15-20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelpastete a la Annette

Kuchen
Annette Hüßner

Zutaten

- 1 große Packung tiefgefrorener Blätterteig (ca. 400 bis 500 g)
- 1 - 1 1/2 kg Boskopäpfel
- Zitronensaft
- 1 Beutel Rosinen
- 1 Beutel gestiftelte Mandeln
- Zimt
- Rum
- Mandelblättchen
- Puderzucker
- Eigelb oder Milch

Mengen je nach Größe der Auflaufform und individuellem Geschmack variieren

Zubereitung

Auflaufform mit Wasser ausspülen und mit etwas mehr als der Hälfte des aufgetauten Blätterteiges (ca. 15 Minuten vorher auftauen) auskleiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Zutaten hinzufügen, gut vermengen, in die Form geben und andrücken. Restlichen Blätterteig als Deckel verwenden, mit Eigelb oder Milch bestreichen, mit Mandelblättchen bestreuen und Puderzucker darüber geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad je nach Größe der Form 30 bis 45 Minuten backen. Heiß oder warm mit Vanillesoße, Sahne oder Vanilleeis oder allem servieren

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Schmand-Kuchen

Kuchen
Erika Uehsler

Zutaten

Teig:

175 g Butter
175 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei

Füllung:

4 - 5 säuerliche Äpfel
1/2 l Apfelsaft, naturtrüb
Saft einer Zitrone
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Deko:

1/2 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Schmand
2 TL Zucker
Zimt und Zucker zum Bestreuen
Krokantstreusel
dünne Apfelspalten mit Schale

Apfel-Schmand-Kuchen

Kuchen
Erika Uehsler

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten, so dass ein glatter Mürbeteig entsteht. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Dabei darauf achten, dass ein möglichst hoher Rand entsteht.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln und zunächst beiseite stellen. Aus Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, dabei die angegebene Milchmenge durch den Apfelsaft ersetzen. Die Apfelspalten vorsichtig unter den noch warmen Pudding unterheben. Diese Mischung nun auf den noch rohen Mürbeteig geben. Alles zusammen im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Dann den Schmand unterheben. Etwas von dieser Mischung beiseite stellen, um später Sahnetupfen setzen zu können. Den Rest der Sahne-Schmand-Mischung auf den kalten Kuchen geben und dabei die Oberfläche schön glatt verstreichen. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und mit einem Spritzbeutel entlang des Kuchenrandes Tupfen setzen. Auf jeden Tupfen einen schmalen, mit Zitronensaft beträufelten Apfelspalt (mit Schale) geben, zwischen die Apfelspalten ein wenig Krokantstreusel streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Schmand-Torte

Kuchen
Erika Uehsler aus
Loikum

Zutaten

Teig:

175 g Butter
175 g Zucker
300 g Mehl
1 TL Backpulver
1 Ei

Füllung:

4 – 5 säuerliche Äpfel
1/2 l Apfelsaft, naturtrüb
Saft einer Zitrone
200 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Deko:

1/2 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
250 g Schmand
2 TL Zucker
Zimt und Zucker zum Bestreuen
Krokantstreusel
dünne Apfelspalten mit Schale

Apfel-Schmand-Torte

Kuchen
Erika Uehsler aus
Loikum

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten, so dass ein glatter Mürbeteig entsteht. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Dabei darauf achten, dass ein möglichst hoher Rand entsteht.

Für die Füllung die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelstücke mit Zitronensaft beträufeln und zunächst beiseite stellen. Aus Apfelsaft, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, dabei die angegebene Milchmenge durch den Apfelsaft ersetzen. Die Apfelspalten vorsichtig unter den noch warmen Pudding unterheben. Diese Mischung nun auf den noch rohen Mürbeteig geben. Alles zusammen im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Für die Dekoration Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Dann den Schmand unterheben. Etwas von dieser Mischung beiseite stellen, um später Sahnetupfen setzen zu können. Den Rest der Sahne-Schmand-Mischung auf den kalten Kuchen geben und dabei die Oberfläche schön glatt verstreichen. Mit etwas Zucker und Zimt bestreuen und mit einem Spritzbeutel entlang des Kuchenrandes Tupfen setzen. Auf jeden Tupfen gibt Erika Uehsler einen schmalen, mit Zitronensaft beträufelten Apfelspalt (mit Schale). Zwischen die Apfelspalten streut sie ein wenig Krokantstreusel.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelschnee-Torte

Kuchen

Zutaten

Teig:

180 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g weiche Butter
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker

Eiercreme:

30 g Butter
40 g Zucker
2 Eier

Belag:

500 - 700 g saure Äpfel
2 EL Rosinen
4 EL Zucker
1 Fläschchen Rum-Aroma

Zubereitung

Zutaten für den Teig in eine Schüssel geben. Alles gut verkneten, den krümeligen Teig dann in eine Springform drücken und ein bis zwei Stunden kühl stellen. Für den Belag die Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Zucker, Rosinen und Aroma vermischen.

Eventuell ein paar Spritzer Zitrone dazu geben, damit die Äpfel nicht braun werden. Alles zusammen einige Stunden ziehen lassen. Die Apfelstückchen auf dem Teig verteilen und bei 200 Grad Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen.

Dann die Eier mit der weichen Butter und dem Zucker vermischen und darüber geben, anschließend noch zehn Minuten fertig backen. Am besten warm mit etwas Sahne (nicht geschlagen) servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 250 g Butter
- 200 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 500 g Weizenmehl
 - 1 Vanilleschote, das Mark ausgeschabt
 - abgeriebene Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 4 Eigelbe
- 2–4 EL Milch, eiskalt
- 1 Becher Schmant
 - 1 Ei
- 1 Beutel Vanillezucker
- 4 - 6 Äpfel (Boskop)

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Salz in der Küchenmaschine geschmeidig rühren. Mit einem Quirl vorsichtig das Mehl, das Vanillemark, die Zitronenschale und die Eigelbe untermischen. Sobald sich die Zutaten wie Streusel zusammenballen, die Milch oder das Wasser zugießen und kurz untermixen, bis ein glatter Teig entstanden ist. Diesen dann zu einer Kugel formen und dünn mit Mehl bestäuben. Es kommt darauf an, dem Teig so wenig wie möglich "anzutun", damit er gut gelingt. Je länger man ihn nämlich knetet, desto elastischer wird er und das hat zur Folge, dass er sich beim Backen zusammenzieht und brüchig wird.

Den Teig in eine gefettete Tortenbodenform auslegen, bis alles optimal passt, an den Rändern hochziehen und den überstehenden Teig glatt anschneiden. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Schmant, 1 Ei und den Vanillezucker verquirlen und die Masse auf dem Tortenboden verstreichen. Die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden, dann ziegelartig auf dem Tortenboden verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfeltarte aus der Provence

Kuchen

Zutaten

170 g Magerquark
9 EL fettarme Milch
2 EL Sonnenblumenöl
1 Prise Salz
80 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
300 g Mehl

Belag:

1 kg Äpfel
1 TL Zimt
2 TL brauner Zucker
2 EL Rosinen

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Quark, Milch, Zucker und Salz gut verrühren.

Das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzugeben und kräftig durchkneten. Den Teig in einer gefetteten Springform ausrollen und einen Rand hochziehen.

Die geschälten und in Scheiben geschnittenen Äpfel schuppenförmig von innen nach außen auf dem Teigboden anordnen. Mit Zucker, Zimt und Rosinen bestreuen. Die Tarte im vorgeheizten Backofen 15 bis 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfeltorte Großpapa

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

375 g Mehl
1/2 Päckchen Trockenbackhefe
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
2 EL Sonnenblumenöl
200 ml lauwarme Milch

Belag:

2 kg säuerliche Äpfel (z.B. Boskop)
50 - 75 g Zucker
1 Stück Orangen und Zitronenschale
1/2 TL Zimt
2 Päckchen (400 g) Marzipan-Rohmasse
3 Eiweiß

Butter zum Einfetten der Backform

Apfeltorte Großpapa

Kuchen
Gerda Aurich

Zubereitung

Den Keramikboden der Springform (Art. Nr. 4350) mit Butter bestreichen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe mischen. Zucker und Vanillin-Zucker sowie Salz, Öl und Milch hinzufügen. Mit einem Handrührgerät (Knethaken) zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

An einem warmen Ort, zugedeckt stehen lassen bis er sich etwa verdoppelt hat.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen entkernen, achten, in feine Scheiben schneiden, zusammen mit dem Zucker und der Orangen- und Zitronenschale in einen Topf geben. Unter ständigem Rühren weich dünsten. Mit Zimt abschmecken und kalt stellen.

Den gegangenen Hefeteig auf höchster Stufe nochmals gut durchkneten. 2/3 des Teiges zu einer Platte in der Größe der Springform ausrollen und auf den Keramikboden legen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und so an den Rand der Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Teigrand entsteht.

Die Apfelfüllung (Orangen- und Zitronenschale entfernen) auf dem Teig verteilen. Die Marzipan-Rohmasse mit den Eiweiß zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Marzipanmasse dekorativ als Gittermuster auf den Apfelbelag spritzen.

Die Torte auf einem Rost, im unteren Drittel, in den bei 175 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in etwa 60 Minuten goldgelb backen.

Sollte das Marzipangitter zu früh gebräunt sein, (nach etwa 30 Minuten beobachten), die Torte mit Backpapier abdecken.

Gerdas Tipp:

Zu diesem saftigen Apfelkuchen schmeckt frisch geschlagene Sahne und Vanille-Eiscreme besonders gut.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Trifle mit Lebkuchenbiskuit

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 5 Eier
- 225 g Zucker
- 100 g Mehl
- 20 g Stärke
- 2 TL Lebkuchengewürz
- 3 EL Amaretto
- 1 kg feste Äpfel
- 4 EL Calvados
- 100 ml Weißwein
- 1 Vanilleschote
- 75 g Rosinen

Creme:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- Amaretto
- 600 ml Schlagsahne
- Puderzucker
- Lebkuchengewürz

Apfel-Trifle mit Lebkuchenbiskuit

Kuchen

Zubereitung

Die Eier und 125 g Zucker cremig-fest aufschlagen. Mehl, Stärke, Lebkuchengewürz sieben und unterheben. Den Teig in eine Springform geben und bei 190 Grad 25 Minuten im vorgeheizten Ofen backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, aus der Form lösen und in 3 Böden schneiden.

50 g Zucker in 100 ml kochendem Wasser auflösen. Mit Amaretto verrühren (nicht mehr kochen!) und abkühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Die restl. 50 g Zucker karamellisieren, mit Calvados, Weißwein und der Vanilleschote aufkochen lassen. Rosinen, Vanillemark und Äpfel zugeben. Ohne Deckel garen bis die Flüssigkeit reduziert ist. Abkühlen lassen.

Mascarpone mit dem Amaretto verrühren. Eier mit Zucker aufschlagen und unter den Mascarpone heben. Sahne schlagen.

Eine Schüssel mit einem Boden auslegen. Mit dem Amaretto-Sirup tränken. Die Mascarpone-Creme zur Hälfte auftragen. Darüber die Äpfel schichten. Ein Drittel der Sahne darauf verteilen. Den Vorgang wiederholen. Dann den dritten Boden auflegen. Mit Sirup tränken und für mindestens 2 Stunden kühlen.

Vor dem Servieren die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und den Trifle dekorieren. Mit dem Puderzucker-Lebkuchengewürz-Gemisch bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfelwein-Creme-Torte

Kuchen

Zutaten

Mandel-Nuss-Böden:

- 400 g Eiweiß (13 Eier)
- 300 g Zucker
- 200 g geriebene Mandeln
- 200 g geriebene Haselnüsse

Weincreme:

- 340 g trockener Weißwein
- 200 g Zucker
- 250 g Apfelmus
- 165 g gedünstete Apfelstücke
- 40 g Vanillepuddingpulver
- Saft von eineinhalb Zitronen
- 2 Eigelb

zum Verzieren:

Aprikosenmarmelade, gehobelte und
geröstete Mandelblättchen und Babyäpfel

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Zucker zu festem Eischnee schlagen. Die Mandeln und die Nüsse unterheben. Aus der Masse drei Böden (26 cm) bei 210 Grad etwa 15 Minuten backen.

Den Wein mit dem Zucker, Puddingpulver, Eigelben und dem Zitronensaft unter ständigem Rühren erhitzen.

So lange köcheln lassen, bis eine cremige, gelbe Masse entsteht. Erst dann das Apfelmus und die Apfelstücke zugeben. Den ersten Nussboden mit der Hälfte der noch heißen Masse auffüllen.

Den zweiten Boden auflegen. Den Rest der Creme draufgeben und den dritten Boden auflegen. Die Torte mindestens zwei Stunden kaltstellen. Dann rundherum mit heißer Aprikosenmarmelade bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen und Babyäpfeln aus der Dose verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Wein-Kuchen

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser, 5 cm Höhe

Mürbteig:

- 375 g Mehl
- 150 g Zucker
- 150 g weiche Butter
- 2 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Füllung:

- 1 kg geschälte Äpfel, in grobe Stücke geschnitten
- 250 ml Orangensaft
- 250 ml Apfelsaft
- 250 ml Weißwein
- 100 - 150 g Zucker (je nach Süße der Äpfel)
- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung

Mehl sieben, in der Mitte ein Loch machen, die restlichen Zutaten rein geben und dann mit dem Mehl zu einem Mürbteig kneten.

Teig dann auskühlen lassen. Dann Mürbteig auf ca. 2,5 mm ausrollen und den Springformboden und Rand damit auslegen. Wichtig: Nicht zu lange kneten, sonst wird der Mürbteig zu Streusel!

Zucker und Puddingpulver vermischen, mit etwas Apfelsaft dickflüssig anrühren. Restliche Flüssigkeiten aufkochen. Dann Zucker-Puddingbrei einrühren und fertig zu Pudding kochen.

Ist der Pudding gelblich klar, vom Herd nehmen und sofort die Äpfel unterheben. Dies dann sofort in die ausgelegte Springform füllen und glatt streichen.

Kuchen für 60 bis 70 Minuten in den auf 180 Grad vorgeheizten Ofen auf die untere Schiene schieben. Nach dem Backen auskühlen lassen und ggf. am Rand mit gehackten Pistazien bestreuen oder mit Sahnetupfen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Weißwein-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

250 g Mehl

125 g Zucker

1 Ei

150 g Butter

Belag:

1 kg Äpfel (geschält in Scheiben geschnitten)

250 g Zucker

750 ml Weißwein

2 Päckchen Vanillepudding

2 Becher süße Sahne

etwas Zucker

Eierlikör (nach Belieben)

Zubereitung

Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, Springform damit auslegen.

Weißwein zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.

Den Zucker dazu geben.

Äpfel mit der Puddingmasse vermengen und auf den Teig geben.

75 Minuten bei 170 Grad backen.

In der Form kalt werden lassen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, auf den kalten Kuchen geben.

Nach Belieben Eierlikör als Gitter über die Sahne geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Weißwein-Kuchen a la Gerlinde

Kuchen
Gerlinde Fischer

Zutaten (30er oder 32er Springform)

Teig:

300 g Mehl
175 g Margarine
100 g Zucker
2 Eigelb
etwas Rum
etwas Zitrone

Belag:

1 kg grob geraspelte Äpfel
etwas Zitrone
3 Päckchen Vanillepudding
250 g Zucker
1 l Weißwein
200 g Rosinen

Zubereitung

Teigzutaten zu einem Mürbteig verarbeiten, Springform damit auslegen.

Weißwein zum Kochen bringen, das angerührte Puddingpulver einrühren und aufkochen lassen.

Den Zucker dazu geben.

Äpfel mit der Puddingmasse vermengen und auf den Teig geben.

75 Minuten bei 170 Grad backen.

In der Form kalt werden lassen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen, auf den kalten Kuchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apfel-Zimt-Stollen

Kuchen

Zutaten

700 g	Mehl
2 Päckchen	Trockenhefe
1	Nelken, gemahlen
Messerspitze	
300 ml	Milch, lauwarm
125 g	Zucker
2 Päckchen	Vanillezucker
150 g	Butter, weich
3	Äpfel
100 g	Marzipanrohmasse
50 g	Rosinen
50 g	Butter
4 EL	Puderzucker

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 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 schmalere, 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.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Äppelkaka - schwedischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 200 g Butter
- 240 g Paniermehl aus trockenem Vollwertbrot und Brötchen
- 100 g Haselnüsse, gemahlen
- 1 TL Zimt
- 80 g Rohrzucker, Cristallino

Füllung:

- 500 g Apfelmus

außerdem:

- 2 TL Butter, weich, zum Einfetten der Form
- 10 Butterflöckchen
- Puderzucker

Vanillesauce:

- 125 g Sahne
- 125 g Milch
- 1 Vanilleschote
- 30 g Zucker
- 3 Eigelb

Äppelkaka - schwedischer Apfelkuchen

Kuchen

Zubereitung

"Teig":

In einer Pfanne die Butter zerlassen. Anschließend Paniermehl, Haselnüsse, Zucker und Zimt zugeben und unter ständigem Rühren mit einem Hohlöffel so lange rösten bis eine leichte Bräunung entstanden ist.

Eine konische Kuchenform auf der unteren Innenseite mit Backpapier ausgelegen und mit Butter einfetten. Abwechselnd Paniermehlmasse und Apfelmus schichten. Diesen Vorgang 3 mal wiederholen und zum Schluss mit einer Schicht Paniermehlmasse abschließen. Darauf Butterflocken verteilen. Bei 190 °C 25 Minuten backen. Abkühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben und lauwarm mit Vanillesauce servieren.

Vanillesauce:

Sahne, Milch, Vanilleschote und Zucker zusammen erhitzen. Nach und nach 3 Eigelbe dazugeben und zur Rose abziehen. Die fertige Vanillesauce durch ein feines Sieb laufen lassen und auskühlen lassen.

Tipps:

Man Kann diesen Kuchen auch statt mit Zucker mit 1/2 TL flüssigem Süßstoff herstellen. Statt Butterflöckchen kann man auch Tupfer aus saurer Sahne auf den Kuchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Apple Pie mit Walnüssen

Kuchen

Zutaten Springform (26-28 cm)

- 1 Packung TK-Blätterteig (ca. 225 g)
 - 2 Äpfel
 - 2 Eier
 - 1 unbehandelte Zitrone (Abrieb)
- 1 Päckchen Vanillezucker
 - 2 EL brauner Zucker
- 125 ml Schlagsahne
- 120 g gehackte
- 1 EL ganze Walnusskerne

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Blätterteigplatten zu zwei gleich großen Stapeln schichten, nicht verkneten. Den einen so ausrollen, dass sich ein Kreis von gut 32 cm Durchmesser ausschneiden lässt, aus dem zweiten einen Kreis von ca. 28 cm ausschneiden.

Den größeren in eine kalt ausgespülte Springform legen, sodass der Rand leicht überlappt. Äpfel in dünne Scheiben schneiden, Teig damit belegen. Eier verquirlen, mit Abrieb, Vanillezucker, braunem Zucker, Sahne mischen, übers Obst gießen. Nüsse in Pfai Gnive Halften beickte über Äpfel streuen.

Teigplatte mit etwas ???, zweite Platte auf Rand darüberklappen. Teig rundum zusammendrücken.

Ca. 20 Min. backen, mit Rest Nüssen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosenkuchen mit Rosmarin

Kuchen

Zutaten

- 150 g weiche Butter
- 150 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 EL frische Rosmarinnadeln
- 200 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver ohne Phosphat (Weinsteinbackpulver)
- 100 g gemahlene Mandeln
- 4 Eier
- 700 g frische Aprikosen
- 12 EL Mandelblättchen
- 4 EL Aprikosenkonfitüre
- etwas Puderzucker
- 1 großer Rosmarinzweig zur Dekoration
- etwas weiche Butter für die Form (28cm Durchmesser)
- 1 Becher Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand gut mit Butter bestreichen.

Für den Kuchen Butter, Zucker, Vanillemark und Salz gut schaumig rühren.

Rosmarinnadeln sehr fein hacken und mit Mehl, Backpulver und Mandeln mischen.

Zusammen mit den Eiern zur Butter geben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

In die Form geben und glatt streichen.

Den Ofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften auf den Teig mit der Wölbung nach oben legen. 6 EL Mandelblättchen darüber streuen.

Den Kuchen in der Ofenmitte ca. 50 - 60 Minuten backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und aus der Form nehmen.

Die restlichen Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne rösten, auf einen Teller geben und auskühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre durch ein Teesieb streichen.

Den Kuchenrand mit der Konfitüre bestreichen und die Mandelblättchen darauf kleben. Den Kuchen mit Puderzucker bestreuen und mit einem schönen

Rosmarinzweig garnieren.

Die Sahne schlagen, mit dem Vanillezucker mischen und zum Kuchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Mandel-Torte

Kuchen

Zutaten

Boden:

- 8 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Zitronenschale
- 100 g gemahlene Mandeln [mehr]
- 125 g Zwieback
- 1/2 Päckchen Backpulver

Füllung:

- 1 kg geschlagene Sahne
- 1 Dose Aprikosen (ca. 500 g Früchte)
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 1 Päckchen Sahnesteif

Abschluss:

- 5-6 EL Aprikosenmarmelade
- geröstete Mandeln

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Den Zwieback mahlen und aus dem Eiweiß Eischnee herstellen. In die Ei-Zuckermasse Mandeln, Zwieback, Backpulver und Eischnee geben. Alles vorsichtig unterziehen und bei circa 180 Grad Heißluft circa 35 bis 40 Minuten backen.

Die Aprikosenhälften in ein Sieb geben und abtropfen lassen. Danach alle - bis auf acht, die für die Garnierung gebraucht werden - sehr klein schneiden. 700 Gramm der geschlagenen Sahne mit dem Vanille-Zucker und dem Sahnesteif vermischen. Anschließend die geschnittenen Aprikosen unter die Sahne heben.

Den abgekühlten Boden zweimal durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die eine Hälfte der Aprikosensahne darauf geben und gleichmäßig verteilen. Nun den zweiten Boden darauf legen und mit dem Rest der Aprikosenmarmelade bestreichen. Die restliche Aprikosensahne darauf verteilen und glatt streichen. Zum Schluss den dritten Boden oben auflegen.

Die Torte eine Nacht in den Kühlschrank stellen. Danach mit der restlichen Sahne bestreichen und mit den Aprikosen sowie den gerösteten Mandeln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Pistazien-Kuchen

Kuchen

Zutaten für 12 Stücke

- 700 g Aprikosen
- 5 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Prisen Zimt
- abgeriebene Schale von einer unbehandelten Orange
- 300 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- ca. 150 ml Milch
- 50 g gehackte Pistazien (ersatzweise Mandeln)
- Fett für das Blech
- 3 EL Orangenmarmelade
- etwas Orangenlikör oder Orangensaft

Zubereitung

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Die Eier trennen und die Eiweiße steif schlagen.

100 g Zucker einrieseln lassen und 2 Minuten weiterschlagen. Die Eigelbe mit übrigem Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zimt und Orangenschale schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver vermischen und unterrühren. So viel Milch zugeben, bis der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. 2/3 der Pistazien und den Eischnee unterheben.

Den Teig in ein kleines gefettetes tiefes Blech (ca. 40x25 cm) streichen. Aprikosen-Viertel dicht an dicht darauf verteilen.

Kuchen im Ofen ca. 30 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Orangenmarmelade mit Orangenlikör bzw. Orangensaft aufkochen. Aprikosenkuchen damit bestreichen. Mit den übrigen gehackten Pistazien bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Quark-Kuchen

Kuchen

Zutaten

1 kg Magerquark
250 g Butter oder Margarine
350 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Limette
unbehandelte
6 Eier
8 EL Grieß
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
Fett und Semmelbrösel für das Blech
1,5 kg reife Aprikosen oder Pfirsiche
125 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Den Quark auf einem Sieb über Nacht abtropfen lassen oder in einem Küchentuch gut ausdrücken. Weiches Fett und Zucker mit den Quirlen eines Handrührgerätes schaumig schlagen. Vanillezucker und abgeriebene Limettenschale zugeben. Eigelb nach und nach unterrühren. Quark, Grieß und Vanillepuddingpulver unter die Eiercreme rühren. Eiweiß und eine Prise Salz steif schlagen und vorsichtig unter die Quarkmasse heben.

Die Fettpfanne des Backofens einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen.

Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, halbieren und entsteinen. Die Aprikosenhälften auf den Quark legen.

In den auf 175 Grad , Umluft 150°, Gas Stufe 2 vorgeheizten Backofen schieben und etwa eine Stunde backen. Kuchen 15 Minuten im ausgeschalteten Türe erwärmen, glatt rühren und den noch warmen Kuchen damit bestreichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aprikosen-Tarte

Kuchen

Zutaten für eine Form von 28 bis 30 cm

Süßer Mürbteig:

- 250 g Mehl
- 150 Butter
- 100 g Zucker
- 1 Salzprise
- 1 Eigelb
- eventuell einige Tropfen lauwarmes Wasser

Belag:

- 50 g Mandeln
- 100 g Zucker
- 1,2 kg reife, duftende Aprikosen
- 60 g Butter
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche häufen, die Butter in Würfel schneiden und darauf verteilen. Den Zucker darüber schütten, die Salzprise und das Eigelb in die Mitte setzen. Mit möglichst kühlen Händen alles rasch zu einem festen Teig kneten.

Nicht zu lange bearbeiten, weil sonst die Butter schmilzt und der Teig zu weich wird. Den Teig zu einer Kugel formen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine halbe Stunde lang kalt stellen. Bitte nicht auf diesen Schritt verzichten, der Teig bleibt sonst klebrig, wird nicht knusprig und mürbe!

In der Zwischenzeit die Mandeln zusammen mit 30 Gramm Zucker im elektrischen Zerkacker pulverisieren.

Die Springform dick mit Butter ausstreichen, zwei Esslöffel Zucker hineinstreuen, die Form drehen und wenden, bis der Butterfilm überall von Zucker überzogen ist. Das hilft, ihn knusprig zu erhalten, weil diese Schicht überschüssigen Saft, den die Früchte von sich geben, aufnehmen kann.

Überschüssigen Zucker aus der Form kippen. Zum Auswellen des Teigs den Gefrierbeutel aufschlitzen und als Fläche auslegen.

So spart man sich das Bemehlen der Arbeitsfläche und kann anschließend damit den Teigboden mühelos in die Form transportieren. Den Teig dünn ausrollen, mit Hilfe der Folie über die Form heben und stürzen, die Folie abziehen, den Teig überall, vor allem den Rand hinauf, gut festdrücken.

Die Aprikosen halbieren, Rundung nach oben dicht an dicht von außen nach innen auf dem Boden anordnen. Mit Zucker und Butterflöckchen bestreuen. Bei guter Hitze, etwa bei 225 Grad, etwa 40 Minuten backen.

Der Kuchen darf dabei am Rand richtig dunkel werden, dann schmeckt er gut nach Karamell. Die Früchte noch lauwarm mit Aprikosenkonfitüre überziehen, die mit einem Esslöffel Zucker und einem Esslöffel Wasser eine Minute lang aufgekocht wurde. Dadurch glänzt der Kuchen schön, außerdem schmeckt er dann noch aprikosiger.

Nach diesem Prinzip kann man je nach Saison jegliche Früchte verarbeiten: Äpfel, Birnen, Pfirsiche (diese vorher schälen!) usw.

Tipp: Man kann den Teig gut ein paar Tage im Kühlschrank aufbewahren, eingefroren hält er monatelang.

Getränk: Zur Aprikosen-Tarte trinken wir ein Gläschen Aprikosenschnaps oder, wie die Österreicher sagen, einen Marillenbrand.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Aromatische Orangenkipferl

Gebäck
Elisabeth Reiter
aus Gernlinden

Zutaten

- 100 g geschälte, sehr fein gemahlene Mandeln
- 280 g Mehl
- 90 g Zucker
- 1 Salz
- Messerspitze
- 2 EL fein geriebene Schale von unbehandelten Orangen
- Mark einer Vanilleschote
- 200 g Butter
- 1 Eigelb

Zubereitung

Mandeln, Mehl, Zucker, Salz, Orangenschale und Vanillemark auf eine Arbeitsplatte geben und die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Eigelb dazu geben und zu einem glatten Teig kneten. Am besten über Nacht kühl stellen. Am nächsten Tag aus dem Teig eine Rolle formen und in etwa 50 gleich große Stücke teilen. Aus den Stücken Kipferl formen und auf ein Backpapier legen. Den Backofen auf 190°C (Gas: Stufe 2-3) vorheizen. Die Kipferl in etwa 10 Minuten hell ausbacken. Noch warm in Zucker-Vanillezucker wälzen. Die Orangenkipferl sind sehr zart und zerbrechlich, sie schmecken sehr gut.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Banana-Chip-Kuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

- 40 g Bananenchips
- 140 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 180 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 60 g gemahlene Haselnüsse
- 125 g Multivitamin-Buttermilch
- 3 Bananen
- 3 EL Zitronensaft
- 1 Packung Vanillezucker
- 2 EL gehackte Nüsse

Zubereitung

Bananenchips hacken. Butter, Zucker, Zitronenschale und Salz mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten cremig rühren. Eier jeweils eine Minute unterrühren.

Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Buttermilch unterrühren. Eine Banane würfeln und mit den Bananenchips unterheben. Dann die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform streichen.

Die restlichen Bananen halbieren, in dem Zitronensaft wenden und auf den Kuchen legen. Mit dem Vanillezucker bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der 2. Schiene von unten 55 bis 60 Minuten backen.

5 Minuten in der Form lassen, herausheben und abkühlen lassen. Zum Schluss mit den gehackten Nüssen bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bananenbrot

Kuchen

Zutaten

300 g Mehl
180 g feiner Maisgrieß
2 TL Backpulver
1/2 TL Muskatnuss oder Zimt
3 große Bananen
100 g Honig
250 ml Buttermilch

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Mehl, Maisgrieß, Backpulver und Gewürz vermischen.

Bananen zerdrücken, mit dem Honig und soviel Buttermilch zur Mehlmasse geben, dass beim Rühren ein feuchter, nicht zu flüssiger Teig entsteht.

Den Teig in eine gefettete, große Kastenform geben und im vorgeheizten Backofen 80 Minuten backen.

Tipp: Das leicht süße Brot schmeckt am besten mit etwas Quark, Honig oder Butter bestrichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bananen-Napfkuchen

Kuchen

Zutaten

- 125 g Butter
- 800 g Bananen
- 1/8 l Schlagsahne
- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 2 EL Vanillezucker
- 400 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 100 g gehackte Walnusskerne
- Butter oder Margarine und Semmelbrösel für die Form
- 3 - 4 EL Bananenlikör
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- etwas Kokosfett

Zubereitung

Die Butter schmelzen und etwas abkühlen lassen. Bananen schälen, in Stücke teilen und mit der Sahne im Mixer pürieren. Eier mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver und Walnüssen mischen. Esslöffelweise abwechselnd mit der flüssigen Butter unter die Eiercreme ziehen. Danach das Bananenpüree ganz locker unterheben.

Eine Napfkuchenform einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Teig einfüllen und sofort auf der unteren Schiene des 175 Grad (Gas: Stufe 2) heißen Ofens etwa 75 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Gitter stürzen, mit einem Holzspießchen mehrmals einstechen und mit dem Likör tränken.

Kuvertüre samt Kokosfett schmelzen und damit den erkalteten Kuchen überziehen.

Tipp: Das feine Bananenaroma kommt noch mehr zur Geltung, wenn der Kuchen gut zugedeckt 1-2 Tage durchzieht. Statt ihn zu überziehen, können Sie ihn auch mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Baumkuchentorte mit Erdbeeren

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 6 Eier
- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 cl Rum
- 150 g Mehl
- 100 g Speisestärke
- 3 TL Backpulver
- Butter oder Margarine und Semmelbrösel für die Form
- 3 - 4 EL Bananenlikör
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- etwas Kokosfett

Belag:

- 2 EL Erdbeermarmelade
- ca. 1 kg Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss, rot
- 500 g Sahne, geschlagen
- 100 g Mandelblättchen, geröstet
- 100 g Zartbitterkuvertüre
- etwas frische Minze zum Garnieren

Baumkuchentorte mit Erdbeeren

Kuchen

Zubereitung

2 Eier ganz lassen, die restlichen Eier trennen. Das Eiweiß schaumig schlagen. Butter schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker, 2 ganze Eier, 4 Eigelb und Rum dazugeben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unter den Teig heben.

Eine Springform (Durchmesser ca. 28-30 cm) einfetten oder mit Backpapier auslegen.

Den Backofen vorheizen - Temperatur Umluft ca. 175°, Ober- und Unterhitze ca. 190°. 3-4 Esslöffel Teig auf der Form verteilen und hellgelb backen.

Danach 3 Esslöffel auf der gebackenen Teigschicht verteilen und wieder backen. So weiter verfahren bis der Teig verbraucht ist (dauert ca. 1 Stunde).

Die ersten 3 bis 4 Schichten bei Umluft oder Ober- und Unterhitze backen. Die restlichen Schichten nur mit Oberhitze oder grill backen.

Den Baumkuchenboden gut abkühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, 16 Erdbeeren zur Hälfte in die flüssige Kuvertüre tauchen, herausnehmen und die Kuvertüre fest werden lassen.

Die Den Boden mit Marmelade bestreichen und vorzugsweise mit ganzen Erdbeeren belegen.

Den Tortenguss mit Flüssigkeit (½ Himbeersaft, ½ Wasser) auflösen und aufkochen, über die Erdbeeren geben und anziehen lassen.

Den Rand mit Schlagsahne bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Die Oberseite ebenfalls mit Sahne und mit Erdbeeren, sowie mit frischen Pfefferminzblättchen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerengugelhupf

Kuchen

Zutaten 4 Portionen

500 g gemischte Beeren (z.B. Brombeeren, Johannisbeeren),
6 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
1/2 l lieblicher Rotwein
4 cl Cassis (Johannisbeerlikör)
2 EL Zucker
100 g Sahne

Zubereitung

Die Früchte verlesen und falls nötig, kurz waschen. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen und tropfnass bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Unter Rühren den Rotwein dazugießen, Zucker hinzufügen und von der Kochstelle nehmen. Mit Cassis abschmecken.

Eine Gugelhupfform von 1,5 l Inhalt mit kaltem Wasser ausspülen. Etwas Rotweingelee in die Form gießen und im Kühlschrank erstarren lassen. Dann die Früchte darauf verteilen und mit der restlichen Flüssigkeit begießen. Zugedeckt im Kühlschrank erstarren lassen. stürzen. Dazu mit einem Messer das Gelee vom oberen Rand der Form lösen. Dann die Form kurz in ein warmes Wasserbad stellen und das Gelee stürzen. Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerenschnecke

Gebäck
Tim Mälzer

Zutaten

200 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Zucker
2 TL abgeriebene Zitronenschale
5 EL Milch
5 EL Speiseöl
125 g Magerquark
300 g TK Beerenmischung
1 EL Speisestärke
150 g Schmant
3 Eier
100 ml Milch
Puderzucker zum Bestreuen
Mehl für die Arbeitsfläche und Form

Zubereitung

Mehl, Backpulver, 50 g des Zuckers und Zitronenschale in einer Schüssel mischen. Milch, Speiseöl und Quark dazugeben und mit den Knethaken des Handrührers zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Fläche (28 cm Durchmesser) ausrollen und in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Tarteform (24 cm Durchmesser) geben, dabei einen ca. 2 bis 3 cm breiten Rand über die Form lappen lassen.

Beerenmischung leicht antauen lassen und mit der Speisestärke mischen.

Den Schmant mit dem restlichen Zucker, den Eiern und der Milch verrühren und in die Form füllen, die Beeren in der Füllung gut verteilen.

Dann die Schnecke im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Umluft nicht empfehlenswert) auf dem Rost in der 2. Schiene von unten 30 Minuten backen. Hitze auf 150 Grad reduzieren und weitere 25 bis 30 Minuten backen, bis die Creme in der Mitte fest ist.

Lauwarm mit Puderzucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beerentraumtorte

Kuchen
Gaby Heyne aus
Greven-Reckenfeld

Zutaten

Füllung:

- 800 g Schmant
- 500 g Sahne
- 75 g Akazienhonig
- 50 g gemahlene Haselnüsse
- 3 Beutel Sofort-Gelatine oder
- 6 - 8 Blätter Gelatine
- 1 Vanilleschote oder echte gemahlene Vanille

Tortenboden:

- 150 g Vollkornmehl
- 100 g Akazienhonig
- 1/2 TL Weinsteinbackpulver
- 4 Eier
- 3 EL Wasser

Belag:

- 150 g Beerenmischung, je nach Jahreszeit frisch oder tiefgefroren, z. B. rote Johannisbeeren, Erdbeeren, schwarze Johannisbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren, Blaubeeren

Glasur:

- 1 Päckchen roter Tortenguss
- 2 EL Akazienhonig
- 1/4 l Johannisbeersaft oder Rotwein

Karamellhaube:

- 100 g Zucker
- 1 EL Olivenöl
- gehackte Pistazien für die Dekoration

Beerentraumtorte

Kuchen
Gaby Heyne aus
Greven-Reckenfeld

Zubereitung

Zubereitung Biskuitboden:

Eine Tortenbodenform (28 cm) mit Butter einfetten und mit Mehl gleichmäßig bestäuben. Die Eier trennen und das Eiweiß steif schlagen. Das Eigelb mit dem Honig schaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermengen und nach und nach in die lockere Eiermasse rühren. Das kalte Wasser dazugeben und mit dem Mixer auf Stufe drei schaumig rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Tortenbodenform füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 200 Grad 15 Minuten backen.

Zubereitung Füllung:

Sahne und Vanille steif schlagen und in den Kühlschrank stellen. Schmant und Honig mit dem Mixer drei Minuten lang gut mischen und die Gelatine nach Packungsangabe verrühren. Die steif geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. Die gemahlenden Haselnüsse frisch oder kurz in der Pfanne angeröstet auf dem abgekühlten Tortenboden gleichmäßig verteilen.

Einen Tortenring um den Boden fixieren, dann die gekühlte Schmant-Sahne-Füllung vorsichtig einfüllen und gleichmäßig mit einem Teigschaber verteilen.

Die tiefgefrorenen Früchte darauf legen und den heißen Tortenguss sofort mit dem Esslöffel zügig von der Mitte aus verteilen und fest werden lassen. Die fertige Torte sechs Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Zubereitung Karamellhaube:

Einen Esslöffel Olivenöl und den Zucker in einen Topf geben und langsam erhitzen, bis der Zucker karamellisiert.

Die Temperatur so wählen, dass die Masse zähflüssig ist (falls sie zu flüssig, lassen sich damit keine Fäden ziehen ist). Ein rundes Glasschälchen (10-15 cm Durchmesser) mit der Öffnung nach unten auf den Tisch stellen und mit Alufolie beschichten (glänzende Seite der Folie nach außen).

Ein paar Tropfen Öl auf der Folie verteilen und mit einem Löffel die zähflüssige Karamellmasse aus dem Topf nehmen und langsam vom Löffel auf die Folie laufen lassen, so dass sich Fäden bilden.

Das geht nicht in einem Arbeitsgang, da sich die Masse auf dem Löffel abkühlt und wieder erwärmt werden muss. Den Vorgang so lange wiederholen, bis sich ein dichtes Gespinnst über die Folie gelegt hat.

Nach dem Abkühlen die Karamellhalbkugel vorsichtig von der Schale mit der Alufolie lösen und kurz vor dem Servieren auf den Kuchen stellen.

Zum Schluss den Kuchen mit gehackten Pistazien garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Belgischer Schokoladenkuchen

Kuchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 300 g Zucker
- 125 g Butter
- 4 Eier
- 100 g Kakaopulver
- 200 g Kefir
- 100 g Kokosflocken
- 200 ml heißes Wasser
- 1 TL Vanillinzucker
- 1 Packung Backpulver
- 200 g Zartbitterschokolade
- 200 g Schlagsahne
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Den Kakao und in 200 ml heißem Wasser anrühren und abkühlen lassen.

Die Butter auf kleiner Flamme schmelzen und mit dem Zucker und dem Eigelb schaumig rühren. Den Kakao zugeben. Salz
Vanillinzucker und Backpulver mit dem Mehl vermischen und einsieben.

Das Eiweiß zu Eischnee schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in zwei gefettete Springformen (Durchmesser 26 cm) füllen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Die Schokolade in einen Topf einschmelzen
vom Feuer nehmen und die Sahne dazugießen.

Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und ein Drittel der Schokoladencreme aufstreichen. Mit Kokosflocken bestreuen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme rundum verteilen und glatt streichen. Kühl stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Beschwipste Kirsch-Torte

Kuchen

Zutaten

Fett für die Form

3 Eier (Gr. M)

100 g weiche Butter/Margarine

150 g brauner Zucker

100 g Mehl

1 Backpulver

gestrichener
TL

150 g gemahlene Haselnüsse

4 - 6 EL Milch

1 Prise Salz

75 g Schokotröpfchen

1 Glas (720 ml) Kirschen

1 Päckchen Puddingpulver Vanille (zum Kochen für 1/2 l Milch)

5 EL + 60 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Schwand

250 g Magerquark

3 EL Kirschwasser

1/4 l Kirschsaff

250 g Schlagsahne

1 Päckchen Sahnefestiger

ca. 50 g Haselnuss-Krokant

evtl. Eierlikör und Weinbrand-Pralinen-Fläschchen

evtl. 1 EL Eierlikör und 1 TL geh. Pistazien zum Verzieren

Beschwipste Kirsch-Torte

Kuchen

Zubereitung

1. Springform (26 cm) fetten. Eier trennen. Fett und braunen Zucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Nüsse mischen, im Wechsel mit der Milch unterrühren. Eiweiß und Salz steif schlagen. Mit Schokotröpfchen portionsweise unter den Teig heben. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 175 Grad/ Gas: Stufe 3) ca. 40 Minuten backen. Auskühlen.
2. Kirschen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Puddingpulver, 3 EL Zucker und 6 EL aufgefangenen Saft aufkochen. Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen. Kirschen unterheben. Etwas abkühlen.
3. Tortenboden halbieren. Tortenring fest um den unteren Boden schließen. Kompott darauf streichen, ganz auskühlen lassen. 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. Schmant, Quark und 60 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen. Die Hälfte Creme aufs Kompott streichen. 2. Boden darauf legen und mit Kirschwasser beträufeln. Rest Creme darauf streichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.
4. 3 Blatt Gelatine kalt einweichen. 1/4 l Kirschsaff und 2 El Zucker erhitzen (nicht kochen!). Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Den Saft kalt stellen (ca. 25 Min.) bis er zu gelieren beginnt. Auf der Creme verteilen, ca. 1 Stunde kalt stellen.
5. Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Tortenrand mit 3/4 Sahne einstreichen. Mit Krokant bestreuen. Fläschchen daransetzen. Mit Rest Sahne die gewünschte Zahl auf die Torte spritzen und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std.
Wartezeit ca. 7 Std.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 6 Personen

- 3 EL Rosinen (oder Korinthen)
- 4-6 EL Rum oder Apfelschnaps
- 200 g Pumpernickel
- 100 g Hefeweißbrot (oder Stuten)
- 80 g Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 Macis (gemahlene Muskatblüte)
- Messerspitze abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
- 80 g gehackte Mandeln
- 3 - 6 säuerliche Äpfel (circa 600 g)
- 100 g Butter

Zubereitung

Als erstes die Rosinen mit Rum beträufeln und darin einweichen. Den Pumpernickel und das Hefeweißbrot fein reiben, mit Zimt, Macis (gemahlene Muskatblüte), Zitronenschale, gehackten Mandeln, Rosinen mitsamt dem Rum und zwei Dritteln des Zuckers vermischen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden, die Viertel in feine Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft und dem restlichen Zucker mischen.

Eine feuerfeste Form mit Butter einstreichen. Brösel der Brotmischung und Äpfel abwechselnd einschichten. Butterflöckchen dazwischen und am Ende auch oben auf verteilen. Die oberste Schicht besteht aus Bröseln.

Bei 160 Grad Celsius (Heißluft / 180 Grad Celsius Ober- und Unterhitze) im Ofen langsam backen, bis die Äpfel weich sind und die Pumpernickelschicht knusprig. Das dauert ungefähr eine Dreiviertelstunde.

Beilage: Man braucht dazu nichts weiter. Aber natürlich schmeckt eine Vanillesoße besonders köstlich dazu.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Mürbeteig:

150 g kalte Butter

1 Eigelb

70 g Puderzucker

230 g Mehl

Backpapier und getrocknete Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)

Füllung:

300 g Schmand

40 g Zartbitter-Raspelschokolade

3 Eier + 1 Eiweiß

100 g Zucker

1 Päckchen Schokoladenpuddingpulver

5-6 reife, feste Birnen

4 EL Puderzucker

1 Päckchen Vanillezucker

Deko:

geschlagene Sahne nach Belieben

Zubereitung

Mehl auf eine Arbeitsplatte sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Puderzucker auf den Rand streuen und die kalte Butter in Stücken darauf geben. In die Mulde das Eigelb geben und alle Zutaten vom Rand aus zügig mit den Händen zu einem Mürbeteig verkneten. Den Teig ausrollen und in einer mit Backpapier ausgelegten Kuchenform (28 cm Durchmesser) festdrücken, dabei einen Rand 2 cm hochziehen. Mit Folie abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Anschließend den Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Backpapier abdecken und mit getrockneten Hülsenfrüchten zum Blindbacken (vorbacken) beschweren. Bei 180 Grad (Umluft) 10 Min. vorbacken.

Das Papier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Teig weitere 5 bis 8 Min. vorbacken. Anschließend den Boden abkühlen lassen.

Inzwischen Schmand, Raspelschokolade, Eier, Eiweiß, Zucker und Puddingpulver verrühren. Birnen schälen, halbieren und entkernen.

Die Schmandmasse auf den Mürbeteig gießen und die Birnenhälften mit der runden Seite nach oben hineinsetzen. Puder und Vanillezucker vermischen und die Hälfte auf die Birnen sieben.

Bei 180 Grad (Umluft) ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen und mit der übrigen Puderzuckermischung bestäuben.

Nach Belieben mit Sahnetupfen dekorieren.

Birnenkuchen 1

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

4 Orangen
400 g reife Birnen
150 g Marzipanrohmasse
150 g weiche Butter
100 g Zucker
1/2 TL gemahlene Nelken
5 Eier
300 g Mehl
3 TL Backpulver
1 TL abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
6 EL Orangensaft
100 g Orangenkonfitüre
20 g Amarettini-Kekse

Zubereitung

Die Orangen dick schälen, so dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen in Scheiben schneiden. Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

Die Marzipan-Rohmasse raspeln, mit weicher Butter, Zucker und gemahlenen Nelken mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig rühren. Eier nacheinander je 1/2 Minute gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und mit abgeriebener Orangenschale und Orangensaft (von einer Orange) verrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech (30x40 cm) streichen. Mit den Orangen und Birnen belegen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) auf der 2. Schiene von unten 30-35 Min. backen.

Orangenkonfitüre erwärmen, den heißen Kuchen damit bestreichen, mit 20 ggrob gehackten Amarettini-Keks bestreuen, etwas abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

800 g reife Birnen
150 g Mohn-Backmischung
150 g Preiselbeerenkonfitüre
200 g Mehl
100 ml Milch
3 Eier
20 g frische Hefe
100 g Butter
1 TL abgeriebene Orangenschale
80 g Zucker
25 g Speisestärke
500 g Magerquark
4 EL Orangensaft
3 EL Zitronensaft
2 EL Rum
Salz
Puderzucker

Zubereitung

Aus Mehl, lauwarmer Milch, Hefe, 30 g Zucker, 1 Eigelb, 50 g zerlassener Butter, 1 Prise Salz und Orangenschale einen Hefeteig herstellen. Teig ca. 1 Stunde an einem warmen Ort gehen lassen

Birnen schälen, halbieren, Kerngehäuse kreisförmig entfernen und die Hälften mit Zitronensaft beträufeln.

50 g weiche Butter, 20 g Zucker und 1 Prise Salz sehr cremig rühren. Nacheinander 2 Eigelbe, Quark, Stärke, Rum, Mohnmischung und Orangensaft unterrühren.

3 Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen. 30 g Zucker zugeben und kurz weiter schlagen, dann den Eischnee unter die Mohnmasse heben.

Teig gut durchkneten und auf einer bemehlten Fläche ausrollen. Springform fetten, Teig einfüllen und an den Rand drücken. Quarkmasse auf den Teig geben. Birnen mit der runden Seite nach oben darauf legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 1 Stunde backen, den Kuchen evtl. nach 30 Minuten abdecken. Anschließend in der Form abkühlen lassen.

Konfitüre auf dem Kuchen verteilen, dabei die Birnen nicht bedecken. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Birnenkuchen 3

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 400 g Mehl
- 5 EL kaltes Wasser
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 250 g Butter

Füllung:

- 1 kg Birnen z.B. Williams Christ
- 4 EL Zitronensaft
- 70 g brauner Rohrzucker
- 1 gemahlene Nelken
Messerspitze
- 1 gemahlener Zimt
Messerspitze
- 1 gemahlener Ingwer
Messerspitze
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 30 g zerlassene Butter
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- etwas Semmelbrösel für die Form
- etwas Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig verkneten und den Teig etwa 1 Stunde kalt stellen.
Die Birnen schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft beträufeln. Rohrzucker (davon 2 EL zur bei Seite legen), Gewürze und gemahlene Haselnüsse vorsichtig mit den Birnen vermischen

Eine Springform für Obstkuchen (mit konischem Rand, Bodendurchmesser 26 cm, Randdurchmesser 30 cm) einfetten und mit Semmelbröseln bestreuen. Die Hälfte des Teiges ausrollen, die Springform damit belegen, die Birnenmasse darauf verteilen, den überstehenden Teigrand auf die Birnenmasse klappen und mit etwas Milch bestreichen.

Den restlichen Teig so ausrollen, dass seine Fläche die Springform überragt. Die Teigdecke auf die Birnen legen, festdrücken, den überstehenden Teig abschneiden. Die Teigdecke mit etwa 30 g zerlassener Butter bestreichen und mit 2 EL Rohrzucker bestreuen. Bei 200 Grad etwa 45 Minuten backen.

Aus dem restlichen Teig mit einer Form Birnen ausstechen, diese auf ein gefettetes Backblech legen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen.
Die Birnen mit etwas heißer Aprikosenkonfitüre bestreichen und auf die Kuchenoberfläche kleben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 1 Paket Fertigpizzateig (2 Innenbeutel)
- 150 g Crème fraîche
- 1 TL Zimt
- 3 - 4 mittlere, reife Birnen
- 75 g Butter, nicht zu weich
- 125 g Marzipanrohmasse
- 75 g Mehl
- 50 g gehackte Mandeln
- 100 g Puderzucker
- Zitronensaft

Zubereitung

Den Pizzateig wie auf der Packung beschrieben mit Wasser zubereiten und etwa auf die Größe eines Backblechs ausrollen. Crème fraîche und Zimt verrühren und auf den Boden streichen.

Die Birnen halbieren, das Kerngehäuse mit einem Melonenausstecher entfernen. Die Birnen in Scheiben schneiden, mit etwas Zitronensaft marinieren und auf den Boden verteilen. Die Butter, Marzipanrohmasse, Mehl, Mandeln und Puderzucker in eine Schüssel geben und mit den Händen verkneten, bis sich kleine Streusel bilden. Auf die Birnen streuen.

Alles im heißen Backofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 Grad 25 bis 30 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und sofort genießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Teig:

200 g Mehl

100 g Butter

60 g Zucker

1 Backpulver

Messerspitze

1 Ei

Belag:

1 Dose Williamsbirnen (850 ml)

250 ml trockener Sekt

250 ml Birnensaft

1 EL Zucker

1 Päckchen Puddingpulver (Vanillegeschmack)

3 Eier

100 g Zucker

1 Becher saure Sahne

Zubereitung

Aus Mehl, Butter, Zucker, Backpulver und Ei einen Mürbeteig herstellen. Für 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Anschließend in eine mit Backpapier ausgelegte Springform auslegen.

Die Birnen gut abtropfen lassen und auf dem Boden gleichmäßig verteilen.

Sekt, Birnensaft und Zucker zum Kochen bringen, gleichzeitig das Puddingpulver mit 5 EL Saft auflösen und vorsichtig in die Flüssigkeit rühren. Ein al das Puddingpulver auf kochen lassen. Die eingedickte Masse über die Birnen verteilen.

Die Springform bei 200 Grad für 25 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit die Eier trennen und die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren. Aus den Eiweißen mit 50 g Zucker Eischnee schlagen und unter die Eigelbe heben.

Den Guss auf der Birnen-Sektmasse verteilen. Die Torte für weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. In der Form auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten die saure Sahne auf die Torte geben und zur Dekoration Kakaopulver mit einem Sieb über die Torte streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blätterteig-Marzipan-Crumble

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

4 Stück Blätterteig 12 x 25 cm
75 g Marzipanrohmasse
125 g Sahnequark
1 Eigelb
300 g Erdbeeren
75 g Zucker
100 g Mehl
Salz
75 g kalte Butter
1 EL Speisestärke

Zubereitung

Den Blätterteig nebeneinander auf einer bemehlten Arbeitsfläche auftauen lassen.

Inzwischen Marzipan zerbröseln und mit dem Quark, Eigelb und der Speisestärke verrühren.

Zucker, Mehl, eine Prise Salz und Butter in einer Schüssel miteinander verreiben bis Streusel entstehen.

Den Blätterteig zusammenlegen und etwa 1 cm dünn ausrollen. In eine runde Springform geben, gut andrücken, den überschüssigen Teig am Rand abschneiden und den Quark darauf verteilen. Erdbeeren ggf. halbieren, auf den Quark geben und alles mit der Streuselmasse bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blätterteigtorte mit Beeren

Kuchen

Zutaten

- 2 Scheiben a 90 g TK Blätterteig
- 1 Eigelb mit Milch verquirlt
- 5 Blatt weiße Gelatine
- Mark 1 Vanilleschote
- 1 - 2 EL Zitronensaft
- 30 g Zucker
- 4 Becher a 150 g probiotischer Naturjoghurt (z.B. LC1)
- 1 Becher Schlagsahne
- 500 g Erdbeeren oder gemischte Beeren (Him-, Blau- Johannis- und Brombeeren)
- Dekoration
- Puderzucker
- Gezuckerte Johannisbeerrispen

Blätterteigtorte mit Beeren

Kuchen

Zubereitung

Der Blätterteig muss zunächst langsam auftauen, anschließend rollen Sie ihn auf einer mit Mehl bestäubten Platte aus. Mit einem Springformrand stechen Sie aus jeder Platte einen Kreis von ca. 22 cm Durchmesser. Legen Sie dann die Blätterteigkreise auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech, stechen an verschiedenen Stellen mit einer Gabel ein und lassen sie mit Folie zugedeckt ca. 30 Minuten ruhen. Nach dieser Zeit bestreichen Sie die Teigstücke mit Eiermilch und backen sie bei 200 Grad in 12 - 15 Minuten goldgelb.

Die Böden müssen auskühlen, bevor Sie einen Boden mit einem Sägemesser in 12 Stücke schneiden.

Die Gelatine wird in kaltem Wasser eingeweicht. Das ausgeschabte Vanillemark, der Zitronensaft, der Zucker und der Joghurt werden miteinander verrührt. Die ausgedrückte Gelatine wird im Tropfwasser bei schwacher Hitze in einem Topf unter Rühren aufgelöst und dann unter Rühren zu der Joghurtmasse gegeben. Sowie die Joghurtcreme dicklich wird, heben Sie die geschlagene Sahne locker darunter.

Den ganzen Blätterteigboden legen Sie nun auf eine Tortenplatte, setzen einen Tortenring darum setzen und schließen diesen. Jetzt verteilen Sie etwa $\frac{1}{4}$ der Joghurtmasse auf dem Boden, legen die gut abgetropften, festen, etwa gleich großen und vom Grün befreiten Erdbeeren gleichmäßig darauf und streichen dann die restliche Joghurtcreme darüber. Die Blätterteigstücke kommen wiederum oben auf die Creme.

Die Torte sollte abgedeckt etwa 1 bis 2 Stunden kalt gestellt werden. Kurz vor dem Servieren lösen Sie die Torte aus dem Springformrand, bestreuen Sie dick mit Puderzucker und dekorieren sie mit den gezuckerten Johannisbeerrispen oder den verlesenen, gemischten Beeren.

Tipp

Mit der Joghurtcreme können Sie natürlich auch andere Varianten kreieren. Verteilen Sie z.B. die Creme in fertig gekaufte Torteletts oder in Baiserschalen, bestreuen diese mit Beeren Ihrer Wahl (Erd-, Him-, Brom-, Blau- oder Johannisbeeren), garnieren mit jeweils einem Sahnetuff und servieren das Ganze gut gekühlt als Dessert.

Verwenden Sie probiotischen Joghurt, denn neben dem guten Geschmack beinhaltet er noch wichtige Vitamine, wertvolles Eiweiß und Calcium.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blaubeer-Donuts

Gebäck

Zutaten für 12 Donuts

200 g Weizenmehl
4 Trockenhefe
gestrichenen
TL
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
200 g Crème fraîche
100 g Magerquark
250 g Blaubeeren
100 g Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe vermischen, Zucker, Vanille-Zucker, das Ei, Salz hinzugeben und alles mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten. Creme fraîche und Quark untermischen und schließlich 3/4 der abgetropften Blaubeeren unterheben. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Minuten); ihn dann in die gefetteten Donut-Formen füllen und mit einem feuchten Messer glatt streichen.

Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Ober-/Unterhitze: 180 Grad - Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.

Etwas abkühlen lassen und den Puderzucker mit etwas Saft der Blaubeeren und den restlichen Früchten vermischen, damit die Donuts bestreichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blitzkuchen mit Äpfeln

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten

Teig:

300 g weiche Butter
250 g Zucker
6 Eier
300 g Mehl
1,5 TL Backpulver
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

Belag:

ca. 4 Äpfel (je nach Größe)
75 g gestiftelte (oder auch gehobelte)
angeröstete Mandeln
75 g Zimtucker

Zubereitung

Teig Butter mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach zugeben. Mehl mit Backpulver vermischen.

Sieben und unter den Teig heben (rühren). Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen und Teig gleichmäßig darauf verstreichen.

Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Apfelscheiben lose auf Teig verteilen.

Mandeln darüber streuen und darauf Zimtucker streuen.

Kuchen im vorgeheizten (ca. 200 Grad) ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Blueberry Muffins

Gebäck

Zutaten

Streusel

- 70 g Mehl
- 50 g zarte Haferflocken
- 70 g Zucker
- 1/2 TL Zimtpulver
- 6 EL zerlassene Sanella

Teig:

- 300 g frische Blaubeeren
- Mehl
- 110 g Zucker
- 2 gestrichene TL Backpulver
- 2 gestrichene TL Natron
- 1/2 TL Salz
- 200 ml Buttermilch
- 30 ml Pflanzenöl
- 2 Eier
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Zubereitung

Den Ofen sollten Sie auf 200 C° vorheizen. Die 12 Vertiefungen eines Muffin-Blechs werden eingefettet oder mit Papierförmchen ausgelegt. Für die Streusel sieben Sie das Mehl in eine Schüssel, geben Haferflocken, Zucker und Zimtpulver dazu und vermischen alles gründlich miteinander. Hinzu kommt die zerlassene Sanella-Margarine. Nun müssen Sie das Ganze wiederum gut vermengen. Die Blaubeeren werden verlesen, geputzt, gewaschen und müssen dann noch abtropfen, bevor sie in eine Schüssel gegeben und mit etwa 1 ½ Esslöffel Mehl bedeckt werden. Für den Teig sieben Sie das restliche Mehl in eine Schüssel, geben Zucker, Backpulver, Natron und Salz hinzu und vermischen alles gründlich mit einem Schneebesen. Die Buttermilch sowie das Öl, die Eier und den Vanillezucker geben Sie in eine große Schüssel und rühren alles gut um. Nach und nach können Sie dann die Mehlmischung dazugeben und das Ganze so lange verrühren, bis das Mehl ganz untergearbeitet ist. Zuletzt heben Sie die Blaubeeren vorsichtig unter, verteilen den Teig gleichmäßig in die Muffin-Formen und geben darauf die Mischung für die Streusel.

Das Ganze muss nun auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten goldgelb backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratapfel mit Nussfüllung

Gebäck

Zutaten für 4 Personen

- 4 säuerliche Äpfel (z. B. Boskop)
- 40 g Marzipanrohmasse
- 40 g Cranberrys
- 2 cl Orangenlikör
- 1 Orangenabrieb (unbehandelt)
- Messerspitze
- 100 g Johannisbeerkonfitüre
- 60 g gehackte Walnüsse
- ca. 4 TL flüssige Butter
- ca. 4 TL Butterflocken

Zubereitung

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen. Oberseite um den Stiel herum sternförmig herausschneiden, Äpfel innen aushöhlen.

Äpfel auf der Unterseite mit Marzipan verschließen. Cranberrys mit Likör und Abrieb mischen. Mit Konfitüre und Nüssen vermengen, in Äpfel füllen.

Vier Stücke AluFolie mit Flüssiger Butter bepinseln. Äpfel daraufsetzen, mit Butterflocken belegen, einwickeln.

Auf dem Grill oder in der Glut 20-25 Min. garen.

Anschließend auswickeln, warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bratapfeltorte

Kuchen

Zutaten

Füllung:

- 6 - 8 etwa gleich große Boskop-Äpfel
- ca. 2 EL Rumrosinen
- ca. 3 EL gehobelte Mandeln
- 1 Päckchen Vanillepudding zum Aufkochen
- 3 Becher Sahne a 200 ml
- 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker

Mürbteig:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 250 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten, so dass eine glatte feste Teigkugel entsteht. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 30 Minuten kühl stellen. In der Zwischenzeit Rumrosinen und gehobelte Mandeln vermischen. Das Kerngehäuse der Äpfel ausstechen (mit einem Apfelausstecher) und die Äpfel schälen.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig kurz durchkneten, ausrollen und in die Form legen. Den Rand des Teiges etwa drei Zentimeter hochziehen, damit die Füllung später nicht herausläuft.

Die Äpfel erst dicht an dicht entlang des Randes setzen und dann einen Apfel in die Mitte des Kuchens. Danach die ausgehöhlte Mitte der Äpfel mit der Rumrosinen-Mandel-Mischung füllen.

Für die Creme das Puddingpulver, den Zucker und Vanillezucker mit 0,1 l Sahne glattrühren. Die restliche Sahne in einem Topf aufkochen, kurz vom Herd nehmen und die Puddingpulver-Mischung unter Rühren einlaufen lassen. Den Pudding kurz aufkochen und über die Äpfel gießen, dabei die Zwischenräume et was ausfüllen.

Die Torte für ca. eine Stunde bei 160 Grad Umluft (180 Grad Unter- und Oberhitze) in den Ofen schieben. Die Oberfläche soll auf den Äpfeln braun sein.

Die Torte einen Tag auskühlen lassen und erst am nächsten schneiden.

Tipp: Wer keine Rumrosinen benutzen möchte, kann getrocknete Rosinen für eine Stunde in etwas Apfelsaft einlegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bretonischer Far 1

Kuchen

Zutaten

125 g kernlose Rosinen
100 ml Rum
150 g Zucker
6 Eier
1 l Milch
250 g Mehl
50 g Butter
2 EL Puderzucker

Zubereitung

Rosinen 30 Min. in Rum ziehen lassen. Zucker, Eier, Mehl und Butter zu einer Masse kneten. Milch erhitzen und heiß unter die Masse rühren. Ein Viertel des Teiges in eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Backofen 10 Min. aufstocken lassen. Rosinen auf die Masse geben und darauf den restlichen Teig. 50 Min. fertig garen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 200 g bereits entsteinte Trockenpflaumen

Zubereitung

In einer hohen Schüssel rührt man die Eier und den Zucker mit dem Handrührgerät schaumig. Das gesiebte Mehl mit einem Löffel unterrühren, bis der Teig glatt ist. Erst die Milch, dann die Sahne mit dem Holzlöffel unterrühren. Der Teig sollte ganz glatt sein. Eine große, gut schließende Springform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Die Trockenpflaumen gleichmäßig darin verteilen, die Masse darüber gießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 190° C (Umluft 180° C) etwa 45-60 Minuten backen, bis der Teig gestockt ist.

Ein hinein gestochenes Holzstäbchen sollte sauber wieder herauskommen. Bei Einsatz von Umluft die Form nach 25 Min. um 180° wenden, damit die Oberseite gleichmäßig bräunt. Bei Verwendung einer Silikonform lässt sich der Kuchen leichter herauslösen. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

TIPP: Mehl und Speisestärke rührt man mit einem Löffel unter den Eischaum. Wenn man die Quirle eines Handrührgerätes verwendet, könnte der Schaum etwas zusammenfallen.

Der Far ist eines der beliebtesten Desserts in der Bretagne. Das ist kein Wunder, schließlich ist er schnell aus wenigen Zutaten vorbereitet und gebacken. Er lässt sich leicht abwandeln und passt sich so den Vorräten in der Speisekammer an. Statt Trockenpflaumen kann man Rosinen und Sultaninen verwenden, die man nach Belieben vorher in Calvados oder Rum einweicht. Küchengeschichtlich liegen die Wurzeln des Far Breton in salzigen Getreidebreien, die in früheren Zeiten eine wichtige Grundlage der Alltagsernährung waren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 6 Eier (Größe M)
- 200 g Zucker
- 100 g Mehl
- 500 ml Milch
- 500 ml Sahne
- 200 g bereits entsteinte Trockenpflaumen

Zubereitung

In einer hohen Schüssel rührt man die Eier und den Zucker mit den Quirlen eines Handrührgerätes schaumig. Das gesiebte Mehl mit einem Löffel unterrühren, bis der Teig glatt ist. Erst die Milch, dann die Sahne mit dem Holzlöffel unterrühren. Der Teig sollte ganz glatt sein.

Eine große, gut schließende Springform von etwa 24 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen. Die Trockenpflaumen gleichmäßig darin verteilen, die Masse darüber gießen und alles im vorgeheizten Backofen bei 190 C (Umluft 180 C) etwa 45-60 Min. backen, bis der Teig gestockt ist. Lauwarm oder bei Zimmertemperatur servieren.

Tipps:

Ein hinein gestochenes Holzstäbchen sollte sauber wieder herauskommen.

Bei Einsatz von Umluft die Form nach 25 Min. um 180 Grad wenden, damit die Oberseite gleichmäßig bräunt.

Bei Verwendung einer Silikonform lässt sich der Kuchen leichter herauslassen.

Mehl und Speisestärke rührt man mit einem Löffel unter den Eischaum. Wenn man die Quirle eines Handrührgerätes verwendet, könnte der Schaum etwas zusammenfallen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Bröselkuchen

Kuchen

Zutaten

- 4 ganze Eier
- 220 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 1 Prise Nelken
- 500 g frische Sauerkirschen oder 1 Glas gut abtropfen lassen.
- 125 g Semmelbrösel

Zubereitung

Das ist ein schneller und sehr einfacher Kuchen, der aber dafür gut schmeckt. Er geht sehr schnell zu machen.

Einfach die Eier mit dem Zucker schlagen, bis die Masse weißcremig ist. Dann die Gewürze dazu geben. Am Schluss werden die Brösel untergerührt.

Den Teig in eine gut gefettete und gebröselte Springform füllen, glatt streichen und die Kirschen darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen auf 175 Grad circa 3/4 Std. backen.
Nach dem Auskühlen noch mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt Schlagsahne.
Diesen Kuchen hat meine Oma schon gemacht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für ein 1/2 Ofenblech

150 g Butter
325 g dunkle Schokolade
5 Eier
300 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 TL Salz
175 g Mehl
200 g Baumnüsse
Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Das Blech mit Alufolie abtrennen, mit Backpapier belegen.

Für den Teig die Butter schmelzen, vom Herd nehmen. Die Schokolade beifügen, auflösen. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz schlagen, bis die Masse hell ist.

Die Schokoladenmasse darunter rühren. Mehl und Nüsse mischen, darunter heben.

Den Teig auf dem vorbereiteten Blech ausstreichen. In der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 20-25 Minuten backen. Der Teig muss innen noch feucht sein, auskühlen lassen. Aus der Form nehmen, in Würfel schneiden, mit Kakaopulver bestäuben.

Tipp: Am besten schmecken die Brownies leicht gekühlt. Zudeckt im Kühlschrank aufbewahren oder in einen Tiefkühlbeutel geben und einfrieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Brüsseler Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
5 Eier
5 g Zimt gemahlen
60 g Kakaopulver
150 g Haselnüsse grob gehackt
5 g Backpulver
300 g Mehl
900 g Äpfel, geschält ohne Kernhaus
130 ml Rum
Aprikosenmarmelade
Evtl. Fondant (Zuckerglasur)

Zubereitung

Einen Kuchenring mit 26 cm + und 6 cm Höhe auf ein Backtrennpapier stellen. Die sehr weiche Butter mit dem Zucker zusammen gut aufschlagen. Nach und nach die 5 Eier zugeben und 2 Minuten weiter aufschlagen.

Die Äpfel gleichmäßig klein hacken, dann mit der halben Menge des Rums vermengen, und 5 Minuten einziehen lassen.

Das Mehl und das Backpulver zusammen durchsieben auf ein Papier. Zum gesiebten Mehl den Zimt, das Kakaopulver und die gehackten Haselnüsse geben und mit den Fingern alles locker vermengen. In die schaumig geschlagene Buttermasse den restlichen Rum geben, kurz unterrühren. Die Mehlmischung mit Kakao und Nüssen mit einem Kochlöffel langsam unterrühren, bis kein Mehl mehr sichtbar ist.

Die Äpfel unterheben. Die fertige Masse in den Kuchenring einfüllen, glatt streichen, bei 180 Grad ca. 1 Stunde 10 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Kuchen mit aufgekochter Aprikosenmarmelade abglänzen.

Nachdem die Marmelade fest ist, kann man den Kuchen noch mit einer Fondant-Zuckerglasur bestreichen. Die Fondantglasur auf ca. 35 Grad erwärmen, damit sie dünnflüssig wird. Bei Bedarf noch mit ein paar Tropfen Wasser flüssiger machen, mit einem Pinsel auftragen. Zur Garnierung ca. 30 g gehackte Haselnüsse auf den Kuchenrand streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Butterkuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

250 g Zucker

250 g Mehl

75 g Butter

1 Becher Sahne

1 Päckchen Backpulver

4 Eier

Belag:

250 g Zucker

100 g Mandelblätter

100 g gehackte Mandeln

200 g Butter

4 EL Milch

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit dem Mixer verrühren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 15 Minuten backen.

Während des Backens den Belag anrühren. Dazu wird die Butter geschmolzen und mit dem Zucker
den Mandelblättchen
gehackten Mandeln und der Milch verrührt.

Nach dem Ende der Backzeit den halb fertigen Teig aus dem Ofen nehmen. Den Belag mit einem Teigschaber darauf verteilen und für weitere 15 Minuten backen.

Den fertigen Butterkuchen abkühlen lassen und in Vierecke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für ca. 72 Stücke

250 g Mehl
180 g Zucker
1 TL Backpulver
2 Päckchen Vanillinzucker
1/2 Bittermandelaroma
Fläschchen
Salz
25 g weiche Butter
2 Eier
175 g geschälte Mandeln
Mehl zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl, Zucker, Backpulver, Vanillinzucker, Bittermandelaroma und 1 Prise Salz auf die Arbeitsfläche häufen. In die Mitte eine Mulde drücken, die Butter in Flöckchen und die Eier hineingeben. Alles mit einem Spatel mischen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Mandeln darunterkneten.

Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zu einer Kugel formen. Ungefähr 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in 6 gleich große Stücke schneiden und aus jedem Stück eine 25 cm lange Rolle formen.

Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Rollen im Abstand von 5 cm voneinander drauflegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 15 Minuten bei 180 Grad) vorbacken.

Die Rollen etwas abkühlen lassen, dann schräg in etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Kekse auf das Backblech legen, mit Alufolie abdecken und nochmals 15 Minuten bei 160 Grad (Gas Stufe 1-2, Umluft 160 Grad) 15 Minuten backen.

Die Cantuccini gut auskühlen lassen und in geschlossenen Blechdosen aufbewahren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino - Frischkäse - Mini - Guglhupf

Kuchen

Zutaten

100 g Schokolade, Mokka
60 g Butter
4 Ei(er)
100 g Zucker
30 g Kaffeepulver (Cappuccino-)
100 g Mehl
1 TL Backpulver
120 g Doppelrahmfrischkäse, ersatzweise Creme fraiche
1 EL Orangenschale
3 EL Orangensaft
Fett und Mehl für die Form
Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Butter und Mokka-Schokolade zerlassen.

3 Eier mit 70 g Zucker und Cappuccino-Pulver schaumig rühren. Butter, geraspelte Schokolade, 80 g Mehl und das Backpulver einrühren. Frischkäse mit Orangensaft und -schale glatt rühren. Das restliche Ei und restliches Mehl einrühren.

Die Hälfte des Cappuccino-Teigs in eine beliebige befettete, bemehlte Kuchenform (z.B. Gugelhupf, Napfkuchen, oder Silikonform, Muffinformen, Mini-Gugelhupf-Formen) füllen. Darauf den Frischkäseteig geben und zum Schluss den restlichen Cappuccino-Teig darauf streichen.

Bei 180° O/U oder 160° Umluft backen. Große Formen ca. 50 min, Muffinformen ca. 30 min.

Mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino Cheesecake

Kuchen

Zutaten

- 100 g Butter
- 200 g Hobbits-Kekse (Vollkornkekse)
- 6 Blätter Gelatine
- 400 g Doppelrahmfrischkäse
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 200 ml Espresso oder starker Kaffee
- 2 EL Kaffeelikör
- 200 ml Sahne

Zubereitung

Butter schmelzen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, mit einem Nudelholz fein zerstoßen und in eine Schüssel geben. Die Butter dazugeben und verkneten. Dann die Bröselmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) drücken und 20 Minuten kalt stellen.

Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Frischkäse, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Espresso erwärmen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, dabei nicht kochen. 10 Minuten abkühlen lassen. Die Gelatinemischung und Kaffeelikör unterrühren.

Wenn die Creme fest zu werden beginnt, Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Diese dann auf den Bröselboden streichen und über Nacht kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cappuccino-Preiselbeer-Torte

Kuchen

Zutaten

Biskuit:

- 6 Eier
- 5 EL heißes Wasser
- 170 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 10 g dunkler Kakao

Mürbteig:

- 125 g Mehl
- 1 Backpulver
Messerspitze
- 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 100 g Butter

Füllung:

- 1 Glas Wildpreiselbeerkonfitüre (möglichst fest) a 370 g
- 3 EL Johannisbeergelee
- 750 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 EL Zucker
- 3 EL gesüßtes Instant-Cappuccinopulver
- 70 g geraspelte Blockschokolade für die Dekoration

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten erst mit dem Mixer und dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig in Folie gewickelt ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen. Eine Springform (28 cm Durchmesser) einfetten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form drücken.

Den Mürbeteig bei 180 Grad etwa acht bis zehn Minuten backen. Den Mürbeteigboden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und zum Abkühlen auf ein Kuchengitter legen.

Für die Biskuitböden zwei Springformen (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem heißen Wasser, Zucker, Vanillinzucker und Salz aufschlagen, bis eine helle, cremige Masse entsteht. Mehl und Speisestärke unterheben. Den Backofen auf 170 Grad (Umluft) vorheizen.

Die Hälfte des Teiges in eine Springform füllen und glatt streichen. Über den restlichen Teig den Kakao sieben und unterziehen. Diesen dunklen Teig in die zweite Form gießen, ebenfalls glatt streichen und die beiden Teige etwa 25 bis 30 Minuten backen.

Das geht nur bei Umluft gleichzeitig. Bei Ober- und Unterhitze die Böden einzeln und bei 190 Grad backen. Wenn sie ausgekühlt sind, beide Biskuits in je zwei Lagen teilen. Es wird nur eine Lage benötigt. Die andere Lage lässt sich gut für die nächste Torte einfrieren.

Für die Füllung die Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, zum Schluss das Cappuccinopulver zufügen. Für die Dekoration drei Esslöffel von der Cappuccinosahne in einen Spritzbeutel mit Tülle füllen und beiseite legen.

Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit dem Johannisbeergelee bestreichen. Einen dunklen Biskuitboden darauf setzen und diesen mit einem Drittel der Cappuccinosahne bestreichen. Darauf zunächst den hellen Boden legen, dann gleichmäßig die Wildpreiselbeerkonfitüre und eine dünne Schicht der Sahne streichen.

Darauf den zweiten dunklen Biskuit setzen und die Torte oben und rundherum mit der restlichen Sahne einstreichen. Mit dem Spritzbeutel pro Tortenstück einen Sahnetupfer oben auf den Rand spritzen.

Die geraspelte Blockschokolade in die Mitte streuen. Die Torte für etwa zwei Stunden gekühlt durchziehen lassen.

Tipp: Sie können für die Füllung statt zwei Esslöffel Zucker auch nur einen nehmen, je nachdem wie sehr das Cappuccinopulver gesüßt ist und wie süß Sie Torten mögen. Die Biskuits lassen sich besser zerschneiden, wenn sie am Vortag gebacken wurden.

Zutaten

Biskuitboden:

4 Eier

etwas heißes Wasser

1 Päckchen Vanillezucker

155 g Zucker

70 g gesiebtes Mehl

70 g Stärke

1 1/2 TL Backpulver

Belag:

3 Becher Sahne

1 Becher Creme fraiche oder Schmant

1 EL Puderzucker

100 g Cefrisch (Orangenpulvergetränk)

2 Päckchen Vanillezucker

2 - 3 kleinere
Dosen Mandarinen

6 Blatt Gelatine

1 - 2
Päckchen Tortenguss (nach Gusto)

etwas Weißwein (nach Geschmack)

Zubereitung

Eier mit etwas heißem Wasser schaumig schlagen. Vanillezucker unterschlagen. Zucker, Mehl, Stärke und Backpulver vorsichtig unterheben. Teig in eine 28-er Springform füllen und bei 190 Grad 30 bis 35 Minuten backen.

Sahne steif schlagen, Creme fraiche, Cefrisch-Pulver, Puderzucker und Vanillezucker unterziehen. Gelatine auflösen und unter die Sahnemasse ziehen.

Biskuitboden einmal durchschneiden. Tortenring unter den unteren Biskuitboden legen. Gut die Hälfte der Sahnecreme darauf streichen. Obere Hälfte des Biskuitbodens drauflegen und den Rest der Sahnecreme darauf verteilen.

Die Mandarinen eng auflegen. Tortenguss mit Mandarinensaft und Weißwein auflösen und auf die Mandarinen geben.

Im Kühlschrank eine Nacht fest werden lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Chablis-Wein-Tarte

Kuchen
Gerald Wespiser

Zutaten

für 450 g Pâte brisée (Grundrezept für 28er oder 30er Form):

250 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei
50 g Wasser
Mehl zum Bearbeiten
Butter für die Form

Belag:

Butter für die Form
4 Eier
220 g Zucker
1/4 TL Zimtpulver
40 g Speisestärke
250 ml Chablis-Wein
250 g Sahne
50 g flüssige Butter

Zubereitung

Mehl, Butter, Salz, Ei und 50 ml Wasser in eine Schüssel geben und verkneten. Den Teig zudecken und ca. 1 Stunde im Kühlschrank stehen lassen.

Den Teig (Pâte brisée) ausrollen und in eine gefettete Springform geben. Der Teig muss bis hoch zu den Rändern der Form gelegt werden.

Eier, Zucker, Zimtpulver und Speisestärke in eine Schüssel geben und verrühren. Den Chablis-Wein hinzu gießen unditerrühren. Sahne und Butter hinzu gießen und kurz rühren.

Die Mischung in die Obstkuchenform gießen.

In einem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen auf die untere Schiene schieben und 60 Minuten backen.

Tipp: Mit Vanillesoße oder Vanilleeis servieren. Die Tarte mit kandierten Ananas und Belegkirschen garnieren.

Tipp: Der Teig kann süß oder salzig (z.B. für eine Quiche) verwendet werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Champagnertorte an Himbeercoulis

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Packung Vanillepudding

Füllung:

- 600 g kalte Sahne
- 1 Packung Sahnesteif
- 1 Packung Vanillinzucker
- 2 Packung Instantpulver mit Zitronenaroma
- 400 ml Champagner

außerdem:

- 60 g gehobelte Mandeln
- 5 Himbeeren

Himbeercoulis:

- frische Himbeeren
- etwas Zitronensaft

Zubereitung

Alle Zutaten für den Biskuitteig mischen, dann die Masse auf ein Blech geben und bei 175 Grad (Ober- und Unterhitze) ca. 30 Minuten backen.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen. Creme mit Zitronenaroma nach Packungsanweisung anfertigen und mit dem Champagner schaumig schlagen. Sahne unterziehen.

Nun die Creme auf den fertig gebackenen Biskuitteig verteilen und mit den gehobelten Mandeln ummanteln. Obenauf eine Himbeere setzen.

Für den Himbeerspiegel die Früchte mit dem Zitronensaft pürieren und das Champagnertörtchen darauf anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cheesecake mit Schokosoße

Kuchen

Zutaten

50 g Butter
26 kleine dunkle Doppelkekse mit heller Füllung
200 g weiße Schokolade
600 g Frischkäse
250 g Quark
80 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
80 g Speisestärke
3 Eier
80 ml Sahne

Schokosoße:

120 ml Sahne
120 ml Wasser
200 g Zucker
100 g Backkakao

Zubereitung

Boden: die Butter schmelzen und die Kekse fein zerbröseln. Beides miteinander vermischen und auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform (Ø 26 cm) verteilen. Die Butter-Keks-Mischung fest andrücken und die Form beiseite stellen.

Für die Cheesecakefüllung: die weiße Schokolade über einem Wasserbad schmelzen. In der Zwischenzeit Frischkäse, Quark, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel miteinander verrühren. Dann die Speisestärke dazu geben und schließlich die Eier einzeln einrühren. Zum Schluss die Sahne und die geschmolzene weiße Schokolade hinzufügen und alles gut verrühren.

Die Masse auf den Boden geben und den Kuchen etwa 45 Minuten und im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen. Wenn die Backzeit abgelaufen ist, den Kuchen weitere 30 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Dann kann er an einem anderen Ort vollständig auskühlen.

Für die Schokosoße: Sahne, Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter ständigem Rühren aufkochen. Zwei Minuten sprudelnd kochen lassen. Dann den Topf vom Herd nehmen und sofort den Kakao einrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cornflakes-Butterkuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten für 24 Stück/Portionen

- 1 Becher Schlagsahne (250 ml)
- 1 3/4 Becher Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 2 Becher Mehl
- 1 Packung Backpulver
- 180 g Butter
- 3 EL Milch
- 3 Becher Cornflakes

Zubereitung

Schlagsahne in eine Schüssel gießen. Den Becher auswaschen und zum Abwiegen verwenden. Sahne halbsteif schlagen. 1 Becher Zucker einrieseln lassen und Sahne kurz weiter schlagen. Zuerst Mehl und Backpulver, dann die Eier nacheinander gut unterrühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech (30 x 40 cm) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad auf der zweiten Schiene von unten 10 Minuten vorbacken (Umluft: 180 Grad).

Butter, 3/4 Becher Zucker und Milch aufkochen. Cornflakes zugeben. Masse nach 10 Minuten auf dem Teig verteilen und weitere 10 Minuten backen. Lauwarm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Cremige Erdbeertorte

Kuchen

Zutaten

Mürbeteigboden:

300 g Mehl
100 g Zucker
150 g Butter
1 Prise Salz
1 Ei

Quarkmasse:

400 g pürierte Erdbeeren
500 g Magerquark
ca. 85 g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
7 Blatt Gelatine (eingeweicht)
200 ml Sahne (steif geschlagen)
300 g Erdbeeren (gewürfelt)

Sahneschicht:

400 ml Schlagsahne
zwei Tütchen Vanillezucker
zwei Tütchen Sahnesteif

Fertigstellung:

etwas Erdbeermarmelade
ca. 300 g Erdbeeren (etwa gleich groß)

Zubereitung

Mürbeteigboden:

Alle Zutaten in eine Schüssel geben, gut mit der Hand verkneten (oder alternativ mit der Küchenmaschine).

Tipp: Wenn der Teig zu fest ist, etwas Wasser dazugeben. Den Teig kurz ruhen lassen, dann dünn ausrollen (etwa einen halben Zentimeter dick / Durchmesser ca. 27 Zentimeter), mit einer Gabel einstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 180°C Ober-Unterhitze (mittlere Schiene) ca. 25 bis 30 Minuten backen und etwas auskühlen lassen.

Quarkmasse:

Pürierte Erdbeeren, Magerquark, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und vermischen. Die eingeweichte Gelatine gemäß Packungsanweisung auflösen, einige Esslöffel der Erdbeerquarkmasse zum Angleichen unterrühren und die Gelatine unter die gesamte Quarkmasse rühren. Sahne und gewürfelte Erdbeeren vorsichtig unterheben.

Sahneschicht:

Die Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen.

Fertigstellung:

Den gebackenen Boden dünn mit Erdbeermarmelade bestreichen und in einen Tortenring (Durchmesser 27 cm) legen.

Die Erdbeeren längs halbieren und mit der Schnittfläche nach außen an den Tortenring stellen.

Die Quarkmasse auf den Tortenboden geben. Dabei darauf achten, dass die Erdbeeren am Rand nicht umfallen.

Die Oberfläche glattstreichen und die Sahneschicht auf die Quarkmasse geben. Die Torte mit einigen Erdbeeren oben verzieren und zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Quarkmasse fest wird. Allgemeine Info: Insgesamt benötigen Sie ein bis anderthalb Kilo Erdbeeren, je nachdem wie üppig die Dekoration sein soll.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 2 Laibe Brot

- 1 Packung Trockenhefe
- 300 ml warmes Wasser
- 500 g Weizenmehl
- 1 EL Öl
- 1 1/2 TL Salz
- 2 1/2 TL Currypulver
- 1/4 Paprikaschote

Zubereitung

Die Hefe mit dem Wasser gut verrühren. Öl, Mehl, Salz und Currypulver dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Paprikaschote putzen, in ganz kleine Stücke schneiden und einkneten.

Anschließend den Teig an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Dann noch einmal gut durchkneten, zwei Laibe daraus formen, diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und nochmals ca. 20 Minuten gehen lassen. Anschließend mit etwas Wasser bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen (Umluft 200 Grad) ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Das Brot ist fertig, wenn es außen braun geworden ist und beim Klopfen hohl klingt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Deutscher Käsekuchen nach Omas Tradition

Kuchen

Zutaten

Mürbeteig:

- 70 g Zucker
- 140 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- etwas Salz, Vanillemark und Zitrone

Belag:

- 250 g Zucker
- 60 g Stärke
- 6 Eier
- 100 g Eigelb
- 1 kg Quark
- 350 g geschlagene Sahne
- 100 g Eiweiß
- Vanillemark und Zitronenabrieb

Zubereitung

Mürbeteig:

Butter, Zucker und das Ei in eine Rührschüssel geben, anschließend das Mehl unterkneten.

Den Teig dann zugedeckt mindestens eine halbe Stunde kühl stellen.

Den Mürbeteig ausrollen, in eine Springform geben und ca. 12 Minuten goldgelb vorbacken.

Den Rand einer Springform Buttern und mit Zucker bestäuben.

Belag:

Zucker, Stärke und Eier verrühren und den Quark dazugeben. Sahne und Eiweiß steif schlagen und beides unter die Quark-Masse heben und mit Vanillemark und Zitronenabrieb abschmecken.

Die Quarkmasse in die Springform füllen und bei 180°C Grad ca. 60 Minuten backen.

Nach ca. 20 Minuten einmal aus dem Ofen nehmen und ruhen lassen, dann noch einmal schieben.

Nach der Backzeit mit einem Messer den Rand von der Form lösen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dicke Waffeln (Brüsseler Art)

Gebäck

Zutaten

3 Eier
250 g Mehl
1 1/2 TL Backpulver
1/2 TL Salz
3 Päckchen Vanillezucker
250 ml Milch
100 g flüssige Margarine

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiße mit einer Prise Salz steifschlagen. Mehl, Backpulver, Salz, Vanillezucker und wenig Milch verrühren. Mit den Eigelben und der Restmilch zum lockeren Teig aufschlagen. Flüssige Margarine dazugeben, Eischnee vorsichtig untermengen.

Sofort backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Donuts Quarkölteig

Gebäck

Zutaten

200 g Mehl
4 TL Backpulver
100 g Quark
60 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
4 EL Öl
8 - 10 EL Milch

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten verrühren und in die Donutsform füllen.
Bei 180 Grad 15 bis 20 Minuten backen.

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.

Die Donuts nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dr. Oetker Mini-Marmor-Gugelhupf

Kuchen

Zutaten Silikon Mini Gugelhupfform 6er

etwas Fett
All-in-Teig:
100 g Weizenmehl
1/2 Dr. Oetker Original Backin
gestrichener TL
50 g Zucker
1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker
50 g weiche Butter oder Margarine
2 Eier (Größe M)

Außerdem:

1 EL Dr. Oetker Kakao für den dunkeln Teig

Zubereitung

(bekannt)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dreh-Dich-um-Kuchen 1

Kuchen

Zutaten 26er Springform

Rührteig:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 3 Eier
- 150 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

für die Käsemasse:

- 150 g weiche Buttr
- 150 g Zucker
- 3 Eier
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpul ver
- 1-2 EL Zitronensaft

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C (Umluft 160 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Die Springform mit Backpapier auslegen und den Rand einfetten. Für den Rührteig Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und esslöffelweise unterrühren. Den Teig in die vorbereitete Form geben und anschließend glatt streichen.

Für die Käsemasse Butter und Zucker verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Quark, Vanille-Puddingpulver und Zitronensaft unterrühren. Die Käsemasse vorsichtig auf den Rührteig geben.

Im heißen Backofen ca. 60 Minuten backen.

Sollte er zu dunkel werden, mit Alufolie abdecken. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Dreh-Dich-um-Kuchen 2

Kuchen

Zutaten

150 g Mehl
150 g Margarine
90 g Zucker
3 Eier
2 TL Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Quarkmasse:

500 g Magerquark
3 Eier
110 g Zucker
150 g weiche Butter
2 EL frischer Zitronensaft
1 Päckchen Vanillepudding-Pulver zum Kochen

Decke:

etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten für Teig verrühren und in eine gefettete Form geben.

Alle Zutaten für Quarkmasse verrühren und vorsichtig auf den Boden verteilen.

Vorgeheizt 180°C , Ober-und Unterhitze ca 60 min backen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen.

Tipps:

Wenn es zu braun wird,abdecken !!Die Backzeit überprüfen,den jeder Herd ist anders.

Während des Backens dreht sich der Kuchen.

Achtung: Im Original ist beim Boden und Quarkmasse jeweils 150g Zucker.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für eine 20 cm-Springform

- 3 Eier (4, wenn die Eier sehr klein sind)
- 120 g weiße Schokolade
- 120 g Frischkäse Doppelrahmstufe oder Quark 40 %

für eine 26er oder 28er Form haben verdoppeln Sie die Mengenangaben.

Zubereitung

Zunächst die Backform mit entsprechend zugeschnittenen Backpapierstreifen auskleiden und gut einfetten. Das verhindert, dass der Kuchen zu stark anhaftet und beim Auslösen womöglich bricht. Antje Vogel verwendet flüssige Butter.

Nun aber zum eigentlichen Rezept. Die weiße Schokolade in einem Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und vorübergehend in den Kühlschrank stellen. Inzwischen sollte die Schokolade flüssig sein. Diese mit dem Quark oder dem Frischkäse gut verrühren. Anschließend das Eigelb hinzufügen und schließlich den Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in die Springform füllen und die Form ein paar Mal kurz auf die Arbeitsfläche schlagen, damit sich Luftbläschen im Teig auflösen.

Der Kuchen wird nun gebacken und gleichzeitig gedämpft. Das heißt, Sie füllen Wasser in ein etwas tieferes Backblech und heizen den Ofen inklusive des Wassers auf 170 Grad vor. Wichtig: Verwenden Sie Ober- und Unterhitze und auf keinen Fall Umluft! Über das Backblech schieben Sie den Rost. Darauf stellen Sie die Springform und backen den Kuchen nun 15 Minuten bei 170 Grad. Dann reduzieren Sie die Temperatur auf 160 Grad und backen ihn für weitere 15 Minuten. Danach schalten Sie die Temperatur auf Null und backen den Kuchen mit der Restwärme im weiterhin geschlossenen Ofen noch einmal 15 Minuten. Insgesamt also 45 Minuten.

Lösen Sie den Kuchen aus der Form und legen ihn zum Auskühlen auf ein Gitter. Zum Servieren können Sie den Kuchen z. B. mit Puderzucker bestreuen. Antje Vogel reicht dazu außerdem noch gerne ein Fruchtkompott. Z. B. in Granatapfelsaft mit etwas Zucker gekochte Apfelstückchen. Pürierte Himbeeren oder andere Früchte schmecken aber auch lecker dazu.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 5 Eier
- 250 g Puderzucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1/4 l Sonnenblumenöl
- 1/4 l Eierlikör
- 125 g Mehl
- 125 g Speisestärke
- 1 Päckchen Backpulver
- Fett und Semmelbrösel für die Backform

Zubereitung

Eier, Puderzucker und Vanillinzucker zu einem schaumigen Teig verrühren. Öl und Eierlikör unter Rühren hinzufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, über den Teig sieben und vorsichtig verrühren.

Eine Napfkuchenform einfetten und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Teig in die Form füllen und bei 150 Grad 50-60 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestäuben oder mit weißer Kuvertüre überziehen und mit gehackten oder gehobelten Mandeln oder mit Kokosraspeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikör-Kuchen im Glas

Kuchen
Stephanie
Steверding,

Zutaten

- 10 Eier
- 480 g Zucker
- 1/2 l Eierlikör
- 1/2 l Öl
- 500 g Mehl
- 4 Päckchen Vanillin-Zucker
- 2 Päckchen Backpulver
- 200 g gemahlene Mandeln
- Margarine zum Ausfetten.

Backzubehör:

- 4 1,5-Liter-Einmachgläser, die durchgehend glatt sein sollten und sich am oberen Rand nicht verengen.

Einmach-Gummiringe

Einkochklammern

Einkochkessel

Zubereitung

Zehn Eier in einer Schüssel aufschlagen. Zucker, Öl, Eierlikör und Vanillinzucker dazugeben und einmal kurz durchrühren. Dann Mehl und Backpulver Portionsweise hinzufügen und alles gut verrühren bis ein glatter Rührteig entsteht.

Die Einmachgläser mit Margarine einfetten und mit Mandeln ausstreuen. Die Gläser zu 3/4 mit Teig füllen, den Rand gut säubern, so dass er fettfrei ist. Die Gummi-Einmachringe darauf legen, Deckel drauf und mit Einkochklammern fixieren.

Die Gläser in den Einkochkessel stellen, mit Wasser füllen, so dass die Gläser gut zu 3/4 bedeckt sind und 90 Minuten bei 90 Grad kochen. Wer keinen Einkochkessel hat, kann auch den Backofen benutzen. Dann die Fettpfanne mit Wasser füllen, die Gläser hineinstellen und mit Unterhitze bei 200 Grad 90 Minuten einkochen.

Der Kuchen sollte vor dem Öffnen gut auskühlen. Im verschlossenen Glas ist er bis zu einem halben Jahr haltbar.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Eierlikörtorte

Kuchen

Zutaten

Teig:

- ca. 100g Zucker
- 80 g Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g geriebene Blockschokolade
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Rum
- 350ml Eierlikör
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 Päckchen Sofortgelatine

Belag:

- 80 g Zucker
- 80 g weiche Butter oder Margarine
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 200 g Haselnüsse gemahlen
- 100 g geriebene Blockschokolade
- 2 TL Backpulver
- 1 EL Rum

Schokodekor:

- 350 ml Eierlikör
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 1 TL Zucker
- 1 Päckchen Sofortgelatine

Zubereitung

Backofen auf 150°C Umluft vorheizen.

Blockschokolade reiben. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und kalt stellen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Gemahlene Nüsse mit Backpulver unterrühren. Weiche Butter, Rum und geriebene Blockschokolade dazu geben unditerrühren. Zum Schluss Eischnee vorsichtig unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform (28cm Durchmesser) füllen und etwa 60 Minuten backen. Mindestens eine Stunde auskühlen lassen.

Einen hohen Tortenring um den kalten Boden spannen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und auf den Boden streichen und mindestens eine Stunde kalt stellen. Eierlikör in einen Messbecher geben. Soviel Sofortgelatine einrühren, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist (je mehr Gelatine, desto fester wird die Masse). Eierlikör auf die Torte gießen und nochmal mindestens eine Stunde kalt stellen, dann Tortenring entfernen.

Nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Englischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 300 g Mehl
- 1 unbehandelte Zitrone (Schale und Saft davon)
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 750 g Boskop-Äpfel

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillinzucker so lange schlagen, bis der Zucker gelöst ist. 2/3 des Mehles locker unterziehen. Zitronensaft und abgeriebene Schale zufügen. Unter das restliche Mehl das Backpulver mischen und ebenfalls unter den Teig ziehen.

Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und würfeln.

Die Äpfel locker unter den Teig heben. In eine gefettete Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf unterer Schiene 40 bis 45 Minuten backen.

Heiß oder kalt servieren. Dazu Vanillesoße reichen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 500 g pürierte Erdbeeren
- 4 Blatt weiße Gelatine
- 120 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 4 Eigelb
- 1/4 l Sahne
- 1 Prise Salz
- 100 g Butter
- 1 Paket Butterkekse

Zubereitung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Butterkekse in ein Küchentuch geben und mit einer Teigrolle sehr fein zerdrücken. Kekskrümel und Butter möglichst gleichmäßig miteinander mischen und auf dem Boden einer Springform verteilen.

Erdbeeren waschen, putzen und mit einem Mixstab pürieren. Püree mit der Hälfte des Zuckers, der aufgeschnittenen Vanilleschote und einer Prise Salz zum Kochen bringen. Vanilleschote wieder entfernen.

Eigelb mit dem restlichen Zucker schaumig rühren und das heiße Erdbeerpüree vorsichtig mit dem Schneebesen hinein geben. Alles nochmals erhitzen, aber nicht zum Kochen bringen.

Gelatine ausdrücken und langsam in die Masse einrühren, bis sich die Blätter auflösen. Dann die Creme kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter die abgekühlte Creme ziehen. Diese Creme auf den vorbereiteten Kuchenboden geben. und für mindestens 1,5 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis die Masse fest ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Flocken-Torte

Kuchen

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Knetteig:

150 g Weizenmehl

1 Dr. Oetker Original Backin

Messerspitze

50 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g weiche Butter oder Margarine

1 EL Wasser

Brandteig:

125 ml Wasser

25 g Butter oder Margarine

75 g Weizenmehl

15 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

3 Eier (Größe M)

1 Dr. Oetker Original Backin

Messerspitze

Füllung:

300 g Erdbeeren

400 g kalte Schlagsahne

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

80 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma

2 EL Zitronensaft

außerdem:

2 EL Erdbeerkonfitüre

einige Erdbeeren

Puderzucker

Zubereitung

Boden der Springform fetten. Mit Hilfe eines Springformbodens auf 3 Stücke Backpapier (in Backblechgröße) je einen Kreis zeichnen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 Grad , Heißluft: etwa 180 Grad

Knetteig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf dem Springformboden ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Minuten

Springformrand entfernen, Gebäck nur vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Brandteig:

Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Gustin mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles mit einem Kochlöffel zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben. 2 Eier nacheinander mit dem Handrührgerät (Knethaken) auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backin erst unter den kalten Teig rühren.

Gut 1/3 des Teiges kreisförmig, z. B. mit einem Tortenheber, auf das vorbereitete Backpapier streichen, auf das Backblech ziehen und backen. Backzeit: etwa 12 Minuten

Für den zweiten Boden nochmals gut 1/3 Teig kreisförmig auf das Backpapier aufstreichen. Den übrigen Teig nur zu einem halben Kreis verstreichen. Die Böden nacheinander backen. Backzeit: etwa 12 Minuten

Die Böden mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Den halben Kreis in grobe Stücke schneiden. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Erdbeerkonfitüre bestreichen, den ersten Brandteigboden auflegen und leicht andrücken.

Füllung:

Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Zucker, Finesse und Zitronensaft verrühren. Zuerst Sahne, dann Erdbeeren unter die Mascarpone-Creme heben. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden geben, glatt streichen, mittleren Boden auflegen und leicht andrücken. Übrige Creme auf den Boden streichen und mit dem zerteilten halben Boden belegen. Zum Garnieren einige Erdbeeren waschen, entstielen und mit Küchenpapier etwas trocken tupfen. Die Erdbeeren in Streifen schneiden und dekorativ auf der Creme verteilen. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Erdbeer-Knispel-Torte

Kuchen

Zutaten

Für eine Springform:

- 4 Eier
- 250 g Zucker
- 200 ml Öl
- 200 ml Orangensaft
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

Füllung und Garnitur:

- 300 g Zartbitterkuvertüre
- 800 g Erdbeeren
- 800 ml Sahne
- 4 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Eier mit Zucker dick cremig schlagen, Öl und Saft zufügen, Mehl mit Backpulver unterrühren. Teig in die Springform geben, im Ofen bei 180 Grad Umluft ca. 35 Minuten backen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Erdbeeren waschen und abtropfen lassen, für die Garnitur 10 Erdbeeren mit Grün halbieren und jede Hälfte teilweise in die aufgelöste Kuvertüre tauchen. Auf einem Stück Alufolie trocknen lassen.

Von den restlichen Erdbeeren das Grün entfernen, die Hälfte der Beeren pürieren, die übrigen klein schneiden.

Den Kuchen zweimal quer durchschneiden, den unteren und mittleren Boden mit Kuvertüre bestreichen und diese trocknen lassen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, die Hälfte mit dem Erdbeer-Pürree mischen, einen Teil davon auf den unteren Boden streichen, den mittleren auflegen, die restliche Erdbeersahne darauf verteilen.

Die Erdbeerstücke darüber streuen und den Deckel aufsetzen.

Die Torte rundherum mit der zurückbehaltenen Sahne bestreichen, mit den Schoko-Erdbeeren verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeerkuchen vom Blech

Kuchen

Zutaten für ein Backblech (40 x 30 cm)

All-in-Teig:

250 g Weizenmehl

3 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

200 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

200 g weiche Butter oder Margarine

4 Eier (Größe M)

Belag:

1,5 kg Erdbeeren

2 Becher Dr. Oetker Creme fraiche Classic (je 150 g)

400 ml Milch

2 Päckchen Dr. Oetker Backfeste Puddingcreme

Guss:

2 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

6 EL gestrichen Zucker

500 ml Wasser

Zubereitung

Backblech fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

All-in-Teig:

Mehl mit Backin in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf dem Backblech glatt streichen, das Backpapier unmittelbar vor dem Teig zu einer Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 25 Minuten

Den Boden sofort nach dem Backen am Rand mit einem Messer lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

Das Backpapier vorsichtig vom Boden abziehen, den Boden auf eine große Platte oder das Backblech legen, eventuell Seitenkanten gerade schneiden. Backrahmen so um den Boden stellen, dass er fest umschlossen ist.

Belag:

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Creme fraiche und Milch in eine Rührschüssel geben. Backfeste Puddingcreme zufügen, nach Packungsanleitung zubereiten und gleichmäßig auf den Boden streichen. Erdbeeren darauf verteilen.

Guss:

Beide Päckchen Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Esslöffel auf den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen.

Mit einem Messer den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Rhabarber-Pie

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 1 TL Backpulver
- 25 g Kakaopulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 g Butter
- 1 Ei
- 200 g Mehl

Belag:

- 180 g Zucker
- 1 Ei
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Zitrone
- 500 g Magerquark
- 3 EL Speisestärke
- 250 g Schlagsahne
- 500 g frische Erdbeeren
- 3 EL Paniermehl
- 500 g frischer Rhabarber

Guss:

- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 250 l Rhabarbersaft
- 30 g gehackte Pistazien oder Mandeln

Erdbeer-Rhabarber-Pie

Kuchen

Zubereitung

Mehl, Backpulver, Kakao, Mandeln, Zucker, Vanillezucker, Butter und Ei zu einem Teig verkneten. In Frischhaltefolie wickeln und für 30 Minuten kalt stellen.

Den Teig in eine rechteckige gefettete Auflaufform (25x30cm) dünn auslegen, Rand hochziehen. Mit einer Gabel Luftlöcher einstechen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 200 Grad backen.

Den Boden mit Paniermehl bestreuen. Rhabarber waschen, putzen, in Stücke schneiden; mit 80 g Zucker mischen.

Den Rhabarber auf dem Teig verteilen. Eigelb mit dem restlichen Zucker, Vanillezucker Zitronensaft, Quark und Speisestärke verrühren. Sahne und Eiweiß getrennt steif schlagen und unterheben. Die Masse auf dem Rhabarber verteilen. Nochmals 40 Minuten bei 200 Grad backen. Abkühlen lassen.

Erdbeeren waschen/putzen und halbieren. Auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss mit Rhabarbersaft verrühren, aufkochen und über die Erdbeeren verteilen. Mit Pistazien bzw. Mandeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Sahne-Torte

Kuchen
Anke Küpfer

Zutaten

Mürbteig:

- 125 g Mehl
- 20 g Kokosflocken
- 40 g Zucker
- 75 g Margarine oder Butter

Biskuitteig:

- 2 Eier
- 2 EL warmes Wasser
- 65 g Zucker
- 50 g Mehl

Belag:

- 1 EL Erdbeermarmelade
- 750 g Erdbeeren
- 200 g Zucker
- abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
- 5 Blatt weiße Gelatine
- 5 Blatt rote Gelatine
- 375 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- zum Verzieren:
- 125 ml Schlagsahne
- 10 g Zucker
- 12 ganze Erdbeeren

Erdbeer-Sahne-Torte

Kuchen
Anke Küpfer

Zubereitung

Mehl, Kokosflocken, Zucker und Fett zu einem glatten Teig kneten, ausrollen und in einer 26er Springform bei 225 Grad ca. 10 Minuten backen.

Während des Backens ganze Eier und Wasser schaumig schlagen. Unter Schlagen Zucker in kleinen Mengen unterstreuen, bis der Zucker gelöst ist. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Auf den heißen Mürbteigboden Marmelade streichen und Biskuitteig draufgeben. Alles zusammen weitere 12 bis 15 Minuten goldgelb backen. Abkühlen lassen.

Gewaschene Erdbeeren zerdrücken, Zucker und Zitronenschale unterrühren und alles ca. 3 Minuten kochen. Gelatine einweichen, nach 10 Minuten ausdrücken und unter die heißen Erdbeeren rühren; danach kalt stellen. Wenn die Erdbeeren anfangen zu gelieren, Sahne steif schlagen, Vanillinzucker dazugeben und unter die Erdbeermasse heben.

Springformrand um den Tortenboden legen, Erdbeersahne einfüllen und kaltstellen.

Kurz vor dem Servieren Springformrand lösen. Sahne mit Zucker steif schlagen. Sahnetupfen auf die Torte spritzen und ganze Erdbeeren hineinsetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Sekt-Torte

Kuchen

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter

75 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)

100 g Weizenmehl

0,5 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

Belag:

500 g Erdbeeren

Rote Creme:

6 Blatt Dr. Oetker Gelatine rot

90 g Puderzucker

100 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

250 g kalte Schlagsahne

Helle Creme:

4 Blatt Dr. Oetker Gelatine weiß

60 g Puderzucker

100 ml Sekt, z. B. Henkell trocken

350 g kalte Schlagsahne

Zubereitung

'Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backin mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Teig in die Springform füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 20 Minuten

Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen und den Boden erkalten lassen.

Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

Belag:

Erdbeeren waschen und putzen. Einige große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und mit dem Stängelansatz nach unten rundherum innen an den Tortenring stellen. 150 g Erdbeeren klein würfeln und auf dem Boden verteilen.

Rote Creme:

Übrige Erdbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben, mit dem Sekt unter das Püree rühren. Gelatine nach Packungsanleitung ausdrücken und auflösen. Zunächst 2 Esslöffel Erdbeerpüree mit der aufgelösten Gelatine mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Püree verrühren. Sahne steif schlagen. Wenn die Erdbeermasse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben.

Helle Creme:

Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben und mit dem Sekt verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine nach Packungsanleitung ausdrücken und auflösen. Zunächst 2 Esslöffel des Sekts mit Hilfe eines Schneebesens unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Mischung unter den restlichen Sekt rühren und sofort die Sahne unterheben.

Zuerst die rote Creme auf dem Boden verstreichen, dann die helle Creme darauf geben und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht (nicht glatt streichen). Die Torte etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeer-Tarte

Kuchen

Zutaten

130 g Mehl
90 g und 2 Zucker
gestrichen TL
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Prise Salz
75 g kalte Butter
1 Eigelb
150 g Creme fraiche
100 g Honig
300 g Haselnussblättchen
150 g Zartbitterkuvertüre
750 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
Fett für die Form

Zubereitung

Fett in Stückchen, 50 g Zucker, Vanillinzucker und Eigelb verquirlen. 100 g Mehl, Salz und 2 TL eiskaltes Wasser unterrühren und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt 45 Minuten kühl stellen. Creme fraiche, Honig, 40 g Zucker und 30 g Mehl unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Haselnussblättchen unterrühren und für 10-15 Minuten abkühlen lassen

Eine Tarte oder Springform (26 cm) einfetten. Mürbeteig zu einem Kreis (ca. 28 cm) ausrollen, in die Tarteform legen und den Rand andrücken. Haselnussmasse auf dem Teigboden verteilen und am Rand gut 2 cm hochziehen.

Im vorgeheizten Backofen auf unterster Schiene bei 175 Grad 30 Minuten backen. Eventuell den Rand mit Alufolie abdecken.

Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Auf den abgekühlten Tarteboden streichen und trocknen lassen. Erdbeeren waschen, halbieren und auf dem Tarteboden verteilen. Tortengusspulver und 2 TL Zucker vermischen. Mit 1/4 l Wasser verrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Über die Erdbeeren verteilen und erkalten lassen. Dazu passt Schlagsahne!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 175 g Mehl
- 80 g Zucker
- 50 g gemahlene
- 100 g kalte Butter
- Salz
- 1 Ei
- Mehl zum Ausrollen
- Semmelbrösel
- 1 kg Hülsenfrüchte (zum Blindbacken)
- 500 g kleine Erdbeeren
- 3 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 l süße Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 EL Puderzucker
- 250 g Doppelrahm-Frischkäse
- 1/8 l Eierlikör

Zubereitung

Mehl mit Zucker, Mandeln, Salz, Ei und in Flöckchen geteilter Butter auf die Arbeitsfläche geben. Alles mit zwei Messern bröselig hacken, dann schnell zu einem glatten Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und 30 Minuten kühlen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche sehr dünn ausrollen. Eine Springform einfetten, mit Bröseln bestreuen und den Teig einfüllen. Dabei einen 4 cm hohen Rand formen. Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen, mit einem Bogen Backpapier belegen und die Hülsenfrüchte einfüllen. Den Boden auf der mittleren Schiene des heißen Ofens 10-15 Minuten backen.

Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen, den Boden weitere 10 Minuten backen. Zum Auskühlen auf ein Kuchengitter geben. Erdbeeren abbrausen, trockentupfen und Stiele entfernen. Gelatine einweichen, auflösen und lauwarm werden lassen. Sahne mit Vanille und Puderzucker steif schlagen. Frischkäse mit Likör verrühren und schaumig schlagen, die noch flüssige Gelatine unterrühren und die Sahne locker unterheben. Die Masse auf den Tortenboden geben, die Oberfläche glattstreichen. Erdbeeren darauf verteilen und leicht in die Creme einsinken lassen. 1 Stunde kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Erdbeertorte mit Essig- und Ölteig

Kuchen

Zutaten

Teig:

100 g Mehl
½ Päckchen Backpulver
75 g Zucker
1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
3 Eier
2 EL Öl
1 EL Essig

Creme:

400 g Schmand
150 g Gelierzucker
500 ml Sahne
1 Zitrone
3 Päckchen Sahnesteif

Belag:

2 Päckchen Bourbon Vanillezucker
750 g Erdbeeren
3 Päckchen roter Tortenguss

Erdbeertorte mit Essig- und Ölteig

Kuchen

Zubereitung

Gewaschene Erdbeeren putzen und halbieren. Vanillezucker dazu streuen und eine halbe Stunde ziehen lassen.

Eine Form für den Bodenteig mit Backpapier auslegen und die Ränder sauber abschneiden.

Essig und Öl in eine Schüssel geben, dazu Mehl, Zucker und Backpulver. Mit einem elektrischen Rührgerät die Zutaten für den Teig vermengen.

Den Teig in der Backform gleichmäßig verteilen und im Ofen 15 bis 20 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Creme: Schmand mit Gelierzucker und dem Saft einer Zitrone glatt rühren.

Die flüssige Sahne mit Sahnesteif schlagen bis sie fest ist. Zum Schmand hinzugeben. Vorsichtig unterheben.

Die Vanilleerdbeeren absieben und den restlichen Saft mit Wasser auffüllen.

Das Wasser-Saft-Gemisch aufkochen und darin den Tortenguss anrühren. Dann gut abkühlen lassen.

Der Boden aus der Form stürzen und einen Backring drum herum platzieren.

Die Creme auf den Tortenboden verteilen und glatt streichen.

Jetzt die Erdbeeren auf die Creme verteilen und den abgekühlten Tortenguss darauf geben.

Die Torte mindestens 2 Stunden im Kühlschrank stellen. Besser wäre eine ganze Nacht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Espresso-Flan

Kuchen

Zutaten für 4 Personen

- 4 1/2 EL Zucker
- 1 TL neutrales Pflanzenöl
- 2 Eier (Größe M)
- 175 ml frisch zubereiteter Espresso
- 25 ml brauner Rum

Zubereitung

3-4 hitzebeständige Portionsförmchen mit je 1/2 EL Zucker ausstreuen, mit einigen Tropfen Wasser befeuchten. Den Zucker in den Förmchen auf der heißen Herdplatte bei mittlerer Hitze honigbraun karamellisieren, dann abkühlen lassen. Die Innenwände der Förmchen anschließend leicht mit Öl auspinseln.

Den Backofen auf 175 Grad (Umluft 150) vorheizen. Die Eier mit dem restlichen Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Espresso und Rum einrühren und auf die Förmchen verteilen.

Eine passende Form 3 cm hoch mit heißem ...zen und im heißen Backofen 25-35 Min. garen, bis die Oberfläche der Flans beim Antupfen mit einem Löffelrücken elastisch fest ist. Die Förmchen aus dem Wasserbad nehmen und abkühlen lassen.

Zum Servieren den Rand der Flans mit einer Messerspitze lösen, die Flans auf Teller stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Espressokuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
2 Päckchen Vanillezucker
3 EL Kakaopulver
300 ml Milch
300 g Mehl
2 TL Backpulver

Glasur:

50 g Butter
200 g Puderzucker
2 EL Kakao
2 Päckchen Vanillezucker
4 - 6 EL flüssiger Espresso oder Filterkaffee
100 g Kokosraspel

Zubereitung

Den Ofen am besten direkt auf 200 Grad Umluft vorheizen, denn der Teig ist schnell gemacht. Die Butter in einem Topf zum Schmelzen bringen und abkühlen lassen. Aufpassen, dass sie nicht braun und somit bitter wird!

Eier, Zucker und Vanillezucker in eine Schüssel geben und cremig schlagen. Milch und Kakao unterrühren. Anschließend Mehl und Backpulver dazugeben und ebenfalls gleichmäßig einrühren, am besten alles mit einem Mixer. Die inzwischen abgekühlte flüssige Butter untermischen.

Der Espressokuchen ist ein Blechkuchen. Also Backpapier auf einem Blech auslegen, den Teig darauf gießen und möglichst gleichmäßig verstreichen. Im Ofen braucht der Kuchen jetzt ca. 15 Minuten.

Danach auf ein Gitter stürzen, so dass die Unter zur Oberseite wird. Abkühlen lassen. Auch restliche Butter schmelzen und ein bisschen auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit Espresso oder normalen Filterkaffee (für vier bis sechs Esslöffel) aufsetzen. Die flüssige Butter mit dem Puderzucker, Kakao, Vanillezucker und gekochtem Espresso/Kaffee verrühren. Den lauwarmen Boden mit der fertigen Glasur bestreichen, Kokosraspel darüber geben. Fertig ist der Espressokuchen!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Far Breton

- 125 g Mehl
- 125 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Stück Eier
- 250 g Pflaumen getrocknet
- 1 Stück Apfel
- 2 EL Branntwein aus Frankreich
- 750 ml Milch
- 1 EL Butter

Käsevariation

- 400 g französische Käsesorten
- 80 g Erdbeeren

Zubereitung

Für den Far Breton Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver vermischen, Eier hinzufügen und verrühren. Nun die Milch mit Calvados und Pflaumen erhitzen und auf den Teig gießen und unterrühren. Zuletzt die Pflaumen und den Apfel in den Teig fallen lassen.

Danach eine ofenfeste Form mit Butter einstreichen, den Teig in die Form geben und 10 Minuten bei 240°C und anschließend 30 Minuten bei 200°C backen.

Anschließend den Far Breton in Streifen schneiden und zusammen mit dem in Häppchen geschnittenen Käse servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 250 g Mehl
- 150 g Zucker
- 1 Eigelb
- 4 EL Zitronensaft
- 125 g kalte Butter
- 1 Glas Backpulver
- 1 EL Vanillezucker
- 125 g weiche Butter
- 250 g Zucker
- 1 EL Vanillezucker,
- 5 Eigelb
- 1 EL Grieß
- abgeriebene Schale von einer Zitrone
- 750 g Quark
- 5 Eiweiß

Zubereitung

Mehl, Zucker, Eigelb, Zitronensaft, in Stücke geschnittene kalte Butter, Backpulver und Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit den Fingerspitzen zu Streuseln verarbeiten. Kurz kalt stellen.

Eine Springform (Ø 28 cm) einfetten. Die Hälfte der Streusel hineingehen und fest andrücken.

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren, Grieß, Zitronenschale und Quark unterrühren. Eiweiß ganz steif schlagen, unter die Quarkmasse ziehen. Diese Masse über die Streusel füllen und glatt streichen. Mit den restlichen Streuseln bedecken. Goldbraun backen.

Schaltung:

170-190°, 2. Schiebeleiste v. u.; 160-180°, Umluftbackofen; ca. 60 Minuten

Tipp: Bevor die Torte aus dem Backofen genommen wird, sollte mit einem Holzstäbchen in der Mitte geprüft werden, ob der Kuchen gar ist. Evtl. bei ausgeschaltetem Backofen noch 5-10 Minuten weiterbacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Feine Nusskämme

Gebäck

Zutaten

- 300 g Blätterteig (tiefgefroren)
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- 1 Ei
- 80 g Zucker
- 1 EL Rum
- 1 Eigelb

Zubereitung

Den Blätterteig in 30-60 Min. auftauen lassen. Den Blätterteig auf einer bemehlten Fläche zu einer Platte von 9 Quadrate von je 10 cm Seitenlänge schneiden. Die Haselnüsse mit dem Ei, dem Zucker und dem Rum verrühren. Auf die Mitte jedes Teigquadrats einen Streifen Nussfülle geben. Eine Seite jedes Teigquadrats mit verquirltem Eigelb bestreichen. Die gegenüberliegende Seite darüber klappen, in gleichmäßigen Abständen einschneiden und die Einschnitte etwas auseinander ziehen, so dass ein Kamm entsteht.

Ein Backblech mit kaltem Wasser abspülen. Die Nusskämme mit genügend Abstand verquirltem Eigelb bestreichen. Das Gebäck 15 Min. ruhen lassen.

Den Backofen auf 230 Grad vorheizen. Die Nusskämme auf der mittleren Schiebeleiste 15-20 Min. backen.

Das Gebäck auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Flämische Erdbeertorte

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 200 g Mehl
- 50 g kernige Haferflocken
- 25 g Zucker
- 1 Eigelb
- 1 Prise Salz
- 3 EL kaltes Wasser
- 125 g Butter
- Mehl zum Ausrollen
- Hülsenfrüchte zum Backen

Belag:

- 1/2 Bund frische Pfefferminze
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 250 g Mascarpone
- 250 g Schmand
- 500 g Erdbeeren
- 75 g kernige Haferflocken
- 80 g Zucker
- 50 g Butter

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad Heißluft vorheizen. Für den Teig Mehl mit Haferflocken mischen. Zucker, Eigelb, Salz und Wasser zufügen.

Die kalte Butter in Flöckchen auf der Masse verteilen und das Ganze sehr schnell mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Abgedeckt eine Stunde kalt stellen. Den Teig auf etwas Mehl ausrollen und eine Springform (26cm) damit auslegen, der Rand sollte 2cm hochgezogen werden.

Den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Hülsenfrüchten auslegen und auf der unteren Schiene etwa 20 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen. Pfefferminze waschen und trocken schütteln.

Die Blätter von den Stielen zupfen und in Streifen schneiden. Mit Vanillezucker, Schmand und Mascarpone mischen. Die Creme gleichmäßig auf den abgekühlten Tortenboden streichen. Erdbeeren waschen und halbieren, auf der Creme verteilen.

Haferflocken mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren und über die Torte streuen. Mit Pfefferminzblättchen dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Florentiner-Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbeteig:

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1 EL Milch
- 1 Prise Salz
- Etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 160 g Weizenmehl Type 405
- 1 Prise Backpulver
- Für den Belag
- 5 Äpfel
- 3 EL Zucker
- 2 EL Aprikosenkonfitüre
- Ca. 50 g Biskuitbrösel

Vanillecreme:

- 800 ml Milch (in 650 ml und 150 ml aufgeteilt)
- 85 g Zucker
- 65 g Vanille-Puddingpulver
- 2 Eigelb

Florentiner-Masse:

- 75 g Butter
- 90 g Rohrzucker
- 90 g Honig
- 100 g Mandelblättchen

Biskuitteig für Biskuitbrösel:

- 65 g Marzipanrohmasse
- 2 Eigelb (40 g)
- 2 Eier (100 g)
- 65 g Zucker
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Schale einer Bio-Zitrone
- 20 g Butter
- 55 g Weizenmehl, Type 405
- 10 g Speisestärke

Zubereitung

Für den Mürbeteig zimmerwarme Butter mit Zucker, Milch, Salz und Zitronenschale in eine Schüssel geben und mit der Küchenmaschine oder dem Handrührgerät vermischen.

Mehl und Backpulver vermischen, dann sieben und anschließend zur Buttermischung geben und mit der Küchenmaschine einkneten.

Nicht lange kneten, sonst wird der Teig brandig. Den Teig in Frischhaltefolie einpacken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in ca. 1 cm dicke Spalten schneiden.

In einem Topf Wasser mit 3 EL Zucker aufkochen und die Apfelspalten darin ca. 5 Minuten blanchieren, herausnehmen und abtropfen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Den Mürbeteig auf einer bemehlten Fläche auf 3 mm Stärke ausrollen und in eine gefettete konische Kuchenform mit 24 cm Durchmesser und 5 mm hohem Rand geben. Den Mürbeteigboden dünn mit etwas Aprikosenmarmelade bestreichen und die Biskuitbrösel darauf verteilen, dann mit den blanchierten Apfelspalten belegen. Für die Vanillecreme in einem Topf 650 ml Milch mit Zucker aufkochen. Puddingpulver mit Eigelben und 150 ml Milch vermischen, in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen.

Die belegte Kuchenform mit der gekochten Vanillecreme übergießen und sofort in den 190 Grad heißen Backofen schieben und ca. 30 Minuten backen.

Für die Florentiner-Masse Butter, Zucker und Honig in einem Topf aufkochen und ca. 4 Minuten kochen lassen, dann die Mandelblättchen untermischen.

Nach 30 Minuten Backzeit den Kuchen mit der Florentinermasse bestreichen und den Kuchen weitere ca. 30 Minuten backen, bis der Rand sowie die Oberfläche des Kuchen eine goldgelbe Farbe ausweisen.

Den Kuchen auskühlen lassen und danach stürzen.

Zusatzrezept: Biskuitteig für Biskuitbrösel:

Den Backofen auf 190 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Biskuit Marzipan mit den Eigelben in der Küchenmaschine verrühren, bis alles vollständig vermischt ist. Die Eier, Zucker, Salz und Zitronenschale zugeben und mit der Küchenmaschine, 8-10 Minuten aufschlagen. Die Masse sollte Stand haben, zur Probe mit dem Finger rein tupfen, Finger umdrehen, dann muss die Spitze der Masse auf dem Finger stehen bleiben.

Butter in einem Topf schmelzen.

Mehl und Stärke vermischen, dann sieben und unter die Eimasse mehlieren (vorsichtig unterheben). Wenn die Masse sich mit dem Mehl zu vermischen beginnt, die flüssige (jedoch nicht zu heiße Butter) langsam eingießen und unterheben.

Einen Alu-Backring mit 24 cm Durchmesser mit Backpapier (als Boden) einschlagen und auf ein Backblech stellen.

Die Masse einfüllen und im vorgeheizten Ofen ca. 20-35 Minuten backen.

Bevor der Boden aus dem Ofen genommen wird, mit der Trampolinprobe prüfen, ob er fertig gebacken ist. Nach dem Backen wiederrum ein Backpapier auflegen und den Boden stürzen. Ring und Backpapier abziehen.

Florentiner-Apfelkuchen

Kuchen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 1

Kuchen

Zutaten

Deutsche Buttercreme:

- 100 g Zucker
- 25 g Eigelb
- 50 g Weizenstärke
- 500 ml Vollmilch
- Vanillemark/Vanillearoma
- 280 g Butter
- 70 g Kokosfett (in Würfel geschnitten)
- 1 Prise Salz

Biskuitring:

- 450 g Eier (ca.8 bis 9)
- 250 g Zucker
- 125 g Mehl
- 125 g Weizenstärke
- 125 g flüssige Butter
- Vanillemark/Vanillearoma
- Zitronenaroma
- 1 Prise Salz

Krokant:

- 160 g Zucker
- 160 g gehackte und geröstete Mandeln

Füllung:

Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Zubereitung Buttercreme:

Zucker, Eigelb, Weizenstärke und Vanille mit 100 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch dazugeben und unter stetem Rühren cremig kochen. Das Kokosfett darunter geben und mit dem Handmixer rühren, bis die Creme Körpertemperatur erreicht hat. Die Butter separat schaumig schlagen und dann unter die vorbereitete Creme ziehen.

Zubereitung Biskuitring = Wiener Masse:

Die Eier mit Zucker, Salz, Vanille und Zitrone im Wasserbad warm aufschlagen, herunternehmen und weiter schlagen bis die Masse kalt ist. Das Mehl mit der Weizenstärke mischen und langsam in die Eiermasse rieseln lassen und dabei mit einem Spachtel/Holzlöffel unterheben. Dünnen Strahl in die Masse einlaufen lassen und dabei mit einem Spachtel/ Holzlöffel unterziehen. Eine Kranzform fetten und mehlen, die Masse einfüllen und ca. 45 Minuten bei 190 Grad backen. Nach dem Auskühlen den Ring aus der Form stürzen und in 3 Schichten schneiden.

Tipp: Der Biskuitring kann auch schon am Vortrag gebacken werden.

Zubereitung Krokant:

Zucker in einer Teflonpfanne hellbraun schmelzen, die Mandeln hinzugeben und zügig unterrühren. Den heißen Krokant auf Backpapier geben und mit einem Holzlöffel flach andrücken. Nach dem Erkalten den Krokant brechen und mit einem Rollholz oder Ähnlichem zerstoßen. Zubereitung Frankfurter Kranz: Die einzelnen Lagen des Biskuitrings mit Buttercreme und etwas Preiselbeerkonfitüre füllen und dabei übereinander setzen.

Anschließend den Ring rundherum mit Buttercreme einstreichen und mit einem Pergamentpapierstreifen glatt ziehen. Abschließend mit Krokant bestreuen.

Alternative: Es kann auch fertiger Krokant verwendet werden. Zur Dekoration Buttercremetupfen aufspritzen. Anmerkung: So wie oben beschrieben kennt man weitläufig den Frankfurter Kranz. Es gibt aber auch die Variante, in der die Buttercreme mit Mocca abgeschmeckt und die Böden mit Kirschwasser getränkt werden. Die Dekoration bleibt jedoch die gleiche.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 2

Kuchen
Eva Heß

Zutaten

Teig:

- 4 Eier, Größe L
- 4 Eigelb, Größe L
- 190 g Zucker
- 150 g Weizenpuder
- 100 g Mehl
- 100 g Butter

Buttercreme:

- 400 g Milch
- 80 g Zucker
- 35 g Vanille-Puddingpulver
- 2 Eigelb, Größe L
- 1 Prise Salz
- 400 g Butter

Tränke:

- 150 ml Läuterzucker (75 ml Wasser aufgekocht mit 75 g Zucker)
- 2 cl Kirschwasser

Krokant:

- 200 g Zucker
- 100 g gehobelte Mandeln

außerdem:

- 200 g Kirschkonfitüre
- 8 kandierte Kirschen

Zubereitung

Für den Teig

Eier, Eigelb und Zucker warm und kalt aufschlagen (d.h. Zutaten in einer Schüssel auf einem Wasserbad auf ca. 38 Grad erhitzen und verrühren und dann wird die Masse kalt zu Ende geschlagen). Butter schmelzen und mit dem gesiebten Mehl und Weizenpuder unter die kalt geschlagene Eiermasse heben.

Eine Frankfurter Kranzform (ersatzweise eine Ringform mit Rohrbodeneinsatz) buttern und bemehlen. Den Teig einfüllen und 40 bis 45 Minuten bei 200 Grad Ober-Unterhitze backen.

Nach dem Backen noch lauwarm aus der Form stürzen und über Nacht auskühlen lassen.

Für die Füllung und Ummantelung:

Puddingpulver, 8 EL Milch und Eigelb mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Milch mit dem Zucker und einer Prise Salz aufkochen. Das Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen lassen. Vom Herd nehmen, Pudding auf Raumtemperatur abkühlen lassen, dann durch ein Sieb streichen. Butter schaumig rühren und den Pudding nach und nach unterrühren.

Für den Krokant:

Zucker in Pfanne schmelzen lassen und gehobelte Mandeln einstreuen. Die Masse auf ein geöltes Marmorbrett gießen, auskühlen lassen und mit einem Nudelholz oder Messer zerkleinern.

Für den Tortenaufbau:

Den Teigkranz drei mal horizontal durch schneiden. Auf den unteren Kranz Buttercreme streichen. Einen Boden auflegen und mit Läuterzucker tränken, erst mit Kirschkonfitüre, dann mit Buttercreme bestreichen. Den dritten Kranz auflegen, tränken und mit Buttercreme bestreichen. Dann mit dem letzten Boden abschließen. Den Kranz mit Buttercreme einstreichen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Anschließend mit Krokantstreuseln einmanteln. Mit der restlichen Buttercreme 16 Rosetten oder Tupfen spritzen und mit je einer ½ kandierten Kirsche verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 3

Kuchen

Zutaten für eine Kranzform (Durchmesser 22 cm)

Rührteig:

100 g weiche Margarine oder Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

4 Tropfen Dr. Oetker Natürliches Zitronen-Aroma (aus klassischem Röhrchen) oder 1/2 klassisches Röhrchen Dr. Oetker Rum-Aroma

1 Prise Salz

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

2 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

Krokant:

10 g Butter

60 g Zucker

125 g gehackte Mandeln

Buttercreme:

1 Päckchen Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

500 ml Milch

250 g weiche Butter

außerdem:

3 EL Johannisbeergelee oder Erdbeerkonfitüre

einige rote Belegkirschen

Zubereitung

Kranzform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Rührteig:

Margarine oder Butter in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Gustin und Backin mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in die Kranzform füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 40 Minuten. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Krokant:

Butter, Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant gebräunt ist, ihn auf ein Stück Alufolie geben und erkalten lassen.

Buttercreme:

Einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker und Milch zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren. Weiche Butter mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

Gelee mit einem Schneebesen glatt rühren oder Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden damit bestreichen. Die 2 unteren Böden mit insgesamt der Hälfte der Buttercreme bestreichen und alle Böden zu einem Kranz zusammensetzen. Mit der übrigen Buttercreme den Kranz vollständig bestreichen (1-2 Esslöffel zum Garnieren zurücklassen) und den Kranz mit Krokant bestreuen.

Die zurückgelassene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, den Kranz damit verzieren und mit Belegkirschen garnieren. Frankfurter Kranz mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Frankfurter Kranz 4

Kuchen

Zutaten für Kranz-Kuchenform, 28 cm Durchmesser mit

Boden:

etwas Butter und Mehl zum Ausfetten der Form

7 Eier

225 g Zucker

30 g Wasser

75 g Butter

225 g Weizenmehl Type 405

75 g Speisestärke

Tränke:

110 ml Wasser

35 g Zucker

30 ml Kirschwasser

Buttercreme:

1 Vanilleschote

280 ml Milch(aufgeteilt in 40 ml

30 g Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

130 g Butter (aufgeteilt in 10 g

Zusätzlich:

150 g Preiselbeerkonfitüre

ca. 150 g Mandelkrokant

einige Belegkirschen

Zubereitung

Den Backofen auf 190 Grad Ober-Unterhitze vorheizen.

Die Kuchenform gut mit weicher Butter einfetten und mit Mehl abstauben.

Eier, Zucker und 30 ml Wasser in einen Schlagkessel geben und über dem heißen Wasserbad aufschlagen und auf 35 Grad erwärmen, dann die Masse in die Rührschüssel der Küchenmaschine geben und ca. 8 Minuten aufschlagen, bis sie einen schönen Stand hat.

Butter in einem Topf schmelzen. Mehl und Stärke vermischen und unter die Eiermasse heben, dann die flüssige Butter unterrühren.

Die Masse sofort in die vorbereitete Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 Minuten backen.

Bevor alles aus dem Ofen genommen wird, mit der „Trampolinprobe“ prüfen, ob der Teig fertig gebacken ist.

Den Teig nach dem Backen vorsichtig auf ein Gitter stürzen und auskühlen lassen.

Dann in 3 ungefähr gleichdicke horizontale Scheiben schneiden.

Für die Tränke Wasser mit Zucker in einen Topf geben und aufkochen. Etwas abkühlen lassen und mit Kirschwasser abschmecken.

Für die Buttercreme die Vanille horizontal halbieren und das Mark herausstreichen. 4 EL Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Restliche Milch mit Zucker, 10 g Butter und Vanillemark in einen Topf geben und aufkochen. Das angerührte Puddingpulver in die kochende Milch geben und abbinden. Dann sofort auf einen tiefen Teller gießen und mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und erkalten lassen. 120 g zimmerwarme Butter mit Küchenmaschine ca. 5 Minuten aufschlagen, dann nach und nach die kalte Vanillecreme zugeben und glatt und schaumig rühren. Für den Kuchenaufbau die untere Kuchenbodenscheibe leicht tränken und mit etwas Buttercreme einstreichen.

Die Preiselbeerkonfitüre in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Creme einen Ring Konfitüre aufspritzen.

Darauf den zweiten Boden aufsetzen, wieder etwas tränken, mit Buttercreme bestreichen und Preiselbeerkonfitüre aufspritzen.

Mit dem Deckelboden abschließen. Den Kuchen komplett außen mit der restlichen Buttercreme eher etwas dünn einstreichen und mit einem Stück Back- oder Pergamentpapier abziehen. Dann die Außenfläche mit Krokant bestreuen.

Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und auf die Kuchenoberfläche kleine Tupfen spritzen. Diese mit geviertelter Belegkirsche belegen.

Den Frankfurter Kranz im Kühlschrank ca. 1 Stunde anziehen lassen, dann kann er serviert werden.

Tipp: Mandelkrokant selbst gemacht

Für den Krokant 150 g Mandeln auf ein Backblech geben und im Backofen bei 150 Grad einige Minuten goldbraun rösten, dann etwas abkühlen lassen und grob/fein mahlen.

125 g Zucker in einer Pfanne goldgelb karamellisieren, die gemahlenden Mandeln untermischen.

Dann alles auf eine Steinplatte oder ein Backpapier geben, mit einer Palette flach streichen und auskühlen lassen.

Die ausgekühlte Masse von der Platte oder dem Papier lösen und fein hacken.

Franzbrötchen im Kasten backen

Gebäck

Zutaten

- 1 Packung Weißbrot-Backmischung (500 g)
- 1 unbehandelte Zitrone
- 120 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 60 g Butter

Zubereitung

Brotteig nach Packungsanweisung zubereiten und an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen. Inzwischen 1 EL Zitronenschale fein abreiben. Die Schale mit Zucker und Zimt mischen. Butter zerlassen und abkühlen lassen.

Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und zu einer Fläche von 50 x 30 cm ausrollen. Teig mit der Hälfte der Butter bestreichen und mit einem Teil der Zuckermischung bestreuen. Teig von der Längsseite aufrollen.

Rolle halbieren, eine Hälfte mit der Naht nach unten in eine gefettete Kastenform geben, etwas flach drücken. Etwas von der Butter drüber gießen, restliche Zimt-Zucker-Mischung darüber streuen und die andere Hälfte darauf setzen, etwas flach drücken und mit einem scharfen Messer so der Länge nach einschneiden, dass beide Enden noch zusammenhalten, restliche Butter darüber geben. Form abdecken und 30 Minuten gehen lassen.

Brot in der Form auf dem Rost auf der 2. Schiene von unten im heißen Backofen bei 250 Grad 35 Minuten backen. Brot aus der Form stürzen und mit der Unterseite nach oben auf dem Rost weitere 10 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Französische Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

200 g Butter
180 g Zucker
1 EL Zimt
125 g Mehl
4 Eier
1 EL Backpulver
100 g geriebene Mandeln
1 EL Rum
100 g geriebene Schokolade
500 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zubereitung

Eigelb, Butter und Zucker schaumig rühren, dann Rum, Zimt, Mandeln und Schokolade dazugeben. Mehl und Backpulver sieben und untermischen. Eischnee untermischen. Die Masse in eine Springform füllen und die Kirschen auf den Teig legen.

Bei 180 Grad ca. 50 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Französischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

150g Butter
4 Eier
150g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Backpulver
Messerspitze
150g Mehl
500g Äpfel

Bestreuen:

20g Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Für den Teig Butter schmelzen, abkühlen, aber nicht festwerden lassen. In der Zwischenzeit Eier, Zucker, Vanillinzucker und Salz schaumig schlagen. Abgekühltes Fett, Backpulver und Mehl drunter mischen.

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse rausschneiden. Äpfel in dünne Scheiben schneiden und unter den Teig heben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und den Teig einfüllen. Die Form dann in den vorgeheizten Ofen auf die unterste Schiene stellen, und bei 200 Grad ca. 50 Minuten backen.

Kuchen herausnehmen, vorsichtig aus der Form lösen und auf einen Kuchendraht legen.

Puderzucker und Vanillinzucker mischen. Den warmen Kuchen damit bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Französischer Kirschauflauf

Kuchen

Zutaten für 4 Portionen

750 g Süßkirschen (aus dem Glas)
Butter für die Form
40 g Zucker
Puderzucker zum Bestreuen

Teig:

3 Eier
60 g Zucker
30 g Weizenmehl
0,3 l Vollmilch
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Die Kirschen abtropfen lassen. Eine Auflaufform mit Butter ausstreichen. Die Kirschen gleichmäßig in der Form verteilen.

Kirschen mit 40 g Zucker bestreuen. Den Backofen auf 220 Grad vorheizen.

Inzwischen für den Teig Eier, Zucker, Mehl und abgeriebene Zitronenschale mit dem Schneebesen oder Handrührgerät gründlich vermischen. Über die Kirschen gießen.

Den Auflauf auf der mittleren Schiene des Backofens bei mittlerer Hitze in etwa 45-50 Minuten goldgelb backen.

Den Auflauf mit Puderzucker bestreuen und sofort servieren.

Tipp: Dieser süße Auflauf schmeckt sowohl heiß als auch kalt. Anstelle der Kirschen kann man auch abgezogene, in Würfel geschnittene Pfirsiche für das Rezept verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Fruchtige Grießtorte

Kuchen

Zutaten

Boden:

200 g Zwieback

100 g Butter

Füllung:

750 ml Milch

100 g Grieß

8 Blatt Gelatine

200 ml Schlagsahne

Likör nach Geschmack (z. B. Orangenlikör)

Beeren (z. B. Himbeeren, Blaubeeren)

Kirschen (am besten frisch, sonst mit Früchten aus Glas oder Tiefkühltruhe)

1 - 2 roter Tortenguss, je nach Obstmenge
Päckchen

Zucker

Zubereitung

Für den Boden die Zwiebäcke fein zerbröseln oder mahlen. Butter in einem Topf schmelzen und mit den Bröseln vermengen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen und die Zwiebackmasse auf dem Boden verteilen. Gut andrücken, damit der Boden hält. Die Form erst einmal in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Grießbrei kochen. Dazu die Milch aufkochen und den Grieß einrühren. Mit etwa 2 EL Zucker süßen. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und in dem heißen Brei unter ständigem Rühren auflösen. Steif geschlagene Schlagsahne unterheben. Wer mag, kann dem Brei ganz nach Geschmack auch noch etwas Likör hinzufügen, z. B. Orangenlikör. Die Masse auf den Zwiebackboden geben, glatt streichen und die Form wieder in den Kühlschrank stellen. Dort bleibt sie für mindestens zwei Stunden, damit sie richtig fest wird.

Dann ist die Fruchtschicht dran. Kris Finke nimmt z. B. frische Himbeeren und Blaubeeren sowie abgetropfte Sauerkirschen aus dem Glas. Wie viele genau, hängt ein bisschen davon ab, wie dick die Fruchtschicht werden soll. Das kann jeder selbst nach eigenem Geschmack entscheiden, z. B. je ein Schälchen Himbeeren (250 g) und Blaubeeren (500 g) und ein Glas Sauerkirschen (720 ml). Die Menge der Früchte bestimmt auch ein bisschen die Menge des Tortengusses. Ein bis zwei Päckchen sollten reichen, damit keine Beere verrutscht.

Zuerst die Beeren auf die Creme geben, dann den nach Packungsanweisung zubereiteten Tortenguss auf den Beeren verteilen. Anschließend kommt die Torte noch einmal in den Kühlschrank, wieder für rund zwei Stunden. Dann ist alles gut durchgekühlt und fest geworden und der Ring der Springform kann gelöst werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gebackener Aprikosenkuchen

Kuchen

Zutaten für Kuchenform: 26 cm Durchmesser

Mürbteig:

50 g Zucker

100 g Butter

150 g Weizenmehl

1 Prise Salz

Rührteig:

70 g Marzipanrohmasse

65 g

Puderzucker

70 g Butter

1 Prise Salz

Mark einer halben Vanilleschote

4 Eigelb

4 Eiweiß

70 g Weizenmehl

40 g Weizenpuder

100 g gehackte Kuvertüre

20 g frische Aprikosen (geviertelt)

Belag:

300 g frische Aprikosen (halbiert)

1 Päckchen Tortenguss

3 EL Aprikosenkonfitüre

Dekor:

3 EL Mandeln gehobelt geröstet

1 TL gehackte Pistazien

verschiedene Beeren als Auflage

1 Minzezweig

außerdem:

0,5 l Wasser

250 ml Weißwein

Saft von 1 Zitrone

Gebackener Aprikosenkuchen

Kuchen

Zubereitung

Vorbereitung (ca. 20 Minuten): Aus Zucker, Butter und Weizenmehl einen Mürbteig herstellen und ca. 2 mm dick ausrollen. Einen Ring mit 26 cm Durchmesser ausstechen und nur ganz leicht bei 180 Grad anbacken.

Alle Aprikosen waschen, halbieren und schälen. Einen halben Liter Wasser, mit 250 ml Weißwein und Saft einer Zitrone zum Kochen bringen. Die halbierten Aprikosenhälften hinzufügen und bissfest blanchieren. In ein Sieb geben und gut abtropfen lassen, 200 g der Aprikosenhälften vierteln. Tortenring um den gebackenen Mürbteigboden stellen und auf ein Backblech legen.

Zubereitung (ca. 20 Minuten): Eigelb mit Marzipanrohmasse glatt arbeiten. Butter, Puderzucker, Salz, Vanille und Eigelb-Marzipan-Gemisch schaumig rühren. Weizenmehl und Weizenpuder zusammen sieben, mit der gehackten Kuvertüre vermengen und unter die Buttermasse rühren.

Zum Schluss Eiweiß und Zucker zu Schnee aufschlagen, 200 g geviertelte, blanchierte Aprikosen unterziehen und flott unter den Rührteig heben. Masse in den Ring einfüllen und bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen. Deckel mit 2 EL Aprikosenkonfitüre bestreichen, mit den Aprikosen hälften belegen und mit Tortenguss abglänzen. Rand mit auf ein Backblech legen. Rand mit Aprikosenkonfitüre dünn bestreichen, Mandeln und Pistazien mischen und den Rand einstreuen. Mit verschiedenen frischen Beeren und frischer Minze noch dekorativ ausgarnieren. Weizenmehl und Weizenpuder zusammen sieben, mit der gehackten Kuvertüre vermengen und unter die Buttermasse rühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gekochte Sahnetorte

Kuchen

Zutaten

4-5 EL Wasser
175 g Zucker
175 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

6 Becher Sahne a 250 g
1 Tafel Vollmilch-Mokkasahne-Schokolade

Zubereitung

Für diese Torte muss man sich Zeit nehmen. Zuerst die Sahne mit der Schokolade aufkochen und erkalten lassen. Dann für eine Nacht in den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aufschlagen.

Für den Biskuitboden drei Eigelb zusammen mit dem Wasser schaumig schlagen. Den Zucker langsam dazugeben und währenddessen weiter schlagen. Dann das Eiweiß steif schlagen und zur EigelbWasser-Zucker-Mischung geben.

Das Mehl und das Backpulver vermischen, über die Masse sieben (dann wird der Boden lockerer) und ebenfalls vorsichtig unterheben. Den Teig in einer vorgefetteten Form bei 200 Grad Umluft ca. 15-20 Minuten backen. Den Biskuitboden anschließend auskühlen lassen und in drei Böden schneiden.

Jetzt die Torte bauen: Den ersten Boden mit der Schoko-Sahne-Mischung bestreichen, Boden Nummer zwei darauf legen, ebenfalls bestreichen. Schließlich den dritten Boden auflegen und die restliche Mischung auf der Oberseite und um den Rand auftragen.

Die Oberseite der Torte kann nach Belieben verziert werden zum Beispiel mit Mokkabohnen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Getränkter Espresso-Cake

Kuchen

Zutaten für 1 Cakeform von 30 cm Länge

Teig:

- 200 g Butter, weich
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Salz
Messerspitze
- 4 Eier
- 180 ml Halbrahm
- 2 EL Kaffeebohnen (Espresso) frisch gemahlen
- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver

Tränkflüssigkeit:

- 150 ml Espresso frisch
- 75 - 100 g Puderzucker
- 3 EL Cognac, nach Belieben

Zubereitung

Für den Teig die Butter rühren, bis sich Spitzchen bilden. Zucker, Vanillezucker und Salz dazurühren.

Die Eier beifügen, rühren, bis die Masse hell ist. Rahm, Kaffeepulver und Mandeln darunter mischen. Mehl und Backpulver dazusieben und darunter mengen.

Den Teig in die mit Backpapier ausgelegte Form füllen.

In der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 60-65 Minuten backen. Den Cake in der Form leicht auskühlen lassen.

Für die Tränkflüssigkeit alle Zutaten verrühren.

Mit einer Stricknadel oder einem Holzspiesschen Löcher in die Oberfläche des noch leicht warmen Cakes stechen.

Die Tränkflüssigkeit portionenweise langsam über den Cake träufeln, den Cake auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Getränkter Mohnkuchen

Kuchen

Zutaten

- 4 Eier
- 3 Tassen Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse Sonnenblumenöl
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 Tasse Grieß
- 1 Tasse Mehl
- 1 Tasse Blaumohn
- 1 Prise Salz
- 1 Zitrone, davon der Saft
- 1 Becher Sahne, geschlagen
- 200 g Walnusskerne

Zubereitung

Eier 5 Minuten schlagen. 1 Tasse Zucker, Vanillezucker und die Hälfte vom Öl zufügen und alles mit einem Schneebesen gründlich solange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Backpulver, Grieß und Mehl mischen und die Masse in die erste Schüssel sieben.

Alles zu einem Teig verrühren. Mohn, Salz und restliches Öl zum Teig geben und schnell mischen.

Die Kuchenbackform mit Butter einfetten, die Teigmasse einfüllen und den Kuchen 25 Minuten backen. 2 Tassen Zucker mit 3 Tassen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.

Zitronensaft zugießen und bei starker Hitze ohne Deckel etwa 5 Min. kochen. Anschließend kaltstellen.

Kuchen abkühlen lassen, in der Form auf eine größere Platte stellen und nach und nach mit dem Sirup tränken. Anschließend richtig auskühlen lassen und mit der Sahne bedecken. Gehackte Walnüsse darüber streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 5 Eier
- 100 g Butter
- 300 g Zucker
- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- ca. 50 g Mandelblätter
- 1 Glas Sauerkirschen
- 800 g Schmant
- 2 Päckchen Paradiescreme Vanille
- 200 g Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker

Zubereitung

Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen, 200g Zucker einrieseln lassen. Einen Rührteig erstellen aus 5 Eigelb, 100g Zucker, Mehl und Backpulver.

Zwei Springformen (26cm) mit Backpapier auslegen. In jede Form jeweils die Hälfte des Teiges verteilen, dann jeweils die Hälfte des Eischnees darauf geben, mit Mandelblättern bestreuen. Die beiden Böden ca. 20 Min. backen, anschließend erkalten lassen. Einen der Böden in Tortenstücke teilen.

Kirschen gut abtropfen lassen und auf dem anderen Boden verteilen. Für die Füllung Schmant und Paradiescreme verrühren und auf die Kirschen streichen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Sahne mit Vanillezucker schlagen und auf dem Kuchen verteilen. Den 2. geschnittenen Boden auf die Sahne legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühweingelee

Gebäck

Zutaten

- 700 ml trockener Rotwein
- 300 ml roter Traubensaft
- Saft von zwei Orangen
- 1 TL Schalenabrieb (Bio)
- 1 kg Gelierzucker 1:1
- 1 Tüte Zitronensäure
- 2 Zimtstangen
- 2 Sternanis
- 1 TL Kardamonpulver
- 6 Gewürznelken

Zubereitung

Rotwein in einen Topf geben. Orangen halbieren, auspressen und den Saft zugeben.

Alle Gewürze bis auf die Zitronensäure zugeben, kurz aufkochen und dann 2 Stunden ruhen lassen.

Die groben Gewürze aus dem Glühwein sieben und den Traubensaft und die Zitronensäure hinzugeben. Gelierzucker hinzufügen und alles unter ständigem Rühren aufkochen und mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

Das Gelee in Schraubgläser füllen, 10 Minuten auf den Kopf stellen. Anschließend umdrehen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühweinkuchen

Kuchen
Eva Heß

Zutaten

- 1 Gugelhupfform oder Kastenform
- Rührteig:
 - 250 g Butter (weich)
 - 100 g Zucker
 - 2 EL Honig
 - 4 Eier
 - 300 g Mehl
 - 1 TL Backpulver
 - 1 TL Kakao
 - 1 /2 TL Zimt
 - 1 Nelken
- Messerspitze
- 1 Kardamom
- Messerspitze
- 100 g Kuvertüre, zartbitter, gehackt
- 50 g Mandeln, gehackt und geröstet
- 100 ml Glühwein
- außerdem:
 - 100 ml Glühwein
- Garnitur:
 - 150 g Puderzucker
- 3 - 4 EL Glühwein (ca. 35 ml.)

Zubereitung

Für den Rührteig:

Mehl, Backpulver, Kakao, Zimt, Nelken und Kardamom sieben und mischen. Die weiche Butter mit Zucker und Honig schaumig schlagen. Anschließend abwechselnd Eier und gesiebttes Mehl mit Gewürzen zugeben. Zum Schluss gehackte Kuvertüre, gehackte und geröstete Mandeln und Glühwein unterrühren.

Eine Napfkuchenform (Gugelhupfform) oder eine Kastenform fetten und mehlen. Rührteigmasse einfüllen und bei 180 Grad Ober- und Unterhitze ca. 50 Minuten backen. Kurz auskühlen lassen und den Kuchen aus der Form stürzen und mit 100 ml Glühwein tränken.

Für die Garnitur:

Puderzucker und Glühwein miteinander verrühren und die Mischung mit einem Pinsel auf den Kuchen auftragen.

Den frisch gebackenen Kuchen mit einem Glas Glühwein servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühwein-Sahnetorte

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Boden:

- 5 Eigelb
- 130 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote, ausgeschabt
- Schalenabrieb einer halben unbehandelten Zitrone
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 130 g Mehl
- 40 g Stärkepulver

Sahnefüllung

- 100 ml Glühwein
- 100 ml Orangensaft
- 160 g Zucker
- 1 gemahlene Nelken
Messerspitze
- 20 g Blattgelatine
- 650 g Sahne

Garnitur:

- 250 - 300 g Sahne
- 1 - 2 Orangen
- Pistazien, gehackt
- Schokospäne

Zubereitung

Boden

Eiweiß mit 90 g Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Anschließend Eigelb mit restlichem Zucker und Gewürzen aufschlagen. Eischnee vorsichtig unter das Eigelb heben. Mehl mit Stärkepulver unterrühren. In die Form füllen und bei 190 Grad ca. 25 Minuten backen.

Tipp

Den Boden am besten am Vortag backen.

Boden aus der Form schneiden und 2-mal durchschneiden, so dass man drei Böden erhält. Unteren Boden in die Form geben, leicht mit Glühwein tränken.

Sahnefüllung

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, dann im Wasserbad auflösen. Sahne aufschlagen. Glühwein und Orangensaft mit Zucker und Nelken verrühren. Heiße, aufgelöste Gelatine einrühren und sofort Sahne unterheben. Die Hälfte der Sahnefüllung auf den unteren Boden streichen, dann den zweiten Biskuitboden draufsetzen. Diesen Boden stärker mit Glühwein tränken. Die restliche Sahnefüllung einfüllen und glatt streichen. Über Nacht kühl stellen.

Am nächsten Tag mit frisch aufgeschlagener Sahne einstreichen, mit einem Zackenhorn riefen und oben glatt streichen. In beliebige Stücke mit dem Messer oder Einteiler anzeichnen, auf jedes Stück eine Rosette garnieren. Orange halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Rosette setzen. Das Mittelstück mit gehackten Pistazien und geschabten Schokospänen bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Glühweinschnitten

Kuchen
Monika Heide

Zutaten

250 g Butter
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Mehl
2 TL Backpulver
100 g Vollmilchschokolade

Glasur:

1/8 l Glühwein
1 Päckchen Puderzucker
gehackte oder gemahlene Mandeln

Zubereitung

Die Schokolade im Wasserbad zergehen lassen. Den Rührteig aus den Zutaten herstellen, Teig auf ein Blech geben.

Bei 180° C ca. 20 Min. backen.

Glasur: Zuckerguß mit heißem Glühwein herstellen, den Kuchen bestreichen, gehackte oder gemahlene Mandeln darüber streuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Golden Girls Schokoladen-Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbteig:

300 g Mehl

1 Ei

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

200 g Margarine oder Butter

Klarsichtfolie

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Form

Füllung:

800 g Doppelrahm-Frischkäse (70% Fett i.Tr.)

150 g Zucker

3 Eier (Klasse 3)

1 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Becher (200 g) Schlagsahne

1 Becher (150 g) stichfeste saure Sahne

2 Tafeln (zu 100 g) Zartbitterschokolade

4 EL Rum

2 EL Puderzucker

Golden Girls Schokoladen-Käsekuchen

Kuchen

Zubereitung

Mehl auf ein Backbrett geben. In die Mitte eine Mulde drücken. Ei, Zucker und Vanillin - Zucker hinein geben. Kaltes Fett in Flöckchen darauf verteilen.

Mit einem großen Messer durchhacken, damit sich die feuchten und trockenen Teile verbinden. Dann schnell zu einem glatten Teig kneten. In Folie wickeln und 30 Minuten kühl stellen

Frischkäse, Zucker, Eier und Vanillin- Zucker schaumig schlagen. Von der Sahne 3 EL abnehmen. Restliche Schlagsahne und saure Sahne unterrühren.

Schokolade kleinbrechen. Mit den 3 EL Sahne bei schwacher Hitze schmelzen. Etwas abkühlen lassen.

Schokoladenmasse und Rum unter die Frischkäse - Creme rühren.

Gut die Hälfte des Mürbeteigs auf leicht bemehlter Fläche auf die Größe des Springformbodens (26cm) ausrollen.

In die gefettete Springform legen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen. An den Springformrand legen und hochdrücken. Nach Belieben die obere Kante begradigen.

Schokoladen - Käsemasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175-200 Grad / Gas: Stufe 2-3 / Umluft: 160-180 Grad) 65 - 70 Minuten backen.

Auskühlen lassen. Aus der Form nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Ergibt circa 16 Stücke.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Grüne Torte mit Waldmeister und Pippich

Kuchen

Zutaten

Für eine Tortenform mit Aluring, 28 cm Durchmesser, 5 cm hoch

1 Päckchen Götterspeise grün (Waldmeistergeschmack)

250 ml Wasser

3 EL Zucker

200 g Frischkäse

2 Päckchen Vanillezucker

3 EL Zucker

500 ml Sahne

1 EL Zucker

1 TL Sahnesteif

5 Blatt Gelatine

1 Dose Pfirsiche gesüßt, halbe Frucht

Zubereitung

Aluring auf einen Aludeckel legen und einen Biskuitboden mit ca. 1,5 bis 2 cm Höhe einlegen.

Masse Zuerst das Päckchen Götterspeise grün mit den 3 Esslöffeln Zucker vermischen, dann das Wasser einrühren. Auf den Herd stellen und erwärmen, bis sich die Kristalle aufgelöst haben. Nicht Kochen! Zum Auskühlen stellen.

Abgetropfte Pfirsichhälften ringförmig auf den Biskuitboden legen.

Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und dem Zitronensaft glatt rühren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne aufschlagen. Während des Aufschlagens den mit Sahnesteif vermischten Zucker einlaufen lassen.

Eingeweichte Gelatine entweder im Wasserbad, oder im Mikroherd auf kleinster Stufe auflösen. Dann in die Götterspeise, die inzwischen abgekühlt ist aber noch nicht steif geworden ist, einrühren. Dies dann mit dem glatt gerührten Frischkäse zusammenrühren und dies wiederum unter die aufgeschlagene Sahne heben. Die gesamte Masse wird dabei etwas dünnflüssig.

Fertigstellen und Anrichten In den Ring auf den Biskuitboden und die Pfirsiche füllen, glatt streichen. Für einige Stunden in die Kühlung geben. Mit geschlagener Sahne einstreichen, den Rand mit gehackten Pistazien bestreuen, Tupfen aus Sahne aufdressieren und Pfirsichscheiben auflegen.

In der Mitte Schokospäne aufstreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Gute-Laune-Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

- 50 g Zartbitterschokolade
- 100 g weiche Butter
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 3 TL Kakaopulver
- 4 EL Milch
- 1 Glas Kirschen, 370 ml
- 1 EL Speisestärke
- 10 Blatt weiße Gelatine
- 600 g stichfeste saure Sahne
- 1 Zitrone
- 300 g Schlagsahne

Zubereitung

Schokolade grob hacken, Fett, 25 g Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und mit Milch unterheben. Schokolade unterheben und in eine gefettete Springform streichen. Im vorg. Ofen (175 Grad /Umluft150 Grad) backen.

Kirschen abtropfen (Saft auffangen), Stärke mit 3 EL Saft verrühren. Rest aufkochen und Stärke einrühren. Aufkochen und Kirschen unterrühren. Auskühlen.

Gelatine einweichen. Saure Sahne und Schale + Saft der Zitrone und 100g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. 3 EL saure Sahne einrühren und dann unter den Rest rühren.

Schlagsahne steif schlagen. Unter die saure Sahne heben. Formrand um den Boden legen und creme darauf streichen. Kompott als Kleckse darauf geben und mit einer Gabel unterziehen. 4 Stunden kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Halb gefrorene Limonen-Mascarpone-Tarte

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

250 g Löffelbiskuits
200 g Butter, davon 90 g flüssig
150 g weißer Zucker
80 g Hühnerei
5 g Zitronenschale
80 g Limettensaft
750 g Mascarpone
250 g Sahne
Backpapier
50 g frische Himbeeren
50 g gefrorene Himbeeren
Läuterzucker
etwas Himbeergeist (nach Geschmack)
brauner Zucker zum Karamellisieren
eine Springform (26 cm Durchmesser)

Deko:

15 g Zitronenmelisse
Puderzucker
Himbeermark

Halb gefrorene Limonen-Mascarpone-Tarte

Kuchen

Zubereitung

Die Biskuits in einem Gefrierbeutel mit der Küchenrolle fein zerbröseln und anschließend mit 90 g flüssiger Butter verkneten. Dann den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse mit den Händen in die Form drücken. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 10 Minuten backen. Danach den Boden erkalten lassen.

Für den Belag die restliche Butter, Zucker und Eigelb mit dem Quirl des Handrührers cremig schlagen. Nun die Zitronenschale und den Limettensaft zusammen mit der Mascarpone unter die Butter-Zuckermischung schlagen. Danach die Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

Den Rand der Springform dünn mit Öl ausstreichen und einen Backpapierstreifen anlegen. Die fertige Creme in die Form füllen und die Torte über Nacht einfrieren.

Die eine Hälfte der Himbeeren mit Himbeergeist aufkochen, die andere mit Läuterzucker. Zum Schluss den braunen Zucker über die einzelnen Stücke streuen und mit einem Brenner karamellisieren.

Zur Deko Zitronenmelisse, Puderzucker und einen kleinen Himbeerspiegel an den Rand geben.

Tipp: Diese Torte kann man mehrere Wochen zuvor zubereiten und einfrieren. Eine Stunde vor dem Servieren aus dem Tiefkühlschrank nehmen, dann ist sie innen halb gefroren und sehr erfrischend.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Haselnusskuchen

Kuchen

Zutaten für eine Springform (22 Zentimeter Durchmesser)

- 300 g geröstete Haselnüsse
- 5 Eier
- Salz
- 200 g Puderzucker
- 1 TL Vanille oder 1 Tütchen
abgeriebene Schale einer Zitrone und Orange
- 2 cl Orangenlikör
- 50 g bittere Schokolade

Außerdem:

- Butter für die Form
- Puderzucker oder
- 100 g dunkle Schokolade/Kuvertüre für den Überzug

Zubereitung

Falls es keine gerösteten Haselnüsse zu kaufen gibt, kann man ungeröstete auf einem Backblech verteilen und im 180 Grad Celsius heißen Backofen acht bis zehn Minuten lang rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch geben und tüchtig rubbeln, um möglichst viele Schalen zu entfernen. Zum Schluss die Nüsse im Zerkacker zerkleinern.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Salzprise steif schlagen und kalt stellen. Jetzt kann man mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Orangenlikör würzen. Teig wird mit Mixer angerührt

Schließlich die Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Erst jetzt mit dem Eischnee auflockern.

Diese Masse in eine gebutterte Form füllen, bei 150 Grad Celsius Heißluft oder 170 Grad Celsius Ober- und Unterhitze eine Stunde backen. Teig wird umgefüllt

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen ist unglaublich saftig und bleibt dies noch tagelang, vor allem, wenn er mit flüssiger Schokolade überzogen wird. Dafür die Schokolade hacken und behutsam schmelzen – in einem gut leitenden Topf auf milder Hitze oder im Dampfgarer. Das letzte Viertel zunächst zurückbehalten, um die schmelzende Schokolade, wenn nötig, abzukühlen. Auf den Kuchen gießen, mit einer Palette nach allen Seiten – auch an den Rand – verstreichen. Trocken und fest werden lassen.

Beilage: Schlagsahne – am besten ungesüßt, das ergibt einen schönen Kontrast zum süßen Kuchen.

Getränk: Dazu trinkt man ein Gläschen Likör, zum Beispiel Orangen- oder Zitronenlikör, eine Tasse Kaffee und/oder ein Gläschen Riesling-Beerenauslese aus Würtemberg.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Haselnuss-Schokokuchen

Kuchen
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zutaten Springform (22 cm) oder eine Kastenform (1,2

300 g geröstete Haselnüsse

5 Eier

Salz

200 g Puderzucker

1 TL Vanille oder 1 Tütchen

abgeriebene Schale einer Zitrone und Orange

2 cl Orangenlikör

50 g bittere Schokolade

Außerdem:

Butter für die Form

Puderzucker oder

100 g dunkle Schokolade/Kuvertüre für den Überzug

Haselnuss-Schokokuchen

Kuchen
Martina Meuth und
Bernd Neuner-

Zubereitung

Falls es keine gerösteten Haselnüsse zu kaufen gibt, kann man ungeröstete auf einem Backblech verteilen und im 180 Grad Celsius heißen Backofen acht bis zehn Minuten lang rösten, bis sie duften. Auf ein Tuch geben und tüchtig rubbeln, um möglichst viele Schalen zu entfernen. Zum Schluss die Nüsse im Zerkacker zerkleinern.

Die Eier trennen. Eiweiß mit einer Salzprise steif schlagen und kalt stellen. Jetzt kann man mit demselben Schlagbesen die Eigelbe mit dem Puderzucker dick und schaumig schlagen. Dabei mit Vanille, Zitronen- und Orangenschale sowie Orangenlikör würzen.

Schließlich die Haselnüsse sowie die gehackte Schokolade unterrühren. Erst jetzt mit dem Eischnee auflockern.

Diese Masse in eine gebutterte Form füllen, bei 150 Grad Celsius Heißluft oder 170 Grad Celsius Ober- und Unterhitze eine Stunde backen.

Den etwas abgekühlten Kuchen aus der Form stürzen und mit Puderzucker bestäuben.

Dieser Kuchen ist unglaublich saftig und bleibt dies noch tagelang, vor allem, wenn er mit flüssiger Schokolade überzogen wird. Dafür die Schokolade hacken und behutsam schmelzen – in einem gut leitenden Topf auf milder Hitze oder im Dampfgarer. Das letzte Viertel zunächst zurückbehalten, um die schmelzende Schokolade, wenn nötig, abzukühlen. Auf den Kuchen gießen, mit einer Palette nach allen Seiten – auch an den Rand – verstreichen. Trocken und fest werden lassen.

Beilage: Schlagsahne – am besten ungesüßt, das ergibt einen schönen Kontrast zum süßen Kuchen.

Getränk: Dazu trinkt man ein Gläschen Likör, zum Beispiel Orangen- oder Zitronenlikör, eine Tasse Kaffee und/oder ein Gläschen Riesling-Beerenauslese aus Württemberg.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hausgemachte Schwarzwälder Eistörtchen

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Eis:

200 g Zucker
8 Eigelbe
500 ml Milch
500 ml Sahne
1 Vanilleschote

Tortenboden:

180 g Puderzucker
150 g Mehl
1 EL feine Speisestärke
3 EL Kakao
6 Eier
1 Prise Salz

Kirschen:

200 g entsteinte Kirschen
1 Zimtstange
50 g Speisestärke
500 ml Rotwein
100 g Zucker

Garnitur:

500 ml Schlagsahne
Schokoraspeln
Kirschen
Kirschwasser nach Belieben

Hausgemachte Schwarzwälder Eistörtchen

Kuchen

Zubereitung

Für das Eis das Mark der Vanilleschote ausschaben und mit der Milch und der Vanilleschote aufkochen. Zucker und Eigelb schlagen und in die Milch einrühren. Bei geringer Hitze eindicken lassen. Unter ständigem Rühren abkühlen lassen. Die Masse in eine Eismaschine geben. Wenn es streichfest ist, in eine Springform geben, glatt streichen und ins Gefrierfach geben.

Für den Tortenboden die Eier trennen und Eischnee schlagen. Zu dem Eigelb den Puderzucker sieben und zusammen zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Speisestärke, Salz und Kakao dazu geben (sieben). Die Masse muss eine cremige Konsistenz haben! Wenn das nicht der Fall ist, lauwarmes Wasser dazugeben. Nach und nach unter vorsichtigem Rühren mit dem Kochlöffel den Eischnee unterheben. Dann die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 Grad ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für die Kirschen den Rotwein mit der Zimtstange und dem Zucker erhitzen. Die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und unter ständigem Rühren in den köchelnden Wein gießen. Bei geringer Hitze eindicken lassen. Kirschen dazugeben und abkühlen lassen.

Die Böden in gewünschter Form ausstechen und mit Kirschwasser tränken. Mit der gleichen Form das Eis ausstechen und auf den Boden legen. Die Rotweinkirschen darauf verteilen, mit der Schlagsahne dekorieren und mit den Schokoraspeln bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hefe - Mandelrahmkuchen

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

30 g frische Hefe
100 g Zucker
1/8 l lauwarme Milch
100 g Butter
375 g Mehl
1 Prise Salz
4 Eier

Belag:

250 g saure Sahne
3 EL süße Sahne
100 g abgezogene
gehobelte Mandeln
50 75 g Zucker

etwas Butter zum Einfetten der Backform

Hefe - Mandelrahmkuchen

Kuchen
Gerda Aurich

Zubereitung

Den Boden der Blechkuchen-Springform (Art. Nr. 6110) mit Butter bestreichen.

Die Hefe zerbröckeln und mit zwei Esslöffeln Zucker in der Milch auflösen. Zugedeckt etwa 10 Minuten gehen lassen.

Die Butter zerlassen. Das Mehl in eine Schüssel sieben. Mit dem restlichen Zucker sowie dem Salz mischen und nach und nach die Eier, die Hefemilch und die lauwarme Butter zufügen. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Schüssel zudecken und den Teig etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Danach den Teig nochmals gut durcharbeiten und auf den Boden der Backform geben. Die Handflächen in Mehl tauchen und den Teig gleichmäßig auf den Boden der Form drücken. In kleinen Abständen mit zwei Fingern, Mulden in den Teig drücken und nochmals kurz gehen lassen.

Die saure Sahne mit der süßen Sahne verquirlen und auf die Oberfläche des Teiges geben. Die Mandeln darüber streuen und zum Schluss den Zucker gleichmäßig auf den Mandeln verteilen.

Die Form auf der mittleren Schiene in den bei 180 Grad vorgeheizten Backofen schieben und in 30 - 40 Minuten goldgelb backen.

Gerda's Tipp:

Probieren Sie das Rezept auch einmal mit einem Belag aus dicken Butterstreuseln. Dazu 350 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Zucker und das Mark einer Vanille Schote zu Streuseln verarbeiten und über den Hefeteig streuen.

Für eine Mandel-Honig-Decke 150 g Butter, 75 - 100 g Zucker, 1 EL Honig und 3 EL Sahne in einem Topf einmal aufkochen. 150 g gehobelte Mandeln unterheben, die Masse leicht abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen. Sollte der Teig beim Backen Blasen werfen, diese mit einem spitzen Messer oder einem Backhölzchen aufstechen.

Wer will, kann den Hefekuchen auch füllen.

Dazu den Teig halbieren, mit einer Vanille-Creme oder Schlagsahne gleichmäßig füllen. Den oberen Boden in Stücke schneiden und auf die Füllung legen. Leicht andrücken, kurz kühl stellen und erst dann in Portionstücke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Hefekranz mit Apfelfüllung

Kuchen

Zutaten für 14-16 Stücke

- 500 g Mehl
- 40 g frische Hefe
- 100 g Zucker
- 50 g Butter/Margarine
- 1/4 l Milch
- 1 Ei (getrennt)
- 50 g getrocknete Apfelringe
- 1 Glas Apfelkompott (370 g Einwaage)
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 100 g gehackte Haselnüsse
- 100 g Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Mehl, Hefe, 75 g Zucker, weiches Fett, lauwarme Milch und Eigelb zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

Apfelringe würfeln, mit Kompott, Zitronenschale, Nüssen, Eiweiß und 25 g Zucker vermengen, 20 Minuten ausquellen lassen.

Teig durchkneten, halbieren. Auf bemehlter Arbeitsfläche zu zwei Rechtecken von 45x20 cm ausrollen. Rechtecke mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und Apfelmasse darauf verteilen, Rand frei lassen. Von den Längsseiten her aufrollen.

Bei xxx Grad yyy Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Heidelbeer-Muffins

Kuchen
Gregor Wittmann

Zutaten

100 g weiche Butter
200 g Zucker
1/2 TL Salz
3 Eier
200 ml Milch

1 Orange (unbehandelt)
350 g Mehl
1 EL Backpulver
250 g Blaubeeren (Frisch oder gefroren)
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Dann kommen Stück für Stück die Eier hinzu und man rührt die Milch unter. Jetzt darf der Abrieb der Orange in die Schüssel. Das ganze wird nun kräftig durchgemengt. Es folgen Backpulver und Mehl. Diese beiden vermischt man am besten zuvor. Wer seine Muffins besonders locker möchte, sollte das Mehl sieben. Die Heidelbeeren hebt man ganz zum Schluss unter.

Jetzt kommt der Teig in die Backformen und ab geht es in den Ofen. 200 Grad, 30 Minuten. Warm schmecken die Muffins besonders gut mit Vanillesoße.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Herrenkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
1/2 Tasse Wasser
2 Tassen Zucker
3 EL Kakaopulver
4 Eier
1 Packung Vanillezucker
1 Packung Backpulver
2 Tassen Mehl
Butter zum Einfetten der Backform
1 Becher Schlagsahne

Zubereitung

Den Backofen auf 150 Grad vorheizen. Die Butter, das Wasser, den Zucker und das Kakaopulver in einem Topf ganz kurz aufkochen lassen, dann abkühlen. Die Eier mit Vanillezucker, Backpulver und Mehl vermengen, dann die abgekühlte Mischung aus dem Topf untermischen. Eine Sandkuchen-Backform mit Backpapier auskleiden, den Teig einfüllen und ca. 60 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen, dann etwas Milch mit Puderzucker zu einer sämigen Masse anrühren und auf dem Kuchen verteilen.

Mit Schlagsahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Herzhafte Mini-Guglhupf

Gebäck

Zutaten für 4 Personen

- 2 Eier
- 50 g Schinkenwürfel
- 50 g Naturjoghurt
- 100 ml Milch
- 80 ml Sonnenblumenöl
- 200 g Emmentaler
- 280 g Mehl, Type 405
- 1 Päckchen Backpulver
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer
- 1 TL Paprika, edelsüß
- Butter zum Einfetten

Zubereitung

Den Backofen auf 180 °C Oberund Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen. Eier, Joghurt, Milch und das Öl in eine Schüssel geben und gut mischen.

Mehl, Backpulver und die Gewürze einstreuen und die Masse zu einem glatten Teig verrühren. Schließlich den Schinken und den Käse unter den Teig heben und gut darin verteilen. Die Backformen mit etwas Butter einfetten und mit dem Teig befüllen.

Statt der kleinen Gugelhupf-Formen eignen sich übrigens auch klassische Muffinbackformen. Die Küchlein müssen etwa 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeerbiskuitrolle

Kuchen
Eugen Bauder

Zutaten für 4 Personen

8 Eier (8 Eigelb, 4 Eiweiß)
ca. 150 g Zucker
80 g Mehl
20 g Speisestärke
1/2 l Schlagsahne
2 EL Zucker
200 g gefrorene Himbeeren
Puderzucker

Zubereitung

Für den Teig Eier trennen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen. Weitere 50 g Zucker mit Eiweiß von 4 Eiern steif schlagen. Den Eischnee unter das geschlagene Eigelb heben.

Mehl mit Speisestärke mischen, sieben, unter das geschlagene Eigelb heben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und 8 bis 12 Minuten bei 220 Grad backen.

Für die Himbeercrème Schlagsahne mit Zucker steif schlagen und mit den gefrorenen Himbeeren vermischen. Sahne-Früchte-Masse auf den Teig streichen. Teig zu einer Schnecke rollen.

Rolle im Kühlschrank bis zum Servieren lagern. Zum Servieren in Scheiben schneiden und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeercharlotte

Kuchen

Zutaten

- 2 Eier
- 125 g Zucker
- 100 ml Öl
- 100 ml Milch
- 150 g Mehl
- 2 EL Kakao
- 1/2 Packung Backpulver
- 300 g TK Himbeeren
- 250 g Schokowaffelröllchen
- 250 ml Apfelsaft
- 2 Tortenguss rot
- 3 EL Zucker
- 400 g Sahne
- 1 Packung Vanillezucker
- 6 EL Schokoraspel

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eier und Zucker in 2-3 Minuten cremig schlagen. Öl und Milch unter Rühren zugeben. Mehl, Kakao und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in eine Springform (26cm) füllen und auf der untersten Schiene 40-45 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Den Boden mit einem Tortenring umstellen, die Waffelröllchen am Rand entlang aufstellen. Himbeeren und Apfelsaft pürieren. Den Tortenguss mit dem Himbeerpüree und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, auf den Boden geben und fest werden lassen. Sahne mit Vanille

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Frischkäse-Torte

Kuchen
Familie Wallmeyer
aus Greven

Zutaten

Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Margarine, kalt
75 g Zucker
1 Eigelb
50 ml Milch

Zutaten für den Belag:

400 g Frischkäse
100 g Puderzucker
250 ml Sahne
1 Päckchen Sofortgelatine
500 g Himbeeren (TK)
2 Päckchen Tortenguss (rot)
½ l klarer Apfelsaft oder Wasser

Zutaten für die Deko (optional):

etwas Sahne für die Sahnetupfen
ein paar Minzblättchen

Zubereitung

Mehl, Margarine in Stückchen, Zucker, Eigelb und Milch mit der Hand zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Arbeitsfläche dünn mit Mehl bestreuen und den Teig darauf ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) drücken, dabei einen ca. 4 cm hohen Rand formen und mit der Gabel ein paar Löcher einstechen. Zum sogenannten "blindbacken" ein Backpapier auf den Teig legen und so viele getrocknete Hülsenfrüchte (Erbsen, Linsen o.ä.) darauf geben, dass die gesamte Fläche bedeckt ist und der Teig damit beschwert wird. Durch das Blindbacken wird verhindert, dass der Boden sich beim Backen wölbt und der Rand absackt. Bei 180 Grad ca. 20 Minuten backen (Backzeit kann je nach Ofen variieren). Anschließend die Hülsenfrüchte entfernen und 10 Minuten nachbacken. Boden gut auskühlen lassen. Für den Belag Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sofortgelatine schlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Den ausgekühlten Boden damit bestreichen und die tiefgekühlten Himbeeren darauf verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Tipp: Besonders gut schmeckt die Torte, wenn der Guss mit Apfelsaft hergestellt wird. Tortenguss warm über die Himbeeren gießen und fest werden lassen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen und nach Belieben dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Boden:

50 g Zucker
100 g Butter
1 Eigelb
150 g Mehl

Belag:

1 kg tiefgefrorene Himbeeren
5 EL Zucker
1 Päckchen Götterspeise, Geschmacksrichtung Zitrone a 11,7 g (wichtig: kein Instant!)
140 ml Wasser
3 EL Zucker
500 ml Sahne
4 EL Zucker
175 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
Saft aus 2 Zitronen
7 Blatt Gelatine

Zubereitung

Zuerst die tiefgefrorenen Himbeeren in einer Schüssel zusammen mit 5 EL Zucker auftauen lassen, am besten schon einen Abend vorher!!

Zubereitung Boden:

Den Ofen auf 180° Grad vorheizen. Aus Zucker, Butter, Eigelb und Mehl einen dünnen Mürbeteig kneten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) legen und für ca. 15 – 20 Minuten backen.

Zubereitung Belag:

Die Götterspeise „Zitrone“ mit drei Esslöffeln Zucker in 140 ml kaltem Wasser verrühren und ca. 10 Minuten im Kühlschrank quellen lassen. Währenddessen die Sahne mit vier Esslöffeln Zucker schlagen, den Frischkäse mit dem Zitronensaft verrühren. Anschließend die Götterspeise aus dem Kühlschrank nehmen und in einem kleinen Topf leicht erwärmen. Dabei so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Danach die Götterspeise zur Frischkäsemasse geben. Die geschlagene Sahne unter die Masse heben und auf dem fertig abgekühlten Boden verteilen (Tortenrand benutzen). Die Torte ca. eine Stunde im Kühlschrank kaltstellen. Anschließend die aufgetauten Himbeeren mit Gelatine andicken und auf den erkalteten Belag geben. Die Torte nochmals für drei Stunden kaltstellen.

Dekoration:

Gehackte Pistazienkörner auf der Torte verteilt ergeben einen schönen Farbkontrast zu der roten Himbeermasse.

Tipp:

Die Gelatine fünf Minuten in Wasser einweichen und anschließend ausdrücken. Bei schwacher Hitze auflösen und dann erst nach und nach unter Rühren die Himbeeren hinzufügen. Nicht umgekehrt!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Himbeer-Trüffeltorte

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 1 fertiger Biskuitboden
- ca. 750 g gefrorene Himbeeren
- 550 g hochwertige Bitterschokolade
- 4 Blatt Gelatine
- 65 g Glukosesirup
- 500 ml Schlagsahne
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Tortenboden in eine Springform legen. Himbeeren aufkochen und von der Herdplatte nehmen. Nun 2 gequollene Gelatineblätter gut ausdrücken, unterrühren und die Masse auf dem Biskuitboden verteilen. Himbeeren im Kühlschrank fest werden lassen.

Einen großen Topf zur Hälfte mit Wasser füllen und dieses zum Kochen bringen. Schokolade zerkleinern und in einen kleineren Topf geben. Diesen in den ersten Topf stellen und die Schokolade langsam zum Schmelzen bringen. Sobald die Schokolade geschmolzen ist, den Topf von der Herdplatte nehmen. 100 ml Wasser in einen Topf gießen, Glukosesirup zugeben und zum Kochen bringen. Dann den Topf von der Herdplatte nehmen.

Anschließend wieder die restlichen 2 gequollenen Gelatineblätter gut ausdrücken und in den warmen Glukosesirup geben. Die warme Flüssigkeit über die Schokolade gießen und mit einem kleinen Schneebesen untermischen. Bei Klümpchenbildung die Mischung behutsam über Wasserdampf erwärmen und glatt rühren, dann erkalten lassen.

Zum Schluss die Sahne schlagen, bis weiche Spitzen stehen bleiben und behutsam unter die erkaltete Schokoladenmischung heben. Die Springform bis zum Rand mit der Trüffelmasse füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Zum Servieren die Tortenstücke mit Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Holländische Erdbeer-Mandel-Törtchen

Kuchen

Zutaten für 10 Portionen

450 g Tiefkühl-Blätterteig (10 Platten)
1 kg Erdbeeren
250 g enthäutete Mandeln
250 g weiche Butter
250 g Zucker
4 Eier
Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Den Blätterteig nach Packungsanweisung vorbereiten und die Förmchen mit Butter ausfetten. Die Blätterteigquadrate etwas ausrollen und in die Förmchen legen. Die Teigecken nach Belieben über den Rand ragen lassen oder nach innen einschlagen.

Den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Mandeln fein mahlen. Butter und Zucker schaumig rühren. Die Mandeln untermischen. Die Eier nacheinander zugeben und unterrühren. Die Mandelmasse auf die 10 Förmchen verteilen.

Die Törtchen bei 175 Grad 15 Minuten lang backen, dann die Hitze auf 150 Grad reduzieren. Nochmals ca. 15 Minuten backen, bis die Mandelmasse fest geworden ist.

Die Törtchen aus dem Ofen nehmen und in den Förmchen abkühlen lassen.

Die Erdbeeren waschen, entstielen und vorsichtig trockentupfen. Die Früchte halbieren, größere eventuell vierteln.

Die Törtchen aus den Förmchen nehmen und mit den Erdbeeren belegen. Kurz mit Zucker bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Jägertorte

Kuchen
Brunhilde
Schwinhorst aus

Zutaten

125 g Margarine
125 g Zucker
3 Eier
125 g gemahlene Haselnüsse
2 EL Kakao
2 TL Backpulver
1 Glas Preiselbeermarmelade o.ä.
250 ml Schlagsahne
1 Päckchen Sahnesteif
etwas Zucker
Schokoladenspäne

Zubereitung

Margarine und Zucker schaumig rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Drei Eier trennen und das Eigelb dazu geben. Das Eiklar zu Schnee schlagen. Die gemahlene Haselnüsse, Kakao und Backpulver zum Hauptteig geben und gut verrühren. Erst zum Schluss den Eischnee unterheben.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) geben. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze etwa 30 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Preiselbeermarmelade dünn auf den Boden streichen und nun einen Tortenring (alternativ den Springformring) um den Boden legen. Sahne mit etwas Zucker steif schlagen und glatt auf die Torte streichen.

Wer mag, kann etwas mehr Sahne schlagen und die Torte mit Sahnehäubchen verzieren, einzelne Preiselbeeren auf die Häubchenspitze setzen und einen Hauch Schokoladenspäne in der Tortenmitte verteilen.

Tipp: Das Rezept eignet sich perfekt für größere Mengen und gelingt gut auf dem Blech. Dafür von allem die doppelte Menge verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Jamaika-Torte

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Boden:

- 125 ml Wasser
- 200 g weiche Butter
- 200 g Blockschokolade
- 220 g Zucker
- 120 g Mehl
- 100 g Stärke (z. B. Maisstärke)
- 50 g geriebene Nüsse
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 2 EL Rum (Aroma verbäckt sich nicht so leicht)
- 2 TL Backpulver

Belag:

- 150 g Doppelrahmfrischkäse
- 150 g Kokosflocken
- 125 g Zucker
- 1 Ei
- 3 EL Orangensaft
- etwas geriebene Orangenschale

Orangenglasur:

- 100 g Puderzucker
- 2 EL Orangensaft

Zubereitung

Springform mit Backpapier auslegen oder ausfetten. Blockschokolade in Stücke brechen, in einen Topf geben, Wasser dazugeben und unter Rühren aufkochen.

Butter, 100 g Zucker und Rum aufschlagen, nach und nach Eier mitschlagen (pro Ei ca. 30 Sekunden). Eiweiß mit 120 g Zucker zu Schnee schlagen. Nüsse in die aufgelöste Kochschokolade rühren. Mehl mit der Stärke und dem Backpulver vermischen und sieben. Dann die Nuss-Schokoladen-Mischung in die aufgeschlagene Buttermasse einrühren, anschließend das Mehlgemisch und den Eischnee leicht unterheben.

Die Masse in die Form füllen und in den auf ca. 190 Grad vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene geben.

Zubereitung Boden (Forts.) Nach ca. 10 Minuten auf 175 Grad zurückdrehen. Dann noch etwa 45 Minuten backen, herausnehmen und dann den Belag zubereiten.

Belag Ei, Zucker, Orangensaft und -schalenabrieb schaumig rühren. Kokosraspeln unterrühren und sofort auf den noch warmen Kuchen streichen. Torte nochmals bei ca. 180 Grad mit mehr Oberhitze (oder in der oberen Schiene) in den Ofen geben. Noch etwa 15 bis 20 Minuten backen, bis sich die Kokosmasse leicht zu bräunen beginnt.

Orangenglasur

Puderzucker und etwas Orangensaft anrühren und Torte damit überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Japanischer Honigkuchen

Kuchen
Christina Filthuth
aus Altenberge

Zutaten

5 Eier
200 g Mehl
200 g Zucker
75 ml Wasser
3 EL Honig
Alufolie

Zubereitung

Eine Kastenform einfetten und den Boden mit etwas Mehl bestäuben. Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Das Wasser in einen Topf geben und zusammen mit dem Honig langsam erwärmen, damit sich der Honig löst. Achtung: Die Flüssigkeit darf nicht zu heiß werden, höchstens lauwarm!

Dann abwechselnd esslöffelweise Mehl und Honigwasser zur Eigelbmasse geben und gut verrühren. Eiweiß mit dem Mixer auf höchster Stufe so lange schlagen, bis ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Eischnee vorsichtig unter die Eigelb-Honig-Mehl-Masse heben.

Nun den Teig in die vorbereitete Kuchenform gießen und die Oberseite glattstreichen. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Umluft für ca. 10 Min. backen. Anschließend die Hitze auf 140 Grad reduzieren und weitere 50 Min. backen. (Die Backzeit kann von Ofen zu Ofen variieren). Es ist normal, dass der Kuchen oben dunkelbraun wird. Man sollte jedoch immer wieder zwischendurch kontrollieren, ob er nicht zu dunkel wird. Damit er nicht schwarz wird, am besten mit Alufolie bedeckt weiterbacken.

Auf einer glatten Unterlage Alufolie ausbreiten, den noch heißen Kuchen darauf stürzen und sofort mit Alufolie einwickeln. Das ist wichtig, damit der Kuchen schön lange saftig bleibt.

Anschließend in Alufolie gewickelt idealerweise 8-12 Stunden abkühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Joghurt-Nektarinen-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

Mürbteig:

- 60 g kalte Backmargarine
- 70 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1/2 Ei
- 1 Prise Salz
- 15 g Speisestärke
- 200 g Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1/2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

Biskuit:

- 4 Eier
- 80 g Zucker
- 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
- 65 g Mehl
- 45 g Speisestärke
- 40 g Butter

Tränke:

- 6 cl Pfirsichlikör

Joghurtmasse:

- 475 g Naturjoghurt
- 65 g Puderzucker
- 5 Blatt Gelatine
- 200 g Sahne, halbgeschlagen

Nektarinenmousse:

- 350 g Nektarinenfruchtmark (wird selbst hergestellt, Beschreibung siehe unten)
- 65 g Puderzucker
- 1/2 Zitrone, Saft
- 2 cl Pfirsichlikör
- 3 Blatt Gelatine
- 150 g Sahne, geschlagen

außerdem:

- 9 Nektarinen
- etwas frische Minze

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten für den Mürbeteig außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 28 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen backen.

Für den Biskuit: Die Butter in einem Topf schmelzen und einmal aufkochen lassen, dann vom Herd ziehen. Eier, Zucker, Vanillezucker, eine Prise Salz und Zitronenschale im Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann Schüssel vom Wasserbad wegnehmen und 6-8 Minuten kalt weiter schlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssige warme Butter unterheben. Die Masse in eine 28er Springform oder in einen 28er Ring, der auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech liegt, füllen. Im auf 180 Grad (Umluft) heißen Ofen 2 Minuten backen, dann auf 165 Grad herunterschalten und ca. 18 Minuten weiterbacken. Den Boden gut auskühlen lassen. Vom Biskuitboden eine ca. 1,5 cm dicke Scheibe abschneiden. (Der Rest des Bodens kann problemlos eingefroren werden). Den Boden mit einem 26er Tortenring kleiner ausstechen.

Für das Joghurt-Mousse:

Sahne cremig schlagen und 5 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Puderzucker glatt rühren. Etwas Joghurt in einen Topf geben, erhitzen und die Gelatine darin auflösen und unter den restlichen Joghurt rühren. Anschließend die Sahne unterheben.

Für den Tortenaufbau:

Die Aprikosenmarmelade glatt rühren und den Mürbeteig mit der Marmelade bestreichen. Den Biskuitboden auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbeteig setzen und einen Tortenring um die Böden herum geben. 7 Nektarinen halbieren, entkernen und von der Mitte her eine Scheibe abschneiden, so dass die Hälften für die Einlage nicht zu hoch sind. Den Biskuit mit Pfirsichlikör tränken. Die Joghurtmasse ca. 0,5 cm hoch auf dem Biskuit verteilen. Jetzt die halbierten und zugeschnittenen Nektarinenhälften darauf verteilen und mit dem restlichen Joghurt-Mousse auffüllen. Ca. 2 Stunden kühlen

Für das Nektarinenmousse:

Die Nektarinenabschnitte und 1,5 Nektarinen mit Puderzucker und Zitronensaft pürieren. Anschließend durch ein Sieb streichen (ergibt ca. 350 g Fruchtmarmelade).

Die Sahne cremig schlagen und 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Nektarinenfruchtmarmelade in einem Topf erhitzen, die Gelatine darin auflösen und unter das restliche Fruchtmarmelade mischen. 2 cl Pfirsichlikör einrühren und unter die Sahne heben. Das Mousse auf der gekühlten Torte verteilen und nochmals kalt stellen, damit das Mousse fest werden kann.

Die gekühlte Torte aus dem Ring schneiden. Eine Nektarinenhälfte in feine Streifen schneiden und mit frischer Minze die Torte garnieren.

Johannisbeerkuchen mit Buttermilch

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten konische

100 g Butter, gewürfelt
70 g Zucker
1 Ei, Größe L
1 Prise Salz
240 g Mehl
2 EL Mandel, gehackt
500 g Johannisbeeren

Guss:

4 Eier, Größe L
270 g Zucker
etwas Saft und Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
etwas Vanille
50 g Mehl, gesiebt
75 g Creme double
300 g Buttermilch

Zubereitung

Zubereitung Mandelmürbteig: Butter, Zucker, Ei und Salz glatt arbeiten. Mehl und Mandeln dazugeben und gut verkneten. Teig mindestens eine Stunde, besser noch über Nacht kühl stellen.

Ausgekühlten Teig ausrollen und so in der Form auslegen, dass auch am Rand noch ca. 3 cm Mürbteig angedrückt liegt. Dann im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Umluft) ca. 12 bis 14 Minuten "blindbacken".

Der Teig soll nicht braun werden, sondern nur "anbacken". Boden anschließend zum Auskühlen stellen.

Zubereitung Johannisbeeren: Während der Boden auskühlt die Johannisbeeren abzapfen, waschen und auf ein Tuch zum Trocknen geben. Anschließend auf dem ausgekühlten Boden gleichmäßig verteilen.

Zubereitung Guss: Eier, Zucker, Zitronensaft, Schalenabrieb und Vanille verrühren. Dann Mehl einrühren. Zum Schluss Creme double und Buttermilch dazugeben. Die ganze Masse zu einem glatten Guss verrühren und vorsichtig über die Johannisbeeren gießen. Den Kuchen dann auf einer mittleren Schiene im auf 175 Grad vorgeheizten Backofen etwa 45 Minuten backen.

Tipp: Statt Creme double kann Mascarpone mit Sahne gemischt verwendet werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Johannisbeerkuchen mit Marzipan-Guss

Kuchen

Zutaten

- 300 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 70 ml Milch
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 70 g weiche Butter
- Belag:
- 750 g rote, weiße und schwarze Johannisbeeren
- 100 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillezucker
- Guss:
- 250 g Marzipanrohmasse
- 400 g Schwand
- 2 Eigelb
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver Mehl zum Kneten
- Fett für das Blech
- 80 g Amaretti

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben. Hefe in lauwarmer Milch auflösen und zusammen mit den restlichen Teigzutaten zum Mehl geben. Mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Abgedeckt an einem warmen Ort mindestens eine Stunde gehen lassen.

Für den Belag die Johannisbeeren abspülen und von den Rispen streifen. Zucker und Vanillezucker mischen und über die Beeren geben. Für den Guss Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit Schmant, Eigelb und Vanillepuddingpulver verrühren. Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche noch einmal kräftig durch kneten, ausrollen und in die ausgefettete Fettpfanne des Backofens legen. (Dabei etwas Teig über den Rand hängen lassen.)

Zerkrümelte Amaretti auf den Boden geben und den Guss darüber gießen. Überhängenden Teigrand umklappen.

Im auf 175 Grad (Umluft 150 Grad , Gas Stufe 2) vorgeheizten Backofen 30 bis 40 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Johannisbeer-Muffins

Gebäck

Zutaten für 6 Personen

500 g Johannisbeeren
150 g Mehl
100 g Milch
50 g geschmolzene Butter
40 g Puderzucker
40 g Zucker
1/2 TL Backpulver
1 Ei

Zubereitung

Die Johannisbeeren putzen: also waschen und von den Rispen streifen, in einer Schüssel einzuckern und ziehen lassen, bis alle übrigen Arbeiten erledigt sind. Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. In einer zweiten Schüssel das Ei, Puderzucker, Milch und geschmolzene Butter sehr schnell glatt rühren.

Mehl und Backpulver hinzu sieben und rasch mit einem Rührlöffel einarbeiten. Zum Schluss Johannisbeeren mitsamt dem inzwischen ausgetretenen Saft unterrühren. In Papierförmchen verteilen.

Darauf achten, dass diese nicht mehr als bis zu drei Vierteln gefüllt sind. Bei 200 Grad etwa 20 Minuten backen, bis die Törtchen aufgegangen und schön braun geworden sind.

Noch warm, mit Puderzucker bestäubt, servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Johannsens Quarkkuchen

Kuchen

Zutaten

Boden:

75 g Margarine

65 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

Belag:

750 g Quark (20 %)

200 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

2 Päckchen Sahnepuddingpulver

1 Tasse Öl

2 Eigelb

3 ganze Eier

1 süße Sahne + Milch (soll zusammen 1/2 Liter ergeben)

Zubereitung

xxx

yyy

bei knapp 200 Grad ca. 1 Stunde Im Backofen auskühlen lassen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käse-Kokos-Kuchen mit

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

100 g Kokosflocken, geröstet
100 g Mehl
100 g Puderzucker
120 g Speisestärke
1 TL Backpulver
150 g Butter
1 Ei
1 Eigelb
1 Prise Salz
Butter für die Form
Mehl zum Bearbeiten

Creme:

4 Eier
50 l Kokossirup
1 Prise Salz
50 g Mehl
500 g Sahnequark
100 g Zucker
150 g geschlagene Sahne

Glasur:

2 Blatt Gelatine
150 ml Passionsfruchtsaft
50 g Zucker
3 Passionsfrüchte
100 g geschlagene Sahne
Schokodekore

Käse-Kokos-Kuchen mit

Kuchen
Tim Mälzer

Zubereitung

Kokosflocken in einer Küchenmaschine fein zermahlen und mit Mehl, Puderzucker, Stärke, Backpulver, Butter, Ei, Eigelb und Salz mit einer Küchenmaschine zu einem glatten Teig kneten. Diesen in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Eine Springform mit Butter ausfetten. 2/3 des Teiges zwischen zwei bemehlten Klarsichtfolien etwa 5 mm dünn ausrollen, auf den Boden der Springform legen und mit einer Gabel einstechen. Den restlichen Teig zu einer langen "Wurst" rollen und an den Rand der Springform drücken. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Zubereitung Creme:

Die Eier trennen. Eigelbe mit Kokossirup, Salz, Mehl und Sahnequark glatt rühren.

Eiweiß steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Den Eischnee behutsam mit der geschlagenen Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Creme in die Springform gießen und etwa 45 Minuten im Ofen backen. Anschließend etwas abkühlen lassen.

Zubereitung Glasur:

Die Gelatine etwa 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Den Passionsfruchtsaft mit dem Zucker erhitzen, die Gelatine ausdrücken und darin auflösen.

Die Passionsfrüchte halbieren und das Fruchtfleisch mit einem Löffel direkt in den Passionsfruchtsaft auskratzen. Die Passionsfruchtsauce durch ein Sieb auf den etwas abgekühlten Käse-Kokos-Kuchen verteilen, für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen und zum Schluss mit Sahne und Schokodekor garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen 1

Kuchen
Michael Sporer

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Buttermürbteig

100 g Zucker
200 g Butter
300 g Mehl

Quarkmasse

5 Eiweiß
75 g Zucker
5 Eigelb
75 g Zucker
90 g Puddingpulver Vanillegeschmack
250 ml Milch
900 g Magerquark
etwas Salz
Vanille
etwas Zitronenschalenabrieb einer unbehandelten Zitrone

Zubereitung

Buttermürbteig Aus allen Zutaten rasch einen Buttermürbteig herstellen. Flach in Folie einwickeln und ca. 30 Minuten im Kühlschrank kalt stellen.

Mürbteig auf eine Stärke von 3 mm ausrollen und in gefetteter und leicht bemehlter Springform auslegen. Dann mit einer Gabel mehrmals in den Teig einstechen und bei ca. 190 Grad (Ober-/ Unterhitze) 6-8 Min. hell anbacken, dann beiseite stellen zum Auskühlen.

Quarkmasse Eiweiß mit 75 g Zucker zu Schnee schlagen.

Quark mit Eigelb, Puddingpulver, 75 g Zucker, Milch, Salz, Vanille und Schalenabrieb verrühren. Eischnee nach und nach unter die Quarkmasse heben.

Bei ??? Grad (Umluft) ca. 40 bis 50 Minuten backen. Nach ca. 20 Minuten mit einem Messer einmal zwischen Kuchen und Innenrand der Springform entlang fahren.

Und wenn der Käsekuchen beim Backen zu stark bräunt, einfach mit Alufolie abdecken.

Tipp: Wird der Kuchen zu hoch während

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen 2

Kuchen
Marion von Haaren

Zutaten

Teig:

300 g Mehl

1 Ei

150 g Butter

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Prise Salz

Füllung:

500 g Schichtkäse oder Quark

300 g Ricotta

500 g Mascarpone

5 Eigelb

300 g Zucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

1 Vanilleschote

1 - 2 EL Grand Marnier

150 g Grießmehl

1 EL Orangenmarmelade

Margarine zum Einfetten der Backform

Zubereitung

Die Zitrone gründlich mit heißem Wasser abwaschen und dann die Schale abreiben. Die Zitrone auspressen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Springform mit Margarine ausstreichen und mit einigen Esslöffeln Grießmehl ausstreuen. Den Backofen auf 180 - 200 Grad Umluft vorheizen.

Aus Mehl, 1 Ei, zimmerwarmer Butter und 1/3 der Zitronenschale sowie etwas Salz einen Teig kneten. Nach Gefühl etwas mehr Mehl oder noch 1 Ei dazugeben. Aus dem Quark/Schichtkäse, Ricotta und Mascarpone, 5 Eigelb, dem Zitronensaft und 2/3 der Zitronenschale, dem Vanillemark, dem Griesmehl, dem Grand Marnier und 300 g Zucker die Füllung anrühren. Das restliche Eiweiß zu festem Schaum schlagen und unter die Füllung heben.

Ca. 2/3 des Teiges ausrollen und damit den Boden der Form bedecken. Darauf dünn Orangenmarmelade verstreichen. Darüber wieder eine Schicht Teig legen. Längliche Streifen ausrollen und damit die Seiten der Form auskleiden. Die Käsefüllung bis zum Rand auf den Teig geben. Ca. 45 Minuten backen. Wenn der Kuchen oben braun wird, mit Pergament abdecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Mürbeteig:

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Wasser

Füllung 1

- 750 g Quark (40 %)
- 200 g Zucker
- 5 Eier, getrennt
- 150 g weiche Butter

Füllung 2

- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- 3 TL Vanillezucker
- 200 ml Orangenmarmelade
- 4 EL Griesmehl

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten am besten von Hand verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und in Alu- oder Klarsichtfolie etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen.

Das Eigelb mit Quark, Zucker, Butter, Zitronenschale und Vanillezucker glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben. Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Eine Springform (26 - 28 cm) einfetten und mit Griesmehl bestäuben.

Die Form mit dem Teig auskleiden. Den Boden mit der Orangenmarmelade bestreichen und die Füllung darauf geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 50 - 55 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, zwischendurch mit Alufolie abdecken.

In der Form auskühlen lassen.

Noch ein Tipp von Hermann Arnhold: Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum zwischen Teigkante und Füllung entlang fahren. Dann fällt der Kuchen nach dem Backen nicht so sehr zusammen.

Käsekuchen aus der Tonform - Greixonera

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Käsekuchen:

- 600 g Frischkäse
- 6 Eier
- 120 ml Milch
- 225 g Zucker
- 1 TL Hartweizengrieß
- 1 Vanilleschote
- 2 EL geriebene Mandeln
- Abrieb von 1 Zitrone
- 1/4 TL Zimt
- 1 Tonform (Greixonera)
- Fett für die Form

Cortado-Parfait:

- 2 Eigelbe
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1/4 l Sahne
- 80 Kaffeebohnen

Mandel-Trüffel:

- 300 g Schokolade (70%)
- 200 ml Sahne
- 100 g Butter
- 2 EL Amaretto
- 100 g gehackte Mandeln

Käsekuchen aus der Tonform - Greixonera

Kuchen

Zubereitung

Für den Käsekuchen alles außer den Eiern und dem Zitronenabrieb kräftig miteinander verrühren. Jetzt erst den Zitronenabrieb hinzufügen und nach und nach die Eier einlaufen lassen. Zum Schluss die Form einfetten, Masse einfüllen und bei 175 Grad 75 Minuten backen.

Für das Cortado-Parfait am Vortag die Kaffeebohnen in Sahne aufkochen und ziehen lassen. Eigelbe mit Zucker und Vanillezucker warm aufschlagen, abkühlen lassen und mit der geschlagenen Kaffee-Sahne vermengen. Dann einfrieren.

Für die Mandel-Trüffel die Sahne aufkochen, Schokolade vorsichtig darin auflösen, mit Amaretto parfümieren und anschließend die Butter unterschlagen. Dann das Ganze gut kühlen, danach Kugeln ausstechen und in gerösteten, gehackten Mandeln wälzen. Zum Schluss wieder gut kühlen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Butterkeksboden

Kuchen
Christophe
Michalak

Zutaten für 10 Personen

Butterkeksboden

100 g Butterkekse

125 g zerlassene Butter

50 g gegrillte Kokosraspeln

Käsekuchenfüllung

250 g Streichkäse (Philadelphia oder Saint Morët)

150 g Zucker

3 Eier

50 g Schmant

Erdbeersaft

2 Körbchen Erdbeeren

50 g Rohrzucker

Zubereitung

Butterkekse mit dem Mixer zerbröseln, Kokosraspeln dazugeben und mit zerlassener Butter verrühren. Mischung in die Glasförmchen drücken.

Zutaten für die Füllung mischen, Mischung in die Glasförmchen füllen und ca. 20 Min. bei 85° Hitze backen.

Erdbeeren mit Zucker im Wasserbad gar ziehen lassen, passieren, Saft kühl stellen.

Die Käsekuchenfüllung und den Erdbeersaft vorzugsweise 24 Stunden vorher zubereiten und kühl stellen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Cornflakes

Kuchen
Karin Lehmbach

Zutaten

Boden:

- 150 g Cornflakes
- 40 g Butter
- 20 g Zucker
- etwas Butter für die Form

Belag:

- 500 g Frischkäse (Philadelphia-Käse)
- 1 TL Mondamin Speisestärke
- 110 g Zucker
- etwas Zitronenschale
- 1 EL Zitronensaft
- 125 ml saure Sahne
- 5 Eier

Verzierung:

- 250 ml Sahne

Zubereitung

Backofen vorheizen auf 150° Umluft. Eine Springform (24 cm) fetten. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen und den Rand der Form noch einmal gut ausfetten.

Die Cornflakes zerkrümeln, mit 20 g Zucker und Butterflöckchen vermischen und zwischen den Händen zerreiben, bis die Zutaten gut miteinander verbunden sind.

3 Viertel der Cornflakes-Masse mit einem Esslöffel in die Springform drücken, so dass ein Boden entsteht. Eier trennen. Den Frischkäse glatt rühren, mit 110 g Zucker, etwas abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft, saurer Sahne und Eigelb vermischen und cremig rühren.

Das Eiweiß steif schlagen, die Frischkäse-Creme auf den Eischnee geben und vorsichtig unterziehen.

Die Masse auf den Boden füllen und den Kuchen 75 Min. im Ofen backen, anschließend auskühlen lassen. Sahne schlagen. Den Kuchen nun nach Belieben mit den verbleibenden Cornflakes und der Sahne verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Erdbeeren

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

Boden:

- 250 g Butter
- 500 g Vollkornkekse

Füllung:

- 125 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 3 Eier
- 500 g Quark, abgetropft
- 1 EL Mehl
- 1 TL Backpulver
- Saft einer Zitrone
- 250 g Erdbeeren gewaschen, geviertelt

Zubereitung

Für den Boden:

Die Butter auf dem Herd schmelzen. Die Kekse in einer Schüssel grob zerbröseln und die flüssige Butter darüber geben. Das Ganze gut miteinander verkneten und den Boden einer Form mit dem Teig bedecken.

Für die Füllung:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier, Quark, Mehl, Backpulver und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Weiche Butter und Zucker mit dem Mixer so lange rühren, bis der Zucker sich auflöst und die Butter schaumig wird. Anschließend die Butter unter die Quarkmasse heben und auf den Teigboden in die Kuchenform füllen. Zum Schluss die geviertelten Erdbeeren dazugeben. Bei 180 Grad im Ofen ca. 35 Minuten backen. Den Kuchen im Ofen auskühlen lassen, damit er nicht zusammenfällt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Mohn und Eierlikör

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

- 300 g Butter
- 8 Eier
- 1500 g Magerquark
- 150 g Hartweizen-Grieß
- 250 g Zucker
- 2 Päckchen Vanille-Zucker
- 200 ml Eierlikör
- 2 Päckchen Käsekuchen-Hilfe

außerdem:

- 100 g Mohnsamen
- etwas Butter zum Fetten der Backform

Zubereitung

Den Boden der Blechkuchen-Springform (Art. Nr. 6110) mit Butter bestreichen. Die Butter zerlassen und kühl stellen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. Die Eigelb zusammen mit dem Quark, dem Grieß, dem Zucker und Vanille-Zucker sowie dem Eierlikör und der Butter in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät glatt rühren. Die Käsekuchen-Hilfe gleichmäßig unterrühren und den Eischnee locker unter die Quarkmasse heben.

Unter die Hälfte der Quarkmasse den Mohn rühren. Mit einem großen Esslöffel abwechselnd dicht an dicht von den zwei Quarkmassen, Häufchen auf den Boden die Blechkuchen-Springform setzen. Es entsteht eine Art Schachbrett.

Die Form auf der mittleren Schiene in den bei 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben und etwa 60 Minuten backen.

Den Käsekuchen nach dem Backen noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen. Danach etwa 10 Minuten in der Form ruhen lassen und erst dann den Rand von der Form lösen. Lauwarm schmeckt er besonders gut.

Gerdas Tipp:

Zu dem Käsekuchen frische Früchte wie Erdbeeren oder Himbeeren servieren. Prima schmeckt auch eine Fruchtsauce und wer es besonders edel mag, serviert zu dem Käsekuchen Preiselbeeren und einen Tuff Sahne.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen mit Passionsfrüchten

Kuchen

Zutaten 16 Stücke bzw. 1 Springform

- 8 Passionsfrüchte
- 150 g weiche Butter
 - Butter für die Form
- 250 g Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 100 g Weichweizengries
- 750 g Magerquark
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse

Zubereitung

Backofen auf 200 Grad vorheizen. 6 Passionsfrüchte halbieren, aushöhlen und das Fruchtfleisch durch ein Sieb streichen, Saft dabei auffangen.

Butter schaumig rühren, dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis eine luftige Masse entstanden ist.

Gries, Quark, Frischkäse und Passionsfruchtsaft unterrühren. Springform einfetten und die Masse einfüllen.

Im Backofen bei 200 Grad etwa 40 Minuten backen. Kurz in der Form auskühlen lassen, dann auf ein Gitter ziehen und auskühlen lassen.

Fruchtfleisch aus den restlichen Passionsfrüchten löffeln, auf dem Käsekuchen verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen nach Großmutter's Art

Kuchen

Zutaten

200 g Weizenmehl
1/2 TL Backpulver
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Ei
100 g kalte Butter

Käsefüllung:

250 g Zucker
8 Eier
1/4 l Sahne
1 Päckchen Puddingpulver
750 g Schichtkäse (ersatzweise Quark)

Zubereitung

Das Mehl auf die Arbeitsfläche sieben und eine Mulde in der Mitte formen. Backpulver, Salz und Vanillezucker auf dem Mehl verteilen. In die Mulde zuerst den Zucker und dann das Ei geben. Die kalte Butter in kleine Stücke schneiden und rund um den Mehlkranz legen. Die Zutaten von innen nach außen möglichst schnell mit der Hand verkneten. Anschließend den Teig ausrollen und in eine Springform (28 cm Durchmesser) legen. Dabei einen Rand von zwei Zentimetern formen. Mit einem Messer den Teig einritzen, damit er Luft bekommt.

Käsefüllung:

Die Eier trennen, das Eiweiß schaumig schlagen und beiseite stellen. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Nun den durch ein Sieb gestrichenen Schichtkäse (ersatzweise abgetropften Quark), das Puddingpulver und die flüssige Sahne mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse heben. Zum Schluss den Eischnee dazu geben und vermengen. Jetzt die Füllung auf den Mürbeteig in die Springform gießen und eine Stunde bei 170 Grad (Heißluft) auf der mittleren Schiene backen. Danach noch zehn Minuten im ausgestellten Ofen bei halb geöffneter Tür stehen lassen. Dekoration nach Belieben. Zum Beispiel mit Sahnehäubchen, Mürbeteigherzchen im Schokomantel und Orangentranchen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen ohne Boden 1

Kuchen

Zutaten

- 125 g Margarine
- 150 g Zucker
- 5 Eier
- 1 Packung Vanillepudding
- 2 Packungen Vanillezucker
- 1 EL abgeriebene Zitronenschale
- 1 kg Magerquark
- 200 g Rosinen
- 30 g Hartweizengrieß
- 20 g Puderzucker

Zubereitung

Margarine mit Zucker, Vanillezucker und 1 Ei schaumig rühren. Anschließend Vanillepuddingpulver, abgeriebene Zitronenschale und 4 Eier unterrühren.

Den Quark in einem Sieb gut abtropfen lassen und nach und nach unter die Eicreme rühren. Die Masse sollte sehr glatt gerührt sein. Zum Schluss Rosinen unterheben.

Eine 26er Springform dünn mit Margarine einfetten und mit dem Grieß ausstreuen. Die Käsekuchen-Masse in die Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 70 Minuten auf der mittleren Schiene backen.

Nach ca. 40 Minuten den Käsekuchen mit Alufolie abdecken, damit er nicht zu braun wird.

Nach 70 Minuten den Ofen ausschalten, die Tür etwas öffnen und den Käsekuchen langsam abkühlen lassen, bis er lauwarm ist. Der Käsekuchen wird dabei noch fester.

Den Käsekuchen noch warm aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen ohne Boden 2

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 200 g flüssige Margarine
- 4 Eier
- 150 g Zucker
- 3 Tütchen Vanillezucker
- 6 EL Vollkorngrieß
- 1 Packung Soßenpulver (Vanille)
- 1 kg Magerquark

Zubereitung

Alle Zutaten mit einem Handrührgerät 3 Minuten verrühren. Anschließend die Masse in eine Springform füllen und bei 160 Grad (Heißluft) 70 Minuten backen.

Tipp: Zusammen mit Himbeergrütze und Vanillesahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsekuchen ohne Boden 3

Kuchen
Friedrich Huber

Zutaten

- 1000 g Topfen (am besten unbehandelten Bauertopfen)
- 350 g Zucker
- 125 g Butter, weich
- 4 Eier
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft und Schale von einer unbehandelten Zitrone
- 1 EL Weizengrieß
- 1 Päckchen Backpulver
- gehobelte Mandeln zum Bestreuen
- Butter zum Einfetten der Form

Zubereitung

Eine 28er-Springform fetten, den Boden mit Backpapier auslegen und die gehobelten Mandeln einstreuen. Zuerst den Topfen auf einem sauberen Tuch gut abtropfen lassen, dann Topfen, Zucker; Butter, Eier, Vanillezucker und Zitrone glattrühren. Das Backpulver und den Weizengrieß vermischen und unter die Topfenmasse rühren.

Alles in eine 28er-Springform einfüllen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.

Bei ca. 180 Grad in mittlerer Schiene ca. 50 Minuten backen.

Wenn der Käsekuchen beginnt, über den Rand der Form zu Backen, den Kuchen aus dem Ofen nehmen, nach 10-15 Minuten wieder hinein schieben und gegebenenfalls wiederholen, bis der Kuchen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsesahnetorte

Kuchen

Zutaten

Mürbteigboden

120 g Butter

60 g Puderzucker

20 g Eigelb (1 Eigelb)

210 g Weizenmehl (Typ 550)

etwas ausgekratztes Mark einer Vanilleschote

1 Prise Salz

etwas Fruchtmarmelade

ein dünner Biskuitboden (ca. 26 cm Durchmesser und 1 cm Dicke, kann auch gekauft sein)

Käsesahne-Füllung:

120 g Eigelb (sechs Eigelb)

200 g Zucker

1 Prise Salz

etwas abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250 ml Milch

500 g Magerquark

7 Blatt Gelatine

500 ml Sahne (aufgeschlagen)

ca. 300- 400 g Aprikosen (aus der Konservendose)

Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker, Vanillemark und Salz geschmeidig kneten. Eigelb zufügen und zum Schluss das Mehl unterkneten. Den fertigen Teig in Folie wickeln und für ca. eine Stunde in den Kühlschrank legen. So bekommt der Teig eine schöne Bindung und lässt sich besser ausrollen.

Den gekühlten Teig auf etwa dreieinhalb Millimeter Stärke ausrollen und mit einem Ring zwei Böden von 26 Zentimetern Durchmesser ausstechen.

Die Böden auf ein leicht gefettetes Backblech legen und im vorgeheizten Ofen bei 200°C ca. zehn Minuten goldbraun backen. Die fertigen Böden aus dem Ofen nehmen und einen Boden sofort mit einem Messer in zwölf Stücke teilen, damit der Teig nicht bricht.

Den anderen Boden im Ganzen auskühlen lassen, mit etwas Fruchtmarmelade bestreichen und mit dem Biskuitboden belegen. Diesen Boden mit einem Ring von 26 Zentimetern Durchmesser und fünf Zentimetern Höhe umstellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einer Schale bereit stellen. Eigelb, Zucker, Salz und Zitronenschale in einen Topf geben und gut verrühren. Die Milch unterrühren und die Eigelb- Milchmischung jetzt auf dem Herd unter ständigem Rühren solange erhitzen, bis sie eine dickliche Konsistenz bekommt. Dann die Gelatine zugeben, gründlich unterrühren und den Topf beiseite stellen.

Den Magerquark in eine Schüssel geben, glatt rühren und die warme Creme nach und nach unter den Quark ziehen. So kühlt die Masse langsam ab und die Schlagsahne läuft beim Unterziehen später nicht weg. Die Aprikosen abtropfen lassen und auf dem vorbereiteten Boden verteilen.

Die aufgeschlagene Schlagsahne vorsichtig unter die abgekühlte Quarkmasse ziehen und die fertige Creme in den Tortenring auf die Aprikosen geben.

Den Tortenring komplett füllen und oben glatt streichen. Die Käsesahne-Torte für ca. zwei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie eine schöne Bindung bekommt. Aus der Kühlung nehmen und den Ring entfernen.

Den in Stücke geschnittenen Mürbteigboden auflegen und mit Puderzucker gleichmäßig absieben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käse-Sahne-Torte

Kuchen
Karl-Heinz Heeger
aus Rheine

Zutaten

- 30 Löffelbiskuits
- 125 g Butter
- 200 g Frischkäse
- 1/2 l Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 1 Tasse Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Tasse Wasser
- 1 Päckchen Zitronen-Götterspeise (enthält 2 Beutel)
Saft von 2 Zitronen
- 2 EL Quark

Zubereitung

In einem Topf eine Tasse Wasser mit Zucker, Vanillezucker, Frischkäse, Quark und Zitronensaft verrühren und leicht erwärmen. Zitronen-Götterspeise mit wenig Wasser (circa 2 Esslöffel) in einer Tasse anrühren und zum Quellen für fünf bis zehn Minuten in ein Wasserbad stellen. Angedickte Götterspeise in die Frischkäse-Mischung geben. Abkühlen lassen. Danach mit steifer Sahne vermengen.

Backpapier in eine Springform klemmen und die Masse einfüllen. Etwa 10 Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden und rundum in die Frischkäsemasse drücken, so dass sie einen geschlossenen Rand bilden. Zwei Stunden kalt stellen und hart werden lassen.

Für den Boden 20 Löffelbiskuits zerbröseln und mit Butter vermengen. Auf der fest gewordenen Käsetorte verteilen und leicht andrücken. Mithilfe einer Platte die Torte in der Form umdrehen. Springform lösen, Backpapier entfernen und nach Belieben mit Streuseln garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Käsesahnetorte mit Himbeeren

Kuchen
Eva Heß

Zutaten

- 1 Tortenring (26 cm Durchmesser)

Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 100 g Butter
- 50 g Puderzucker
- 2 EL Milch

Biskuitboden:

- 3 Eier Größe L
 - 3 Eigelb Größe L
 - 150 g Zucker
 - 110 g Weizenpuder
 - 75 g Mehl
 - 75 g Butter
- (In diesem Rezept fehlt kein Backpulver)

Füllung:

- 375 g Sahne
- 150 g Zucker
- 3 Eigelb
- 700 g Quark
- 7 Blatt Gelatine
- 400 g Sahne geschlagen
- 500 g frische Himbeeren
- 80 g Himbeerkonfitüre

Garnitur:

- 12 frische Himbeeren
- 150 g Sahne, geschlagen
- etwas Puderzucker

Käsesahnetorte mit Himbeeren

Kuchen
Eva Heß

Zubereitung

Für den Mürbeteig

Aus Mehl, Butter, Puderzucker und Milch einen Mürbeteig kneten. Anschließend den Teig ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann den Teig ca. 3mm stark ausrollen, mit einem Tortenring (26 cm) ausstechen und auf Backtrennpapier bei 180 Grad 10 Minuten backen.

Für den Biskuitteig:

Eier, Eigelb und Zucker warm und kalt aufschlagen (d.h. Zutaten in einer Schüssel auf einem Wasserbad auf ca. 38 Grad erhitzen und verrühren und dann wird die Masse kalt zu Ende geschlagen). Beim Kaltschlagen so lange schlagen, bis eine sehr helle luftige und kalte Masse entstanden ist. Das kann je nach Außentemperatur und Schlagwerkzeug bis zu 20 Minuten dauern.

Butter erhitzen und auflösen, mit dem gesiebten Mehl und Weizenpuder unter die kalt geschlagene Eiermasse heben.

Anschließend in einen mit Backpapier eingeschlagenen Ring (26 cm Durchmesser) füllen und 40-45 Minuten bei 200 Grad Ober- und Unterhitze backen. Der Biskuit kann auch in einer gefetteten Springform gebacken werden. Den Boden auskühlen lassen, aus der Form lösen und horizontal in der Mitte durchschneiden. Die Unterseite des Bodens wird dann zum Deckel der Torte und die Oberseite wird zum ausgestochenen "Innenteil".

Für die Füllung:

375 ml Sahne und Zucker aufkochen und mit den Eigelb zur Rose aufschlagen (d.h. die Masse so lange aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz ergibt. Test: ein Holzkochlöffel nass abspülen und kurz in die Masse tauchen, wieder herausziehen und darüber blasen, dann sollte ein rosen-ähnliches Muster entstehen). In der Zwischenzeit die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die fertig abgezogene Masse durch ein Haarsieb laufen lassen. Anschließend die Gelatine in die noch heiße Masse einrühren. Etwas abkühlen lassen. Dann den Quark unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben.

Tortenaufbau

Den Mürbeteigboden mit Himbeerkonfitüre bestreichen, den etwas kleiner ausgestochenen Biskuitboden auflegen, Himbeeren geschlossen darauf setzen, den Tortenring darum stellen und die fertige Sahnemasse in den Ring einfüllen. Die untere Hälfte des Biskuitbodens in 12 Kuchenstücke einteilen und sofort schneiden. Die fertig geschnittenen Biskuitböden auflegen. Anschließend mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Für die Garnitur Die ausgekühlte Sahnetorte aus dem Ring schneiden. Die Oberfläche mit Puderzucker abstauben. Auf jedes Stück mit einer 12er Sterntülle eine Sahnerosette spritzen und auf die Rosette je eine Himbeere setzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Katalanischer Butterkuchen

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 8 Eier (Größe M)
- 250 g Puderzucker
 - Saft und abgeriebene Schale von 1 Orange
 - Mark von 1 Vanilleschote
- 250 g Mandeln, geschält und gerieben
- 50 g flüssige Butter
 - Semmelbrösel für die Form
- 2 cl Orangenlikör
- 1 Springform

Erdbeer-Sorbet:

- 1,2 kg Erdbeeren
- 150 ml Wasser
- 6 EL Zucker
- 12 TL Orangenlikör
- 6 EL Zitronen- oder Limettensaft

Deko:

- Sahne
- evtl. Orangenlikör

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Eier trennen. Dann die Eigelbe mit dem Puderzucker schaumig schlagen und anschließend die abgeriebene Orangenschale und das Vanillemark zugeben. Dann abwechselnd Mandeln und flüssige Butter unterheben.

Nun das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig und gleichmäßig unter die Mandelmasse ziehen.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen und mit den Semmelbröseln ausstreuen. Die Mandelmasse einfüllen und die Oberfläche glatt streichen. Auf der mittleren Schiene des Backofens bei 180 Grad etwa 45 bis 50 Minuten backen.

Den Kuchen auf ein Kuchengitter setzen und noch warm mit einer Mischung aus Orangensaft und Orangenlikör beträufeln.

Für das Erdbeer-Sorbet die Erdbeeren putzen und halbieren. Wasser mit Zucker erhitzen, bis dieser sich aufgelöst hat. Dann das Zuckerwasser abkühlen lassen. Die Erdbeerhälften - bis auf einige zum Garnieren - zugeben und pürieren. Mit Orangenlikör und Zitronensaft verrühren. Die Masse nun in eine gefrierfeste Form füllen und im Tiefkühlfach ca. 3 Stunden fest werden lassen. Dabei mehrmals mit einem Mixer aufrühren.

Das Erdbeer-Sorbet mit dem Mandelkuchen auf einem Teller anrichten. Zusätzlich geschlagene Sahne - nach Geschmack mit ein wenig Orangenlikör parfümiert - servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Crossie-Torte

Kuchen

Zutaten 12 Stücke

- 50 g Mandelstifte
- 150 g Vollmilch-Kuvertüre
- 80 g Cornflakes
- 1 Glas Sauerkirschen (720 g EW)
- 125 ml Kirschsafft
- 40 g Zucker
- 1 Packung roter Tortenguss
- 125 ml Wasser
- 2 EL Kirschwasser (oder Orangensaft)
- 250 ml Schlagsahne
- 1 Packung Sahnesteif
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Vanillejoghurt
- evtl. 8 Knubberkirschen am Stiel

Zubereitung

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad zerlassen. Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Nudelrolle grob zerstoßen. Mit den Mandeln unter die Kuvertüre mischen. Aus der Masse mit 2 Teelöffeln 8 kleine Häufchen auf Backpapier setzen (für Schoko-Crossies als Garnitur). Übrige Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm ø) drücken. Alles 30 Minuten kalt stellen.

Kirschen abgießen, dabei 125 ml Saft auffangen. Diesen Kirschsafft mit Zucker, Tortengusspulver, 125 ml Wasser verrühren und aufkochen. Kirschen, Kirschwasser (oder Orangensaft) zugeben, auf den Crossieboden geben und 1 Stunde lang kalt stellen.

Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den Jogurt zugeben und kurz weiter schlagen. Torte aus der Form lösen, Sahne mit einem Löffel in Klecksen darauf verteilen. Mit den Crossies und eventuell den Kirschen garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

- 8 Zwieback
- 3 Eier
- 100 g Butter
- 125 g Zucker
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Schuss Rum

- 1 Tafel Blockschokolade
- 2 Gläser Sauerkirschen
- 2 Päckchen roter Tortenguss

Zubereitung

Alle Zutaten verrühren und in eine Springform füllen. 30 Minuten bei 175 Grad backen. Herd ausschalten. Auf den Kuchen die Tafel Blockschokolade legen. Nach dem Schmelzen (ca. 10 Minuten) gleichmäßig verstreichen, auskühlen lassen. (am besten über Nacht)

2 Gläser Sauerkirschen auf der Schokolade verteilen und mit rotem Tortenguss überziehen.

Mit Sahne schmeckt der Kuchen noch besser.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschkuchen von Karola

Kuchen

Zutaten

- 200 g weiche Butter oder Margarine
- 180 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- abgeriebene Zitronenschale (oder Zitronen- oder Orangen-Pack v. Dr. Oetker = gut)
- 2 EL Kaffeesahne
- 4 Eier
- 250 g Weizenmehl (Typ 405)
- 2 gestr. TL Backpulver

außerdem:

- 40 g weiche Butter
- 60 g Mandelblättchen
- 40 g Zucker
- 1/2 TL Zimt

- 1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung

Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillinzucker, Salz, Zitronenschale und Kaffeesahne unterrühren.

Eier nacheinander unterrühren

Mehl m. Backpulver mischen u. kurz unterrühren.

Den Boden mit der 40 g weichen Butter bestreichen (mach ich mit Gabel od. Hand)

Mandelblättchen gleichmäßig darauf streuen

Zucker und Zimt mischen und drüberstreuen.

Teig in die Form geben

Kirschen in den Teig drücken

Bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 40 – 50 Min. backen

Abkühlen und Puderzucker nach Geschmack

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Kuppeltorte mit Amaretto

Kuchen

Zutaten

50 g + 200 g Marzipanrohmasse
100 g weiche Butter/Margarine
100 g + 3 TL Zucker
1 Prise Salz
3 Eier (Gr. M)
150 g Mehl
1 Backpulver
gestrichener
TL
25 g gem. Mandeln
3 EL Milch
1 Glas (720 ml) Kirschen
21/2 gehäufte Speisestärke
EL (35 g)
1 gemahlenen Zimt
Messerspitze
und etwas
6 Blatt weiße Gelatine
125 g Amarettini (ital. Mandelkekse)
3 EL Amaretto-Likör
750 g Schlagsahne
50 g Puderzucker
evtl. gehackte Pistazien zum Verzieren
Backpapier
Klarsichtfolie

Kirsch-Kuppeltorte mit Amaretto

Kuchen

Zubereitung

1. Springform (26 cm Ø) am Boden mit Backpapier auslegen. 50 g Marzipan grob raspeln. Mit Fett, 100 g Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, im Wechsel mit Milch unterrühren. In die Form streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen.
2. Kirschen abgießen, Saft auffangen. 6 EL Saft und Stärke verrühren. Rest Saft und 1 Messerspitze. Zimt aufkochen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen, bis auf ca. 16, unterheben. Etwas abkühlen. Auf den Boden streichen, auskühlen.
3. Gelatine kalt einweichen. Amarettini, bis auf ca. 16, zerbröckeln, mit Likör beträufeln. Sahne steif schlagen, dabei 3 TL Zucker einrieseln. Gelatine bei milder Hitze auflösen. Nacheinander 4 EL Sahne einrühren, unter Rest Sahne heben. Bröckel unterheben. Kuppelartig auf die Torte, etwas an den Rand streichen. 4 Std. kalt stellen.
4. 200 g Marzipan grob raspeln, mit Puderzucker verkneten. Zu 2 Rollen (je ca. 15 cm lang) formen. Jeweils zwischen Folie zum Streifen (ca. 5 x 38 cm) ausrollen, Ränder gerade schneiden. An den Tortenrand drücken, oben wellenartig formen. Evtl. aus Rest Marzipan 1 Stern ausstechen, auf die Torte legen. Mit Hilfe eines Ausstechers Sterne mit Zimt auf die Tortestäuben und verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std. (Wartezeit 6 Std.)

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirsch-Nougat-Torte

Kuchen
Renate Kölker aus
Rheine

Zutaten

- 80 g Butter
- 80 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 Eier
- 100 g gemahlene Mandeln
- 100 g gemahlene Haselnüsse
- 100 g geriebene Zartbitterschokolade
- 1 TL Backpulver
- 1 EL Rum

Zutaten für den Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)
- 2 TL Zucker
- 1/2 l Sahne
- 4 gehäufte TL Instant-Vanillepuddingpulver (für kalte Zubereitung, ohne Kochen)
- 3 flache EL Nuss-Nougat-Creme (zimmerwarm)
- 50 g Zartbitterkuvertüre

Zubereitung

Für den Boden die Eier trennen. Das Eigelb mit Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Mandeln, Haselnüsse und Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Rum und Schokolade dazugeben. Das Eiweiß steif schlagen und ebenfalls unter die Teigmasse heben. Den Teig in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Springform (26 bis 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Umluft etwa 40 Minuten backen.

Für den Belag zunächst die Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Die flüssige Kuvertüre auf einer glatten Fläche (zum Beispiel ein Backblech) verstreichen und trocknen lassen. Mit einem kleinen Spachtel oder einem Messer wird die Kuvertüre später in kleinen Röllchen abgeschabt und als Deko auf der Torte verteilt.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen. Die Sauerkirschen auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Eine Handvoll davon zur Seite legen. Sie werden später ebenfalls für die Deko benötigt. Ein Viertel Liter des Kirschsafts mit Tortenguss und Zucker nach Packungsanweisung zubereiten, den Guss über die Kirschen geben und auskühlen lassen.

Unterdessen die Sahne mit dem Instantpudding steif schlagen und die Nuss-Nougat-Creme unterheben. Die Masse auf die Kirschsicht geben. Zum Schluss noch dekorieren: mit den (wie oben beschrieben) abgeschabten Kuvertüre-Röllchen und den übrigen Kirschen.

Kirsch-Schmant-Torte

Kuchen

Zutaten

Tortenboden:

- 100 g Butter
- 200 g Zucker
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Schokobiskuit:

- 5 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 150 g Zucker
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 40 g Kakao
- Butter oder Margarine zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben

Belag:

- etwas Aprikosenmarmelade
- 400 g Schmand
- 1 Glas Schattenmorellen
- 60 g Tortenguss
- 500 ml Schlagsahne
- etwas Zimt und Zucker

Zubereitung

Tortenboden:

Für den Tortenboden alle Zutaten zusammen zu einem Teig verarbeiten und eine Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig ausrollen, mit Tortenring ausstechen und bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Schokobiskuit:

Für den Schokobiskuit das Eigelb mit Wasser und Zucker schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen und zusammen mit dem Gemisch aus Mehl, Speisestärke und Kakao locker unter den Eigelbschaum heben. Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit Pergamentpapier auslegen, am Boden einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darin auf der unteren Schiene des auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofens 50 - 60 Minuten backen. Kurz ausdampfen lassen und zum Erkalten auf einen Kuchendraht stürzen.

Belag:

Den Tortenboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den Schokoboden darauf legen. Die Kirschen abseihen und den Saft mit Tortenguss abbinden. Die Kirschen hinzugeben und verrühren, die Masse auf den Tortenboden geben und erkalten lassen.

Den Schmant darauf verteilen und mit Zucker süßen. Darauf die geschlagene Sahne flockig verteilen und mit Zimt pudern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 130 g Butter
- 15 g Rum
- 35 g Staubzucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiße Mandeln, gerieben (ohne Schale)
- 100 g Mehl
- 150 g frische Kirschen (nach eigenem Gusto: Herz- oder Sauerkirschen)

Garnitur:

- 150 g Mascarpone
- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 12 Kirschpaare mit Stiel zum Dekorieren
- Schokoladendekor
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Butter mit Rum und Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach zugeben. Eiweiß mit Zucker und Salz zum cremigen Schnee aufschlagen und unter Buttermasse ziehen.

Mehl und geriebene Mandeln mischen und unterheben. Papierförmchen in die Muffin-Formen legen und die Masse auf die zwölf Stück aufteilen. Kirschen entkernen und zwei bis drei Stück in jede Törtchenmasse drücken.

Muffins im auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Garnitur Weiche Butter mit Staubzucker weiß schaumig aufschlagen, Mascarpone nach und nach zugeben. Diese Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins dekorativ aufspritzen. Mit Pistazien, Kirschen und Schokoladendekor verzieren somit sind aus einfachen Muffins noble Törtchen geworden!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschtörtchen in Muffinformen

Kuchen

Zutaten 12 Stück

- 130 g Butter
- 15 g Rum
- 35 g Staubzucker
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 70 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g weiße Mandeln, gerieben (ohne Schale)
- 100 g Mehl
- 150 g frische Kirschen (nach eigenem Gusto: Herz- oder Sauerkirschen)

Garnitur:

- 150 g Mascarpone
- 100 g Butter
- 80 g Staubzucker
- 12 Kirschpaare mit Stiel zum Dekorieren
- Schokoladendekor
- gehackte Pistazien

Zubereitung

Butter mit Rum und Staubzucker schaumig rühren, Eigelb nach und nach zugeben. Eiweiß mit Zucker und Salz zum cremigen Schnee aufschlagen und unter Buttermasse ziehen.

Mehl und geriebene Mandeln mischen und unterheben. Papierförmchen in die Muffinformen legen und die Masse auf die zwölf Stück aufteilen. Kirschen entkernen und zwei bis drei Stück in jede Törtchenmasse drücken.

Muffins im auf 180 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen auf der mittleren Schiene etwa 25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Garnitur Weiche Butter mit Staubzucker weiß schaumig aufschlagen, Mascarpone nach und nach zugeben. Diese Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und auf die ausgekühlten Muffins dekorativ aufspritzen. Mit Pistazien, Kirschen und Schokoladendekor verzieren somit sind aus einfachen Muffins noble Törtchen geworden!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kirschtorte mit Vanillecreme

Kuchen
Lafer

Zutaten

Boden:

- 80 g Butter
- 40 g Puderzucker
- 80 g weiße Schokolade, aufgelöst
- 3 Eigelb
- 5 Eiweiß
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 75 g Mehl
- 25 g Mandeln, gehackt und geröstet

Kirschfüllung:

- 800 g Kirschen (Schattenmorellen tiefgekühlt)
- ca. 1/2 l Kirschsafft
- 2 Zimtstangen
- 100 g Zucker
- ca. 3 EL Speisestärke
- 4 cl Kirschwasser

Vanillecreme:

- 500 g Milch
- 1 Vanillestange aus Tahiti
- 150 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 50 g Butter
- 4 Eigelb
- 25 g Mehl
- 35 g Mondamin
- ca. 300 g Sahne, steif geschlagen
- 120 g Schokoraspeln, gehobelt
- Cocktailkirschen mit Stiel
- Schoko-Ornamente

Kirschtorte mit Vanillecreme

Kuchen
Lafer

Zubereitung

Boden:

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen. Die weiße, aufgelöste Schokolade und die Eigelbe nach und nach begeben und weiter schaumig schlagen.

Eiweiß mit dem Zucker und dem Salz schaumig schlagen. Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl und den gehackten, gerösteten Mandeln unter die Schokoladenmasse heben.

Die Masse in eine Tortenform gießen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen und in der Form auskühlen lassen.

Kirschfüllung:

Die Kirschen langsam auftauen lassen und den Saft auffangen. Diesen Saft gemeinsam mit dem Kirschsaft aus der Flasche aufkochen, so dass es 1 Liter Flüssigkeit ergibt. Den Kirschsaft nun mit den Zimtstangen und dem Zucker auf 300 ml einkochen lassen.

Die Speisestärke mit kaltem Wasser an rühren. Die Zimtstangen entfernen, den Kirschsaft mit der angerührten Speisestärke binden und die Kirschen zugeben. Kräftig durchkochen lassen und etwas abkühlen.

Vanillecreme:

Die Milch mit der Vanille und dem Zucker aufkochen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die restlichen Zutaten in einer Schüssel verrühren und die heiße Vanillemilch langsam einrühren.

Das Ganze unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen.

Zum Schluss die Masse durch ein Sieb streichen. Die fertige Vanillecreme in die Tortenform auf die Kirschen geben.

Sobald die Vanillecreme angezogen und ausgekühlt ist, den Tortenring abziehen und die Seiten mit der Sahne einstreichen. Mit gehobelten Schokoraspeln die Seiten bestreuen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtüle füllen, eine Rosette aufspritzen und Cocktailkirschen und Schoko-Ornamente (Blüten und Blätter) darauf verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

200 g Mehl
1 TL Backpulver
2 EL Zucker
50 g Butter
1 Ei
3 - 4 EL Milch
ca. 3 Kiwis
Butterguss:
75 g Butter
50 g Zucker
50 g Mandelblättchen
1,5 EL Mehl
1,5 EL Milch

Zubereitung

Mehl mit Backpulver und Zucker vermischen. Butter, Ei und Milch hinzugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem etwa 25 cm großen Kreis ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Kiwis schälen, in Scheiben schneiden, auf den Teig legen und leicht andrücken.

Im vorgeheizten Backofen auf der unteren Schiene bei 225 Grad etwa 10 Minuten backen.

Die Zutaten für den Butterguss in einem Kochtopf unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und den Guss darüber verteilen.

Die Ofentemperatur auf 200 Grad reduzieren und den Kiwi-Kuchen nochmals etwa 10 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Klöppelspitzen

Gebäck

Zutaten

100 g Butter
100 g Zucker
50 g Mehl
100 g Mandelblättchen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker verrühren. Das Mehl darübersieben und verrühren. Dann ganz vorsichtig die Mandelblättchen unterheben, damit diese möglichst ganz bleiben.

Aus der Masse kleine Häufchen formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Dabei zwischen den Plätzchen großen Abstand lassen.

Die Häufchen etwas flachdrücken und bei 180 °C ca. 15 Min. goldgelb backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Knusprige Waffeln

Gebäck

Zutaten

3 Eigelb
370 ml Milch
250 g Mehl
2 TL Backpulver
3 TL Zucker
1/2 TL Salz
8 EL Öl (Albaöl)
3 Eiweiß
Öl (Albaöl), für das Waffeleisen

Zubereitung

Die Eigelbe mit der Milch verrühren.

Mehl, Backpulver, Zucker und Salz zugeben und verrühren.

Albaöl zufügen.

Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig ziehen.

Das Waffeleisen mit Albaöl bestreichen und die Waffeln backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Kokostorte mit Pfirsichen

Kuchen

Zutaten

- 200 g Kokosflocken
- 250 g Kokosmilch
- 6 Eier
- Butter für die Form
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 2 EL Zitronen- oder Kokoslikör (nach Belieben)
- Saft und Schale einer halben Zitrone
- 2 EL Kokosmehl (ersatzweise Weizenmehl)
- 1 Tütchen Backpulver

Früchtebelag:

- 800 g Pfirsiche
- 3-4 EL Zucker
- 150 ml Weißwein oder Sekt (ruhig lieblich) oder Apfelsaft
- 3 Blatt Gelatine
- eine Handvoll Himbeeren als Dekoration
- eine Handvoll Heidelbeeren als Dekoration

Zubereitung

Die Kokosflocken in einer Schüssel mit Kokosmilch begießen, gründlich mischen und einweichen. Die Eier trennen. Eiweiß in der Küchenmaschine zusammen mit der Salzprise langsam zu einem dichten Schnee schlagen.

Unterdessen die Eigelbe mit dem Zucker in einer Schüssel mit den Schneebesen des Handrührers dick und cremig schlagen, gegebenenfalls mit Zitronen oder Kokoslikör, Zitronenschale und -saft würzen. Schließlich auch das Kokosmehl, das Backpulver und die eingeweichten Kokosflocken unterrühren.

Den Eischnee in zwei Portionen behutsam unterziehen. Diese Masse in eine dick mit Butter ausgestrichene Form füllen. Bei 150 Grad Celsius (Umluft: 170 Grad Unter- und Oberhitze) im vorgeheizten Ofen etwa 60 bis 65 Minuten backen.

In der Form nur kurz abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Rand lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und endgültig auskühlen lassen. Die Pfirsiche schälen. Von reifen Früchten lässt sich ganz leicht die Haut abziehen. Oft sitzt die Schale sehr fest.

Dann muss man die Früchte mit kochendem Wasser überbrühen, sofort kalt abschrecken und pellen. In jedem Fall die Früchte in Spalten schneiden, mit dem Zucker mischen und kurz durchziehen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und mit dem Wein, Sekt oder Apfelsaft mischen.

In einer Kasserolle mit dem Zucker auflösen und etwas einkochen. Die eingeweichte Gelatine darin auflösen. Abkühlen, aber noch nicht fest werden lassen. Den abgekühlten Kuchen wieder in die Form spannen, die Früchte auf der Oberfläche verteilen, dabei darauf achten, dass sich ein schönes Bild ergibt. Den gelierenden Saft darüber verteilen und anschließend kalt stellen, bis der Guss fest geworden ist.

Tipp: Zwischen den Pfirsichspalten als Farbtupfer Beeren verteilen, bevor der Guss alles überglänzt. Mit halbsteif geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Konditor-Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

Boden:

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Ei

Füllung:

1 kg Quark

250 g Zucker

2 Päckchen Vanillepuddingpulver

3 Eier

600 ml Milch

60 g flüssige Butter

Salz

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden verrühren und ohne Rand vorbacken, ca. 10 Min. bei 180 Grad (etwas für Rand übriglassen)

Rest Teig als Rand in die Form, Füllung hinein. Bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Köstlicher Käsekuchen

Gebäck
Hermann Arnhold,
Direktor des LWL-

Zutaten Springform (26 bis 28 cm)

Mürbteig:

- 300 g Mehl
- 200 g kalte Butter
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 5 EL Wasser

Füllung:

- 750 g Quark (40 %)
- 200 g Zucker
- 5 Eier, getrennt
- 150 g weiche Butter
- Schalenabrieb einer unbehandelten Zitrone
- 3 TL Vanillezucker
- 200 ml Orangenmarmelade
- 4 EL Griesmehl

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten am besten von Hand verkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Diesen zu einer Kugel formen und in Aluoder Klarsichtfolie etwa eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

In der Zwischenzeit die Füllung vorbereiten: Das Eiweiß in einer separaten Schüssel steif schlagen. Das Eigelb mit Quark, Zucker, Butter, Zitronenschale und Vanillezucker glatt rühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Dann den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Eine Springform (26 bis 28 cm) einfetten und mit Griesmehl bestäuben. Die Form mit dem Teig auskleiden. Den Boden mit der Orangenmarmelade bestreichen und die Füllung darauf geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad Oberund Unterhitze etwa 50 bis 55 Minuten backen. Sollte der Kuchen zu dunkel werden, zwischendurch mit Alufolie abdecken. In der Form auskühlen lassen.

Tipp: Nach der Hälfte der Backzeit mit einem Messer rundherum zwischen Teigkante und Füllung entlang fahren. Dann fällt der Kuchen nach dem Backen nicht so sehr zusammen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Leichter Früchtegratin

Kuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 1/4 l Vollmilch
- 1/4 l Rahm
- 1 Vanilleschote
- 6 EL frische Früchte (Beeren, Feigen, Mangos)

Zubereitung

Die Eier trennen, die Eigelbe mit dem Zucker cremig rühren und das Mehl darunter ziehen. Die Milch zusammen mit dem Rahm und der aufgeschlitzten Vanilleschote zum Kochen bringen.

Kochend heiß unter die Eimasse rühren und nochmals eine Minute kochen.

Die Masse so lange kochen lassen, bis die Creme bindet, dann bei Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und kurz vor dem Servieren unter die Creme heben.

Die zerkleinerten Früchte in eine Gratinform geben und mit der Creme überziehen. Unter dem heißen Grill 2 bis 3 Minuten gratinieren. Sofort servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Limonadenschnitten

Kuchen

Zutaten

250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
125 ml Speiseöl
150 ml Orangenlimonade
250 g Mehl
3 gest. TL Backpulver
50 g Schokostreusel

Belag:

2 Dosen gesüßte Aprikosen (je 470 g
Abtropfgewicht)
500 g Schmant
6 Päckchen Vanillezucker
35 g Sahnesteif
600 g Sahne
etwas Zimtzucker

Zubereitung

Boden:

Backblech fetten oder mit Backpapier auslegen. Zucker mit einem Päckchen Vanillezucker und Eiern aufschlagen. Erst Öl nach und nach einlaufen lassen, dann Orangenlimonade.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Schokostreuseln vermengen. Mehl-Schoko-Mischung in aufgeschlagene Masse unterrühren. Gleichmäßig auf das Backblech streichen und in den auf ca. 180 Grad vorgeheizten Ofen schieben. Backzeit ca. 25 bis 30 Minuten. Dann auskühlen lassen, stürzen und gegebenenfalls Backpapier abziehen.

Belag:

Aprikosen abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Sahne mit drei Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif aufschlagen. Schmant mit restlichem Vanillezucker verrühren, Aprikosenstücken vorsichtig einrühren und Sahne unterheben. Die Masse gleichmäßig auf dem Boden verteilen, leichte Wellen zur Dekoration eindrücken und mit Zimtzucker bestreuen. Kurze Zeit kühl stellen und in beliebig große Stücke schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Liwanzen mit Quark

Gebäck

Zutaten

- 200 g Weizenvollkornmehl
- 10 g Hefe
- 1/8 l lauwarme Milch
- 2 EL flüssige Butter
- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
- 30 g Margarine
- 4 Minzeblätter
- Teig:
 - 1 Vanilleschote
- 200 g Magerquark
- Schale und Saft von 1 unbehandelten Zitrone
- 1 TL Ahornsirup
- 300 g frische Waldheidelbeeren
- 4 cl Himbeergeist

Zubereitung

Für die Liwanzen das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die Milch dazugießen und mit etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 Min. gehen lassen. Anschließend flüssige Butter, Ei, Zucker und Zitronenschale hinzufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem kühlen Ort 1 Stunde. In dieser Zeit für die Füllung die Vanilleschote aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Den Quark mit Vanillemark, Zitronenschale und -saft sowie Ahornsirup zu einer cremigen Masse verrühren. Die Beeren sorgfältig waschen und mit Himbeergeist marinieren.

Für die Liwanzen in einer großen beschichteten Pfanne die Margarine erhitzen. Auf dem Hefeteig 8 kleine Plätzchen mit einem Durchmesser von ca. 8 bis 10 cm formen und in dem Fett von beiden Seiten 4 Liwanzen mit der Hälfte der Quarkcreme bestreichen, die Beeren darauf verteilen und mit der restlichen Creme überziehen.

Das Ganze mit den anderen 4 Liwanzen bedecken und mit Minzeblättchen verziert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten für 40 bis 50 Stück

- 250 g Butter
- 250 g Puderzucker, gesiebt
- 8 Eiweiß (250 g)
- 100 g abgezogene, fein gemahlene Mandeln
- 75 g Mehl, gesiebt

Zubereitung

(Teig einen Tag im Voraus zubereiten).

Butter in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze so lange kochen lassen, bis sie eine goldbraune Farbe und ein nussartigen Geruch angenommen hat. Sofort vom Herd nehmen, den entstandenen Schaum etwas abschöpfen und die heiße Butter durch ein feines Sieb in eine kleine Schüssel giessen. Lauwarm abkühlen lassen. Puderzucker zusammen mit dem Eiweiß glatt rühren. Mandeln und Mehl vermischen und unter die Eiweiß -Zucker - Mischung rühren. Zum Schluss die Butter zugeben und gut vermischen. Den Teig über Nacht bedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Fertigstellung: Am nächsten Tag Backofen auf 200°C vorheizen. Madeleines-Formen dünn mit weicher Butter einfetten, jeweils einen knappen Esslöffel Teig in jede Form geben, so dass sie zu 2/3 gefüllt sind. Madeleines im vorgeheizten Backofen erst 3 Minuten bei 200°C backen, dann die Temperatur auf 180°C runterschalten und in 12-15 Minuten fertig und goldbraun backen. Kurz abkühlen lassen und aus den Formen lösen. Auf Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp: Am besten schmecken die Madeleines am Tag der Herstellung. Deshalb immer nur soviel wie benötigt backen. Der Teig hält sich gut verschlossen bis zu einer Woche im Kühlschrank.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Madeleines mit Akazienhonig

Gebäck

Zutaten für 6 Personen

- 100 g Puderzucker
- 50 g fein gemahlene Mandeln
- 3 EL Mehl
- 3 Eiweiß
- 100 g Butter
- 3 EL Akazienhonig

Zubereitung

Die Butter in einer Pfanne erhitzen bis sie eine goldbraune Farbe annimmt. Butter in eine Schüssel gießen, abkühlen lassen und mit dem Honig verrühren.

Puderzucker, Mandeln und Mehl in einer Schüssel vermengen.

Die Eiweiße steif schlagen und zu der Mischung geben.

Anschließend die Butter unterrühren. Alles gut vermischen und 1 Stunde kalt stellen.

Den Teig auf 24 kleine Förmchen oder eine Madeleineform verteilen und 10 Minuten bei 150 Grad backen.

Die Madeleines sofort aus der Form stürzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mamas Sonntagskäsetorte

Kuchen
Thorsten Bahne

Zutaten

Teig:

375 g Mehl

2 Backpulver

Messerspitze

200 g Butter

100 g Zucker

1 Ei

20 g gemahlene Mandeln

Creme:

1 kg Magerquark

275 g Zucker

Eine unbehandelte Zitrone

4 Eier

100 g Butter

100 g Mehl

2 Dosen Mandarinenspalten

1 Eigelb

Zubereitung

Backofen auf 180 – 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen. Butter, Zucker und Ei zufügen und einen Mürbeteig zubereiten. Teig ausrollen und eine Springform (26 cm) damit auskleiden. Darauf gemahlene Mandeln verteilen.

Für die Creme Butter auflösen. Zitronensaft auspressen und Zitronenschale abreiben. Magerquark, Zucker, 3 EL Zitronensaft, Zitronenschale, Eier, geschmolzene Butter und Mehl zu einer cremigen Masse verrühren.

Mandarinenspalten abtropfen lassen und auf dem Teigboden verteilen. Darüber die Quarkmasse geben. (Eventuell mit übrig gebliebenen Teig verzieren.)

Den Kuchen ca. 60 Minuten backen, dann mit verquirltem Eigelb bestreichen und etwa 20 Minuten weiter backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandarinen-Quark-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

Mürbteig:

- 60 g kalte Backmargarine
- 70 g kalte Butter
- 50 g Zucker
- 15 g Vanillezucker
- 1/2 Ei
- 1 Prise Salz
- 15 g Speisestärke
- 200 g Mehl
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale

Füllung:

- 500 g Quark (40 % Fett)
- 100 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 3 Eier
- 20 g Speisestärke
- 300 g Sahne, geschlagen
- 1 Dose Mandarinen (850 ml) gut abgetropft
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 1 Prise Salz
- 1 - 2 EL Milch

Streusel:

- 100 g Butter
- 60 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 4 g Backpulver
- 160 g Mehl
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 2 Tropfen Bittermandelaroma
- 1 Prise Salz

Mandarinen-Quark-Torte

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 20 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad backen. Den ausgekühlten Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und einen Ring geben. Den Rand zwischen Ring und Mürbeteig innen und außen mit etwas von dem restlichen rohen Teig abdichten, damit die Quarkmasse nicht auslaufen kann.

Für die Streusel

Butter mit Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb, Bittermandelaroma und Zucker glatt kneten. Mehl und Backpulver zusammen sieben und zur Buttermasse geben. Alles kneten, bis Streusel entstehen.

Für die Füllung:

Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Speisestärke und Milch mit einem Schneebesen vermischen. Dann mit Quark, Vanillemark, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale mischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. 1/4 der Masse auf den Mürbeteigboden geben. Darauf die gut abgetropften Mandarinen verteilen und anschließend die restliche Quarkmasse darauf geben. Mit den Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Nun weiterbacken bei 150° bis die Masse an die Ringgrenze backt. Den Kuchen wieder herausnehmen und abkühlen lassen. Das Ganze 3-4 mal wiederholen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Kuchen auskühlen lassen, aus dem Ring schneiden und mit Puderzucker abstauben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandarinen-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

- 2 Eier
- 2-3 EL warmes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 75 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Backpulver

Belag:

- 1 Dose Mandarinen, (Füllmenge 312 ml, Abtropfgewicht 175 ml)
- 400 ml süße Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 200 ml saure Sahne
- 1 Päckchen Orangensaft-Instantpulver (ergäbe ca. 0,75 l)
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Eier und Wasser in einen Schüssel geben und ca. eine Minute schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker zugeben und etwa zwei Minuteniterrühren. Mehl mit in die Masse sieben und vorsichtig unterrühren.

Den Teig in eine gefettete und mit Backpapier ausgelegte Springform geben und bei 160° ca. 30 Minuten im Umluftherd (ohne Vorheizen) oder im vorgeheizten Backofen bei 175° Ober/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen.

Den Tortenboden erkalten lassen, aus der Form nehmen, waagrecht halbieren und um den erkalteten Boden einen Tortenring schließen. Den „Deckel“ gleichmäßig in zwölf Stücke schneiden.

Tipp: Nicht den Rand der Springform fetten, da der fertig gebackene Kuchen sonst zusammenfällt!

Tipp: Die Zutaten für den Biskuitteig, auch die Eier, sollten alle die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben.

Die Mandarinen abtropfen lassen. Süße Sahne und Sahnesteif in einer Schüssel mit dem Handrührgerät aufschlagen. Saure Sahne und Orangensaft-Instantpulver verrühren, mit dem Handrührgerät aufschlagen und mit der süßen Sahne vermengen. Die Mandarinen vorsichtig unterheben, die Masse auf dem Tortenboden verteilen und den vorgeschchnittenen „Deckel“ auflegen. Die Torte im Kühlschrank etwa zwei Stunden erkalten lassen (am Besten über Nacht) und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Schüssel und Schneebesen zum Sahneschlagen zwei Stunden vor Gebrauch in den Kühlschrank stellen, damit sie die gleiche Temperatur haben, dann wird die Sahne fester.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandarinenwirbel

Kuchen
Andre Weber

Zutaten

300 g Mehl
150 g Margarine
150 g Zucker
2 Eier
2 TL Backpulver

Füllung:

150 g Zucker
500 ml Milch
Saft einer halben Zitrone
400 g Schmand
2 Päckchen Puddingpulver Vanille
4 kleine Dosen Mandarinen
1 große Dose Aprikosen
1 Päckchen Tortenguss klar

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen, Margarine unterkneten. Eier und Zucker dazu geben, erneut verkneten. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) verteilen, dabei am Rand etwas hocharbeiten.

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Für die Füllung 2 Schöpfkellen Milch mit Zucker und Puddingpulver mit einem Schneebesen verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und das Puddingpulvergemisch einrühren. Unter Rühren kurz aufkochen lassen, Topf vom Herd nehmen. Schmand und Zitronensaft unterrühren.

Die Masse auf dem Mürbeteigboden in der Springform verteilen und die abgetropften Früchte darauf dekorieren. Den Kuchen 40-50 Minuten backen.

Tortenguss nach Anleitung herstellen und auf den abgekühlten Kuchen geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelfrischkäsetorte

Kuchen
Ramon Mestnik

Zutaten

Teig:

- 6 Eier
- 50 g Zucker
- 1 TL Zimt
- 200 g gemahlene Mandeln
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Puderzucker

Creme:

- 5 Blatt Gelatine
- 5 Eigelb
- 100 g Zucker
- 250 g Mascarpone
- 3 EL Amaretto
- 150 ml Kaffee
- 3 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 150 g Sahne
- 4 EL Preiselbeeren

Mandelblättchen und Schokolocken

- 1 Tafel Schokolade zur Dekoration

Mandelfrischkäsetorte

Kuchen
Ramon Mestnik

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Zimt und Vanillezucker schaumig schlagen. Mandeln unterrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen, dabei Puderzucker nach und nach unterrühren. Eischnee unter die Eimasse heben. Eine Springform (28cm) mit Backpapier auslegen, die Teigmasse einfüllen und ca. 40 Minuten backen, anschließend auskühlen lassen.

Gelatine nach Anweisung einweichen. Eigelb und 40 g Zucker etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.

Amaretto und 2 EL Kaffee erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und unter die Creme rühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen und den übrigen Zucker einrieseln lassen. Sahne steif schlagen. Eischnee und Sahne unter die Creme heben.

Den abgekühlten Biskuitboden waagerecht halbieren. Einen Tortenring um den unteren Boden schließen, diesen mit Kaffee tränken. Preiselbeeren auf den Boden streichen, 5 EL Creme darauf verteilen. Den zweiten Biskuitboden würfeln, mit Kaffee beträufeln und auf der Creme verteilen.

Die übrige Creme darauf geben, Torte kühl stellen. Mit Mandelblättchen und Schokolocken (eine Tafel Schokolade klein hobeln) garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelhörnchen 1

Gebäck
Tim Mälzer

Zutaten

- 400 g Marzipan
- 200 g Puderzucker
- 2 Eiweiß (Klasse M)
- 3 Tropfen Bittermandel Backaroma
- 200 g Mandelblättchen

Zubereitung

Marzipan grob raspeln, mit Puderzucker, Eiweiß und Backaroma mit den Knethaken des Handrührers zu einer glatten Masse verarbeiten. Ein Blech mit 100 g Mandelblättchen bestreuen. Marzipanmasse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Zu 12 Hörnchen von ca. 7 cm Breite und 5 cm Höhe auf die Mandeln spritzen. Mit 100 g Mandelblättchen belegen.

Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 15-17 Minuten goldbraun backen (Umluft 160 Grad). Auf den Blechen abkühlen lassen. Kuvertüre und Kuchenglasur hacken, über einem heißen Wasserbad zerlassen. Mit den Enden in die Kuvertüre tauchen, gut abtropfen und trocknen lassen.

Tipp: Die übrigen Mandelblättchen vom Blech aufbewahren und zum Bestreuen von Desserts oder anderem verwenden.

Handgriff: Plätzchen sollte man sortenweise getrennt in fest schließende Metalldosen (kein Plastik) lagern. Zwischen jede Lage Plätzchen Pergamentpapier legen, damit sie nicht aneinander kleben. Bei Plätzchen, die weich bleiben sollen, wie Makronen oder Lebkuchen kann man einige Apfelspalten oder Schwarzbrot dazulegen. Diese Dinge immer nach einigen Tagen tauschen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelhörnchen 2

Gebäck

Zutaten

100 g Marzipanrohmasse
100 g Zucker
2 Eiweiß
1 Päckchen Vanillinzucker
50 g Mehl

50 g gehobelte Mandeln
100 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung

Masse verrühren. Dann der Reihe nach Zucker, Vanillinzucker und Mehl zugeben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und kleine Hörnchen aufs gefettete Backblech spritzen.

Das Gebäck mit gehobelten Mandeln verzieren. Bei ca. 180 Grad etwa zehn bis 15 Minuten backen. Die Spitzen der abgekühlten Hörnchen in Kuvertüre tunken

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandel-Kirsch-Torte

Kuchen
Adam Rise aus
Münster

Zutaten

Boden

- 4 Eiweiß
- 200 g Zucker
- 200 g fein gemahlene Mandeln
- 2 EL Speisestärke
- 1 TL Backpulver

Belag:

- 1 Glas Sauerkirschen (680 g)
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 EL Zucker
- 250 ml Sahne
- 1/2 TL Zucker
- 1/2 TL Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 50 g dunkle Raspelschokolade

Zubereitung

Den Boden einer Springform von 24,5 cm Durchmesser mit Backpapier belegen und den Rand der Form darum spannen. Den Ofen auf 160 Grad Umluft vorheizen.

Für den Teig das Eiweiß steif schlagen, anschließend Zucker und gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben. Backpulver und Stärke mischen und mit einem Schneebesen unterziehen. Den Teig in die Form gießen und ca. 35 Minuten backen, anschließend auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Danach den Tortenboden auf eine Servierplatte legen und einen Tortenring eng darum spannen. Währenddessen die Kirschen gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Vom Kirschsafte 250 ml abmessen (falls der Saft nicht ausreicht, mit Wasser auffüllen).

Den Saft mit Zucker und Tortenguss nach Packungsanleitung einen Tortenguss kochen. Die abgetropften Kirschen kurz in den heißen Guss geben und vorsichtig verrühren. Diese Kirschmasse wenige Minuten leicht abkühlen lassen und dann auf den Tortenboden in die Form gießen und gleichmäßig verteilen. Die Kirschmasse muss ganz abkühlen. Anschließend die Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillezucker steif schlagen und auf die Kirschen streichen. Mit den Schokoraspeln bestreuen und servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelkuchen 1

Kuchen

Zutaten

8 Eier
1 Vanilleschote
300 g Butter flüssig
4 Tasse Mandeln gerieben
2 Tasse Mehl
2 Tasse Puderzucker
2 TL Zimt
1 Zitronenschale gerieben
Messerspitze
4 TL (gestrichen) Backpulver
100 g Schokolade weiß
2 EL Amaretto

Zubereitung

Eier trennen und Eigelbe mit dem ausgekratzten Vanillemark schaumig schlagen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Mandeln, Mehl, Zimt, Backpulver, Zitronenschale und geschmolzene Butter zu einem Teig verrühren.

Zucker-Eimasse und Eischnee unterheben. Schokolade raspeln den Teig mischen. Bei 180 Grad 40 Minuten in den Backofen schieben.

Dazu jeweils 1 Kugel Vanille und Mandel-Eis geben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelkuchen 2

Kuchen

Zutaten

- 250 g geschälte Mandeln
- 250 g Puderzucker
- Zitronenschale einer Bio-Zitrone
- 4 Eier

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und die Mandeln fein hacken.
Anschließend Eier und Zucker schaumig rühren und vorsichtig die Mandeln und die geriebene Zitronenschale unterheben.

Dann kann der Teig in eine gefettete Springform und kommt für 25-35 Minuten in den vorgeheizten Backofen.

Ist die Springform auf Zimmertemperatur abgekühlt, kann man den Kuchen rausnehmen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandelschnitten

Kuchen
Ulrike Rinninger
aus Sontheim

Zutaten

Teig:

500 g Mehl
100 g Zucker
2 Eier
250 g Butter

Füllung:

4 Eiweiß
1 Prise Salz
250 g grob gehackte Mandeln
400 g Zucker
1 TL Zimt
etwas Butter
Marmelade

Zubereitung

Butter, Zucker und die beiden Eier miteinander verrühren. Dann das Mehl unterheben und zu einem glatten Mürbteig verkneten.

Den Teig anschließend in jeweils 6 cm breite Teigstreifen auswellen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Fingerdicke Teigrollchen für den Rand formen und mit etwas Eigelb auf die Teigstreifen kleben. Nun die Streifen mit Marmelade bestreichen.

Für die Füllung etwas Butter in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen. Mandeln anrösten, Zucker dazugeben und etwas karamellisieren. Eiweiß mit einer Prise Salz zu festem Eischnee schlagen und die abgekühlte Mandelmasse mit Zimt unterheben.

Diese Masse auf die Teigstreifen gleichmäßig verteilen und bei 180 °C für ca. 15—20 Min. backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mandeltorte mit Brombeersoße

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Teig:

- 140 g Mehl (plus etwas mehr für die Arbeitsfläche)
- 50 g Butter, in kleinen Stücken (plus etwas mehr zum Einfetten)
- 30 g Puderzucker, gesiebt
- fein abgeriebene Schale von einer halben Zitrone (unbehandelt)
- 1 verquirltes Eigelb
- 1,5 EL Milch

- 4 EL Brombeergelee zum Bestreichen

Füllung:

- 100 g Butter
- 100 g brauner Zucker
- 2 verquirlte Eier
- 1 TL Bittermandelaroma
- 130 g Reismehl
- 3 EL gemahlene Mandeln
- 3 EL Mandelblättchen
- Puderzucker zum Bestäuben

Brombeersoße

- frische Brombeeren
- brauner Zucker

Mandeltorte mit Brombeersoße

Kuchen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel verkneten. In Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Anschließend eine Obstkuchenform (20 cm Durchmesser) mit Butter einfetten und mit dem Teig auskleiden. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit dem Brombeergelee bestreichen.

Für die Füllung Butter und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben. Anschließend Bittermandelaroma, Reismehl und gemahlene Mandeln hinzufügen. Die Masse in die Teigform gießen, glatt streichen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Das Ganze 40 Minuten im Ofen goldbraun backen.

Zum Schluss die Torte mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Für die Brombeersoße die Brombeeren zusammen mit dem braunen Zucker aufkochen, anschließend vom Herd nehmen. Zum Schluss das Ganze durch die "Flotte Lotte" (Passiergerät) geben und zu der Mandeltorte servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marmorierter Puddingkuchen

Kuchen

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Knetteig:

175 g Weizenmehl

25 g Kakao (ungezuckert)

150 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Ei (Größe M)

100 g weiche Butter oder Margarine

Füllung:

2 Päckchen Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille

120 g Zucker

750 ml Milch

100 g Zartbitterschokolade

3 Becher Dr. Oetker Creme legere (je 150 g)

Belag:

2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss klar

250 ml Mandarinenensaft (aus der Dose) , eventuell mit Wasser ergänzt

30 g Zucker

Marmorierter Puddingkuchen

Kuchen

Zubereitung

Boden der Springform fetten. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Knetteig:

Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden der Springform ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen. Springformrand darumstellen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben und vorbacken. Backzeit: etwa 10 Minuten

Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Inzwischen die Füllung zubereiten.

Füllung:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, aber mit nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen. Pudding abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Schokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Creme legre unter den Pudding führen. Unter 1/3 der Puddingcreme die geschmolzene Schokolade rühren.

Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 5 cm hoher Rand entsteht. Den hellen Pudding in die Springform füllen und glatt streichen. Den dunklen Pudding darauf geben, glatt streichen und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmormuster ziehen. Die Form auf dem Rost auf mittlerer Einschubleiste in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 50 Minuten

Backofen ausschalten und bei offener Backofentür den Kuchen noch 10 Minuten stehen lassen.

Kuchen in der Springform auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Belag:

Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Mandarinspalten dekorativ auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung, aber mit Mandarinsaft und Zucker, zubereiten und auf der Tortenoberfläche verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipan-Äpfelkuchen

Kuchen
Anita Eberhardi
aus Marburg

Zutaten

Boden:

175 g + 250 g Butter
250 g + 250 g Mehl
2 TL Backpulver
75 g Stärkemehl
125 g + 200 g Zucker
100 g Mandelblattchen
1 Päckchen Vanillezucker
8 Eier
Salz

Belag:

200 g Marzipan
200 g Preiselbeeren
1 1/2 kg Apfel
3-4 EL Zitronensaft
300 g Schmand
1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Puderzucker

Zubereitung

175 g Butter schmelzen lassen. 250 g Mehl, 125 g Zucker und etwas Salz mischen. Die Butter zu der Zuckermischung gießen und zu Streuseln kneten. Die Mandeln untermischen und auskühlen lassen.

Die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Restliche Butter mit Vanillezucker, restlichem Zucker und Salz cremig rühren. Vier Eier im Wechsel mit 4 EL Stärke unterrühren. Die restliche Stärke, Mehl und Backpulver unter die Fett-Eiermasse rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Äpfel und Preiselbeeren darauf verteilen.

Marzipan reiben und den Schmand zufügen. Die Masse glatt rühren. Dann die restlichen Eier und das Puddingpulver unterrühren. Den Guss über die Äpfel gießen und mit den Streuseln bedecken. Bei 200°C Ober-/Unterhitze 45—50 Min. backen.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipankipferl

Gebäck
Schaunig Ingrid

Zutaten etwa 56 Stück

220 g Mehl
200 g Marzipan-Rohmasse
250 g Puderzucker
2 - 4 Tropfen Bittermandel-Aroma
Marzipankipferl
Für die Glasur
1 TL Backpulver
5 EL Rum
100 g weiche Butter
1 Ei

Zubereitung

Marzipan grob raspeln. Mehl, Backpulver, 100 g Puderzucker, Marzipan, Fett in Flöckchen, Ei und Aroma glatt verkneten. Den Teig zugedeckt etwa zwei Stunden kalt stellen.

Zwei Backbleche mit Backpapier auslegen. Teig vierteln, auf wenig Mehl zu vier Rollen formen. Jede Rolle in etwa 14 Stücke schneiden und jedes Stück wiederum zur Rolle formen. Zu Kipferln biegen und auf die Bleche legen. 10-15 Minuten bei 200°C (Ober-/Unterhitze, 175°C Umluft, Gas Stufe 3) backen. Auskühlen lassen.

Rum, eventuell 2 Esslöffel Wasser und 250 g Puderzucker verrühren. Kipferl damit bestreichen und mit Schoko-Raspeln bestreuen. Trocknen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipan-Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

2 Gläser Kirschen

Rührteig:

160 g Margarine

140 g Zucker

2 Eier

280 g Mehl

2 TL Backpulver

2 EL Kakao

4 EL Milch

Guss:

140 g Marzipan

2 Eigelb

1 Päckchen Vanille-Pudding

2 EL Zucker

100 g Sahne

Zubereitung

Zutaten für den Rührteig nacheinander gut verrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech verteilen. Die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen und dann gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Marzipan, Eigelb, Puddingpulver, Zucker und Sahne verrühren und über den Teig geben. Den Backofen auf 155 Grad vorheizen und den Kuchen auf mittlerer Schiene 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Marzipan-Obstkuchen

Kuchen

Zutaten

- 750 g Kirschen
- 1 kg Pfirsiche
- 1 unbehandelte Orange
- 200 g Marzipanrohmasse
- 250 g Margarine
- 150 g Puderzucker
- 3 Tropfen Bittermandel-Aroma
- 1 Prise Salz
- 4 Eier
- 450 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 50 g gemahlene Mandeln
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Die Kirschen entsteinen. Pfirsiche mit kochendem Wasser überbrühen und die Haut abziehen. Pfirsiche halbieren und Kerne entfernen. Etwa ein Drittel der Pfirsiche würfeln, die übrigen in Spalten schneiden. Die Orange waschen. Etwa einen Esslöffel Schale abreiben. Den Saft der Orange auspressen.

Die Marzipanrohmasse fein würfeln und mit Margarine, Puderzucker, Orangenschale, Backaroma und Salz schaumig schlagen. Die Eier einzeln unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver sieben. Mit Orangensaft, Mandeln und Pfirsichwürfeln unter den Teig rühren. Den Teig auf das mit Backpapier ausgelegte Blech streichen und mit dem restlichen Obst belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 50 Minuten backen. Den kalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mascarpone-Torte mit Himbeeren und

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

- 1 Tortenring mit 26 cm Durchmesser
- Mürbteig:
 - 60 g kalte Backmargarine
 - 70 g kalte Butter
 - 50 g Zucker
 - 15 g Vanillezucker
 - 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 15 g Weizenstärke
- 200 g Mehl
- 1 1/2 TL Zitronenschalenabrieb
- Biskuit:
 - 4 Eier
 - 80 g Zucker
 - 10 g Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitrone, abgeriebene Schale
- 65 g Mehl
- 45 g Weizenstärke
- 40 g flüssige Butter (ca. 65° C)
- Mascarpone-Creme:
 - 4 Eier
 - 375 g Mascarpone (zimmerwarm)
 - 70 g Zucker (aufgeteilt in 30 g und 40 g)
 - 20 g Cognac
- 4 Blatt Gelatine
- Tränke:
 - 50 ml Wasser
 - 70 g Zucker
- 1 Blatt frische Rosenpelargonie
- 30 g frischer Zitronensaft
- 6 cl Himbeergeist
- Zitronengelee:
 - 200 ml Wasser
 - 100 g Zucker
 - 3 Zitronen, unbehandelt, Saft und Abrieb
- 2 Zweige Zitronenmelisse
- 3 Blatt Gelatine
- etwas Bittermandelaroma

Mascarpone-Torte mit Himbeeren und

Kuchen
Peter Scharff

außerdem:

2 EL Himbeermarmelade

600 g frische Himbeeren

1 Zitrone, Schale

Mascarpone-Torte mit Himbeeren und

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Danach Mehl und Stärke einarbeiten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 26 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im 180 Grad heißen Ofen auf der mittleren Schiene backen. Mürbeteigboden auskühlen lassen.

Für den Biskuit:

Die Eier mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenabrieb im heißen Wasserbad kurz warm aufschlagen. Dann die Schüssel vom Wasserbad nehmen und kalt weiter schlagen. Mehl und Stärke darauf sieben und unterheben. Zum Schluss die flüssig warme Butter unterheben. In eine 26 er Springform füllen, glatt streichen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen und den Biskuit 2 Minuten backen, dann die Hitze auf 165° C reduzieren und insgesamt ca. 18 Minuten weiterbacken. Den Biskuit gut auskühlen lassen und eine Scheibe von ca. 1,5 cm Dicke horizontal schneiden.

Für die Mascarpone-Creme:

Zwei ganze Eier, zwei Eigelb und 30 g Zucker auf einem warmen Wasserbad zur Rose aufschlagen (d.h. die Masse so lange aufschlagen, bis sie eine cremige Konsistenz ergibt; der Test: einen Holzkochlöffel nass abspülen und kurz in die Masse tauchen, wieder herausziehen und darüber blasen, dann sollte ein rosenähnliches Muster entstehen). Vom Wasserbad nehmen und etwas abkühlen lassen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, anschließend ausdrücken und im erhitzten Cognac auflösen. Die aufgelöste Gelatine zusammen mit der Mascarpone mit einem Schneebesen in die Eiermasse einrühren. Die restlichen 2 Eiweiß mit 40 g Zucker zu Eischnee schlagen und unter die Mascarpone-Creme heben.

Für die Tränke

Wasser, Zucker, Rosenpelargonie und Zitronensaft einmal kurz aufkochen und bis zur Zimmertemperatur abkühlen lassen. Dann den Himbeergeist unterrühren.

Für das Zitronengelee:

Wasser, Zucker und Zitronensaft und -abrieb einmal aufkochen. Vom Herd nehmen, Zitronenmelisse und Bittermandelaroma zugeben und ca. 15 Minuten ziehen lassen. Abpassieren und noch im warmen Zustand die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine zugeben und auflösen.

Tortenaufbau:

Den Mürbeteig mit Marmelade bestreichen und in den Tortenring legen. Den etwas kleiner ausgestochenen Biskuitboden auflegen und tränken. Die Mascarpone-Creme darauf verteilen und mindestens 3 Stunden kühlen. Nach der Kühlung die Himbeeren auf der Mascarpone-Creme verteilen. Zum Schluss die Torte mit dem zimmerwarmen Gelee abdecken. Nochmals ca. 2 Stunden kühlen. Anschließend mit einem Sparschäler die Zitrone dünn schälen und die Schalen dekorativ auf der Torte verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

750 g Schichtkäse
6 Eier
125 g weiche Butter
250 g Zucker
2 EL Vanillezucker
500 g Mascarpone
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 gehäufte EL Grieß
abgeriebene Zitronenschale

Zubereitung

Eier trennen, Eiweiß zu Schnee schlagen, alle übrigen Zutaten verrühren, Eischnee unterheben, die Masse in eine 28er Springform füllen und backen. Backtemperatur: 160 Grad Umluft Backdauer: 1 1/2 Std. Die letzten 15 Minuten mit Pergamentpapier abdecken.

Der Kuchen kann auch mit Boden gebacken werden, dann 100g Mehl, 1 kleines Ei, 1 EL. Puderzucker und 60g kalte Butter verkneten, den Boden der Form damit auslegen und kaltstellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mediterraner Mini-Guglhupf

Gebäck

Zutaten

120 g Butter
3 mittelgroße Eier
350 g Mehl
200 g Naturjoghurt
1 EL Olivenöl
50 g getrocknete Tomaten
etwas frischen Schnittlauch
etwas frisches Basilikum
Salz, Pfeffer, Oregano, Majoran zum Abschmecken

Zubereitung

Zur Vorbereitung den Schnittlauch und das Basilikum waschen und sehr klein schneiden. Die getrockneten Tomaten ebenfalls in kleine Stücke schneiden. Eine Mini«Gugelhupf»-Form (mit etwa 18 Mulden) mit etwas Butter einfetten,

Für den Teig Butter und Eier cremig rühren. Anschließend Mehl, Joghurt, 1 EL Olivenöl und die Gewürze hinzufügen (Salz, Pfeffer, Oregano und Majoran). Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Danach Basilikum, Schnittlauch und die getrockneten Tomaten unter den Teig heben.

Den Teig in die Minigugelhupfform füllen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 180°C für ca. 30 Minuten backen; anschließend den restlichen Teig in einer zweiten Runde backen.

Gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Meerfelder Kirschschmant-Torte

Kuchen
Lafer

Zutaten

Tortenboden:

- 100 g Zucker
- 200 g Butter
- 300 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 1 TL Backpulver

Schokobiskuit:

- 5 Eigelb
- 3 EL Wasser
- 150 g Zucker
- 6 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 100 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 40 g Kakao
- Butter oder Margarine zum Einfetten
- Mehl zum Bestäuben

Belag:

- etwas Aprikosenmarmelade
- 400 g Schwand
- 1 Glas Schattenmorellen
- 60 g Tortenguss
- 500 ml Schlagsahne
- etwas Zimt und Zucker

Meerfelder Kirschschmant-Torte

Kuchen
Lafer

Zubereitung

Tortenboden:

Für den Tortenboden alle Zutaten zusammen zu einem Teig verarbeiten und eine Stunde kühl ruhen lassen. Den Teig ausrollen, mit Tortenring ausstechen und bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Zubereitung Schokobiskuit:

Für den Schokobiskuit das Eigelb mit Wasser und Zucker schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eiweiß mit Salz schnittfest schlagen und zusammen mit dem Gemisch aus Mehl, Speisestärke und Kakao locker unter den Eigelbschaum heben.

Eine Springform (Durchmesser 26 cm) mit

Pergamentpapier auslegen, am Boden einfetten und mit Mehl bestäuben. Den Teig darin auf der unteren Schiene des auf 180 Grad (Gas Stufe 2) vorgeheizten Ofens 50-60 Minuten backen. Kurz ausdampfen lassen und zum Erkalten auf einen Kuchendraht stürzen.

Belag:

Den Tortenboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den Schokoboden darauf legen. Die Kirschen abseihen und den Saft mit Tortenguss abbinden.

Die Kirschen hinzugeben und verrühren, die Masse auf den Tortenboden geben und erkalten lassen.

Den Schmant darauf verteilen und mit Zucker süßen. Darauf die geschlagene Sahne flockig verteilen und mit Zimt pudern.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mikrowellenkuchen

Kuchen

Zutaten

60 g Mehl
50 g Kakao
2 Eier
50 g Puderzucker
60 ml Speiseöl
250 ml Saure Sahne
1 Rumaroma
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Päckchen Backpulver
Schokolade und Nüsse nach Wunsch

Zubereitung

Alle Zutaten in eine für die Mikrowelle geeignete eingefettete Schüssel geben und gut rühren. Schokolade und Nüsse mit der Universalreibe mahlen und unterheben. Danach 6 Minuten bei 600 Watt in die Mikrowelle stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Milchreistorte mit Kirschen

Kuchen

Zutaten

- 250 g Milchreis
- 1/2 l Milch
- 1/2 l Sahne
- 1 Prise Salz
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 4 Eier
- 180 g Zucker
- 1 Beutel Zitronenschalenaroma
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
- 175 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

Zubereitung

Die Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen. Milch und Sahne mit Salz und Vanillinzucker aufkochen. Den Reis hinzufügen und bei geringer Wärme ausquellen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelbe mit Zucker und Zitronenschalenaroma verrühren.

Die Eigelbmischung so lange verrühren bis eine cremige Masse entstanden ist und sich der Zucker aufgelöst hat.

Den Quark und das Puddingpulver und die Eigelbcreme verrühren. Zuletzt den Milchreis unterrühren und das steif geschlagene Eiweißvorsichtig unterheben.

Den Teig in eine Springform (26 cm) füllen. Die Kirschen auf dem Quark-Reisteig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 70 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mirabellenkuchen

Kuchen

Zutaten

- 115 g Butter
- 90 g Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1/2 Zitrone / Abrieb
- 4 Eigelb
- 120 g Mandelgrieß (geröstet)
- 75 g Vollmilchkuvertüre (gehackt)
- 4 Eiweiß
- 40 g Zucker
- 40 g Mehl (gesiebt)
- 50 g Maisstärke (Mondamin oder Maizena)
- 750 g Mirabellen

Zubereitung

Mirabellen entkernen und halbieren. Butter, Zucker, Zimt und Zitronenschale schaumig schlagen. Nach und nach die Eigelbe dazugeben. Mandelgrieß und Vollmilchkuvertüre unterrühren. Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen, unter die Butter-Mandelmasse heben. Das gesiebte Mehl und die Maistärke unterheben. Mirabellen auflegen und bei 180°C Umluft ca. 25 Minuten backen.

Tipp: Auch andere Früchte wie Äpfel, Birnen oder Kirschen machen sich auf diesem Kuchen hervorragend.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnblüten

Gebäck

Zutaten

200 g Butter
125 g Puderzucker
1 Eiweiß
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
350 g Mehl
120 g Mohn

100 g Himbeermarmelade

Zubereitung

Butter, Puderzucker und Eiweiß cremig rühren, dann Salz und vanillezucker unterrühren. Mehl und Mohn dazugeben und alles zu einem Teig verkneten.

Den Teig ca. 30. Min. kalt stellen, danach auf einer bemehlten Fläche 2 mm dick ausrollen und Plätzchen ausstechen. In eine Hälfte der Plätzchen kleine Löcher stechen.

Plätzchen auf das mit Backpapier belegte Backblech legen.

Backzeit ca. 10-12 Min. bei 160 °C Umluft

Die Hälfte der Plätzchen ohne Loch mit Marmelade bestreichen, darauf ein Plätzchen mit Loch setzen und leicht andrücken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohn-Käsekuchen

Kuchen
Hannes Weber

Zutaten für eine Springform, Durchmesser 28 cm

Mürbteig:

150 g Mehl
100 g Butter
50 g Puderzucker
2 EL Milch

Mohnmasse:

120 g Mohn gewaschen und fein gequetscht (gemahlen)
225 ml Milch
45 g Zucker
30 g Butter
30 g Hartweizengrieß
1 Prise Salz
1 Ei

Quarkmasse:

300 g Quark
2 Eier
60 g Zucker
16 g Weizenpuder
60 g Butter flüssig
90 ml Milch
1 Vanilleschote, ausgekratzte Mark
1 TL Zitronenschale (unbehandelt)
1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Mürbeteig die Zutaten schnell zu einem Teig verarbeiten, in Frischhaltefolie einschlagen und zwei Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Teig auf die Größe der Springform ausrollen. Keine Ränder backen, nur den Boden. Im vorgeheizten Ofen bei 190 Grad ca. 5 Minuten backen, bis der Boden eine leicht goldgelbe Farbe hat. Anschließend gut auskühlen lassen.

Für die Mohnmasse Mohn, Milch, Zucker, Butter, Weizengrieß und Salz aufkochen bis die Masse sämig wird. Dann etwas abkühlen lassen und das Ei unterrühren. Die Masse in die vorgebackene Form einfüllen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten miteinander verrühren und auf die Mohnmasse geben. Den Kuchen bei 185 Grad ca. 50 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen, aus der Form nehmen und servieren.

Tipp: Wenn Sie Rosinen mögen, können Sie diese nach Belieben zugeben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohnkuchen vom Blech

Kuchen

Zutaten

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
300 g Mohn
100 g gemahlene Mandeln
2 Eier
125 g Butter
500 ml Milch

Streusel:

400 g Mehl
200 g Zucker
200 g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten für den Teig in eine Küchenmaschine geben und so lange mit den Knethaken bearbeiten, bis ein schöner, ausrollbereiter Quark-Ölteig entstanden ist. Diesen einfach auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig ausrollen.

Den Vanillepudding mit der Milch nach Packungsrezept kochen. Den Pudding ein wenig abkühlen lassen. Die Butter in einem Topf schmelzen und dann zusammen mit den Eiern, Mohn und Mandeln unter den Pudding rühren. Die fertige Pudding-Mohn-Mandel-Mischung gleichmäßig auf dem Quark-Ölteig verteilen.

Für die Streusel Butter, Zucker und Mehl verkneten, bis Streusel daraus werden. Diese auf dem Kuchen verteilen.

Dann die ganze Pracht in den Ofen packen und auf mittlerer Schiene bei etwa 175 Grad (je nach Ofen) 30-45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohntorte mit Marzipan

Kuchen

Zutaten

Biskuitboden:

- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 110 g Mohn
- 3 Eigelb
- 3 Eiweiß
- 5 Tropfen Bittermandelöl
- 1 EL heißes Wasser
- 1 TL Backpulver

Füllung:

- 3 Becher Sahne a 200 g
- 1 EL Zucker
- 200 g Marzipanrohmasse
- 100 g Puderzucker und Schokoplättchen

Zubereitung

Zuerst das Eiweiß steif schlagen, dann die drei Eigelb mit dem Mixer verquirlen; das heiße Wasser dazugeben, anschließend den Zucker so lange mixen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Das Mehl mit dem Backpulver über die Eimasse sieben, Mohn, Bittermandelöl und Eischnee ebenso in die Rührschüssel geben. Vorsichtig unterheben (nicht mit dem Mixer!). Den Biskuitteig in eine gefettete Springform (26 cm) geben und im auf 170 Grad vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

In der Form auskühlen lassen. Danach den Boden einmal durchschneiden, beide Hälften sollen gleich dick sein. Die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und zwei Drittel davon auf den unteren Boden geben. Den oberen Boden auflegen und die Torte oben und rundherum mit dem größten Teil der restlichen Sahne bestreichen.

Puderzucker auf eine glatte Arbeitsfläche geben und mit der Marzipanrohmasse verkneten, dabei eine Kugel formen.

Dann ein Nudelholz mit Puderzucker einstäuben und die Marzipanmasse rund ausrollen. Die Marzipandecke über die Torte legen und den Rand leicht andrücken.

Die Oberfläche in Tortenstücke einteilen. Auf jedes Stück mit dem Spritzbeutel eine kleine Sahneverzierung spritzen und ein Schokoplättchen hineinsetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mohrenkopftorte

Kuchen
Thomas Neuer

Zutaten für eine Springform (Durchmesser 26 cm)

Biskuitboden:

- 3 Eier
- 75 g Zucker
- 30 g Weizenmehl 550
- 30 g Weizenpuder
- 1 Prise Salz
- etwas Zitrone
- Vanillepudding
- 200 ml Milch 3,5 %
- 35 ml Milch 3,5 %
- 50 g Zucker
- 1 halbe Vanilleschote, ausgekratzt
- 1 Ei
- Mohrenkopffüllung
- 10 Mohrenköpfe
- 4 Blatt Gelatine, eingeweicht
- 550 g Sahne, geschlagen und gesüßt
- 320 g Magerquark
- 70 g Vanillepudding

Mohrenkopftorte

Kuchen
Thomas Neuer

Zubereitung

Biskuitboden: Eier mit Zucker schaumig schlagen. Mehl mit Weizenpuder vermischen und vorsichtig unter die Eier heben. In einen Ring (26 cm Durchmesser) einfüllen und bei 180 Grad Umluft ca. 30 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen.

Zubereitung Vanillepudding: 35 ml kalte Milch mit der Weizenstärke und dem Ei gut verrühren. 200 ml Milch und Zucker sowie die Vanille in einen Topf geben und aufkochen. Wenn die Milch kocht, mit einem Schneebesen das Weizenstärke-Ei-Gemisch zügig einrühren und alles sofort vom Herd nehmen. Für die Mohrenkopftorte werden nur 70 g Vanillepudding gebraucht, da sich eine so kleine Menge nicht kochen lässt, füllen sie den restlichen Vanillepudding in Schälchen und auch dieser wird sicher schnell gegessen.

Tipp: Legen Sie eine Frischhaltefolie direkt auf den warmen Pudding, so bekommt der keine Haut.

Zubereitung Mohrenkopffüllung Schneiden Sie von den 10 Mohrenköpfen mit einem Messer die Waffel ab. Heben Sie die Waffeln zum Dekorieren der Torte auf. Vanillepudding und Magerquark mit den Mohrenkopf-Köpfen (ohne Waffel) in einer Schüssel gut durchmischen, so dass die Schokoladenhülle der Mohrenköpfe in kleinen Splittern verteilt ist.

Fertigstellen Eingeweichte Gelatine in einem Topf kurz auflösen und sofort vom Herd nehmen. 100 g von der geschlagenen Sahne zugeben und verrühren. Nun die restliche Sahne unterheben und zum Schluss die Mohrenkopf-Quarkmasse unterheben. Die Mohrenkopfmasse sofort auf den Biskuitboden geben und glatt streichen. Die Torte anschließend für 3 bis 4 Stunden zum Abkühlen in den Kühlschrank. Dann den Ring abnehmen und die Torte mit halbierten Waffeln verzieren und zu Kaffee oder Tee servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mokkarosetten

Gebäck
Roswitha Braun
aus Fremdingen

Zutaten

300 g weiche Butter
150 g Puderzucker
2 Eigelb
abgeriebene Zitronenschale
30 g Kakaopulver
1 TL Zimt
350 g Mehl
50 g flüssige Sahne
15-20 g löslicher Kaffee
100 g dunkle Schokolade
20 ml Rum

Verzierung:

weiße Kuvertüre

schokolierte Mokkabohnen

Zubereitung

Die Butter mit Zucker und Eigelb gut verrühren. Zitronenschale, Zimt, Kakaopulver und Mehl zugeben und untermengen. Mit dem Spritzbeutel kleine Tupfen auf das mit Backpapier ausgelegte Blech spritzen. Diese bei 175-180 °C Ober/Unterhitze ca. 7 Min.

Die Sahne mit dem Kaffee aufkochen und die Schokolade darin auflösen. Bevor die Masse erkaltet ist, den Rum unterrühren. Jeweils 2 Plätzchen damit zusammensetzen kalt stellen.

Die Plätzchen abschließend in die weiße Kuvertüre tauchen und mit einer schokolierte Mokkabohne verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Mokka-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

90 g Butter

6 Eier

175 g Zucker

150 g Mehl

100 g Schokolade

Mokkasahne:

4 Blatt Gelatine

3/4 l Sahne

4 - 5 EL Zucker

5 EL starker Mokka

zum Verzieren:

100 ml Sahne

Kakaopulver

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Backformboden einfetten und mit Mehl einstäuben. Die Butter in einem kleinen Topf auf sanfter Hitze schmelzen lassen. Eigelb und Eiweiß trennen und in zwei Rührschüsseln geben. Zucker zum Eigelb geben. Eigelb und Zucker mit einem elektrischen Handrührgerät cremig schlagen. Schokolade im elektrischen Zerkleinerer oder auf einer Reibe grob zerhacken und mit dem Mehl mischen. Das Mehl durch ein Sieb auf die Eiercreme stäuben. Nicht rühren! Die flüssige, lauwarme Butter hinzufügen. Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel zu festem Schnee schlagen. Ein Drittel des Eischnees vorsichtig unter die Eiercreme rühren.

Den restlichen Eischnee auf die aufgelockerte Masse geben und vorsichtig alles mischen. Die Biskuitmasse in die vorbereitete Form füllen, glatt streichen und bei 180 Grad fertig backen. Für die Mokkasahne die Gelatine einweichen, gut ausdrücken und im Wasserbad auflösen. Mokka in die Sahne geben, Gelatine unter die Sahne rühren & kalt stellen. Sobald die Sahne zu gelieren beginnt, mit dem Handrührer steif schlagen. Den fertigen Tortenboden mit der bittersüßen Mokkasahne üppig rundum einstreichen.

Zum Schluss die Torte verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Münsterländer Dielenkuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Mehl
50g Speisestärke
165g Butter
165g Zucker
1 Beutel Puddingpulver Vanille
1 Päckchen Vanillezucker
1 gehäufte TL Backpulver
1 Fläschchen Bittermandel Aroma
4 Eier
1 Tasse Milch
1 Prise Salz
20 g dunkles Kakaopulver

Buttercreme:

250g Butter
1 Päckchen Puddingpulver Vanille
Milch für den Vanillepudding
1 Prise Salz

Belag:

2 Gläser Sauerkirschen (gut abtropfen lassen!)
250 g Kuvertüre oder Bitterschokolade

Zubereitung

Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Mehl, Butter, Zucker, Eier, Backpulver, Vanillezucker, Puddingpulver und Bittermandelaroma zu einem glatten Teig vermischen.

2/3 des Teiges in eine gefettete Springform (26cm) geben. Das letzte Drittel mit dem dunklen Kakaopulver verrühren. Den dunklen Teig vorsichtig über dem hellen verteilen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen etwa 45 Minuten backen, anschließend erkalten lassen. Nach Anleitung den Vanillepudding zubereiten und auskühlen lassen.

Wenn Butter und Puddingpulver die gleiche Temperatur erreicht haben, daraus eine Buttercreme herstellen: Butter und Puddingpulver nach und nach vermischen bis eine Creme entsteht.

Die Buttercreme auf den kalten Kuchen streichen und in den Kühlschrank stellen. Nach ca. 1-2 Stunden herausnehmen. Kuvertüre oder die dunkle Schokolade schmelzen und auf dem Kuchen verteilen. Sobald die Schokolade aufgetragen ist, sollte man die Kuchenstücke mit einem Messer vor schneiden und später mit einem Messer, das man vorher in heißes Wasser taucht, schneiden. Den Kuchen wieder in den Kühlschrank stellen!

Tipp: Ebenso kann man statt Kuvertüre auch nur das dunkle Kakaopulver darauf streuen, das spart Kalorien!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Müslitorte

Kuchen
Gisa Pauly aus
Münster-

Zutaten

- 250 g Fertig-Müslimischung
- 250 g Sahne
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse oder Quark
- 175 g Butter
- 150 g Zucker
- 400 ml Multivitamin-Saft
- 10 Blatt weiße Gelatine
 - 1 unbehandelte Zitrone
 - 1/2 Ananas
 - 1/2 Mango
 - 2 Kiwis
- 1 Bund frische Minze

Zubereitung

Das Müsli zerkleinern, am besten im Schneidwerk der Küchenmaschine. Butter schmelzen und mit der Müslimischung plus 50 g Zucker mischen. Den Boden einer Springform (28 cm) möglichst dünn mit der Mischung belegen und ca. ein bis zwei Stunden kühl stellen.

Die Gelatine in Wasser einweichen. Frischkäse mit dem restlichen Zucker, dem Saft der Zitrone, etwas abgeriebener Zitronenschale und 300 ml Multivitamin-Saft verrühren.

Gelatine ausdrücken, mit dem restlichen Saft verrühren und in die Creme geben. Fünf bis zehn Minuten kaltstellen, bis die Masse geliert. Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen. Die Füllung in die Springform geben und mindestens vier Stunden kalt stellen. Erst vor dem Servieren mit Ananasstücken, Mango- und Kiwischeiben sowie den Minzeblättern garnieren.

Unser Tipp: Die Müslimischung können Sie selbst herstellen oder fertig kaufen; ob mit oder ohne Rosinen und Trockenfrüchte ist Geschmackssache.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

New York Style Cheesecake an frischem

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

- 250 g Mehl
- 80 g Zucker
- je 1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und einer Orange
- 100 g kalte Butter
- 1 Eigelb
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- Mehl zum Ausrollen
- 1 TL Butter zum Einfetten
- 150 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken
- 1,25 kg Doppelrahmfrischkäse oder Ricotta
- 250 g Zucker
- 1/2 TL Vanilleextrakt
- je 2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone und einer Orange
- 7 frische kleine Eier
- 4 EL Mehl oder ein Päckchen Vanillepudding
- 50 g Sahne
- 250 g frische Früchte zum Beispiel Himbeeren oder Erdbeeren
- 1 TL frischer Limettensaft
- etwas flüssiger Honig

New York Style Cheesecake an frischem

Kuchen

Zubereitung

Für den Teig das Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, sowie Zitronen -und Orangenschale dazugeben. Die Butter in Stücke schneiden und zusammen mit dem Eigelb und dem Vanilleextrakt zum Mehl geben. Das Ganze rasch zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Diesen ca. 1 Stunde kühl stellen.

Dann den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche 4-5 cm dick ausrollen. Für den Boden einer Springform (ca. 24 cm Durchmesser) einen Kreis ausschneiden. Die Teigreste kalt stellen. Die Springform mit der Butter einfetten und darin den Boden auslegen, mit Backpapier bedecken, die Hülsenfrüchte einfüllen und den Boden im Ofen blindbacken, bis er goldgelb ist. Danach abkühlen lassen.

Nun die Temperatur des Backofens auf 250 Grad erhöhen. Für die Käsecreme den Frischkäse mit dem Zucker, dem Vanilleextrakt und der Zitronen- und Orangenschale verrühren. Nach und nach die Eier unter ständigem Rühren dazugeben. Anschließend das Mehl (oder Puddingpulver) und die Sahne darunter rühren. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und damit den Rand der Form so hoch wie möglich auskleiden. Die Käsemasse auf den Boden geben und den Kuchen im heißen Ofen 15 Minuten auf der mittleren Schiene backen. Die Ofentemperatur auf 100 Grad reduzieren und den Kuchen etwa 1 Stunde weiterbacken. Den Cheesecake danach auskühlen lassen und über Nacht im Kühlschrank kalt stellen.

Für den Fruchtspiegel die Früchte verlesen, waschen und trocken tupfen. Danach mit etwas flüssigem Honig mit dem Mixstab pürieren und mit Limettensaft abschmecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Niederrheinische Buttercremetorte

Kuchen

Zutaten

6 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
6 EL heißes Wasser
200 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
75 g Stärke

Buttercreme:

500 ml Milch
6 EL Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 1/2 Päckchen Vanillepudding
300 g Butter
10 EL Aprikosenkonfitüre

Krokantrand:

100 g Zucker
200 g Mandeln

Dekoration:

12 Belegkirschen
ca. 50 g Schoko-Ornament

Zubereitung

Backofen auf 170 C Umluft vorheizen. Eier trennen. Für den Biskuit Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und heißem Wasser schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Stärke vorsichtig unterheben. Eiweiß mit Salz steif geschlagen und unter die Eigelbmasse rühren. Den Teig in eine gefettete Springform (26cm) geben und ca. 30 Minuten backen.

Für die Buttercreme aus Milch, Zucker, Vanillezucker und Vanillepudding einen festen Pudding kochen und abkühlen lassen. Butter schaumig rühren. Pudding durch die "flotte Lotte" drehen, dann nach und nach unter die Butter ziehen, bis eine schöne, leckere Creme entstanden ist.

Den fertigen Biskuitboden dritteln, die beiden unteren Böden mit je 5 Esslöffeln Aprikosenkonfitüre bestreichen. Dann jeweils ein Drittel der Creme aufstreichen und Biskuitböden aufeinanderstacken. Den Rand und den dritten oberen Biskuit komplett mit Buttercreme einstreichen.

Mit einzelnen Buttercremetuffs dekorieren. Für den Krokanttrand Zucker in der Pfanne schmelzen, Mandeln zufügen und anrösten. Abkühlen lassen und auseinander bröseln. Den Kuchenrand mit Krokant verzieren und die Torte nach Belieben mit Schoko-Ornamenten und Belegkirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Norwegische Zimtschnecken - Cannelsnurrer

Kuchen

Zutaten für 20 Portionen

25 g Hefe
75 g Butter oder Margarine
125 l Milch
1/4 TL Salz
50 g Zucker
1 TL Kardamom
1 Ei
750 g Mehl

Füllung:

40 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung hineindrücken. Hefe in die Vertiefung bröseln. Butter zerlassen und Milch zugeben. Beides bis lauwarm erhitzen und auf die Hefe geben. Salz, Zucker, Kardamon und Ei zugeben.

Den Teig zu einem glatten Teig verarbeiten und mit Mehl bestäuben. Die Schüssel mit Deckel oder Folie zudecken und für 30 bis 40 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Zwischenzeitlich die Zutaten für die Füllung zu einer weichen Masse verrühren.

Den Teig auf einer bemehlten Unterlage gut durchkneten. Eventuell noch zusätzlich Mehl zukneten, der Teig muss sich leicht von der Unterlagen lösen.

Den Teig zu einem Rechteck von 20 cm x 40 cm ausrollen. Die Füllung auftragen und die Teigplatte von der Längsseite ausrollen. Anschließend 2 cm breite Stücke abschneiden und die Schnecken auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Die Teigschnecken abgedeckt für 20 bis 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Die Schnecken mit einem verquirlten Eigelb bepinseln. Nach Belieben mit Hagelzucker bestreuen. Bei 250 Grad 8 bis 10 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nußkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
6 Eigelb
6 Eischnee
400 g gemahlene Nüsse
250 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver
1 Tafel Schokolade

wahlweise (je nach Geschmack)
1/2 Fläschchen Bittermandelöl oder
Zimt oder
Kaffeepulver oder
Rum

Zubereitung

Zutaten zu einem Teig verarbeiten, zum Schluss Eischnee unterziehen.

Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

Teig:

150 g Zucker

160 g Butter

Salz

1 Ei

300 g Mehl

Füllung:

20 g Butter

200 g Zucker

300 g Nüsse

250 ml Sahne

1 Eigelb zum Bestreichen

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten in einer Schüssel vermischen und anschließend 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung Butter in der Pfanne schmelzen und Zucker dazugeben, bis Karamell entsteht. Anschließend Nüsse und Sahne dazugeben, das Ganze aufkochen und dann abkühlen lassen.

Den Teig halbieren und beide Teile auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Dann einen Teil in die Form legen, mit der Nussmasse füllen und mit dem zweiten Teil abdecken.

Zum Schluss die Ränder mit Eigelb bestreichen und den Kuchen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad für 30 bis 40 Minuten backen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nussplätzchen

Gebäck

Zutaten für ca. 50 Stück

- 300 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
 - das Mark einer Vanilleschote
- 50 g Haselnüsse (gemahlen)
- 50 g Mandeln (gemahlen)
- 50 g Paranüsse (gemahlen)
- 50 g Cashewkerne (gemahlen)
- 350 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 50 Walnusshälften
- 1 Eiweiß

Zubereitung

Das Fett, den Zucker und das Vanillemark so lange schaumig rühren, bis der Zucker vollständig gelöst ist.

Haselnüsse, Mandeln, Paranüsse und Cashewkernen miteinander vermischen.

Die gemahlenen Nüsse, das Backpulver und das Mehl unterarbeiten.

Aus der Masse mit den Händen Kugeln formen, etwas andrücken und jeweils eine Walnusshälfte darauf setzen.

Das Eiweiß leicht verschlagen und die Plätzchen damit einstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nusstorte

Kuchen

Zutaten

50 g Puderzucker
100 g Margarine
150 g Mehl
1 Prise Salz

Nussbiskuit:

6 Eier
180 g Zucker
5 EL heißes Wasser
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Haselnüsse
50 g gehackte Haselnüsse
100 g Mehl

Füllung:

5 Becher Sahne (je 200 ml)
1 Päckchen Sofort-Gelatine (entspricht 6 Blatt)
80 g Zucker
200 g Haselnusskrokant
2-3 EL Himbeergelee
Schokoblättchen als Deko

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten in einer Schüssel miteinander verkneten. Den Teig etwa 20 Minuten kühl stellen und ruhen lassen. Die Masse in eine Springform (28 cm) geben und mit einer Gabel mehrmals einstechen, dann etwa zehn Minuten bei 180 Grad backen. Für den Nussbiskuit die Eier trennen. Das Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Eigelb, 120 g Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen. Annemie Baumeister gibt etwas heißes Wasser dazu, damit sich der Zucker besser auflöst. Mehl und Nüsse dazugeben und gut verrühren.

Dann den Eischnee unterheben und den Teig etwa 45 Minuten in einer Springform backen. Dazu den Ofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Füllung besteht aus drei Bechern Sahne, die mit Zucker und der Sofortgelatine steif geschlagen werden. Die Hälfte des Krokants untermischen, der Rest wird für die Deko der Torte benötigt. Zwei weitere Becher Sahne mit etwas Zucker steif schlagen. Diese Sahne wird für die äußere Sahnahaube verwendet. Wenn die beiden Böden gut ausgekühlt sind, kann die Torte zusammen gebaut werden.

Den dicken Biskuitteig dazu waagrecht in drei Teile schneiden. Ganz unten liegt der dünne Mürbeteigboden. Er ist schön fest und gibt der Torte Stabilität. Auf dem Mürbeteig Himbeergelee verstreichen und die erste Biskuitschicht auflegen. Darauf die Hälfte der Krokantsahne verteilen.

Es folgen die zweite Biskuitschicht, der Rest der Krokantsahne und die dritte Biskuitscheibe. Außen bekommt die Torte einen Mantel aus der Sahnemasse ohne Krokant.

Am Ende verziert Annemie Baumeister ihre Nusstorte mit Sahnetupfern, dem übrigen Krokant und ein paar Schokoblättchen. Vor dem Servieren die Torte gut durchkühlen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Nusstorte - Torta di noci

Kuchen

Zutaten

4 Eier
200 g Puderzucker
2 EL Weizenmehl
2 EL Stärkemehl
200 g sehr fein
gemahlene Walnusskerne
Fett für die Form

Füllung und zum Verzieren:

500 g Sahne
2 EL Zucker
12 halbe Walnusskerne

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eier trennen. Eiweiße steif schlagen.

Eigelbe und Puderzucker mit den Quirlen des Handrührgeräts zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Stärkemehl unterrühren. Eischnee unterziehen. Nüsse mit der Teigmasse gut vermischen.

Boden der Springform einfetten. Die Masse einfüllen. Im heißen Ofen (Mitte Umluft 160 Grad) etwa 45 Minuten backen. Wenn mit einem Holzstäbchen in den Teig gestochen wird darf nichts kleben bleiben. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Für die Füllung Sahne mit Zucker steif schlagen. Kuchen aus der Form lösen einmal waagrecht durchschneiden und mit der Hälfte der Sahne füllen.

Die restliche Sahne auf der Torte verteilen und die Torte rundum damit vollständig einstreichen. Mit Walnuskernen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ofenschlupfer mit Puderzucker-Häubchen

Gebäck

Zutaten für 5 Personen

500 g getrockneter Hefezopf
1/2 l Milch
1/2 l Sahne
Butter zum Fetten der Form
Puderzucker
2 Äpfel

Vanillesoße:

6 Eier, getrennt
250 g Zucker
Mark von 2 Vanilleschoten
1/2 l Milch
1/2 l Sahne

Zubereitung

Den Hefezopf in Würfel von 2 cm Kantenlänge schneiden und 2 Tage austrocknen lassen.

1/2 l Milch und 1/2 l Sahne verrühren, die getrockneten Hefezopfwürfel dazugeben und einweichen lassen. Die Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und der Masse untermengen.

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Diverse kleine und feuerfeste Formen mit Butter ausfetten und sehr gut auszuckern. Anschließend die Hefezopfmasse hineingeben. Die Formen in den Ofen bei 250 Grad geben und backen, bis die Masse vollkommen gestockt und die Ofenschlupfer goldbraun geworden sind.

Währenddessen mit der Zubereitung der Vanillesoße beginnen. Die Eigelbe mit dem Zucker vermengen und zu einer Masse schlagen. Danach das Vanillemark der Masse zufügen. Die restliche Milch und Sahne mit den leeren Vanilleschoten aufkochen und langsam zu der geschlagenen Eigelb-Zuckermasse zugeben. Anschließend im Wasserbad so lange schlagen, bis die Vanillesoße langsam dickflüssig wird.

Die Vanillesoße nun in Suppenteller geben, die Ofenschlupfer herausnehmen, jeweils in die Tellermitte setzen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Omas Käsekuchen mit Beereneis

Kuchen

Zutaten

- 300 g Weizenmehl
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Butter kalt
- 750 g Quark
- 6 Eier
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Vanillepudding
- 200 ml Sahne
- 1 Zitrone
- 300 g Zucker
- 3 EL Grieß
- 1 Päckchen Backpulver
- 400 g Himbeeren
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 100 g Zucker
- 3 EL Himbeerkonfitüre
- 170 ml Sahne
- 3 Eigelbe
- 1 EL Puderzucker

Omas Käsekuchen mit Beereneis

Kuchen

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden verkneten und zu einer Kugel formen. In Klarsichtfolie einwickeln und anschließend für ca. 3-4 Stunden in den Kühlschrank legen.

Für die Füllung alle Zutaten nach und nach in die Schüssel geben und mit dem Mixer sahnig rühren. Zuletzt das Backpulver unterheben und Zucker sowie Zitronensaft nach Geschmack dosieren.

Die Form für den Kuchen einfetten und den Mürbeteig eindrücken mit einer Gabel einstechen. Die Quarkmasse einfüllen und bei 180°C ca. 60-70 Minuten im Ofen backen.

Für das Beereneis Himbeeren waschen und abtropfen lassen, anschließend pürieren. Eigelb und Zucker und das Mark einer Vanilleschote über einem heißen Wasserbad schaumig schlagen.

Danach kalt schlagen. Sahne und Puderzucker verrühren. Anschließend steif schlagen und unter die Eischaummasse heben.

Himbeerkonfitüre glatt rühren und unterziehen. Die Masse der pürierten Himbeeren unterheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Form füllen. Gut stauchen. Folie darüber legen und für mindestens 24 Stunden in den Froster legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangenkuchen

Kuchen

Zutaten

- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 350 g Mehl
- 4 – 5 Orangen, eine davon unbehandelt
- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- Saft einer Orange (ca. 75 ml) für den Teig
- Saft von 4-5 Orangen (ca. 350 ml)
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker oder Puderzucker

Zubereitung

Margarine bzw. Butter in einer Schüssel schaumig rühren. Dann Eier, Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Eine Orange auspressen und den Saft zu der Masse dazugeben. Anschließend die Schale einer unbehandelten Orange und die Schale einer unbehandelten Zitrone abreiben und ebenfalls hinzufügen. Nach und nach Mehl, Backpulver und eine Prise Salz unterrühren. Alles gut verrühren. Den Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen. Eine Kranzform (26 cm Durchmesser) einfetten und mit Paniermehl oder Brotkrumen bestreuen. Den Teig hineingießen und glattstreichen. Anschließend 45 Minuten backen.

In der Zwischenzeit die restlichen Orangen auspressen und den Saft zur Seite stellen. Anschließend den heißen Kuchen stürzen. Mit einer dicken Stricknadel Löcher in den Kuchen stechen. Puderzucker oder Zucker mit dem zuvor ausgepressten Orangensaft vermengen und langsam über den Kuchen in die Löcher träufeln. Kuchen abkühlen lassen und mit Schlagsahne servieren, wahlweise kann man noch einen Klecks (selbstgemachte) Orangenmarmelade auf die Sahne geben. Für die Dekoration wahlweise mit Puderzucker bestäuben und/oder ein paar frische Minzblätter auf den Kuchen legen.

Tipp: Am besten schmeckt der Orangenkuchen, wenn man ihn ein oder zwei Tage vor dem Servieren zubereitet, weil er dann gut durchgezogen und sehr saftig ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Orangen-Marzipanschnitten

Gebäck

Zutaten

400 g	Tiefkühl-Blätterteig
50 g	Zucker
ca. 100 ml	Orangensaft
1 kleine Stange	Zimt
1	Sternanis
4 - 6 Stück	Kardamomkapseln
1/2	Vanilleschote
2	große Orangen
200 g	Marzipan
1 EL	Puderzucker

Zubereitung

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Blätterteigplatten in 6 Quadrate schneiden, auf einem Backblech ausbreiten und auftauen lassen. Eine Orange schälen und filetieren.

Den Zucker mit dem Orangensaft, den Orangenfilets und den Gewürzen aufkochen und ziehen lassen. Eine Orange samt der weißen Haut mit einem Messer schälen und in 6 Scheiben schneiden. Das Marzipan in 6 Scheiben schneiden.

Die Blätterteigscheiben mit Marzipan und einer Orangenscheibe belegen und mit etwas Orangensud beträufeln. Den restlichen Sud weiter köcheln bis er dickflüssig wird. Die Schnitten etwa 12 bis 15 Minuten backen bis der Teig goldbraun ist.

Die Gewürze aus dem Sud nehmen. Die fertigen Orangenschnitten aus dem Ofen nehmen, mit etwas Orangensud beträufeln, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Original New York Cheesecake

Kuchen

Zutaten

- 10 Zwieback
- 75 g Butter
- 500 g Frischkäse
- 1 Tasse Zucker
- 5 Eier
- 1 TL Zitronensaft
- 200 g Crème fraîche
- 1 Tasse Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 ½ EL Pistazien, gehackt
- 300 ml Milch

Zubereitung

Für den Tortenboden eine Springform mit Backpapier auslegen, die Butter schmelzen und den Zwieback zerbröseln. Die geschmolzene Butter mit dem Zwieback verrühren und den Teig in der Springform verteilen. 10 Minuten bei 180 Grad backen und abkühlen lassen.

Für die Creme den Frischkäse bei Zimmertemperatur cremig rühren. Die Eier mit dem Zucker hell und schaumig schlagen. Die Eirmischung mit dem Zitronensaft und der Prise Salz unter den Käse rühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen und das Ganze im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 30 bis 40 Minuten backen. Crème fraîche mit dem Zucker und Vanillinzucker verrühren, nach 30 Minuten auf den Kuchen geben und bei 200 Grad weitere 10 bis 15 Minuten backen.

Für die Pistaziensoße Milch, Sahne und eineinhalb EL Zucker aufkochen und abkühlen lassen. 150 ml der Flüssigkeit abnehmen, mit den Pistazien in einem Mixer zerkleinern und zum Rest zurückfüllen und verrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Osternusskuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Margarine
200 g Zucker
6 Eigelb
1/2 TL Zitrone
Salz
1 Vanillezucker
6 Eiweiß
200 g gemahlene Nüsse
1 TL Zimt
200 g geschnittene Blockschokolade
125 g Mehl
2 TL Backpulver

Zubereitung

Die Margarine, den Zucker, das Eigelb, die Zitrone, das Salz und den Vanillezucker schaumig schlagen.

Das geschlagene Eiweiß die Nüsse, das Zimt die Schokolade, das Mehl und das Backpulver unterheben.

Bei 170 Grad 1 Stunde in den Ofen, auskühlen lassen und mit Schokoglasur überziehen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Oster-Schokoladenkuchen

Kuchen

Zutaten

Margarine und Semmelbrösel für die Form

200 g Butter

75 g Zucker

3 Eigelb

2 EL Milch

2 cl Cognac

100 g Schokolade (halbbitter)

40 g Kakao

100 g gemahlene Mandeln

3 Eiweiß

200 g Mehl

2 gestrichene Backpulver
TL

250 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

Zuckereier zum Garnieren

Zubereitung

Eine Kranzkuchenform mit Margarine ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Butter mit der Hälfte des Zuckers schaumig rühren, nacheinander das Eigelb zugeben.

Die Milch sowie den Cognac unterrühren. Die Schokolade grob reiben und mit dem Kakao und den Mandeln unter den Teig mischen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Den Eischnee bergartig auf den Teig geben und mit einem Rührlöffel unterziehen. Das gesiebte Mehl mit dem Backpulver vermischen. Mit den Händen unter den Teig heben, nicht rühren. Den Teig in die Kranzform einfüllen und glattstreichen.

Auf der zweiten Schiebeleiste von unten 50-60 Min. backen. Den Kuchen auf ein Gitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Glasur den Puderzucker sieben und mit dem Zitronensaft verrühren. Den Kuchen damit überziehen. Mit kleinen Ostereiern aus Zucker besetzen.

Dieses schokoladige Osterrezept schickte uns Frau Waxenberger aus Bonbruck.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Palets des Dames

Gebäck
Lea Linster

Zutaten

- 250 g Mehl
- 150 g Butter direkt aus dem Kühlschrank
- 6 Eigelb
- 150 g Zucker
- 100 g gemahlene Mandeln
- 1 ganzes Ei
- 100 g Kokosraspel
- 8 g Salz (ich habe etwas weniger genommen)

Mein Zusatz: ein großzügiger Schluck Amaretto

Zubereitung

Mehl sieben, mit kalter Butter, Zucker und Salz verrühren. Eine Küchenmaschine eignet sich dafür besser, als ein Handrührgerät, da man sonst die ganze Küche voll Mehl hat! :-). Mit der Hand geht es sicher auch, ist aber wahrscheinlich eine ziemliche Batzerei.

Von der Rolle 1-2 cm dicke Taler abschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Ich habe zwei verschiedene Größen gemacht: Meine Rolle war ca. Lebkuchendick, also waren ganze Scheiben ebenfalls ungefähr so groß wie Lebkuchen. Die Teigmenge ergab zwei Bleche. Das zweite Blech habe ich mit halbierten Scheiben gemacht. Ich habe noch jeweils eine gehäutete ganze Mandel leicht in den Teig gedrückt.

Teig auf Frischhaltefolie zu einer Wurst rollen. Mit Eigelb einstreichen und in Zucker wälzen. Kaltstellen oder einfrieren.

Bei 170 Grad im Ofen goldbraun backen. Das hat bei mir - je nach Größe - 15-20 Minuten gedauert.

Das Ei und das Eigelb mit unterrühren. Die gemahlene Mandeln und die Kokosraspel untermengen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

400 g Mehl
200 g Magerquark
je 1 gelbe, rote und grüne Paprika
3 Eier
Salz
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1,5 Päckchen Backpulver
3 EL Olivenöl
weißer Pfeffer
Milch zum Bepinseln
Mehl zum Ausrollen
Kastenform
Margarine zum Einfetten

Zubereitung

Paprika waschen, entkernen, würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein würfeln.

Öl, Eier, Quark und 1 TL Salz verrühren. Backpulver und Mehl dazugeben und zu einem glatten Teig verkneten.

Teig auf einer bemehlten Fläche in Länge der Kastenform dünn ausrollen. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Paprika, Zwiebel und Knoblauch mit Salz und Pfeffer bestreuen und auf dem Teig verteilen. Teig von der schmalen Seite aufrollen und mit der Nahtstelle nach unten in die gefettete Form geben.

Brot ca. 50 Minuten backen. Nach Ende der Backzeit mit Milch bepinseln und 15 Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Paradiesischer Apfelkuchen

Kuchen

Zutaten

- 1 kg säuerliche Äpfel
- 50 g Haselnüsse grob gehackt
- 50 g Rosinen
- Saft von einer Zitrone
- 1 TL Zimt
- 1 cl Calvados
- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- geriebene Schale von einer Zitrone
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver

- oben drüber:
- 3 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 50 g Butter als Flöckchen auf der Decke

Zubereitung

Apfelstückchen, Nüsse, Rosinen, Zitronensaft, Zimt und Calvados verrühren und ziehen lassen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz, Zitronenschale, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig rühren.

Backofen auf 200 Grad (Gas Stufe 4) vorheizen, 2/3 des Teiges in Springform (28 cm) einfüllen, Apfelmasse darüber geben.

Restlichen Teig mit der Milch durchrühren und über den Kuchen gießen.

Zucker und Zimt mischen und über den Kuchen streuen.

60 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

3 Eier
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
120 g gemahlene Nüsse
40 g gehackte Mandeln
2 EL Kakao
1 EL Mehl
1/2 TL Backpulver
ein Glas Preiselbeeren
ein Becher Sahne
etwas Eierlikör
etwas Fett für die Backform

Zubereitung

Die Eier trennen und die Eiweiße zu Schnee aufschlagen. Butter, Zucker und Eigelbe in eine Schüssel geben und gut verrühren. Nüsse, Mandeln, Kakao, Mehl und Backpulver unterrühren und den Eischnee unter den Teig ziehen.

Die Backform fetten, den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 30 bis 35 Minuten bei 180°C Ober- und Unterhitze backen.

Den Kuchen auskühlen lassen.

Preiselbeeren auf dem Teig verteilen.

Die Sahne schlagen, auf die Preiselbeeren streichen und nach Belieben Eierlikör darüber verteilen.

Tipp: Die Preiselbeeren können durch andere rote Früchte der Saison (z.B. Johannisbeeren, oder Himbeeren) ersetzt bzw. ergänzt werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Perfekte Dinner Kekse

Gebäck

Zutaten

- 250 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 100 g Marzipan (Rohmasse)
- 150 g Butter oder Margarine
- 1 Eigelb
- Mehl zum Ausrollen

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann abgedeckt mindestens 30 Minuten in den Kühlschrank stellen. Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig 3 mm dick ausrollen. Anschließend mit dem Keks-Ausstecher (gleichzeitig Stempel) die Kekse ausstechen und bei 175 Grad Ober- und Unterhitze 10-12 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsich-Maracujatorte mit Joghurt und

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

250 g Amarettini
100 g Butter
150 g fein gehackte weiße Kuvertüre
5 Pfirsiche
200 ml Weißwein
200 ml Wasser
50 g Zucker
150 ml Passionsfruchtsaft
150 g Joghurt
150 g Zucker
375 ml Sahne
9 Blatt Gelatine
1 TL Kakaopulver

Zubereitung

12 Amarettinis als Garnitur zurück behalten. Die übrigen in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Wellholz fein zerbröseln. Anschließend Butter erwärmen, die gehackte Kuvertüre unterziehen und mit den zerbröselten Amarettinis gut vermischen. Eine Springform oder einen Ring mit 26 cm Durchmesser auf eine Tortenscheibe mit Backpapier stellen und die Masse gleichmäßig darauf verteilen und gut andrücken. Für ca. 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Pfirsiche entsteinen und in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Weißwein, Wasser und Zucker aufkochen und erst die eine Hälfte der Pfirsichspalten darin weich kochen. Anschließend aus dem Sud nehmen und auf einem Küchentuch abtropfen lassen. Mit der anderen Hälfte genau so verfahren.

Nun den vorbereiteten Boden mit den Pfirsichspalten auslegen. 12 Stück als Garnitur zurück behalten.

Gelatine einweichen. Passionsfruchtsaft auf ca. 50 Grad erwärmen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und dann zügig die restlichen Zutaten unterrühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne zugeben und die fertige Masse in den vorbereiteten Ring geben. Anschließend mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Die fest gewordene Torte aus dem Ring schneiden und mit Pfirsichspalten, Amarettinis und Kakao garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsich-Quark-Tarte

Kuchen

Zutaten Springform mit 26 cm Durchmesser

Boden

250 g Mehl

125 g flüssige Butter

90 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

Belag

500 g Magerquark

100 g Zucker

1 Prise Salz

200 g Schlagsahne

4 Eier

1 TL abgeriebene Zitronenschale

1 Dose Pfirsichhälften (ca. 480 g)

Zubereitung

Den Ofen auf 200°C vorheizen.

Mehl mit Butter, Zucker, Ei und Salz mischen und gut durchkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für etwa 30 Minuten kalt stellen.

Quark mit Zucker, Salz, Schlagsahne, Eiern und abgeriebener Zitronenschale verrühren.

Den Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. Eine Springform buttern und mit dem Teig auskleiden. Mit einer Gabel Löcher in den Boden stechen und ihn für ein paar Minuten vorbacken lassen.

Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen. Dann den Quarkbelag in die Springform füllen und die Pfirsichhälften gleichmäßig hineinsetzen (wie man auf meinem Bild sehen kann, hab ich die Pfirsichhälften nochmal in kleinere Würfel geschnitten). Das Ganze nun für etwa 40 bis 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pfirsichtorte

Kuchen
Klasse 10a der
Hauptschule

Zutaten

Boden:

100 g Butter

70 g Zucker

2 Eier

1 Prise Salz

100 g Mehl

1 TL Backpulver

Füllung:

1 große Dose Tortenpfirsiche (Spalten)

Orangensaft

1 Päckchen Sahnepuddingpulver

3 Päckchen Vanillezucker

2 Becher Sahne (200 g)

1 Päckchen Sahnesteif

1 Becher Schmand (200 g)

100 g Instant-Orangengetränk (Pulver)

Schokoraspeln

Zubereitung

Für den Boden Butter und Zucker schaumig schlagen, Eier und Salz unterrühren und alles mit Mehl und Backpulver vermischen.

Den Rührteig in eine gefettete Springform (26 – 28 cm) geben und im vorgeheizten Ofen bei 150 Grad Heißluft etwa 20 bis 25 Minuten backen.

Die Pfirsichspalten abgießen, dabei den Saft auffangen. Die Spalten gleichmäßig auf dem ausgekühlten Boden verteilen, so dass dieser ganz bedeckt ist. Nun einen Tortenring um den Boden spannen, damit die Füllung nicht verläuft. Den aufgefangenen Pfirsichsaft mit Orangensaft auffüllen. Insgesamt wird ein halber Liter Flüssigkeit benötigt. Einen kleinen Teil des Saftes mit dem Puddingpulver und einem Päckchen Vanillezucker verrühren. Den übrigen Saft aufkochen, vom Herd nehmen und zügig mit der Puddingmischung verrühren, damit ein dickflüssiger Guss entsteht. Den gleichmäßig über die Pfirsiche geben und auskühlen lassen.

Zum Schluss Sahne mit den beiden übrigen Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand und das Instant-Getränkepulver Orange unterheben.

Schließlich die Schmand-Sahne-Masse auf die Pfirsichschicht geben, die Oberfläche glatt streichen und mit Schokoraspeln dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pflaumen-Käse-Kuchen

Kuchen

Zutaten

300 g Mehl
175 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 TL Backpulver
1 Ei
1 Zimt
Messerspitze
150 g Butter
750 g Pflaumen
40 g Speisestärke
3 EL kaltes Wasser

Creme:

500 g Quark
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
75 g Zucker
2 EL Zitronensaft
2 Eier

Zubereitung

Mehl, Vanillezucker, Backpulver, Zimt, 125 g des Zuckers und das Ei miteinander vermischen. Butter schmelzen und langsam dazu mischen. Teig mit Knethaken zu Streuseln verarbeiten. 3/4 des Teigs in eine Form geben und andrücken.

Die Pflaumen entsteinen und vierteln. Mit den übrigen 50 g des Zuckers vermischen und bei niedriger Hitze aufkochen. Bei fehlender Flüssigkeit etwas Wasser hinzufügen, bei großer Säure der Früchte noch etwas Zucker. Die Speisestärke mit dem Wasser glatrühren, zu den Pflaumen geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

Das Kompott abkühlen lassen. Für die Käsecreme den Zucker mit den Eiern schaumig rühren. Dann das Puddingpulver, Quark und Zitronensaft unterrühren.

Das abgekühlte Kompott auf dem Teig verteilen und schließlich die Käsemasse vorsichtig darüber streichen. Die restlichen Streusel darauf verteilen.

Bei 200 Grad Ober-Unterhitze/Umluft 175 Grad (vorgeheizter Backofen) 45-50 Min. backen und auskühlen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pflaumenkuchen

Kuchen

Zutaten Prüfen, da Übertragung nicht eindeutig

500 g Pflaumen
150 g weiche Butter
150 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
225 g Mehl
2-3 TL Backpulver
1 TL Zimtpulver
2 EL Milch
2 EL Rum
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Kuchenform ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Butter mit dem Zucker und Salz in einer Rührschüssel mit den Schneebesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. cremig quirlen. Eier einzeln unterrühren. Mehl mit dem Backpulver und Zimt mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Rum ergänzen.

Teig in die Form geben und glatt streichen. Pflaumen kreisförmig darauf verteilen.

Kuchen im Ofen (zweite Schiene von unten) ca. 50 Min. goldbraun backen (Stäbchenprobe machen).

Kuchen auskühlen lassen, vorsichtig aus der Form lösen und mit 1-2 TL Zucker bestreut servieren.

Tipp: Der Rum kann wahlweise auch durch Milch oder Orangensaft ersetzt werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pflaumen-Zimt-Sahne-Torte

Kuchen

Zutaten

Bienenstichboden:

6 Eier
220 g Zucker
150 g Mehl
1,5 TL Backpulver
100 g gehobelte Mandeln
30 g Zucker

Füllung:

2 Gläser Pflaumen
5 EL Zucker
3 Päckchen Vanille-Puddingpulver
300 ml Schlagsahne
2 Päckchen Sahnesteif
2 TL Zimt
5 EL Vanille-Zucker

Makronen-Gitter:

300 g Marzipan-Rohmasse
1 Eiweiß
60 g Zucker
1-2 EL Milch

Pflaumen-Zimt-Sahne-Torte

Kuchen

Zubereitung

Eier und Zucker 10 bis 15 Minuten schaumig schlagen. Mehl und Backpulver vermischen, darüber sieben und unterheben. Eine 30 Zentimeter Springform mit Backpapier auslegen. Teig hineinfüllen. Mandeln und Zucker darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160 Grad für circa 45 Minuten backen. Ring entfernen und auskühlen lassen. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Tortenring umlegen.

Pflaumen abgießen, den Saft in einem Topf auffangen und mit dem Zucker aufkochen lassen. Puddingpulver in etwas Wasser auflösen, in den kochenden Saft rühren und nochmals kurz aufkochen. Wenn der Saft anfängt anzudicken, Topf vom Herd nehmen und die Pflaumen unterheben. Masse anschließend auf dem unteren Tortenboden verteilen. Am besten über Nacht auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und Zimt und Vanillezucker unterheben. Zimt-Sahne auf den erkalteten Pflaumen verteilen und mit dem zweiten Boden belegen. Tortenring entfernen. Nach Belieben mit einem Makronen-Gitter verzieren.

Marzipan in Würfel schneiden, anschließend mit Eiweiß, Zucker und Milch mit dem Mixer verrühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und gitterförmig auf den Boden spritzen. Bei gleicher Temperatur weitere 20 Minuten backen, bis das Gitter eine leicht bräunliche Farbe erreicht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pralinentorte

Kuchen

Zutaten

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Packung Vanillinzucker
- 4 Eier
- 1 Fläschchen Rum-Aroma
- 200 g Mehl
- 20 g Kakao
- 2 TL Backpulver
- 1 Packung Tortencreme Pudding Vanillegeschmack
- 300 ml Milch
- 200 g Butter
- 2 EL Weinbrand
- 100 g Schokolade
- 50 g Schokolade geraspelt
- 16 Pralinen

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren, die übrigen Zutaten der Reihe nach einarbeiten. Den Teig in eine gefettete Springform füllen, gleichmäßig verteilen und bei 180 bis 200 Grad ca. 40 Minuten backen. Abkühlen lassen und einmal durchschneiden.

Die Tortencreme nach Packungsvorschrift zubereiten, die Butter zerlassen & abgekühlt löffelweise in den noch warmen Pudding einrühren, den Weinbrand dazugeben. Die Schokolade im Wasserbad erwärmen, glatt rühren und mit der Buttercreme vermengen. Die Torte mit der Hälfte der Creme füllen.

Einen Teil der übrigen Creme in einen Spritzbeutel füllen, mit dem Rest die Oberseite und den Rand der Torte bestreichen und den Rand mit geraspelter Schokolade bestreuen. Die Torte mit dem Spritzbeutel verzieren und mit Pralinen belegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Prummetaat mit Quarkölteig

Kuchen

Zutaten

200 g Quark
6 EL Milch
6 EL Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)
100 g Zucker
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
2,5 kg feste Pflaumen

Zubereitung

Pflaumen halbieren

Den ausgerollten Teig mit den Pflaumen belegen und bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen, danach die Pflaumen mit Zucker und etwas Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pumpernickeltorte auf Münsteraner Art

Kuchen

Zutaten

Teig

100 g Zucker

100 g Mehl

100 g Butter

2 Eier

1/2 TL Backpulver

125 g Pumpernickel

3 EL Rum

Füllung

1 Glas Sauerkirschen

1 Packung Vanillepudding zum Kochen

500 g Quark

250 g Sahne

8 Blatt Gelatine

250 g Zucker

Garnitur

50 g Zartbitterschokolade

125 g Pumpernickelscheiben in kleine Dreiecke geschnitten und Sauerkirschen.

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen (ohne Pumpernickel und Rum) und in eine Springform (28 cm Durchmesser) geben. Pumpernickel zerbröseln und mit dem Rum beträufeln, dann auf der Teigmasse verteilen. Bei 170 Grad ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Den Quark, Zucker und etwas Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen und unter die Quarkmasse rühren, die geschlagene Sahne unterrühren.

Die Sauerkirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Mit dem angerührten Puddingpulver und Zucker andicken, dazu erhitzen. Etwas abkühlen lassen und die Kirschen unterheben.

Einen Tortenring um den Boden legen. Den Boden mit den angedickten Kirschen belegen, dann die Quark-Sahne-Masse aufgeben. In den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren garnieren mit Sahnetupfen, Sauerkirschen und den in Dreiecke geschnittenen Pumpernickel und geraspelter Schokolade.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Pumpernickeltorte mit Schokolade und

Kuchen

Zutaten

240 g Pumpernickel
800 g Löffelbiskuits
150 g Kuvertüre (dunkel oder hell)
120 g Butter

Füllung:

1 kg Quark (Magerstufe)
400 g Mascarpone
8 EL Zucker
12 Blatt Gelatine
1/4 l Weißwein
500 g Kirschen (süß oder sauer)
Saft und Abrieb einer Zitrone und einer Apfelsine

Zubereitung

Pumpernickel und Biskuits zerbröseln, Schokolade und Butter separat schmelzen und alles mit den Bröseln gut verkneten. Die Masse in eine 28-ZentimeterSpringform geben, gleichmäßig verteilen und zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Mascarpone und Quark verrühren, Zucker sowie den Saft und Abrieb der Zitrone und der Orange dazu geben. Zum Schluss mit Gelatine andicken. Dazu die Gelatine in dem Weißwein auflösen und erwärmen, das ergibt einen besonderen Geschmack. Die Gelatine-Masse noch lauwarm in die Füllung einrühren. Abschließend die Kirschen in die Füllung geben und alles auf dem kalten Pumpernickel-Boden verteilen.

Ca. fünf bis sechs Stunden fest werden lassen und mit Kirschen und kleinen Dreiecken aus Pumpernickel-Scheiben garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zutaten

- 200 g weiche Lebkuchen (z.B. Comtessa von Bahlsen)
- 50 g Zwieback
- 100 g Butter oder Margarine
- 300 ml roter Traubensaft
- 150 ml Rotwein
- 2 Päckchen roter Tortenguss
- 40 g Zucker
- 300 g Tiefkühl-Beeren-Mischung
- 5 EL brauner Rum
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 2 TL gemahlener Zimt
- 50 g Puderzucker
- 200 ml Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 6 Mini-Schokoladen-Weihnachtsmänner

Zubereitung

Lebkuchen fein hacken. Zwieback fein zerstoßen. Fett zerlassen und mit dem Lebkuchen und Zwieback mischen. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) drücken und kurz einfrieren. Traubensaft, mit Rotwein, Tortenguss und Zucker mischen und unter Rühren aufkochen. Beerenmischung und Rum untermischen, erneut kurz aufkochen.

Auf den Boden geben und 1/2 Std. kalt stellen. Mascarpone, Quark, Zimt und Puderzucker verrühren. Sahne und Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme heben. Auf den kalten Kompott streichen. Mit den Schokoladen-Weihnachtsmännern und evtl. kleinen Zuckerpilzen oder anderem garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Äpfelkuchen ohne Boden

Kuchen
Gisela Davidis

Zutaten

- 100 g Butter
- 120 g Zucker
- 500 g Schichtkäse oder Magerquark (ausgepresst)
- 50 g Grieß
- 1 geh. EL Mondamin oder Puddingpulver
- 1/2 Vanilleschote oder
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1/2 abgeriebene Zitrone und deren Saft
- 2 Eiweiß
- 2 Eigelb
- 25 g Zucker
- 2 große Äpfel, geschält und in kleine Stücke geschnitten
- Butterflocken
- 1 EL Zucker und Zimt

Zubereitung

Dieser Kuchen kann in eine 18er oder 24er Springform gebacken werden.

Die weiche Butter, den Zucker und das Eigelb schaumig schlagen. Rühren Sie jetzt den Schichtkäse, den Grieß, das Mondamin und das Mark der Vanilleschote darunter.

Ganz am Schluss die steif geschlagene Eiweiß-Zucker-Masse und die Äpfel darunter geben. Nun alles in eine gebutterte und mit Semmelbröseln vorbereitete Springform geben, die Butterflocken und den Zucker und Zimt darauf verteilen. Der Kuchen wird bei 170 Grad Umluft ca. 40 Minuten gebacken.

Anmerkung: Man kann den Kuchen warm oder kalt genießen und/oder mit geschlagener Sahne oder Vanilleeis servieren. Sie können die Äpfel auch durch anderes Obst, wie z.B. Birnen oder Aprikosen ersetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Brioche

Kuchen

Zutaten für 4 Personen

500 g Mehl
20 g frische Hefe
60 g Zucker
4 EL Milch
4 EL Quark
6 Eier
1 Prise Salz
400 g Butter
Mehl zum Stauben

Zubereitung

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch, Eiern, Quark und Salz einen Hefeteig zubereiten. Die Butter zimmerwarm stückchenweise unter den Teig arbeiten, ihn dabei heftig schlagen, damit genügend Luft hineingelangt. Den Teig zu einer Kugel formen, in einer bemehlten Schüssel unter einem Tuch eine Stunde gehen lassen.

Den Teig auf der dick mit Mehl bestäubten Arbeitsflächeerneut durchkneten. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Gugelhupfform geben und unter einem Tuch eine weitere Stunde gehen lassen.

Bei ca. 180 Grad 45 bis 60 Minuten backen. Aus der Form nehmen und am besten noch lauwarm servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Eierschecke

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

1 Packung fertiger frischer Hefeteig (ca. 400 g)

Füllung:

500 g Magerquark

75 g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

1 Prise Salz

Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

50 g Speisestärke

1 Ei

etwas Milch

Belag:

1/2 l Milch

1 1/2 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver

2 EL Zucker

250 g Butter

225 g Zucker

5 Eigelb

5 Eiweiß

1 Päckchen Vanille-Zucker

außerdem:

etwas Butter zum Fetten der Backform

Zubereitung

den Boden der Blechkuchen-Springform (Art. Nr. 6110) mit Butter bestreichen.

Die Form mit dem Hefeteig auslegen und am Rand hochziehen.

Für die Füllung den Quark in eine Schüssel geben und nach und nach mit dem Zucker, dem Vanille-Zucker sowie dem Salz, dem Zitronensaft und der Zitronenschale, der Speisestärke und dem Ei zu einer glatten Masse verrühren. Wenn die Masse sehr fest ist, soviel Milch hinzufügen, dass eine geschmeidige Creme entsteht.

Für den Belag gut die Hälfte der Milch in einen Topf geben und bei starker Hitze zum Kochen bringen. Das Pudding-Pulver und den Zucker (2 EL) in ein Schälchen geben und mit der restlichen Milch zu einer glatten Masse verquirlen. Sobald die Milch im Topf hochsteigt, den Topf von der Kochstelle ziehen, das angerührte Puddingpulver hineingeben und alles schnell mit einem Schneebesen verrühren. Den Pudding einmal aufkochen lassen und kalt stellen. Zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die Butter mit dem Zucker und den Eigelb cremig rühren und nach und nach den kalten Pudding hinzufügen. Das Eiweiß und den Vanille-Zucker in ein hohes Gefäß geben und steif schlagen. Den Eischnee locker unter die Pudding-Eiercreme ziehen.

Die Quarkmasse gleichmäßig auf dem Teigboden verteilen. Darauf die Eiercreme geben und glattstreichen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und die Eierschecke auf der zweiten Schiene von unten in etwa 60 Minuten goldbraun backen. Sollte die Oberfläche des Kuchens zu braun werden, auf die Form ein Stück Backpapier legen.

Gerda's Tipp:

Statt mit Hefeteig kann die Form auch mit einem Plunder- oder Knetteig ausgelegt werden. Wichtig ist, dass der Teig dünn ausgerollt wird.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Gugelhupf mit Erdbeeren

Kuchen

Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 4 Eier
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Puddingpulver (Vanille-Geschmack)
- 1 EL Rum
- 1 EL Grieß
- 1 EL Zitronensaft
- geriebene Schale einer ungespritzten Zitrone
- 125 ml Sahne
- 500 g Erdbeeren
- Kokosflocken

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillinzucker, Rum, Zitronensaft und geriebene Zitronenschale schaumig rühren. Ei in Eigelb und Eiweiß trennen. Die Eigelbe langsam unterrühren und recht schaumig schlagen.

Mehl, Backpulver, Vanillepuddingpulver und Grieß vermischen und abwechselnd mit Quark und Sahne in die Dottermasse unterrühren. Eiweiß zu festem Eischnee schlagen und vorsichtig unterheben.

Von den gewaschenen Erdbeeren etwas 10 schöne Erdbeeren zum Verzieren zur Seite stellen. Die restlichen Erdbeeren in größere Würfel schneiden, in Mehl drehen und unter die Teigmasse eben. Teig in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175 Grad für etwas 60 Minuten abgedeckt backen.

Nach 3/4 der Backzeit den Kuchen abdecken.

Nach dem Auskühlen den Gugelhupf mit etwas Puderzucker und Kokosflocken bestreuen.

Die Erdbeeren halbieren und auf dem Kuchen verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Kakao-Donuts

Gebäck

Zutaten für 12 Donuts

200 g Weizenmehl
50 g Kakao
1 Päckchen Trockenhefe
50 g Honig
75 g Zucker
150 ml Sahne
2 Eier
100 g Magerquark
1 Prise Salz
100 g Puderzucker
4 EL Eierlikör

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe vermischen, und zusammen mit den anderen Zutaten mit einem Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Minuten). Ihn dann in die gefetteten Donut-Formen füllen und mit einem feuchten Messer glatt streichen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.
Ober-/Unterhitze: 180 Grad - Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.
Den Puderzucker mit so viel Eierlikör anrühren, bis er streichfähig wird. Damit die Donuts bestreichen und eventuell mit einer Belegkirsche und/oder Schokosplittern verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Kirsch-Keks-Torte (Männertorte)

Kuchen

Zutaten

1 Packung Vollkornkekse
bzw. 40

125 g Butter

Belag:

200 g Frischkäse

3-4 EL Puderzucker

100 g Mandelblättchen

2 Becher Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

250 g Magerquark

1 Glas Sauerkirschen

1 Päckchen roten Tortenguss

Zubereitung

Die Kekse zum Beispiel in einer Küchenmaschine zerkleinern. Wer keine hat, mit den Händen oder einem Nudelholz möglichst fein zerbröseln. Die Keksmasse mit geschmolzener Butter vermischen und in einer Springform gut festdrücken. Fertig ist der Tortenboden.

Frischkäse und Puderzucker cremig rühren und auf dem Tortenboden verstreichen. Mandelblättchen darüber verteilen. Weiter geht's mit der Schlagsahne: mit Sahnesteif schlagen, Quark dazu geben und vorsichtig verrühren.

Die abgetropften Kirschen (Saft beiseite stellen!) unter die Quark-Sahne-Mischung heben und alles gleichmäßig auf den Mandelblättchen verteilen.

Den Tortenguss nach Anleitung mit Zucker anrühren und kurz aufkochen. Den heißen Guss direkt über die Torte geben. Das ergibt tolle Quark-SahneSprenkel unter dem Guss. Jetzt für wenigstens zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quarkkuchen mit Eierlikör

Kuchen

Zutaten für 24 Stücke

Teig:

4 EL Zucker

150 g Butter

250 g Mehl

80 g geschälte feingemahlene Mandeln

1 Ei

Belag:

100 g weiße Kuvertüre

5 Eier

1 Vanilleschote

750 g Sahnequark 20%

60 g Butter

100 ml Eierlikör

150 ml Milch

60 g Mehl

1 1/2 EL Speisestärke

1 TL Backpulver

150 g Zucker

etwas Zitronensaft

außerdem:

Fett für das Blech

1 EL fein gehackte Pistazien

etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Teigzutaten zu einer glatten Masse verkneten, in Folie wickeln und im Kühlschrank 45 Minuten ruhen lassen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Mürbeteig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Im Ofen 15 Minuten backen.

Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen, auf den Mürbeteigboden streichen. Abkühlen lassen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eier trennen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herausschaben. Mark mit Eigelben, ausgedrücktem Quark, flüssiger, abgekühlter Butter, Eierlikör und Milch verrühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und nach und nach unter den Quark rühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Öl-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 150 g Mehl
- 65 g Margarine
- 65 g Zucker
- 1 Vanillinzucker
- 1 Ei
- 1 Backpulver
- gestrichener
TL
- Quark:
- 750 g Quark
- 1 Vanille-Pudding mit Mandel-Geschmack
- 1 Soßenpulver Vanille
- 1 Tasse Öl (reichlich)
- 2 Tassen Zucker (knapp)
- 1 Vanillinzucker
- 3 Eier

Zubereitung

Wie jeder Quark-Öl-Kuchen; wichtig sind die Art und Menge der Zutaten

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quark-Öl-Teig

Kuchen

Zutaten für ein Backblech

- 150 g Magerquark
- 300 g Mehl
- 6 EL Milch
- 6 EL Öl
- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Zuerst das Mehl und den Quark in die Schüssel geben und verrühren. Dann nach und nach alle anderen Zutaten dazugeben. Alles so lange durchkneten, bis ein gleichmäßiger Teig entsteht. Etwa ein bis zwei Stunden kühl stellen, danach dünn ausrollen und auf ein mit Backpapier bezogenes Blech legen.

Den Kuchen bei 180 bis 200 Grad ca. 30 Minuten im Unluftofen backen, bis er goldbraun ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Quarktorte mit Erdbeeren

Kuchen

Zutaten für eine Springform (24 cm)

- 750 g frische, reife Erdbeeren
- 500 g Schichtkäse
- 200 g Löffelbiskuits
- 250 g Topfen oder Quark (0,2 % Fett)
- 175 g Zucker
- je 50 g Butter und Haselnüsse
- 3 Eier
- 2 EL Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt oder
- 2 Tütchen Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale
- einige Tropfen Zitronensaft

Zubereitung

Die Löffelbiskuits zerkrümeln, entweder im Mixer (elektrischer Zerkacker) oder indem man mit dem Nudelholz darüber rollt. Die Krümel mit der flüssigen Butter übergießen und kurz einweichen.

Unterdessen die Haselnüsse im 150 Grad heißen Ofen oder in einer trockenen Pfanne ca. 10 Minuten rösten, bis sie duften. Im Zerkacker nicht zu fein zerkleinern. Unter die eingeweichten Brösel arbeiten. In eine Springform verteilen und glatt streichen.

Für die Quarkmasse Schichtkäse, Quark und Eier mit dem Handrührer mischen, dabei mit Zucker, Vanille und abgeriebener Zitronenschale würzen (Zitronen aus dem Bioanbau verwenden!). Auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Den Kuchen eine halbe Stunde im mäßig warmen Ofen (150 Grad) backen.

Im Ofen auskühlen lassen, so bleibt er besser in Form, als wenn man ihn einem zu großen Temperaturunterschied aussetzt. Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtrocknen, entstielen.

Dicht an dicht auf der Oberfläche verteilen. Die restlichen Erdbeeren werden mit Zucker glatt gemixt und mit Zitronensaft abgeschmeckt.

Sie schmecken als Sauce zur Quark-Erdbeer-Torte. Am besten in einer Sauciere getrennt dazu reichen. Als Getränk passt dazu ein prickelnder, nicht zu trockener Sekt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rahmblaaz (Blechkuchen aus dem

Kuchen

Zutaten

500 g Mehl
30 g Hefe
1 Ei
100 g Butter
75 g Zucker
Salz
1/4 l Milch
Belag:
300 g Sauerrahm
5 EL Zucker
1 TL Zimt

Zubereitung

Die Hefe in der lauwarmen Milch verrühren. Einige Esslöffel Mehl und eine Prise Salz unterrühren und den Vorteig an einem warmen Ort 15 Minuten gehen lassen. Das restliche Mehl, das Ei, die Butter und den Zucker unterrühren und den Teig 30 Minuten gehen lassen.

In einer Schüssel Sauerrahm, Zucker und Zimt gut verrühren.

Den Teig auf Backpapier in der Größe des Backblechs ausrollen. Die Ränder etwas hochfalten.

Den Belag gleichmäßig auf dem Hefeteig verteilen

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad etwa 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber Pie

Kuchen
Peter Scharff

Zutaten

Mürbteig:

- 200 g Butter
- 450 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Mandeln, gemahlen
- 1 EL Zitronensaft
- 10 EL eiskaltes Wasser

Füllung:

- 800 g Rhabarber
- 1/2 Orange, Abrieb
- 200 g Erdbeerkonfitüre
- 1/2 TL Zimt
- 1 Schwarzer Pfeffer, gemahlen
Messerspitze
- 1 Muskat, gemahlen
Messerspitze
- 1 Vanilleschote
- 10 g Speisestärke

Erdbeersahne

- 250 ml Schlagsahne
- 1 Packung Bourbon-Vanillezucker
- 3 EL Erdbeerlikör

außerdem:

- 2 EL Orangensaft
- 2 EL brauner Zucker
- 30 g Amarettini (italienische Mandelmakronen), zerrieben

Rhabarber Pie

Kuchen
Peter Scharff

Zubereitung

Für den Mürbeteig:

Mehl und Mandeln mischen und mit Butter, Zucker, Salz, Zitronensaft und Wasser schnell glatt kneten. Den Teig 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Den Teig halbieren, eine Hälfte ausrollen, in eine gefettete Tarteform (28-30 cm Durchmesser) legen und den Rand gut andrücken. Boden einstechen und mit den zerkrümelten Makronen bestreuen.

Für die Füllung:

Rhabarber putzen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Mit Orangenabrieb, Erdbeerkonfitüre, Zimt, Pfeffer, Muskat, Vanillemark und Speisestärke mischen.

Die Rhabarbermischung auf dem Mürbeteigboden verteilen.

Zweite Teighälfte ausrollen, darüber legen. Die Ränder sehr gut andrücken. In den oberen Teigdeckel in der Mitte ein Loch von ca. 3 cm ausstechen und als "Kamin" etwas zusammengerollte Alufolie hineinsetzen (Tipp: den Stiel eines dicken Holzkochlöffels mit Alufolie umwickeln, vorsichtig abziehen und als "Kamin" einsetzen). Teigdecke mit Orangensaft bestreichen und mit braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad Ober/Unterhitze, unterste Rille ca. 1 Stunde backen. Abkühlen lassen.

Mit der geschlagenen und parfümierten Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Mürbeteig:

- 80 g Zucker
- 170 g Butter
- 250 g Weizenmehl, Typ 550
- 1 Ei, Größe M
- 1 Prise Salz
- etwas Butter für die Form zum Auspinseln

Erdbeer-Rhabarber-Füllung:

- 300 g Erdbeeren, gewaschen, geviertelt
- 50 g Gelierzucker (2:1)
- 200 g Rhabarber, geschält, geschnitten

Mandelmasse:

- 300 g Marzipanrohmasse
- 75 g Butter
- 75 g Zucker
- 3 Eier, Größe M
- 150 g Mehl, Typ 550
- 150 g Mandelgrieß (fein geriebene Mandeln ohne Schale)
- 10 g Backpulver
- 1 Prise Salz

Schmandmasse:

- 4 Eier, Größe M
- 50 g Zucker
- 500 g Schmand
- Mark von 1/2 Vanilleschote

Rhabarber-Erdbeer-Kuchen

Kuchen

Zubereitung

Zucker und Salz mit Butter verkneten, dann zuerst Ei und dann Mehl zugeben und alles zu einem Mürbeteig kneten. Teig für eine Stunde kalt stellen, ausrollen und den Springform-Boden und den Rand 3 cm hoch damit belegen.

100 g Erdbeeren mit Gelierzucker in einem Topf vorsichtig zum Kochen bringen und ca. 5 Minuten köcheln lassen. Topf vom Herd nehmen und die restlichen Erdbeeren und den Rhabarber unterheben. Füllung danach gut auskühlen lassen.

In einer Schüssel mit der Hand Marzipan mit Zucker, Salz und der weichen Butter gut verkneten. Dann nach und nach die Eier zugeben und zum Schluss das Mehl, Mandelgrieß und Backpulver untermischen.

Eier mit Zucker und Vanillemark verrühren und Schmand unterrühren.

Mandelmasse in die mit Mürbeteig ausgelegte Springform füllen und verstreichen. Darauf zuerst die ausgekühlte Erdbeer-Rhabarber-Füllung und dann die Schmand-Masse auf der Füllung verteilen. Kuchen bei 170 Grad Umluft für ca. 60 Minuten backen.

Tipp

Sollte die Oberfläche nach Zweidrittel der Backzeit anfangen dunkel zu werden, den Kuchen bitte mit einem Backpapier abdecken!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Krapfen-Auflauf

Kuchen

Zutaten für 4 bis 6 Personen

7 Krapfen (vom Vortag)

1 EL brauner Zucker

400 g vorbereiteten Rhabarber

Puderzucker zum Bestreuen

80 g Zucker

6 EL Honig

etwas Butter zum Einfetten der Reine

50 g Mandelblättchen

Für die Masse zum Übergießen:

100 ml Sahne

Mark von einer Vanilleschote

400 ml Milch

40 g Zucker

8 Eier

Zubereitung

Die Reine mit Butter einfetten. Die Krapfen in etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Den Rhabarber waschen und mit der Schale in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Zucker in einer Pfanne karamellisieren, Honig zugeben, kurz umrühren und die Rhabarberscheiben damit übergießen. Schnell vermengen und abkühlen lassen. Nun die Krapfen in die feuerfeste Form schichten, den Rhabarber dazwischen verteilen. Mandelblättchen in einer Pfanne goldbraun anrösten, Sahne, Milch, Zucker, Eier und Vanillemark gut verquirlen und über die Zutaten in die Form gießen. Mit den gerösteten Mandelblättchen und braunem Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen, mit Puderzucker bestreuen und gleich servieren. Auch kalt schmeckt dieser Auflauf köstlich!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarberkuchen

Kuchen

Zutaten für eine Springform (24 cm)

Rührteig:

- 150 g Butter
- 150 g Zucker
- 150 g Mehl
- 50 g Stärke,
- 3 Eier
- 2 EL Orangenlikör
- 2 TL Backpulver
- 1 Tütchen Vanillezucker
- abgeriebene Zitronenschale und Salz

Belag:

- 1 kg Rhabarber
- 50 g Zucker
- Puderzucker zum Bestäuben.

Zubereitung

Die Butter bei Zimmertemperatur weich werden lassen. In der Zwischenzeit bereits die Form vorbereiten und den Rhabarber putzen. Die weiche Butter in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührer zur hellen, weißen Creme schlagen, dabei langsam den Zucker hinzu rieseln lassen und schließlich nacheinander die Eier zufügen.

Wenn alles sich zu einer sahnigen, dicken Creme verbunden hat, mit Zitronenschale, Salz und Vanillezucker würzen. Mehl, Stärke und Backpulver hinzu sieben, rasch einarbeiten. Jetzt sollte die Form vorbereitet sein: mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt.

Auch der Rhabarber sollte geputzt, gefädelt und in Stücke von fünf Zentimeter Länge geschnitten sein. Die Teigmasse in die Form füllen.

Die Rhabarberstücke dicht an dicht nebeneinander hineinstecken, senkrecht von oben nach unten. Den Kuchen bei 180 Grad eine Stunde backen. Um festzustellen, ob der Kuchen wirklich gar ist, die Stäbchenprobe machen:

Ein Holzstäbchen an der dicksten Teigstelle senkrecht hinein stechen: es muss absolut trocken wieder zum Vorschein kommen und sich warm an der Lippe anfühlen. Den Kuchen zunächst mindestens zwei, besser sogar fünf Minuten in der Form auskühlen lassen.

Erst dann den Rand abnehmen und endgültig auskühlen lassen. Unbedingt einen Tortenheber verwenden, um ihn vom Springformboden auf die Tortenplatte zu transportieren. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Am besten schmeckt der Kuchen noch eben lauwarm, zum starken Kaffee, der ruhig mit einem Klecks Schlagsahne gekrönt sein darf.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarberkuchen mit Kokos

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

200 g Mehl
100 g Margarine
175 g Zucker
4 Eier (3 Eier getrennt)
1 TL Backpulver
600 g Rhabarber
100 g Kokosflocken

Zubereitung

Margarine mit 75 g Zucker schaumig rühren. Mehl, Margarine, Backpulver und 1 Ei zufügen und alles zu einem Teig verkneten. Teig zugedeckt 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Eine gefettete Springform mit dem Teig auslegen.

Den Rhabarber waschen, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Eigelbe und restlichen Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Rhabarber und Kokosflocken unter diese Masse mischen.

Zuletzt steif geschlagenes Eiweiß vorsichtig unter die Masse heben. Rhabarberfüllung in die Springform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 45 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarberkuchen mit Sahne-Eierlikörhaube

Kuchen
Lechner aus
Westhausen

Zutaten

Mürbteig:

- 200 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 75 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 1 Ei
- 75 g Margarine

Belag:

- 750 g Rhabarber
- 150 g Zucker
- 500 ml Sahne
- etwas Eierlikör
- 2 Päckchen Vanillepudding

Zubereitung

750 g Rhabarber, schälen und in 2 cm lange Stücke schneiden, mit 150 g Zucker einzuckern und stehen lassen bis er Saft zieht.

In der Zwischenzeit den Mürbteig herstellen: Springform (28 cm Durchmesser) einfetten, mit Teig auskleiden. Einen 3 cm hohen Rand formen.

500 ml Rhabarbersaft (wenn der Saft nicht reicht, mit Wasser auffüllen) mit 2 Päckchen Vanillepuddingpulver verrühren und aufkochen, dann unter den Rhabarber mischen und auf den Mürbeteig geben. Kuchen bei 180 Grad-Umluft 45 Min. backen.

Nach dem Erkalten 500 ml Sahne schlagen über dem Kuchen verteilen.

Eierlikör über die Sahne träufeln.

Dieser Kuchen schmeckt einfach super lecker.

Rhabarber konservieren: Zutaten: Rhabarber, Wasser

Zubereitung Rhabarber waschen, schälen, in 3 cm lange Stücke schneiden. In Einmachgläser einfüllen, Leitungswasser bis zum Überlaufen zugeben. Glas mit Klammer oder Verschlussbügel verschließen.

Nicht erhitzen oder einkochen!

Haltbarkeit 8-10 Monate.

Bei Gebrauch über ein Sieb abgießen, Saft mit Zucker süßen und trinken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Quarkkuchen

Kuchen
Kasüschke aus
Einbeck

Zutaten

Teig:

- 200 g Butter
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 2 Eigelbe
- 1 Prise Salz
- 80 g gemahlene
- 140 g blütenzarte Haferflocken
- 140 g Mehl

Füllung:

- 400 g geputzten Rhabarber
- 100 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 250 g Magerquark
- 170 g Zucker
- 1 EL Mehl
- 2 Eier
- 125 ml Milch
- 125 ml Sahne

Zubereitung

Alle Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen.

Den Teig in eine gefettete Springform geben und einen ca.3 cm hohen Rand formen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und bei 200 Grad 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit den Rhabarber in Stücke schneiden und mit 100 g Zucker und 250 ml Wasser kochen. Den Rhabarber gut abtropfen lassen.

Den Quark mit Zucker, Mehl, den Eiern und der Milch glatt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterrühren.

Den Rhabarber auf den vorgebackenen Boden geben. Die Quarkmasse darauf verstreichen und den Kuchen bei 200 Grad weitere 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rhabarber-Quark-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Hefeteig:

70 ml Milch
10 g Hefe
20 g Zucker
170 g Mehl
1 Eigelb
25 g Butter
1 Prise Salz

Quarkmasse:

4 Eier, Größe M
150 g Zucker
40 g Speisestärke
800 g Magerquark
100 g Butter, flüssig
150 g Milch
Abrieb einer halben, unbehandelten Zitrone
1 Prise Salz

Belag:

500 g Rhabarber, geschält, in Stücke
10 g Zimtucker

Zubereitung

Milch auf ca. 40 Grad erwärmen und in eine Schüssel geben. Hefe und Zucker in der Milch auflösen, die restlichen Zutaten zugeben und alles zu einem Teig kneten. Teig auf einer bemehlten Fläche flach ausrollen und in die Springform legen. Die Form mit einem leicht feuchten Küchentuch bedecken und Teig für 15 bis 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Eier mit Zucker und Salz schaumig schlagen, Speisestärke unterheben und nacheinander Quark, Butter, Milch und Zitronenabrieb unterrühren. Quarkmasse auf den Hefeteig geben.

Rhabarber auf der Quarkmasse verteilen und mit Zimtucker bestreuen. Rhabarber-Quark-Kuchen bei 180 Grad Umluft auf mittlerer Schiene für ca. 60 Minuten backen.

Tipp

Nach dem Auskühlen den Kuchen ganz leicht mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Ricotta-Kuchen mit Schokosauce

Kuchen

Zutaten

100 g Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Citrobäck
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
250 g Ricotta oder abgetropfter Magerquark
300 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
knapp 1/8 l Milch
100 g Raspelschokolade
Fett für die Form
Schokosauce zum Begießen (Fertigprodukt)

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker, dem Salz, dem Citrobäck und dem Vanillezucker zu einer hellgelben cremigen Masse aufschlagen. Die Eier nach und nach dazugeben.

Ricotta oder Quark sehr gut ausdrücken und esslöffelweise untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch und der Raspelschokolade unterarbeiten.

Eine Form einfetten und den Teig einfüllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) gut eine Stunde backen

Auskühlen lassen und auf eine Platte stürzen und mit der Schokosauce begießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rosenkohl-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 300 g Blätterteig, das Backblech damit auslegen
- 500 g Rosenkohl
- 500 g Lauch
- 300 g geräucherten Schweinebauch, gewürfelt
- 4 Eier
- 1 Becher Schmand
- Salz, Pfeffer
- etwas Muskat
- 200 g geriebener Gouda

Zubereitung

Den Schmand mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat verrühren. Lauch putzen, waschen und in Streifen schneiden, in der Pfanne portionsweise anbraten und beiseite stellen.

Das komplette Gemüse leicht abgekühlt auf die Teigplatte geben, gewürfelten Schweinebauch drauf verteilen, mit der Eiernmilch übergießen und mit Käse bestreuen.

Bei 200 Grad ca. 30 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rosinenlaib

Kuchen

Zutaten für 20 Stücke

- 100 g Rosinen
- 2 EL Rum
- 500 g Mehl
- 50 g Zucker
- 1 Würfel frische Hefe
- 200 ml lauwarme Milch
- 1 Prise Salz
- 2 Eier

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Rosinen mit dem Rum mischen und ziehen lassen. Das Mehl mit dem Zucker in einer Schüssel mischen in die Mitte eine Vertiefung drücken. Die zerbröckelte Hefe hineingeben und mit der Milch und einem Teil des Mehls zu einem Vorteig rühren. Zugedeckt für etwa 15 Minuten gehen lassen.

Salz und Eier dazugeben und den restlichen Mehl kneten bis er Blasen wirft. Anschließend die Rosinen unterheben.

Den Teig in eine gefettete Kastenform füllen und den Rosinenlaib im vorgeheizten Backofen etwa 50 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rote-Grütze-Streuselkuchen

Kuchen

Zutaten für 20 Stücke

- 200 g Butter
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Bourbon Vanillezucker
- 1 Becher Vanillejoghurt (150 g)
- 5 Eier
- 200 g Speisestärke
- 300 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- Fett und Mehl für das Blech

Belag:

- 2 Gläser Schattenmorellen (Füllmenge a 700 g)
- 600 g tiefgefrorene Beerenmischung
- 50 g Speisestärke
- 3 EL Zucker
- 50 ml Cassis oder Johannisbeersaft

Streusel:

- 100 g Butter
- 100 g Zucker
- 200 g Mehl
- Puderzucker und Zimt zum bestäuben

Rote-Grütze-Streuselkuchen

Kuchen

Zubereitung

Weiches Fett , Zucker, Vanillezucker, Joghurt, Eier, Speisestärke, Mehl und Backpulver mit einem Handrührgerät auf der höchsten Stufe etwa 2 Minuten verrühren. Tiefes Backblech einfetten und mit etwas Mehl bestäuben. Den Teig gleichmäßig auf dem Blech verstreichen. Kirschen abtropfen lassen. 0,2 l Kirschsafft mit Stärke verrühren, mit Cassis zum Kochen bringen. Nach 1 Minute die tiefgefrorenen Beeren zugeben, aufkochen lassen und zur Seite stellen. Die Zutaten für die Streusel krümelig verarbeiten. Die Grütze auf dem Teig verteilen, mit Kirschen belegen. Die Streusel zwischen den Fingern auf die Kirschen reiben. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200 Grad/ Umluft: 180 Grad/ Gas: Stufe 3) 30 Min. goldbraun backen. Mit Puderzucker und Zimt bestreuen.

Die Teigzutaten in eine Rührschüssel geben und zu schönen Krümeln verarbeiten.

Die Hälfte der Krümel in eine gefettete und ausgemehlte Springform (24 cm Durchmesser) geben und gut andrücken, damit eine Teigplatte entsteht. Darauf die gut abgetropften Sauerkirschen verteilen, mit dem Vanillinzucker bestreuen und die restlichen Teigbrösel darüber verteilen.

Den Kuchen bei 200 Grad circa 30 Minuten backen.
Danach etwas auskühlen lassen und vorsichtig auf eine Platte legen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotkäppchenkuchen

Kuchen

Zutaten

Rührteig

100 g Butter

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille-Zucker

3 Eier

3 Esslöffel Milch

200 g Mehl

1 Teelöffel Backpulver

2 Esslöffel Nuss-Nougat-Creme

400 g frische Sauerkirschen (entsteint) oder wahlweise 1 Glas

Creme:

250 g Quark

250 ml Sahne

3 Päckchen Sahnesteif

3 Esslöffel Zucker

2 Päckchen Vanille-Zucker

Tortenguss

300 ml Sauerkirschsaft

1 Päckchen Tortenguss (rot)

Zubereitung

Aus der Butter, dem Zucker, Vanillezucker und den Eiern einen Rührteig herstellen, die Milch dazugeben. In einer anderen Schüssel Mehl und Backpulver vermischen und anschließend untermixen bis ein cremiger Teig entsteht. Die eine Hälfte des Teiges in eine gefettete und bemehlte Springform geben. In die andere Teighälfte je nach Geschmack einige Löffel Nuss-Nougat-Creme einrühren und anschließend über den helleren Teig geben und verstreichen. Die abgetropften, entsteinten Sauerkirschen auf dem Teig verteilen und leicht eindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Grad Umluft für knapp 50 Minuten backen. Anschließend kurz auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit für die Creme die Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif schlagen. Den Quark mit zwei Päckchen Sahnesteif, dem Zucker und Vanillezucker verrühren und dann die geschlagene Sahne unter den Quark heben. Noch frisch die Quark-Sahne-Creme auf dem abgekühlten Kirsch-Schoko-Boden verstreichen und den ganzen Kuchen für einige Minuten in den Kühlschrank stellen.

Während die Creme im Kühlschrank fest wird, den roten Tortenguss mit dem Kirschsaft nach Anleitung zubereiten. Sobald er etwas abgekühlt aber noch gut streichbar ist, den Guss vorsichtig und gleichmäßig über die Creme geben. Den Kuchen noch einmal kurz kalt stellen und erst eine halbe Stunde vor dem Verzehr aufschneiden.

Tipp:

Zur Kirschzeit im Sommer bleibt die Quark-Creme mit etwas Gelatine trotz Sommersonne fest. Dazu etwa fünf Blatt Gelatine einweichen, erhitzen und flüssig nach und nach mit der Creme verrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotkäppchen-Torte mit Kirschen

Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 1 Glas (720 ml) entsteinte Sauerkirschen
- 100 g Butter/Margarine
- 150 g + 50 g + 50 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- Fett für die Form
- 2 - 3 EL Nuss-Nougat-Creme
- 500 g + 100 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnefestiger
- 500 g Speisequark (20 % Fett)
- 2 Päckchen roter Tortenguss (für je 1/4 l Flüssigkeit)

Zubereitung

1. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Fett, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unterrühren.
2. Hälfte Teig in eine gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Nuss-Nougat-Creme unter den restlichen Teig rühren. Auf den hellen Teig streichen. Kirschen, bis auf einige zum Verziern, darauf verteilen.
3. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 Grad / Umluft: 150 Grad / Gas: Stufe 2) 40-45 Minuten backen. Auskühlen lassen.
4. 500 g Sahne und Festiger steif schlagen. Quark, 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker verrühren. Sahne unterheben. Formrand um den Boden legen. Quarkmasse darauf verstreichen. Kühl stellen.
5. Kirschsaft mit Wasser auf 400 ml auffüllen. Gusspulver, 50 g Zucker und Saft anrühren. Aufkochen und kurz abkühlen lassen. Tortenguss esslöffelweise auf dem Quark verteilen. Torte ca. 4 Stunden kühl stellen. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs und übrigen Kirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Rotwein-Nuss-Apfel-Kuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
200 g Zucker
200 g Mehl
2 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
200 g gemahlene Nüsse oder Mandeln
100 g Schokostreusel
1 Päckchen Backpulver
1 TL Zimt
200 ml trockenen Rotwein
300 g Äpfel
Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Butter mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier unterrühren.

Mehl mit Backpulver, Nüssen bzw. Mandeln, Schokostreuseln, Zimt vermischen und unterrühren. Rotwein einrühren und die fein gewürfelten Äpfel unterheben.

Den Teig in eine gefettete und ausgebröselte Form füllen.

Im Ofen bei 180°C etwa 60-70 Minuten backen.

Den ausgekühlten Kuchen glasieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russische Kirsch-Käsetorte

Kuchen

Zutaten für ca. 16 Stücke

- 1 Glas Kirschen (720 ml)
- Fett und Grieß für die Form
- 75 g weiche Butter/Margarine
- 1 Prise Salz,
- 75 g + 100 g Zucker
- 4 Eier
- 2 Eigelb (Gr. M)
- 75 g + 1 - 2 Mehl
- EL
- 1 TL Kakao,
- 1 Backpulver
- gestrichener TL
- 250 g Magerquark
- 500 g Schichtkäse (Halbfettstufe)
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille (zum Kochen, für 1/2 l Milch)
- 2 EL Mandelblättchen
- 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 50 g Zartbitterschokolade
- evtl. Minze
- 1 kleine Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Kirschen gut abtropfen. Springform (26 cm Ø) fetten, mit Grieß ausstreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier einzeln unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und kurz unterrühren. In die Form streichen.

2. 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 EL zum Verziern, evtl. trockentupfen und mit 1-2 EL Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 Grad /Umluft: 150 Grad /Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen.

3. Mandeln ohne Fett rösten, auskühlen. Sahne steif schlagen, dabei Vanillin-Zucker einrieseln. Auf die Torte streichen. Hälfte Schokolade mit Sparschäler in Röllchen hobeln. Rest Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und -Röllchen, Rest Kirschen, Mandeln und Minze verzieren.

Zubereitungszeit: 1 3/4 Std.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russischer Zupfkuchen 1

Kuchen

Zutaten

Teig:

- 400 g Mehl
- 1 Backpulver
- 200 g Zucker
- 200 g Butter, keine Margarine
- 1 Ei
- 30 g Kakao

Füllung:

- 500 g Quark
- 250 g Butter, keine Margarine
- 250 g Zucker
- 3 Eier
- 1 Vanillepuddingpulver
- Vanillezucker
- Zitrone

Zubereitung

3 Viertel vom Knetteig in eine Springform mit Rand füllen, darauf die Quarkmasse und darauf den restlichen Teig mit Streusel verteilen. Etwa eine Stunde backen, bis die Oberfläche goldbraun ist.

Drei Tage vor Anschnitt backen, wenn der Kuchen erkaltet ist, einpacken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russischer Zupfkuchen 2

Kuchen
Andrea Huber

Zutaten

Schokomürbteig

- 50 g Zucker
- 30 g Kakao
- 100 g Butter
- 200 g Mehl
- 1 Ei
- 1 Prise Salz
- 1 Tropfen Vanillearoma
- 1/2 Zitronenschale abgerieben, unbehandelt

Quarkmasse:

- 300 g Butterfett flüssig
- 300 g Zucker
- 100 g Cremepulver (Vanillepuddingpulver bzw. Puddingpulver)
- 700 g Magerquark
- 4 Eier
- 1 Prise Salz
- Vanillemark aus einer Vanille-Schote

Zubereitung

Schokomürbteig

Zucker, Butter und Gewürze verkneten, das Ei unterkneten, danach Mehl mit dem Kakao dazugeben, kurz einkneten. Eine Stunde kühl stellen, dann den Rand und den Boden mit dem ausgerollten (ca. 4 mm starken) Mürbteig auslegen. Boden mit einer Gabel einstechen.

Quarkmasse

Flüssiges Butterfett, Zucker, Cremepulver mit Gewürzen verrühren, dann die Eier unterrühren. Zuletzt den Quark einrühren und in die Backform füllen, die Masse am Rand hochziehen und jetzt aus dem ausgerollten Teig wilde Stücke reißen, dann oben als Dekor auf die Masse legen. Bei 190 Grad ca. 45 Mi. backen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Russischer Zupfkuchen mit Stachelbeeren

Kuchen

Zutaten

Schoko-Mürbteig:

- 150 g Mehl
- 20 g Kakaopulver
- 50 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 75 g Butter

Stachelbeer-Quark-Creme:

- 300 g Stachelbeeren
- 300 g Magerquark
- 200 g Schmand
- 80 g Zucker
- 1 Pck Vanillin-Zucker
- 2 TL Speisestärke
- 2 Eier

Zubereitung

Mehl, Kakao, Zucker, Salz, Ei und Butter zu einem glatten Mürbeteig verkneten. Teig in Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen.

1/4 des Teigs abnehmen. Übrigen Teig rechteckig (ca. 15 x 30 cm) ausrollen. Teig in eine gefettete Kasten Kuchenform legen, die schmalen Seiten dabei frei lassen. Gut andrücken.

Stachelbeeren putzen, waschen und gut abtropfen lassen. Quark, Schmand, Zucker, Vanillin-Zucker, Stärke und Eier glatt verrühren. Stachelbeeren unterheben. Quarkmasse in die Form geben. Restlichen Mürbeteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und in Stücke zupfen. Teigstücke auf die Quarkcreme legen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C auf der unteren Schiene 50-60 Minuten backen.

Tipp 1: Wer mag, kann auch mit Ausstechern kleine Motive ausstechen und diese auf den Kuchen legen, z.B. Herzen, Sterne, Handtaschen, Schuhe, Krönchen...

Tipp 2: Im Winter statt frischer Stachelbeeren einfach Stachelbeeren aus dem Glas verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Käsekuchen a la Tante Gertrud

Kuchen

Zutaten

- 1 kg Magerquark
- 300 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillepudding-Pulver
- 100 ml Sonnenblumenöl
- 600 ml Milch
- 4 Eier
- nach Geschmack: abgeriebene Zitronenschale oder Rumaroma

Teig:

- 330 g Mehl
- 130 g Zucker
- 130 g Butter oder Margarine
- 2 Eier (Größe M)
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Backpulver

Zubereitung

Füllung und Teig herstellen und backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Käsekuchen ohne Boden

Kuchen
Gerda Aurich

Zutaten

Teig:

- 4 Eiweiß (Größe M)
- 200 g weiche Butter
- 1 50 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb
- 750 g Magerquark
- 200 g Doppelrahmfrischkäse
- 25 g Mehl
- 50 g Hartweizengrieß
- 1 Päckchen Käsekuchen-Hilfe
- 6 EL Aprikosensaft
- 3 EL Zitronensaft

Füllung:

- 50 g Amaretto-Makrönchen
- 2 EL Amaretto
- 2 EL Espresso

außerdem:

- 1 große Dose Aprikosenhälften
- etwas Butter zum Einfetten der Backform

Saftiger Käsekuchen ohne Boden

Kuchen
Gerda Aurich

Zubereitung

Den Keramikboden der Springform (Art. Nr. 4350) mit Butter bestreichen.

Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Das Eiweiß mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Die Butter glatt rühren und nach und nach den Zucker, Vanillin Zucker, die Eigelb sowie den Magerquark und den Doppelrahmfischkäse unterrühren. Das Mehl den Grieß und die Käsekuchen-Hilfe mischen und abwechselnd mit dem Aprikosen- und Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren. Zum Schluss den Eischnee locker unterheben.

Die Hälfte der Quarkmasse in die Springform füllen, glatt streichen und mit den Aprikosenhälften belegen. Die Amaretto-Makrönchen nebeneinander auf einen flachen Teller legen. Amaretto und Espresso mischen, die Makrönchen gleichmäßig damit beträufeln und sofort auf den Aprikosen verteilen. Restliche Quarkmasse darauf geben und ebenfalls glatt streichen.

Die Form auf einem Rost, im unteren Drittel, in den bei 170 Grad vorgeheizten Backofen schieben. Backzeit etwa 65 Minuten. Den Käsekuchen nach dem Backen noch etwa 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Rand mit einem Messer vom Springformrand lösen.

Den Käsekuchen mit frischen Früchten dekorieren und auf dem Keramikboden servieren.

Gerda's Tipp:

Satt der Aprikosen abgetropfte Sauerkirschen, Heidelbeeren oder gedünstete Apfelspalten als Füllung nehmen. Wer will, kann den Käsekuchen auch mit in Rum getränkten Rosinen zubereiten. Die Oberfläche des Käsekuchens statt mit Früchten belegen mit gebräunten Spaltmandeln bestreuen. Zwischendurch den Käsekuchen ohne Füllung backen und dazu Kompott oder Rote Grütze servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Nusskuchen

Kuchen

Zutaten

5 Eier
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g Mehl
110 g gemahlene Nüsse
1 Päckchen Backpulver
4 EL Milch
1/4 l Öl
Schokoladenglasur

Zubereitung

Eier schaumig schlagen, Zucker und Vanille einrieseln lassen, Mehl mit Backpulver mischen und darunter heben. Dann die Nüsse und die Milch dazugeben und weiter rühren. Das Öl langsam einlaufen lassen und vorsichtig unterrühren. Eventuell einige ganze Nüsse in den Teig geben (oder / und obendrauf).

Bei 200° 40 bis 50 Minuten backen (Stäbchenprobe).

Mit der Schokoladenglasur überziehen und einige Tage durchziehen lassen (schmeckt dann besser).

Variationen

Nüsse durch Kakao oder Schokoladenstreusel ersetzen.

Zimt in den Teig geben

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiger Schokoladen-Espresso Guglhupf

Kuchen

Zutaten

220 g Butter
60 g Kakao Pulver
15 g Instant Espresso aufgebrüht mit 150 ml
400 g Zucker
2 Eier
240 ml Saure Sahne
1 TL Vanille-Extrakt
250 g Mehl
5 g Backpulver
5 g Salz

Glasur:

100 g Schokolade (mind.70% Kakaoanteil)
10 ml Zuckersirup
3 g Zimt
75 g Butter

Zubereitung

Backofen auf 180°C vorheizen.

Butter im kleinen Topf schmelzen lassen, Kakao zufügen, alles gut verrühren und Espresso eingießen, den Topf vom Herd nehmen.

Zucker, Eier, Vanille-Extrakt, Saure Sahne gut vermischen, Kakao-Espresso-Mischung langsam zugeben. Alles gut verrühren.

Mehl, Backpulver und Salz vermischen und zu der Kakao-Eier-Mischung geben, wieder alles gut vermischen.

Den Teig in die eingefettete und bemehlte Backform gießen und ca. 60 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen in der Backform ca. 20 Minuten abkühlen lassen.

Inzwischen die Glasur vorbereiten: alle Zutaten im Wasserbad schmelzen lassen, gut verrühren und noch warm über den Kuchen gießen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saftiges Apfelbrot mit Zimt

Kuchen

Zutaten Kastenform

- 400 g Äpfel
- 1 TL gemahlenen Zimt
- 4 Eier
- 125 g Zucker
- 5 EL weiche Butter
- 150 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz

- 1 EL Butter
- 1 EL gemahlenen Haselnüsse

Zubereitung

Die Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausnehmen. Die Viertel nun zu kleinen Schnitzen schneiden. Den Zimt mit den Apfelschnitzen vermischen.

Die Eiertrennen. Eiweiß zu Schnee schlagen und dabei eine Prise Salz und die Hälfte des Zuckers einrieseln lassen. Die Eigelbe mit der Butter und dem restlichen Zucker gut verrühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.

Das Mehl mit dem Backpulver mischen und nach und nach mit der Eimasse vermengen. Nun die Äpfel hinzufügen. Zuletzt noch den Eischnee unter den Teig hebe

Den Backofen auf 200°C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Kastenform einfetten und mit den gemahlenen Haselnüssen ausstreuen. Den Teig einfüllen und im Backofen auf mittlerer Einschubleiste ca. 40 Min, backen, Nach dem Backen in der Form erkalten lassen. Anschließend vorsichtig aus der Form nehmen.

Das Brot kann nach Belieben mit Nüssen oder Rosinen verfeinert werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sägespänetorte

Kuchen

Zutaten

170 g Zucker
220 g flüssige Pflanzencreme
120 g Mehl
5 Eier
1 Päckchen Backpulver
4 EL Instant-Kakaopulver

Belag:

100 g Butter
100 g Kokosraspeln
100 g Puderzucker

Füllung:

400 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
400 g Schwand
4 EL Puderzucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum kalt anrühren
400 ml fettarme Milch

Zubereitung

Rührteig: Alle Teigzutaten in eine Schüssel geben und zu einer glatten Masse verrühren. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Rand darum spannen. Den Teig in die Form gießen, ca. 45 Minuten backen und dann in der Form auskühlen lassen.

Belag (Sägespäne): Die Butter in einer Pfanne heiß werden lassen, bis sie zischt. Dann die Kokosraspeln und den Puderzucker dazu geben. Sofort anfangen umzurühren, denn die Mischung wird schnell zu braun. Wenn die Kokosraspeln knapp goldgelb sind, die Pfanne von der Platte nehmen. Evtl. die Sägespäne auf einen kalten Teller umfüllen. Ab und zu umrühren. Wenn der Rührteigboden ausgekühlt ist, die Füllung zubereiten.

Füllung: Dafür zuerst die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen. Dann Schmant und Puderzucker kurz unterrühren. Zum Schluss das Instant Vanillepuddingpulver und die 400 ml Milch dazu geben und alles zu einer glatten Masse rühren.

Den Rührteigboden waagerecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen flexiblen Tortenring darum spannen. Drei Viertel der Vanillecreme einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Boden darauf legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Zum Schluss mit den gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Die Torte für vier Stunden in den Kühlschrank stellen (lieber ein bis zwei Tage, weil die Torte besser und saftiger schmeckt, wenn sie gut durchgezogen ist).

Tipp: Als Blechkuchen braucht man für den Teig:

- * 200 g Zucker
- * 250 g flüssige Pflanzencreme
- * 150 g Mehl
- * 6 Eier
- * 1 Päckchen Backpulver
- * 5 EL Instant Kakaopulver

Die Mengenangaben für den Rest bleiben wie oben. Die Backzeit für den Teig verkürzt sich auf ca. 20 Minuten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sahne-Kirschkuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
2 Becher Crème fraîche (à 250 gr.)
1 Nelkenpulver
Messerspitze
75 g Zucker
250 g Süßkirschen
40 g Mandelstifte

Zubereitung

Eier, Crème fraîche, Nelkenpulver und Zucker verrühren. Die Creme in eine gefettete Pie-Form füllen. Die entsteinten Kirschen darauf verteilen und mit den Mandelstiften bestreuen. Bei 200 Grad etwa 50 Minuten backen und lauwarm servieren

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sahne-Zimt-Waffeln

Gebäck

Zutaten

- 100 g Butter
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz
- 150 g Zucker
- 1/2 TL gemahlener Zimt
- 1/2 l Sahne
- 3 Eier
- Butter oder Öl zum Einfetten
- gemahlener Zimt und Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Butter schmelzen und abkühlen lassen. Mehl mit Salz, Zucker und Zimt mischen. Nach und nach Sahne und Eier einrühren. Zum Schluss die Butter in einem dünnen Strahl zugießen. 20 Minuten quellen lassen und im vorgeheizten, gefetteten Eisen abbacken.

Backzeit: Pro Waffel 2 bis 3 Minuten.

Danach in dem Zimt-Zucker-Gemisch wenden und abkühlen lassen.

Tipp: Zur Abwechslung mal ein Viertel bis zur Hälfte der Sahne durch saure Sahne ersetzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sauerkirsch-Tarte

Kuchen

Zutaten

1 Glas Sauerkirschen, 370 g Abtropfgewicht

Knetteig:

200 g Weizenmehl

50 g Zucker

1 Prise Salz

1 Ei, Gr. M

100 g Butter od. Margarine

1 EL Semmelbrösel zum Bestreuen

Guss:

3 Eier, Gr. M

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

abgeriebene Schale 1/2 Zitrone (unbehandelt)

300 g fettarmer Naturjoghurt

Zubereitung

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben. Zucker, Salz, Ei und Butter od. Margarine. hinzufügen. Mit dem Knethaken des Handrührgerätes alles verkneten, zunächst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten.

Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit kalt stellen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte, etwas 32 cm Durchmesser., ausrollen und in eine Tarteform, Durch. 28 cm – gefettet, legen. Am Rand hochdrücken.

Teigboden mehrmals mit der Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160° (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt)

Dauer: 15 Min.

Die Form aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Danach den Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

Eier mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Joghurt verrühren. Sauerkirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen, den Guss darüber gießen. Die Form wieder auf dem Rost in den Ofen schieben und bei gleicher Temperatur in etwa 30 Min. fertig backen.

Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

232 kcal/Stck.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Saure-Sahne-Apfel-Kuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

125 g Margarine
50 g Zucker
1 Ei
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Belag:

ca. 1 kg Boskopäpfel

Guss:

2 Becher Schmant oder saure Sahne
3 - 4 Eier
60 g Zucker
etwas Rum
eventuell 1/2 Vanillepudding

Zubereitung

Aus den Zutaten den Teig herstellen, in eine Springform drücken und einen Rand hochdrücken. Die Äpfel geviertelt oder in Scheiben auf den Teig geben.

Die Zutaten für den Guss verrühren und auf die Äpfel geben. Je nach Geschmack mit etwa 200 g gehobelten Mandeln bestreuen.

Bei mittlerer Hitze 1 Stunde backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schachmatt Kuchen

Kuchen

Zutaten

10 EL Öl
8 EL Wasser
200 g Zucker
1 Päckchen Backpulver
4 Eier
250 g Mehl
3 EL dunkler Kakao
400 ml Milch oder Wasser
1 Päckchen Vanillepudding
3 EL Zucker
200 g Butter

Zubereitung

Für den Teig Öl, Wasser und Zucker kurz aufkochen, kalt stellen. Mehl und Backpulver hinzugeben. Eier trennen, Eigelbe hinzufügen.

Einweiß steif schlagen, unterheben. Hälfte des Teigs mit 3 EL Kakao mischen. Eine Backform mit Backpapier und mit Alufolie mittig trennen. Hellen und dunklen Teig in jeweils einer Hälfte verteilen. Kuchen 15 Minuten bei 180 Grad Heißluft backen.

Für die Creme Vanillepudding mit Zucker kochen und kalt stellen. Butter mit dem Vanillepudding vermischen.

Beide Kuchenteile aufeinander legen und in Streifen schneiden. Die fertigen Streifen seitlich mit der Creme bestreichen und versetzt (hell, dunkel) so zusammenführen, bis ein Schachbrettmuster entsteht.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schlesischer Mohnkuchen

Kuchen

Zutaten

250 g Mehl
2 gestrichene TL Backpulver
125 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 EL kaltes Wasser
125 g weiche Butter

Füllung:

1 l Milch
150 g Butter
200 g Weizengrieß
200 g gemahlenen Mohn
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Speisequark
2 Eier
50 g gemahlene Mandeln
50 g Rosinen
1 Birne
1 EL Rum

Zubereitung

Teig herstellen. Form mit Teig auskleiden, 3 cm Rand andrücken

Für die Füllung Milch mit Butter zum Kochen bringen. Grieß mit Mohn mischen. Topf vom Herd nehmen und die Grieß-Mohn-Mischung einrühren und ausquellen lassen (10 Min. abkühlen). Zucker, Vanillezucker, Quark, Eier, Mandeln, Rosinen und Rum unter die abgekühlte Masse geben. Birne waschen, schälen und raspeln, ebenfalls unterrühren.

Die Füllung auf den Teigboden geben und glatt streichen. Bei 180° Ober- und Unterhitze 60 Min. backen.

In der Form abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schmantkuchen mit Vanillesahne

Kuchen

Zutaten

- 65 g Margarine
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 200 g Mehl
- 1/2 Päckchen Backpulver
- Belag:
- 500 g Quark
- 1 Päckchen Sahnepudding
- 150 g Zucker
- 3 Eigelbe
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 1/4 l Milch
- 1 Becher Schwand
- 1 Tasse Öl (evtl. auch etwas weniger)

- 3 Eiweiße
- 3 EL Zucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig gut miteinander verkneten. Dann eine Backform (Durchmesser 26 cm) damit auslegen. Nun alle Zutaten für den Belag verrühren und in die Backform auf den Teig geben. Anschließend den Kuchen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze) in den Backofen stellen und 45 Minuten backen. Danach 3 Eiweiße mit 3 EL Zucker vermischen, schlagen und auf den Kuchen streichen. Dann nochmals 15 Minuten weiterbacken.

Für die Vanillesahne die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Dann die Sahne schlagen und das Vanillemark und den Bourbon-Vanillezucker unterrühren. Die Vanillesahne zum Schmantkuchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schnelle Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

- 6 Eier
- 200 g Zucker
- 150 g Mehl
- 3 EL Kakaopulver
- 4 EL Kirschwasser
- 250 g Sauerkirsch-Konfitüre
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 400 g Sahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Schokoladenspäne oder Raspel

Zubereitung

Backofen auf 175° Grad Heißluft oder 150° Grad Umluft vorheizen. Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Kakao sieben und vermischen, zur Eimasse geben und gut verrühren.

Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und 35 bis 40 Minuten backen, anschließend abkühlen lassen. Den Boden einmal waagerecht durchschneiden und mit Kirschwasser beträufeln. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen. Die Kirschen abtropfen lassen, 12 schöne Kirschen zur Seite stellen, die restlichen Kirschen auf der Konfitüre verteilen.

Den zweiten Boden darauf setzen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und die gesamte Torte damit bestreichen. Mit Kirschen und Schokospänen oder Raspeln verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schneller Bienenstich

Kuchen
Hannelore Wollner

Zutaten

- 4 Eier
- 200 g Zucker
- 1 Vanillezucker
- 80 g Mehl
- 20 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Packung gehobelte Mandeln
- 2 Becher Sahne
- 1 Beutel Paradiescreme Vanille (ohne Kochen)
- Puderzucker

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver unter die Schaummasse heben.

Teig in eine Springform geben. Mandeln auf dem Teig verteilen. Backen (Temperatur und Zeit nach Gusto) und erkalten lassen.

Kuchen einmal durchschneiden und den oberen Mandelboden in Stücke schneiden (geht sonst mit Füllung sehr schlecht)

Sahne kurz anrühren und Paradiescreme dazugeben. Creme auf den unteren Boden geben; die Mandelstücke draufgeben und mit Puderzucker bestreuen.

Sahne kurz anrühren

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Bananen-Kuchen

Kuchen

Zutaten

4 Eier
160 g Zucker
100 ml neutrales Öl (z. B. Sonnenblumenöl)
100 ml Wasser
200 g Mehl
2 TL Backpulver
2,5 EL dunkles Kakaopulver

Belag:

6 Bananen

Creme:

200 g Quark
200 ml Sahne
0,5 l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Aufkochen
80 g Zucker
2 TL Backpulver
80 g Butter (Zimmertemperatur)

Dekoration:

1 Packung weiße Blockschokolade
1 Packung dunkle Blockschokolade
ca. 3 EL geraspelte dunkle Schokolade

Zubereitung

Für den Teig die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker verrühren, bis der Zucker sich aufgelöst hat. Anschließend mit Wasser und Öl vermischen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen und unterziehen. Zum Schluss das Eiklar schaumig schlagen und ebenfalls unterziehen.

Ein Backblech einfetten und den Ofen auf 200 Grad Unter- und Oberhitze vorheizen. Den Teig auf das Blech streichen, die Oberfläche glätten und 20 Minuten backen. Dann den Schokoboden auf dem Blech auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Creme zubereiten: Von der Milch fünf Esslöffel abnehmen und damit das Vanillepuddingpulver glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen lassen, vom Herd nehmen, die Puddingpulvermischung einrühren und noch einmal aufkochen lassen. Den Pudding erkalten lassen. Anschließend Butter und Zucker schaumig rühren, dann den Quark damit vermischen.

Nach und nach unter Rühren den Pudding zufügen. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Bananen in dünne Scheiben schneiden und den Boden dicht damit belegen.

Die Creme gleichmäßig darauf verteilen. Weiße und dunkle Blockschokolade jeweils im Wasserbad schmelzen. Dafür die Schokoladen in Stücke brechen und in zwei kleinere Töpfe legen. Zwei größere Töpfe mit etwas Wasser füllen und die kleineren Töpfe hinein hängen.

Die Wasserhöhe sollte zwei bis drei Zentimeter in den größeren Töpfen betragen, wenn die kleineren Töpfe darin stehen. Die Töpfe auf zwei Herdplatten erhitzen, aber nicht stark kochen lassen. Es soll kein Wasser in die Schokolade gelangen.

Anschließend erst mit flüssiger dunkler Schokolade, dann mit der flüssigen weißen Linien über den Kuchen ziehen.

Den Kuchen für zwei bis drei Stunden in den Kühlschrank stellen, damit die Creme fest wird. Vor dem Servieren jedes Stück mit etwas geraspelter dunkler Schokolade verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Eierlikörkuchen mit Florentiner

Kuchen

Zutaten Springform 26 cm

Schokomürbeteig:

- 170 g Butter
- 90 g Kristallzucker
- Prise Salz
- 60 g Eiweiß (von 2 Eiern Größe M, Eigelb für die Creme aufheben)
- 270 g Weizenmehl, Typ 550
- 20 g dunkles Kakaopulver
- 30 g Mandelgries (Mandeln ohne Schale, fein gerieben)

Eierlikörcreme:

- 400 g Milch
- 75 g Zucker
- Prise Salz
- 40 g Eigelb (Eigelb von 2 Eiern, Größe M)
- 37 g Vanillepuddingpulver (1 Päckchen)
- Mark von 1/2 Vanilleschote
- 100 ml Eierlikör

Florentiner Haube

- 60 g Kristallzucker
- 30 g Honig
- 60 g Butter
- 60 ml Sahne
- 50 g Mandeln, gestiftelt
- 50 g Mandeln, gehobelt

Schoko-Eierlikörkuchen mit Florentiner

Kuchen

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker und der Prise Salz leicht verkneten, dann das Eiweiß dazugeben. Mit den restlichen Zutaten verkneten und daraus einen Mürbeteig herstellen. Den Teig ein halbe Stunde lang kaltstellen. Dann ca. 4 mm dick ausrollen und in die gefettete Springform legen. Am Rand sollte der Teig ca. 2 cm hochstehen. Den Boden 15 Minuten bei 180 Grad Ober-/Unterhitze "blind backen".

Den restlichen Schokomürbeteig (ca. 200 g) ebenfalls ca. 4 mm dick ausrollen und auf einem Blech auf Backpapier als "großes Plätzchen" mitbacken (wird später für den Kuchendeckel benötigt).

Das Puddingpulver mit den Eigelben und etwas Milch verrühren. Die restliche Milch, den Zucker, die Prise Salz und das Mark der halben Vanilleschote zum Kochen bringen, das Eigelb-Puddingpulver-Gemisch zügig unterrühren und wieder zum Kochen bringen. Den Topf nach dem ersten Aufkochen vom Herd nehmen und den Eierlikör unterrühren. Die Eierlikörcreme sofort in die Kuchenform auf den ausgekühlten Schokomürbeteig geben und gleichmäßig verstreichen. Das zuvor mitgebackene "Mürbeteig-Plätzchen" in kleine Stücke brechen und gleichmäßig auf der Eierlikörcreme verteilen.

Tipp

Wenn Sie die Crème ohne Eierlikör zubereiten möchten, dann ersetzen Sie den Likör einfach durch Milch. Das "Schokomürbeteig-Plätzchen" am besten zuerst grob auseinanderbrechen, die Stücke in einen Gefrierbeutel geben und kurz mit dem Rollholz darüberrollen.

Zucker, Honig, Butter und Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Für ca. 3 - 4 Minuten kochen, bis sich das Ganze etwas eindickt (wer ein Thermometer hat: bis 112 Grad). Den Topf vom Herd nehmen, die Mandeln in die Masse geben und vorsichtig unterheben. Die Florentinermasse auf den Schokobröseln des Kuchens gleichmäßig verteilen und den Kuchen bei 180 Grad Ober-/Unterhitze für ca. 30 Minuten backen, bis die Florentinermasse schön goldgelb ist.

Den Kuchen komplett auskühlen lassen, bevor Sie ihn aus der Form nehmen, sonst bricht er leicht auseinander.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladencreme mit Birnen

Kuchen

Zutaten

- 4 - 5 Birnen
- 1 TL Zimtpulver
- 2 TL Zucker
- 250 g Sahne
- 250 g Mascarpone
- lösliches Kakaopulver (hochwertige Qualität)
- Mandelblättchen
- etwas Butter
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Schnapsglas Apfelbrand

Zubereitung

Die Birnen waschen, schälen und vom Kerngehäuse befreien. Anschließend in längliche Spalten schneiden und in 1/4 l Wasser mit Zucker, Zitronensaft und Zimt je nach Reifegrad der Birnen 5 bis 10 Min. köcheln lassen.

Zum Schluss ein Schnapsglas Apfelbrand dazugeben und das Ganze abkühlen und ziehen lassen.

Nun Sahne, Mascarpone und Kakaopulver mit dem Mixer sahnig rühren und in Dessertteller oder Schalen abfüllen, dann kaltstellen.

Die Mandeln in einer Pfanne mit etwas Butter goldbraun rösten. Sind die Birnen abgekühlt, auf der Creme mit den Mandelblättchen anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladen-Gewürz-Kuchen

Kuchen

Zutaten 26 cm Durchmesser

Füllung

720-ml-Glas Schattenmorellen (Sauerkirschen)

50 g Zucker

50 g Speisestärke

Teig:

200 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier (Größe M)

100 g geriebene Walnüsse

100 g gehackte Mandeln

100 g Mehl Typ 550

100 g Speisestärke

45 g Kakaopulver

10 g Lebkuchengewürz

10 g Backpulver

75 g Milch

Garnitur:

100 g Johannisbeer-Konfitüre

30 g Kuvertüre oder Kuchenglasur

20 g gehackte Pistazien

Zubereitung

Schattenmorellen absieben und Saft aufheben. Ca. 150 g der Schattenmorellen für die Kuchendekoration beiseitelegen. 50 ml vom Schattenmorellen-Saft mit Speisestärke vermischen. Restlichen Saft mit Zucker zum Kochen bringen. Speisestärke-Saft-Mischung dazugeben und unter ständigem Rühren kurz aufkochen, vom Herd nehmen und restliche Schattenmorellen (ca. 250 g) unterrühren und das Ganze auskühlen lassen.

Statt des Schattenmorellen-Safts können Sie auch Rotwein verwenden.

Butter mit Zucker und Salz schaumig schlagen, dabei nach und nach einzeln Eier dazugeben. Alle trockenen Zutaten mischen und die Hälfte zur schaumig geschlagenen Butter-Eier-Masse geben und untermischen. Dann Milch unterrühren und zum Schluss die restliche Mehlmischung.

Die Hälfte der Teigmasse in eine Springform füllen und dabei am Rand die Masse etwas höher stehen lassen. Ausgekühlte Kirschfüllung auf der Masse, bis zur Erhöhung am Rand verteilen und dann die restliche Masse komplett darauf verteilen. Die beiseitegelegten Kirschen auf der Oberfläche verteilen. Kuchen dann im auf 200 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten backen.

Johannisbeer-Konfitüre in einem Topf verflüssigen und anschließend den lauwarmen Kuchen auf der Oberfläche mit der Konfitüre abpinseln. Kuchen dann auskühlen lassen. Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen. Ausgekühlten Kuchen auf ein Gitter legen, Kuvertüre aufspritzen und mit Pistazien ausgarnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenkuchen 1

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

300 g Halbbitterkonfitüre
250 g weiche Butter
4 Eier
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Kakaopulver
2 TL Puderzucker
200 g Sahne
Butter und Zucker für die Form

Zubereitung

Kuvertüre grob gehackt im heißen Wasserbad schmelzen. Leicht abkühlen lassen.
Die Butter unterrühren.

Eier trennen, Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren und unter die Kuvertüre mischen.

Eiweiße sehr steif schlagen dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben. Erst die Hälfte des Eischnees und die Mandeln unter die Schokoladenmasse rühren dann den restlichen Eischnee unterheben.

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Umluft ist ungünstig. Die Form mit etwas Butter ausfetten und dünn mit Zucker ausstreuen.

Teigmasse in die Form füllen. Glatt streichen. In der Ofenmitte 45 bis 50 Minuten backen.

Kuchen erst noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen und dann auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kakao mit einem Teelöffel Puderzucker mischen. Den Kuchen damit bestäuben.

Sahne mit dem restlichen Puderzucker steif schlagen. Dazu servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenkuchen 2

Kuchen

Zutaten

300 g Halbbitterkuvertüre
250 g weiche Butter
4 Eier
200 g Zucker
100 g gemahlene Mandeln
1 TL Kakaopulver
2 TL Puderzucker
200 g Sahne
Butter und Zucker für die Springform

Zubereitung

Kuvertüre grob hacken, dann im heißen Wasserbad schmelzen. Die Masse leicht abkühlen lassen und Butter unterrühren. Eier trennen, Eigelbe mit der Hälfte des Zuckers cremig rühren und unter die Kuvertüre mischen. Die Eiweiße sehr steif schlagen, dabei nach und nach den restlichen Zucker zugeben.

Zuerst die Hälfte des Eischnees und Mandeln unter die Schokoladenmasse rühren. Danach den restlichen Eischnee unterheben. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Umluft ist ungünstig. Die Form mit etwas Butter ausfetten und dünn mit Zucker ausstreuen.

Teigmasse in die Springform füllen und glattstreichen. In der Ofenmitte 45 bis 50 Minuten backen. Den Kuchen zuerst noch 20 Minuten im ausgeschalteten Ofen, danach auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Kakao mit 1 TL Puderzucker mischen und den Kuchen damit bestäuben. Sahne mit dem restlichen Puderzucker steifschlagen und zum Kuchen servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenschnitten

Gebäck

Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
250 g gemahlene Nüsse
250 g geriebene Schokolade
100 g Mehl
6 Eier

Glasur:

200 g Schokoglasur

Zubereitung

Die Butter mit den Eiern und dem Zucker verrühren. Anschließend die geriebene Schokolade, die Nüsse und das Mehl zugeben und verrühren. Den Teig in ein tiefes Backblech geben. Bei ca. 150 °C Umluft 30-35 Min. backen. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Die Glasur schmelzen und auf dem Kuchen verstreichen. Erkalten lassen und dann in kleine Schnitten schneiden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokoladenterrine

Kuchen

Zutaten

400 g bittere Schokolade
125 g Butter
4 Eigelb
75 g Puderzucker
1/2 l Rahm

Zubereitung

Die Schokolade zusammen mit der Butter im Wasserbad oder im Mikrowellenofen schmelzen und glatt rühren. Die Eigelbe mit dem Puderzucker cremig rühren.

Schokoladen- und Eigelbmasse mit dem Rührbesen vermischen. Zuletzt den steif geschlagenen Rahm unterheben.

Eine Terrinenform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Masse einfüllen. 5-6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schoko-Mandelkuchen

Kuchen

Zutaten

- 250 g gemischte Mandeln
- 250 g Bitterschokolade
- 6 Eier
- 250 g Butter
- 100 g Mehl
- Mark von 1 Vanilleschote
- 1 Schuss Rum
- 250 g Zucker
- Butter für die Form
- Brösel für die Form

Zubereitung

Schokolade mit etwas Wasser schmelzen. Eier trennen. Butter und Eigelbe schaumig rühren, Zucker und Mehl zufügen. Schokoladenbrei und Mandeln zugeben, mit Vanille und Rum würzen. Eiweiß schlagen und unterheben.

Eine Springform mit Butter einreiben, mit Bröseln ausstreuen, den Teig hineingeben und den Kuchen 1 Stunde bei 175 Grad im Ofen backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokomousse-Torte

Kuchen

Zutaten

- 300 g Zartbitterschokolade
- 75 ml starker Kaffee
- 6 Eigelb
- 50 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 1/2 l Schlagsahne
- 1 Eiweiß
- 2 Mürbeteigböden (je 26 cm Durchmesser)
- 1 Packung Schokoblätter
- 2 EL Raspelschokolade

Zubereitung

Schokolade in Stücke brechen und bei schwacher Hitze unter Rühren im heißen Kaffee auflösen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker 10 Min. dickschaumig aufschlagen. Schokolade unterrühren, 20 Min. kaltstellen.

3/8 l Sahne und das Eiweiß getrennt steif schlagen und nacheinander unter die Mousse ziehen. Auf die Tortenböden streichen und 1 Stunde kaltstellen.

Mit 1/8 l steif geschlagener Sahne, Schokoblättern und Raspelschokolade verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokosünde aus der schweigenden Stadt

Kuchen
Katja Mitchell

Zutaten für eine Springform mit 26 cm Durchmesser

Teig:

- 150 g weiche Butter
- 300 g Zucker
- 2 Eier, getrennt
- 150 g bittere Schokolade
- 250 g Mehl
- 1 Prise Salz

Creme:

- 0,2 l süße Sahne(ein kleines Kölsch-Glas)
- 250 g bittere Schokolade oder dunkle Kuvertüre
- Kakaopulver zum Bestäuben

Zubereitung

Butter mit dem Handrührer schaumig schlagen. Zucker hinzufügen und alles zu einer hellen, cremigen Masse rühren. Eigelbe einzeln nach und nach dazugeben. Auf höchster Stufe weiterschlagen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Die Schokolade zuerst im Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Zur Eiercreme gießen und dabei unterrühren. Die Masse auf höchster Stufe so lange schlagen, bis sich Schokolade und Eiercreme vollständig miteinander vermischt haben.

Eiweiße mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann den Eischnee auf die Creme häufen und das Mehl locker darübersieben. Mit einem Holzlöffel die Masse so lange von oben nach unten heben, bis Eischnee und Mehl komplett untergearbeitet sind. Teig in der gefetteten Springform bei 180 Grad 40 Minuten backen, abkühlen lassen.

Für die Creme die Sahne einmal sprudelnd aufkochen lassen – am besten schon, während der Kuchen im Ofen backt – und dann vom Herd nehmen. Schokolade oder Kuvertüre hineinbröckeln und darin auflösen. Anschließend 2 bis 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die kalte Masse kurz aufschlagen. Nicht zu lange, sonst wird die Creme fest und lässt sich nicht mehr verstreichen.

Die Torte mit Creme bestreichen. Falls sie zwischendurch zu fest geworden ist, noch mal kurz erwärmen und wieder aufschlagen. Zum Schluss dick mit Kakao bestäuben. Gut verpackt und kalt gestellt hält sich die Schokoladentorte mehrere Tage.

Und zum Schluss: Limuncelli von der kleinen Schwester Gozo!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schokotorte a la Zsolt

Kuchen

Zutaten

- 180 g Butter
- 250 g Zucker
- 10 Eigelb
- 250 g gemahlene Mandeln
- 1 Vanilleschote
- 1 EL gemahlenen Espresso
- 150 g dunkle Kuvertüre
- 10 Eiweiß
- Kuvertüre für die Glasur (dunkel)

Kaffee-Granita:

- 2 Tassen Kaffee (nicht zu stark)
- 4 TL Zuckersirup
- 2 EL Schlagsahne
- 6 zerkleinerte Eiswürfel

Zubereitung

Für die Torte das Mark der Vanilleschote auskratzen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Zucker und die 10 Eigelb zu einer sämigen Masse rühren. Gemahlene Mandeln, Vanillemark und Espressopulver unterrühren.

Kuvertüre über dem Wasserbad schmelzen lassen und ebenfalls unterrühren. Springform leicht fetten und mit Mehr bestäuben.

Teig in die Form füllen und bei mäßiger Hitze ca. 60-90 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und dann stürzen. Mit der restlichen Kuvertüre glasieren und abkühlen lassen.

Für die Granita die Hälfte der zerkleinerten Eiswürfel in einen Mixbecher geben. Den Kaffee und den Zuckersirup hinzugeben und 1 Minute lang pürieren. Dabei nach und nach die Sahne unterrühren. Das restliche Eis in vier Gläser füllen und mit dem gemixten Eiskaffee bedecken.

Anrichten: Jeweils ein Stück Torte und ein Glas Granita zusammen auf den Tellern anrichten und sofort servieren, damit die Granita ihre Cremigkeit behält.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzbeerkuchen

Kuchen

Zutaten konische Springform mit 28 cm Durchmesser a

Quarkteig

- 100 g Quark
- 65 g Speiseöl
- 65 g Milch
- 50 g Zucker
- 220 g Mehl Typ 550
- 6 g Backpulver
- 1 Prise Salz
- Vanillearoma
- Zitronenaroma

Schmandmasse

- 3 Eier (Größe: M)
- 35 g Zucker
- 20 g Vanillepuddingpulver
- Mark einer halben Vanilleschote
- 400 g Schmand
- 100 g Sahne, leicht geschlagen
- Saft einer Zitrone
- 500 g frische Schwarzbeeren
- etwas Zimtzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Alle Zutaten in einer Schüssel zu einem festen Teig, nicht zu lange, kneten. Dann gleich in die Springform rollen, so dass noch ein Rand von 2 bis 3 cm in der Form steht. Nun Form für 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Eier mit Zucker, Puddingpulver und Vanillemark in einer Schüssel etwas glatt rühren, dann Schmand und Zitronensaft unterrühren. Zum Schluss die Sahne unterheben.

Schwarzbeeren auf den Quarkteig verteilen und Schmandmasse darüber gleichmäßig verteilen. Dann das Ganze im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad (Ober-/Unterhitze) in der mittlere Schiene ca. 45 Minuten backen. Nach dem Backen den Kuchen leicht mit Zimtzucker bestreuen.

Tipp

Für dieses Rezept können Sie auch andere Früchte verwenden. Bei säuerlichen Früchten dann den Zitronensaft weglassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte

Kuchen

Zutaten

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 150 g dunkle Schokolade
- 3 EL Schwarzwälder Kirschwasser
- 50 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 50 g Kartoffelmehl
- 150 g gemahlene Haselnüsse
- Füllung:
- 0,5 l Sahne
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 125 ml Schwarzwälder Kirschwasser
- 750 g rote Kirschen
- 80 g dunkle Schokoladenspäne

Zubereitung

Trenne die Eier und rühre die Eigelbe mit dem Zucker und der Butter schaumig. Gib die über dem Wasserbad geschmolzene Schokolade und das Kirschwasser dazu. Mische Mehl, Backpulver, Salz und Kartoffelmehl und röste die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett und hebe alles unter die Eigelbmasse. Schlage das Eiweiß steif und hebe es vorsichtig unter den Teig. Gib den Teig in eine gebutterte Springform. Backe ihn bei 190 Grad etwa 45 Minuten.

Nach dem Auskühlen musst du den Boden zweimal durchschneiden und jeden Boden mit dem Kirschwasser tränken.

Schlage die Sahne mit dem Vanillezucker sehr steif, bestreiche damit die zwei Teigböden und belege sie mit den abgetropften Kirschen. Setze jetzt alle Teile aufeinander.

Streiche nun die Torte rundherum mit der Sahne ein und verziere sie reichlich mit Schokoladenspänen. Jetzt kannst du noch Sahnetupfer im Kreis herum sprühen und diese mit Kirschen belegen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte à la Mama

Kuchen

Zutaten

- 5 Stück Eigelb
- 125 g Margarine
- 125 g Schokoraspeln
- 125 g Haselnüsse gemahlen
- 1/2 TL Backpulver
- 1 TL Vanillezucker
- 1 Päckchen Bittermandel Aroma
- 5 Stück Eiweiß

Füllung:

- 1400 g Schattenmorellen im Glas
- 3 Päckchen Tortenguss rot
- 750 ml Schlagsahne

Zubereitung

Für den Teig das Eigelb, Margarine, Schokoraspel, Haselnüsse, Backpulver, Aroma und Vanillezucker gut verrühren. Das Eiweiß steif schlagen. Anschließend den Eischnee unter den Teig heben und die Masse in eine runde Backform füllen. Den Kuchen bei ca. 175°C ungefähr 40 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für die Füllung die Kirschen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kirschsafft im Topf erhitzen und mit Tortenguss vermischen. Im Anschluss den Tortenguss auf die Torte geben und die Kirschen damit bedecken.

Die Schlagsahne steif schlagen und auf die Kirschfüllung geben. Glatt streichen und kurz kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte mit Vanillesahne

Kuchen

Zutaten

100 g Butter
270 g Zucker
350 g Mehl
1 Backpulver
Messerspitze
4 Ei(er)
2 Päckchen Vanillezucker
2 TL Backpulver
1 TL Kakaopulver
50 g Zartbitterschokolade, gehackt
1 EL Kirschkonfitüre
6 EL Kirschwasser
1 Glas Schattenmorellen (Abtropfgewicht 350 g)
1,5 EL Speisestärke
600 ml Sahne
3 Päckchen Sahnesteif
16 Stück Belegkirschen
50 g Vollmilchkuvertüre

Schwarzwälder Kirschtorte mit Vanillesahne

Kuchen

Zubereitung

Für den Mürbeteig Butter mit 40 g Zucker cremig rühren. 150 g Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Min. kühlen. Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen.

Für den Biskuit Eier mit 4 EL heißem Wasser dickschaumig schlagen. 180 g Zucker, Vanillezucker innerhalb 1 Min. einstreuen, weitere 2 Min. aufschlagen. restliches Mehl, Backpulver und Kakao darüber sieben, vorsichtig unterheben.

Schokolade ebenfalls unterheben. Die Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im Ofen 30 Min. backen. Herausnehmen, auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen, auskühlen lassen.

Den Mürbeteig auf dem Boden der Springform ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im noch heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) 12 - 15 Min. backen. Herausnehmen, abkühlen lassen. Den Mürbeteigboden auf eine Tortenplatte setzen und mit der Kirschkonfitüre bestreichen.

Den Biskuittortenboden 1-mal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf den Mürbeteigboden legen, leicht andrücken und mit 2 EL Kirschwasser beträufeln.

Die Schattenmorellen abtropfen lassen, den Saft auffangen. 250 ml Saft abmessen, ggf. mit gekauftem Kirschsaft auffüllen. Den Kirschsaft mit restlichem Zucker, Vanillezucker erhitzen. Stärke mit etwas Kirschsaft glatt rühren, in den kochenden Saft rühren, kurz aufkochen lassen. Kirschen unterziehen, abkühlen lassen.

Kirschmasse auf den Tortenboden streichen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, übriges Kirschwasser unterziehen. Sahne 1 cm dick auf die Kirschen streichen. 2. Boden auflegen, 1 cm dick Sahne aufstreichen und Tortenrand mit Sahne überziehen. Die Torte mit Sahnerosetten, Belegkirschen und Kuvertürespänen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder Kirschtorte mit Wiener

Kuchen

Zutaten

- 60 g Butter
- 100 g Kuvertüre
- 6 Ei(er)
- 260 g Zucker
- 1 TL Zitronenschale
- 120 g Mehl
- 80 g Speisestärke
- 20 g Kakaopulver
- 1 Glas Sauerkirschen (720 ml)
- 600 ml Sahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 4 EL Kirschwasser
- 2 TL Speisestärke
- 0,5 TL Zimt
- Cocktailkirschen
- 50 g Schokoraspeln

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad (Umluft 160 Grad) vorheizen. Die Butter flüssig werden lassen. Die Kuvertüre über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Eigelbe mit 6 EL heißem Wasser und 180 g Zucker weiß-schaumig schlagen. Zitronenschale und flüssige Kuvertüre einrühren. Eiweiß steif schlagen, auf die Eigelbmasse setzen. Mehl mit Speisestärke und Kakaopulver mischen, darübersieben, unterheben.

Die Butter dazugeben und vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (Durchmesser 26 cm) geben, ca. 35 Min. backen. Biskuit herausnehmen, erkalten lassen, aus der Form lösen und 2-mal waagerecht durchschneiden.

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen. Unteren und mittleren Biskuit jeweils mit 2 EL Kirschsaff und 2 EL Kirschwasser beträufeln.

Speisestärke mit etwas Kirschsaff verrühren. Die Kirschen mit dem übrigen Saft, 80 g Zucker und Zimt aufkochen, angerührte Stärke einrühren, 1-mal aufwallen lassen. Vom Herd nehmen. Kirschen auf den unteren Boden geben.

Mittleren Boden auflegen. 1/3 der Sahne daraufstreichen. Mit 3. Boden bedecken. Torte mit übriger Sahne, bis auf etwas für die Tupfen, überziehen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Rosetten ringsum auf die Oberseite spritzen.

Schwarzwälder Kirsch-Türmchen

Kuchen

Zutaten

Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)

100 g Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

100 g Weizenmehl

25 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

10 g Kakao (ungezuckert)

0,5 TL gestrichen Dr. Oetker Original Backin

Füllung:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

175 ml Kirschsafte (aus dem Glas)

20 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

1 EL Zucker

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 EL Kirschwasser

400 g kalte Schlagsahne

1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

Tränke:

50 ml Wasser

2 EL Zucker

50 ml Kirschwasser

außerdem:

25 g Zartbitterschokolade oder Schokoladenraspel

Schwarzwälder Kirsch-Türmchen

Kuchen

Zubereitung

Muffin-Form fetten und mehlen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 Grad , Heißluft: etwa 160 Grad

Biskuitteig:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen.

Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse weitere 2 Minuten schlagen. Mehl, Gustin, Kakao und Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig in den Mulden verteilen.

Form auf dem Rost im unteren Drittel in den Backofen schieben. Backzeit: etwa 20 Minuten

Gebäck etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, aus den Mulden lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Gebäck zweimal waagerecht durchschneiden.

Füllung:

Sauerkirschen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 175 ml abmessen. 12 Kirschen beiseite legen. Gustin mit etwa 4 Esslöffeln von dem Saft mit einem Kochlöffel anrühren, übrigen Saft mit Zucker und Vanillin-Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke unter Rühren zufügen und kurz aufkochen lassen. Übrige Kirschen und Kirschwasser unterrühren und erkalten lassen.

Tränke:

Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und das Kirschwasser unterrühren. Etwas abkühlen lassen. Obere Biskuitböden auf eine Tortenplatte legen und mit Hilfe eines Backpinsels mit etwa 1/3 Tränke bestreichen.

Die Kirschfüllung gleichmäßig darauf verteilen und die mittleren Böden auflegen. Ebenfalls mit 1/3 Tränke bestreichen. Die unteren Biskuitböden an der Schnittfläche mit der restlichen Tränke bestreichen.

Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Durchmesser 8 mm) geben und auf jeden "Deckel" dekorativ einen Sahnetuff spritzen. Übrige Sahne spiralförmig in die Törtchen spritzen und die "Deckel" auf die Sahne legen. Jeden Sahnetuff mit einer Kirsche belegen. Schokolade mit Hilfe eines Sparschälers in feine Späne hobeln und die Türmchen damit oder mit Schokoraspeln dekorativ bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwarzwälder-Kirschtorte 1

Kuchen
Thekla Mairhofer

Zutaten für eine Torte mit 28 cm Durchmesser

Biskuitboden:

- 8 Stück Eigelb
- 8 Stück Eiweiß
- 160 g Zucker
- 130 g Mehl
- 30 g Kakao

zum Tränken des Bodens:

- 100 g Zucker
- 100 g Wasser
- etwas Kirschwasser

Füllung:

- 1200 g Sahne
- 200 g Zucker
- 400 g Kirschsafft (von 1 Glas Schattenmorellen)
- 80 g Zucker
- 50 g Weizenstärke

Zubereitung

Eigelb mit 1/3 Zucker, das Eiweiß mit 1/2 Zucker aufschlagen. Eiweißmasse unter die Eigelbmasse heben, zum Schluss dann das Mehl mit dem Kakao unterheben. Den Boden (28 cm Durchmesser) bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

1200 g Sahne mit 200 g Zucker aufschlagen. 1 Glas Schattenmorellen abgießen. Den Saft mit dem Zucker und der Weizenstärke binden und anschließend die Kirschen unterheben. Es entstehen so "aufgedickte Kirschen".

100 g Zucker und 100 g Wasser aufkochen und abkühlen lassen.

Den Schokoboden waagrecht zweimal durchschneiden, sodass drei gleiche Teile entstehen.

Einen Boden auf die Tortenplatte legen und mit Läuterzucker-Kirschwasser-Mischung tränken. Dann etwas Sahne auf den Boden geben und gleichmäßig darauf verteilen.

Mit Spritzbeutel oder Teigschaber einen Ring mit den "aufgedickten Kirschen" darauf spritzen (bzw. darauf geben). Dann den nächsten Schokoboden auflegen und wieder mit der Läuterzucker-Kirschwasser-Mischung tränken. Dann wieder Sahne und Kirschen darauf geben. Dann den letzten Boden darauf geben.

Die Torte dann mit Sahne einstreichen und mit Schokospänen und Kirschen verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Schwedische Waffeln

Gebäck

Zutaten

125 g Butter
200 ml Milch
400 g Weizenmehl
2 Eier
1 TL Backpulver
200 ml eiskaltes Wasser
etwas Marmelade
geschlagene Sahne zum Bestreichen

Zubereitung

Aus diesen Zutaten einen flüssigen Waffelteig rühren. Im Waffeleisen knusprig backen und mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade und geschlagener Sahne servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Scones

Gebäck

Zutaten für 4 Personen

200 g Mehl
50 g Butter
20 g Zucker
2 - 3 EL Milch
2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Clotted cream light:

100 g Creme double
50 g Mascarpone
etwas Zucker

Zubereitung

Die Butter weich werden lassen und in einer Schüssel schaumig rühren, Zucker und verquirlte Eier unterrühren.

Das Mehl mit dem Backpulver und einer Prise Salz sieben und in die Butter-Zucker-Masse einarbeiten. Milch hinzufügen. Es muss ein weicher Teig entstehen.

Den Teig zu einer Kugel formen und gut eine Stunde abgedeckt ruhen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zwei Zentimeter dick ausrollen. Mit einer großen runden Stechform (alternativ mit einem Trinkglas) Kreise ausstechen und über Kreuz einritzen.

Die Scones auf einem eingefetteten Backblech zirka eine Viertel Stunde backen, bis sie aufgegangen sind.

Währenddessen die Sahne vorbereiten: Dazu die Creme double mit Mascarpone cremig schlagen und etwas süßen.

Das Gebäck warm aufschneiden und sofort mit Butter, Konfitüre, Sahne oder anderen selbstgemachten Beilagen (siehe Tipps) servieren.

Varianten/ Weitere Beilagen:

Erdbeermarmelade

Vanillebutter: 1 Stück Butter mit dem Mark einer Vanilleschote und etwas Honig mit dem Mixer verrühren, dann kühlen.

Frischkäse: 200 g Frischkäse mit 35 g Orangenkonfitüre, etwas Honig, klein gehacktem kandierten Ingwer und den Zesten einer halben Bio-Orange vermischen, im Kühlen durchziehen lassen.

Parmesan und rohem Schinken

Vor dem Backen mit Mohn oder Sesam bestreuen.

Scones vom Vortag mit einer Schüssel Wasser im Ofen kurz erhitzen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sekttorte

Kuchen
Ulla Klappka

Zutaten

Boden:

- 250 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 100 g Zucker
- 100 g Butter
- 1 Ei

Belag:

- 1,5 kg Elster-Äpfel
- Saft einer halben Zitrone
- 1 Flasche Sekt
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Päckchen Vanille-Kochpudding

Dekoration:

- 200 g Schlagsahne
- Für Erwachsene:
etwas Eierlikör zusätzlich!

Zubereitung

Backofen auf 180° Grad Umluft vorheizen.

Alle Zutaten für den Boden zu einem Mürbeteig verrühren und in eine gefettete Springform (26cm) drücken, dabei einen kleinen Rand hochziehen.

Die Äpfel schälen und raspeln, den Saft einer halben Zitrone darüber gießen.

Für den Belag ein Päckchen Vanillepudding mit etwas Sekt anrühren und anschließend mit dem Rest der Flasche Sekt, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Die Masse etwas abkühlen lassen, dann das zweite Päckchen Vanillepudding in die noch warme Masse geben, die geraspelten Äpfel unterrühren und in die Springform füllen.

Den Kuchen etwa eine Stunde im Ofen backen, herausnehmen und einen Tag stehen lassen! Am nächsten Tag Sahne schlagen, auf den Kuchen streichen und nach Belieben noch mit Eierlikör verzieren.

TIPP: Statt Sekt kann auch eine Flasche Wein genommen werden!

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Selterskuchen

Kuchen

Zutaten

3 Tassen Mehl
2 Tassen Zucker
1 Tasse Öl
1 Beutel Backpulver
1 Tasse Selters
5 Stück Eier
etwas Zitrone
etwas Vanille

Zubereitung

Zucker mit Eier schaumig rühren, Öl dazu geben, Mehl, Backpulver und zum Schluss Selters.

Bei mittlerer Hitze etwa 1 Stunde backen.

Erst nach einer halben Stunde die Backröhre öffnen

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Sommerlicher Früchtecake

Kuchen

Zutaten für eine Cakeform von 28 cm Länge

- 200 g Margarine oder Butter
- 4 Eigelb
- 14 g Süßstoffpulver
- 150 g gemahlene
- 2 - 3 Rhabarberstangen
- 150 g
- 1 TL Backpulver
- 5 Eiweiß
- 1 Prise Salz
- 200 g Himbeeren

Zubereitung

Margarine oder Butter weich rühren, die Eigelbe einzeln begeben und weiterrühren. Das Süßstoffpulver dazugeben und die Masse kräftig rühren. Zuletzt die Haselnüsse darunter mischen.

Die Rhabarberstangen schälen, halbieren und in kleine Würfelchen schneiden. Zusammen mit dem Mehl und dem Backpulver unter die Masse heben. Das Eiweiß zusammen mit dem Salz steif schlagen. Den Eischnee und die Himbeeren vorsichtig unter die Masse heben.

Die Cakeform mit Backpapier auskleiden. Die Masse hineinfüllen und bei 180 Grad 60 Minuten backen.

Tipp: Tiefgekühlte Himbeeren verwenden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spaghetti-Erdbeertörtchen

Kuchen

Zutaten für 6 Dessertringe (Durchmesser 10 cm)

Crunch-Boden:

150 g Amarettini (ital. Mandelgebäck) oder Löffelbiskuits

75 g Butter

Belag:

500 g Erdbeeren

1 Päckchen Dr. Oetker Tortenguss mit Erdbeer-Geschmack

150 ml Wasser

100 g Zucker

200 g kalte Schlagsahne

2 Päckchen Dr. Oetker Sahnesteif

250 g Ricotta (ital. Frischkäse)

1 Päckchen Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

Zubereitung

Das Backpapier auf eine Tortenplatte oder ein Brett legen und den Dessertring darauf stellen.

Crunch-Boden:

Gebäck in einen großen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und das Gebäck mit einer Teigrolle fein zerkleinern. Butter in einem Topf zerlassen, Gebäckbrösel hinzufügen und gut vermischen. Je 2 Esslöffel der Masse in den Dessertring geben und mit dem Löffelrücken gut andrücken.

Ring vom Boden nehmen und so insgesamt 6 Böden herstellen. Die Böden auf der Platte bis zur Weiterverarbeitung in den Kühlschrank stellen.

Belag:

Erdbeeren waschen und putzen. Aus dem Tortenguss, 150 ml Wasser und 3 Esslöffel des Zuckers einen Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. 150 g der Erdbeeren pürieren, Tortenguss dazugeben, noch mal kurz pürieren und kalt stellen. Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen. Ricotta, Finesse, zweites Päckchen Sahnesteif und übrigen Zucker verrühren, die Sahne unterheben.

Jeweils 1 Esslöffel der kalten Erdbeersoße auf die Böden geben, etwas verstreichen, dabei etwa 2 cm Rand frei lassen. Einige Erdbeeren mit dem Stielansatz nach unten darauf verteilen (wieder den Rand frei lassen).

Die Creme in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und wie Spaghetti über die Erdbeeren spritzen. Die Törtchen mit den übrigen Erdbeeren garnieren. Übrige Erdbeersoße in einen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Törtchen damit besprenkeln. Törtchen 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spekulatiuskuchen mit Preiselbeersahne

Kuchen
Simone Schulz
aus Altenberge

Zutaten Springform 26 cm Durchmesser

- 28 Spekulatius
- 100 g Butter
- 100 g gemahlene Mandeln (oder gemahlene Haselnüsse)
- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 2 Päckchen roter Tortenguss
- 2 Päckchen Vanillezucker
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 400 g Sahne
- 400 g Preiselbeeren (aus dem Glas)
- 2-3 EL kleingeschnittene Lebkuchen
- Schokoladenstreusel nach Belieben

Zubereitung

Spekulatius in einer Plastiktüte oder in einem Gefrierbeutel mit der Hand oder mit dem Nudelholz zerkleinern. $\frac{1}{4}$ der Spekulatiusstücke für die Deko beiseite stellen. Butter in einem Topf schmelzen. Die gemahlenden Mandeln mit den zerkleinerten Spekulatiusstückchen vermengen und die flüssige Butter darüber gießen. Alles gut vermischen, die Masse in einer mit Backpapier ausgelegten Springform verteilen und gut festdrücken, so dass ein Kuchenboden entsteht.

Lebkuchen kleinschneiden.

Die Kirschen abtropfen lassen, den Saft auffangen und für den Tortenguss aufbewahren. Tortenguss nach Anleitung zubereiten, am besten so: 4 EL Zucker mit Tortengusspulver vermengen, dann den aufgefangenen Kirschsaft mit Wasser auffüllen, bis die Flüssigkeit insgesamt 500 ml ergibt. Langsam zum Tortengusspulver gießen, verrühren und aufkochen lassen. Kirschen dazugeben und die noch warme Masse auf den Kuchenboden füllen. Anschließend die Lebkuchenkrümel auf der Kirschmasse verteilen. Abkühlen lassen und für mehrere Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

Gut gekühlte Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und die Preiselbeeren vorsichtig unterheben. Kuchen aus der Form lösen und die Preiselbeersahne auf dem Kuchen und am Rand verteilen, dann die übrigen Spekulatiusstücke darüber streuen und zum Schluss mit Schokoladenstreuseln dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spekulatius-Pflaumentorte

Kuchen

Zutaten

Biskuitboden:

- 5 Eier
- 250 g Zucker
- 10 g Vanille-Zucker
- 250 g Mehl
- 16 g Backpulver
- 2 Messerspitzen Spekulatiusgewürz

Füllung:

- 1 Glas Pflaumen
- 1 Packung roter Tortenguss
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Spekulatiusgewürz
- 200 ml Pflaumensaft

Fertigstellung:

- 26 Spekulatius
- 6 Becher geschlagene Sahne
- 500 g Pflaumenmarmelade

Spekulatius-Pflaumentorte

Kuchen

Zubereitung

Die Eier trennen, das Eigelb mit 175 Gramm Zucker, Vanille-Zucker und Spekulatiusgewürz schaumig rühren. Das Eiweiß mit 75 Gramm Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse geben, vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben und Mehl sowie Backpulver unterrühren. Den Biskuitteig in eine gefettete Springform (Durchmesser 28 Zentimeter) geben, glatt streichen und bei 180 Grad 25 Minuten backen. Den ausgekühlten Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

Die Pflaumen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Vier feste halbe Pflaumen für die Deko jeweils in drei schmale Streifen schneiden. Die restlichen Pflaumen klein schneiden. Tortenguss, Zucker, Zimt und Spekulatiusgewürz in den Pflaumensaft einrühren und in einem kleinen Topf erhitzen. Die Pflaumenstücke hineingeben und unterrühren. Die Masse abkühlen lassen.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Pflaumenfüllung belegen. Anderthalb Becher steif geschlagene Sahne darauf glatt streichen. Den zweiten Boden darauflegen, mit der Pflaumenmarmelade bestreichen und ebenfalls mit anderthalb Becher steif geschlagene Sahne darauf verteilen. Die Spekulatius mit einem Nudelholz zerkleinern und etwa drei Viertel darauflegen. Mit dem oberen Boden bedecken.

Den Rand und die Deckplatte mit drei Bechern steif geschlagener Sahne bestreichen und die restlichen Spekulatiusbrösel am Rand und auf der Deckplatte verteilen. Mit zwölf Sahnerosetten verzieren und darauf jeweils eine Pflaumenspalte mit Pflaumenmarmelade legen und mit einem halben Spekulatiuskeks dekorieren. Die Torte zwei Stunden kühl stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Spritziger Pfirsichkuchen

Kuchen
Paulo Costa
Santos

Zutaten

- 5 mittelgroße Eier
- 6 Päckchen Vanillezucker
- 300 g Zucker
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 ml Öl
- 175 ml Orangenlimonade (Fanta)
- 3 große Dosen Pfirsiche
- 600 g Schlagsahne
- 3 Päckchen Sahnesteif
- 500 g Schmand oder Creme fraiche
- etwas Zucker und Zimt

Zubereitung

Backofen auf 175°C Umluft vorheizen.

Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech 35 mal 40 cm fetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen. Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden.

Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 3 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen. Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unter den Schmand ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Pfirsich-Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.

Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Streuselkuchen

Kuchen

Zutaten

Teig:

600 g Weizenmehl

75 g Zucker

75 g Butter

20 g Hefe

250 ml Milch

7 g Salz

Zitrone und Vanille nach Geschmack.

Streusel:

250 g Zucker

250 g Butter

500 g Mehl

eine Prise Salz

Zitronen u. Vanille Aroma nach Geschmack.

Zubereitung

Die Hefe in die Hälfte der Milch (die Milch sollte ca. 30° haben) einbröseln und 30 Minuten gehen lassen. Alle restlichen Zutaten für den Teig außer der Butter 5 Minuten zusammen kneten. Zum Schluss die Butter mit der "Hefe-Milch" unterkneten. Alles nochmals 20 Minuten gehen lassen und auf ein Blech ausrollen.

Butter und Zucker schaumig schlagen, die restlichen Zutaten zufügen und verkneten. Zum Schluss den Streuselteig zerbröseln und den Teig damit belegen. Im Ofen auf ca. 180° ca. ½ Std. backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Süße Offenbarung

Kuchen
Martina Rasch

Zutaten

- 4 Eier
- 180g gemischte, gemahlene Nüsse
- 180g Zucker
- 80g Blockschokolade
- 1-2 TL Backpulver

Füllung

- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 Glas Sauerkirschen
- 400g Sahne
- Schokoraspel

Zubereitung

Backofen auf 180-200°C Umluft vorheizen.

Blockschokolade klein schneiden und über dem Wasserbad auflösen. Eier trennen, Eigelb mit 150g Zucker cremig rühren, Nüsse und Backpulver einrühren und die flüssige Schokolade zufügen.

Eiweiß mit 30g Zucker steif schlagen und unter die Schokomasse heben. Den Teig in eine Springform (26cm) geben und 35-45 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung Sauerkirschen abgießen, den Saft dabei auffangen.

Puddingpulver mit ca. 400ml Kirschsaff zubereiten, in den fertigen Pudding die Kirschen geben, abkühlen lassen. Die Masse auf den Schokoboden geben.

Sahne steif schlagen (evtl. mit Sahnesteif), Schokoraspel unterrühren. Zwei Drittel der Sahne auf der Kirschmasse verstreichen, mit dem Rest den Kuchen nach Belieben verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte mit Birnen

Kuchen
Rosemarie Fendel

Zutaten

Teig:

160 g Mehl
80 g Butter
20 g Puderzucker
1 Ei
2 EL kaltes Wasser

Belag:

1,5 kg Birnen, z.B. Williams
80 g Butter, gesalzen
160 g Zucker
100 g Rosinen

Crème anglaise:

200 ml Sahne
200 ml Vollmilch
1 Vanilleschote
3 Eigelb
2 EL Zucker

Sonstiges:

Rum zum Einweichen der Rosinen
Mehl zum Ausrollen des Teiges
Zitronensaft für die Birnen
Tarteform, circa 25 cm
Backofen auf 190 Grad vorheizen

Tarte mit Birnen

Kuchen
Rosemarie Fendel

Zubereitung

Rosinen waschen und mit Rum bedeckt etwas 2 Stunden einweichen. Die Birnen schälen, vierteln, das Kerngehäuse herausschneiden und dann achteln. Eventuell mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Teigzutaten verkneten und in Folie gewickelt im Kühlschrank etwa eine halbe Stunde ruhen lassen. Zucker bei milder Hitze in der Form schmelzen, bis er goldgelb ist.

Die gesalzene Butter dazugeben und ebenfalls schmelzen lassen. Die Form vom Herd nehmen, Birnen kreisförmig schichten und die eingeweichten Rosinen darüber verteilen. Für 15 Minuten die Tarte ohne den Teig in den Ofen geben.

In der Zwischenzeit den Teig zu einer runden Platte ausrollen, die etwas größer als die Form ist. Die Teigplatte über ein bemehltes Nudelholz rollen und über der Form wieder abrollen, den überhängenden Rand seitlich hineinstopfen.

Teigdeckel mit einer Gabel mehrfach einstechen und die Tarte 30 Minuten backen, dann herausnehmen und circa 8 Minuten ruhen lassen. Tarte auf eine Platte mit höherem Rand stürzen. Creme anglaise: Die Sahne in einen kleinen Topf gießen, dazu die Hälfte der Milch rühren.

Die Vanilleschote der Länge nach aufschlitzen und das Mark herauskratzen. Das Mark und die Schote in die Sahne-Milch geben und langsam aufkochen.

Die Eigelbe mit der restlichen Milch verquirlen und zu der kochenden Sahne-Milch gießen. Mit einem Schneebesen kräftig aufschlagen und den Zucker unterrühren. Etwas abkühlen oder ganz erkalten lassen, nur zu Beginn noch ein- oder zweimal umrühren. Die Creme hält sich im Kühlschrank bis zum nächsten Tag. Die Tarte mit der Creme anglaise servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte Tatin 1

Kuchen

Zutaten für 8 Portionen

- 4 EL Puderzucker
- 4 EL Butter
- 5 EL Mandelplättchen oder gehackte Walnüsse
- 6 mittelgroße Äpfel
- etwas Zitronensaft
- 1 Paket Tiefkühlblätterteig oder Fertigteig aus der Kühltruhe

Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, je nach Größe vierteln oder achteln und entkernen. Einige Tropfen Zitronensaft darüber geben, beiseite stellen.

In einer flachen Tarteform Puderzucker und Butter unter dem Grill der Backröhre schmelzen und leicht karamellisieren lassen. Die Tarteform mit Topfhandschuhen vorsichtig aus der Backröhre nehmen. Mandelplättchen oder gehackte Walnüsse in der Form streuen, ebenfalls unter dem Grill kurz bräunen lassen. Form aus dem Ofen nehmen und mit den Äpfeln auslegen.

Grill ausstellen und den Backofen auf 190 Grad vorheizen. Inzwischen den Blätterteig nach Anleitung in Formgröße ausrollen. Über die Äpfel legen, am Rand etwas nach innen stülpen. Im heißen Ofen etwa 30 Minuten lang backen.

Mithilfe einer großen, flachen Platte die Tarte vorsichtig stürzen und am besten warm servieren - eventuell mit Vanilleeis.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte Tatin 2

Kuchen
Jens Heppner

Zutaten

4 Äpfel
125 g Butter
3/4 Puderzucker
Cappuccino -
Tasse
Zimt
Rosinen
Blätterteig
Vanilleeis

Zubereitung

Äpfel schälen, entkernen und die Seiten gerade schneiden, dann halbieren. Butter in der Pfanne auslassen, Puderzucker einstreuen und mit der Butter verrühren. Dann 8 Apfelscheiben in die Pfanne legen und Zimt und Rosinen zugeben. Nach 2 Min. wenden und noch mal etwas Zimt auf die Äpfel streuen. Danach Blätterteig über die Pfanne legen und an die Pfanne anpassen.

Die Pfanne für ca. 15 Min. bei 200 C Ober und Unterhitze in den Ofen geben. Der Blätterteig sollte anschließend leicht braun sein.

Jetzt einen großen, flachen Teller über die Pfanne legen und diese wenden. Das Dessert sollte auf dem Teller noch einige Minuten abkühlen, dann portionieren und mit je einer Kugel Vanilleeis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tarte Tatin mit cremiger Begleitung

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Teig:

- 200 g Mehl
- 100 g Butter
- 30 g Zucker
- 1 Ei, leicht verschlagen
- 1 EL Wasser
- 1 Prise Salz

Füllung:

- 1 kg feste, säuerliche Äpfel
- 125 g Zucker
- 1 EL Wasser
- 60 g Butter

Creme:

- 1 Becher Sahne
- Puderzucker nach Belieben
- ein wenig geriebene Limettenschale
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Crème fraîche

Zubereitung

Für den Teig Mehl und Salz in eine Schüssel sieben. Die Butter mit den Fingern unterarbeiten, den Zucker unterrühren. Das Ei mit dem Wasser untermischen, so dass ein gebundener Teig entsteht. Diesen dann in Frischhaltefolie gewickelt für ca. 30 Minuten kalt stellen.

Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und in je 6 Spalten schneiden - wenn es geht, so gleichmäßig wie möglich. Für das Karamell in einem großen Topf Zucker, Wasser und Butter erhitzen. Ein hell goldenes Karamell kochen, die Apfelspalten hineingeben und 2 bis 3 Minuten mit erhitzen.

Nun eine Quicheform gut ausbuttern, die Apfelspalten einander überlappend in die Form setzen und das meiste Karamell darüber träufeln. Aus dem Teig eine Platte ausrollen, so dass die Form bedeckt wird. Die Teigplatte über die Apfelspalten geben und bei ca. 170 Grad ca. 30 Minuten backen, bis der Mürbeteig goldgelb ist. Kurz auskühlen lassen und stürzen.

Für die Creme die Sahne steif schlagen und mit den übrigen Zutaten aromatisieren. Am besten schmeckt die Tarte lauwarm aus dem Ofen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tassen-Käsekuchen

Kuchen

Zutaten

- 50 g weiche Butter
- 30 g getrocknete Aprikosen
- 80 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Magerquark
- 2 EL Grieß
- 1 TL Backpulver
- 1 TL abgeriebene Zitronenschale
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Mandelstifte,
- 2 TL Puderzucker

Zubereitung

Vier ofenfeste Tassen (a 200 ml) mit weicher Butter ausstreichen. Aprikosen fein würfeln. Butter, Zucker, u. Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührgerätes ca. 5 Min. schaumig rühren, die Eier hinzugeben und weitere 5 Minuten rühren.

Dann Magerquark, Grieß, Backpulver, abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Aprikosen und Mandelstifte unterrühren.

Quarkmasse in die gefetteten Tassen füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 C (Umluft: 160 C) auf der 2. Schiene von unten 20 bis 25 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Teatime mit Scones

Kuchen

Zutaten für ca. 20 Stück

Teig:

- 500 g Mehl
- 4 TL Backpulver
- 80 g Zucker
- 70 g Butter (kalt)
- 330 ml Milch
- 2 Prisen Salz
- 150 g Sultaninen
- Schokoladenstückchen oder Cranberrys je nach Geschmack zum Einbacken
- 1 Eigelb
- etwas Mehl für die Arbeitsfläche
- Füllung (pro Scone ca. 20-30 g):
 - Clotted Cream oder Crème double oder Crème fraîche
 - Schlagsahne, leicht gesüßt
 - Butter
 - Erdbeer-, Himbeer- oder Kirschkonfitüre
 - frische Fruchtstücke oder -scheiben (z.B. Kiwi, Banane, Beeren)

Zubereitung

Backzutaten: Butter, Eier, Mehl und HefeMehl muss mit.

Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Zucker und Salz zugeben und alles vermischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden, mit dem Mehlgemisch in eine Küchenmaschine geben und langsam vermengen (alternativ mit dem Handrührgerät oder manuell verkneten). Nach und nach 300 Milliliter Milch unterkneten, bis ein glatter Teig entsteht. Gegen Ende des Knetvorgangs je nach Geschmack Sultaninen oder andere Zutaten zugeben und einarbeiten.

Tipp: Sollte der Teig zu fest sein, können Sie etwas Milch unterrühren.

Den fertigen Teig in etwas Frischhaltefolie wickeln und etwa 15 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche auf ca. zwei Zentimeter Stärke gleichmäßig ausrollen. Mit runden, oder gezackten Ausstechern oder einem Glas gleichmäßig große Scones ausstechen (Durchmesser zwischen fünf und acht Zentimeter) und diese dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Ruhen lassen

Die Teiglinge etwa fünf Minuten ruhen lassen. Eigelb mit den restlichen 30 Millilitern Milch verquirlen und die Scones damit bepinseln. Dadurch bekommt das Gebäck eine schöne Farbe. Die Scones leicht antrocknen lassen und die Scones im vorgeheizten Backofen bei 200° C Ober- Unterhitze auf mittlerer Schiene ca. zehn bis zwölf Minuten goldgelb backen.

Die fertigen Scones zum Abkühlen auf ein Gitter legen. Wenn sie noch leicht warm sind in der Mitte durchschneiden und mit einer Füllung nach Wahl zum Beispiel mit Clotted Cream, Crème double oder Crème fraîche und einer fruchtigen Konfitüre servieren. Alternativ passen auch frische Butter oder leicht gesüßte Schlagsahne.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tee-Kuchen mit Rosinen

Kuchen

Zutaten für 6 bis 8 Personen

- 225 g Sultaninen
- 225 g Korinthen
- 375 ml heißer Tee
- 1 Ei
- 1 TL Quatre Epice (oder eine selbst zusammengestellte Mischung aus Muskatnuss, Zimt, Ingwer und Gewürznelken)
- 1 Päckchen Backpulver
- 225 g Rohrohrzucker
- 450 g Weizenmehl, gesiebt

Zubereitung

Am Vorabend die Sultaninen und Korinthen mit heißem Tee übergießen und über Nacht ziehen lassen. Am nächsten Morgen den Backofen auf 170° C vorheizen.

Inzwischen das Ei schaumig schlagen und mit Viergewürzpulver, Backpulver, Rohrohrzucker, Mehl, Tee, Sultaninen und Korinthen mischen. Eine Kastenform von 18 cm Länge mit Butter ausfetten und den Teig hineingeben. 1 1/2 Stunden backen, anschließend aus dem Ofen nehmen und 5 Minuten abkühlen lassen. Aus der Form auf ein Kuchengitter stürzen.

Tipp: Diesen Kuchen serviert man am besten warm oder getoastet mit gesalzener Butter.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tessiner Mandel-Apfel-Torte

Kuchen

Zutaten

250 g Mehl
60 g Zucker
125 g Butter

Füllung:

3 Eigelbe
100 g Zucker
1 EL Rum
1 EL Zitronensaft
125 g geraspelte Äpfel (ca. 1 Apfel)
200 g geschälte und geriebene Mandeln
3 Eiweiß (zu Schnee geschlagen)
50 g Mehl, vermischt mit 1 Messerspitze
6 kleine Äpfel (z.B. Jonagold oder Elstar), geschält, entkernt, halbiert
etwas flüssige Butter zum Bestreichen

Zubereitung

Mehl, Zucker und Butter zum Mürbeteig verkneten, dünn ausrollen und Rand und Boden einer 26er Springform damit gleichmäßig auskleiden. 15 Minuten im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad

Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren und nach und nach die in Rum und Zitronensaft gewendeten Apfelraspel, die Mandeln und das mit Backpulver vermischte Mehl unterrühren und zuletzt den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen. Die kleinen, halbierten Äpfel fächerartig dicht an dicht feinblättrig einschneiden und auf die Mandelmasse setzen. Die Äpfel mit flüssiger Butter bepinseln.

Die Torte im vorgeheizten Ofen bei 175 bis 200 Grad Celsius Ober-Unterhitze 45 bis 50 Minuten lang in der Backofenmitte fertig backen und nach dem Auskühlen mit Zucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Teuflischer Schokoladenkuchen

Kuchen

Zutaten

75 ml Wasser
1 EL Honig
75 g Schokolade (halbbitter)
150 g Butter
150 g Zucker
3 Eier
125 g Mehl
1 TL Backpulver
6 EL Kakaopulver

Glasur:

175 g halbbitter Schokolade
1 EL
100 ml Sahne
75 g Butter

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen und eine Springform (26 cm Durchmesser) fetten.

Das Wasser mit dem Honig kurz aufkochen. Den Topf von der Flamme nehmen und die gehackte Schokolade im Wasser auflösen.

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Eier trennen und die Eigelbe hinzufügen. Dann das gesiebte und mit dem Backpulver gemischte Mehl sowie das Kakaopulver dazugeben. Alles mit der geschmolzenen und abgekühlten Schokoladenmasse vermischen. Zum Schluss das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Den Teig in die Form geben und ca. 40 Minuten backen.

Für die Glasur die Sahne in einem Topf aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Zucker, Butter und die gehackte Schokolade so lange einrühren bis sich alles gelöst hat. Etwas abkühlen lassen und über dem Kuchen verteilen, wenn die Masse nur noch halbflüssig ist.

Der Kuchen ist servierfertig wenn die Glasur etwas fest geworden ist.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiramisu-Torte 1

Kuchen

Zutaten

- 75 g weiche Butter/Margarine
- 125 g Puderzucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 2 Eier
- 50 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 75 g Mandeln (gemahlen)
- 12 EL starker, kalter Kaffee
- Salz
- 2 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 4 EL Kaffeelikör
- 125 g Preiselbeerkonfitüre

Zubereitung

Fett, 75 g Puderzucker und 1 Päckchen Vanillezucker sehr cremig rühren. Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, durchsieben, mit den Mandeln und 6 EL Kaffee verrühren.

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen und ebenfalls unterheben. Teig in eine gefettete Springform streichen. Im heißen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 20 Min. backen. In der Form abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mascarpone, Quark, 50 g Puderzucker, 1 Päckchen Vanillezucker und 6 EL Kaffee verrühren. Gelatine ausdrücken, im lauwarmen Likör auflösen, unter die Creme rühren.

Boden in der Form mit 100 g Konfitüre bestreichen, Creme darauf schichten. Die Torte 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Torte mit der übrigen Konfitüre und mit der Minze garnieren und mit dem Kakaopulver bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiramisu-Torte 2

Kuchen

Zutaten

Mürbteigboden:

250 g Mehl

125 g Fett

65 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Ei

1/2 Päckchen Backpulver

Wiener Boden:

125 g Zucker

50 g Mehl

50 g Mondamin

1 Päckchen Vanillinzucker

3 - 4 EL Wasser

4 Eier

1/2 TL Backpulver

Weitere Zutaten:

Löffelbiskuits

starker, ungesüßter Kaffee

Kakaopulver

Zubereitung

Der Mürbteigboden und der Wiener Boden können schon am Vortag gebacken werden.

Für die Füllung: 4 Eigelb und vier Esslöffel Zucker schaumig schlagen, 500 Gramm Mascarpone unterrühren. 50 ml Amaretto hinzufügen und vier Blatt aufgelöste Gelatine unterrühren. Dann vorsichtig 500 Gramm geschlagene und ungesüßte Sahne hinzugeben.

Den Mürbteigboden mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Jetzt den Wiener Boden in vier dünne Böden schneiden, von denen nur zwei für die Tiramisu-Torte gebraucht werden.

Einen Wiener Boden auf den mit Marmelade bestrichenen Mürbteigboden legen und dick mit der Mascarpone-Masse bestreichen. Jetzt Löffelbiskuits kurz in den erkalteten Kaffee tauchen und die Masse vollständig damit bedecken. Anschließend die Biskuits mit Mascarpone-Masse bestreichen und wieder mit Löffelbiskuits belegen.

Einen weiteren Wiener Boden auf die Biskuits legen und den wiederum mit der Mascarpone-Masse bestreichen.

Jetzt die Torte mindestens drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Zuletzt mit Kakaopulver bestreuen und mit Sahne verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Tiroler Nusskuchen

Kuchen

Zutaten

200 g Butter
250 g Zucker
6 Eier
Saft einer 1/2 Zitrone
1 TL Zimt
1 Prise Salz
200 g geriebene Nüsse (Haselnuss oder Mandel)
125 g Mehl
1 TL Kakaopulver
1 TL Backpulver
200 g geriebene Schokolade oder Schokostreusel

Dekoration:

150 g Kuvertüre
50 g Marzipanrohmasse
evtl. Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen und zur Seite stellen. Butter, Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Salz, Zitronensaft und Zimt hinzufügen. Mehl, Backpulver und Kakaopulver vermengen und nach und nach unterrühren. Im Anschluss den Eischnee unterheben und zu guter Letzt die Schokostreusel unter den Teig ziehen.

Den Teig in eine gebutterte, 30 cm Kastenform füllen und für 75 Minuten in den Ofen. Danach den Kuchen auskühlen lassen und nach Belieben verzieren. Hierfür kann man den Kuchen mit geschmolzener Kuvertüre einpinseln und z.B. mit Marzipanblüten dekorieren oder man bestäubt ihn mit Puderzucker. Für die Blüten färbt man Marzipanrohmasse mit Lebensmittelfarbe ein, rollt die Masse dünn aus und sticht die Blüten

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Türkischer Mohnkuchen

Kuchen

Zutaten Auflaufform (28 × 19 cm)

Mohn Teig

4 Eier

3/4 Tasse Zucker

1 Tasse Mohn

1 Tasse Weizenmehl

1 Päckchen Backpulver

1 Tasse Grieß

1 Tasse Sonnenblumenöl

Sirup

3/4 Tasse Wasser

1/2 Tasse Zucker

Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone

Topping

1 kleine Packung Magerquark

1 Becher Schmand

1/2 Tasse geröstete Kokosraspel, nach Belieben

einige Kokoschips

Zubereitung

Der türkische Mohnkuchen geht ganz leicht: von allen Zutaten braucht man genau die gleiche Menge!

1. Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Den Boden einer Auflaufform mit Backpapier auslegen.

2. Eier, Zucker, Mohn, Mehl, Backpulver, Grieß und Öl in eine Schüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Die Masse in die Auflaufform füllen und auf dem Rost auf mittlerer Schiene im Backofen ca. 20-25 Min. backen.

3. Für den Sirup Wasser, Zucker und Zitronensaft aufkochen und ca. 5 Min. kochen. Den fertig gebackenen Kuchen mit dem Sirup tränken. Die Form etwas bewegen, sodass er darin badet. Den Mohnkuchen leicht abkühlen lassen.

4. Für das Topping den Quark mit dem Schmand verrühren. Dekorativ auf den Kuchen streichen und mit Kokosraspel und Kokoschips verzieren.

Enies Tipp:

Hier spart man sich das genaue Abwiegen der Zutaten, denn das Abmessen geht hier ganz einfach: Von fast allen Zutaten nimmt man einfach eine kleine Kaffeetasche (ca. 200 ml Inhalt) voll.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Unwettertorte

Kuchen
Stefanie Heseke

Zutaten

Haselnussbiskuit:

3 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnusskerne
1 Backpulver
gestrichener
TL

erste Füllung:

3 - 4 Bananen
Saft einer halben Zitrone
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

erste Füllung:

1 Päckchen Puddingpulver Sahnegeschmack zum Aufkochen
75 g Zucker
500 ml Kirschsaft (von den Kirschen aus dem Glas
mit Wasser auffüllen)

zweite Füllung:

1 l Milch
80 g Zucker
2 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Aufkochen

Dekoration:

400 ml Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
20 g Puderzucker
2 gestr. EL dunkles Kakaopulver
3 - 4 EL Eierlikör oder Vanillesauce

Zubereitung

Für den Biskuit die Eier auf höchster Stufe etwa eine Minute schlagen, dann Zucker und Vanillinzucker dazugeben und zu einer hellen, cremigen Masse schlagen. Die gemahlten Haselnüsse mit dem Backpulver mischen, erst die Hälfte davon auf niedrigster Stufe unterrühren, dann mit dem Rest ebenso verfahren.

Den Ofen auf 200 Grad Umluft vorheizen. Den Boden einer Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und den Teig hineingießen. Den Teig ca. 20 Minuten backen, aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Auskühlen lassen. Für die erste Füllung die Bananen schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Die Bananenscheiben von allen Seiten mit Zitronensaft beträufeln und auf den Nussbiskuitboden legen. Einen flexiblen Tortenring darum spannen.

Den Saft der Kirschen mit etwas Wasser auf 500 ml auffüllen. Zwei Drittel des Saftes in einen Topf geben und mit dem Zucker erhitzen. In dem restlichen Saft das Puddingpulver auflösen und in den kochenden Kirschsaft rühren. Die Kirschen unterheben und die Masse auf die Bananenscheiben gießen, glatt streichen und auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit aus Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Den Pudding kalt stellen und zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Pudding auf die erkaltete Fruchtschicht streichen. Für die Dekoration die Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen. Zwei Drittel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und damit von außen nach innen Blitze auf den Kuchen spritzen (dabei hilft es, auf der Torte schon vorher Stücke zu markieren je nach Bedarf 12 oder 14).

Jedes Stück bekommt so einen Sahneblitz. Jeden Blitz mit Eierlikör oder Vanillesoße nachziehen, so dass er eine gelbe Farbe bekommt.

Die restliche Sahne mit dem Kakaopulver mischen und in die Zwischenräume mit Hilfe von zwei Teelöffeln dunkle Sahnepulken setzen. Die Torte vier bis fünf Stunden (am besten über Nacht) zum Festwerden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren die dunklen Wolken zusätzlich mit etwas dunklem Kakaopulver berieseln.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille Zauber Kuchen

Kuchen

Zutaten

2 Päckchen Vanillezucker
5 Eier
180 g Zucker
130 g Mehl
1 Prise Salz
600 ml Milch
150 g Butter
Fett für die Form
2 EL Puderzucker
Mark von 1 Vanilleschote

Zubereitung

Eier trennen. Eiweiße mit 80 Gramm Zucker und Salz dickschaumig aufschlagen und kalt stellen. Butter schmelzen lassen.

Eigelbe mit restlichem Zucker, Vanillemark, -zucker und 2 Esslöffeln Wasser dickschaumig aufschlagen und mit Butter verrühren.

Mehl dazugeben und den Teig weitere circa 3 Minuten aufschlagen.

Milch unter den Teig rühren, Eischnee vorsichtig unterheben, den Teig in eine gefettete Springform (Durchmesser 24 cm) füllen.

Hinweis: Der Teig ist ziemlich flüssig.

Im vorgeheizten Backofen bei 150 Grad (Umluft: 140 Grad circa 60 Minuten backen. Springform gegebenenfalls mit Alufolie umwickeln.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und circa 2 Stunden kalt stellen. uchen mit Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und nach Wunsch mit Minzblättchen und mit Erdbeersoße garniert servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Kirsch-Torte

Kuchen

Zutaten

- 125 g Butter
- 75 g Zucker
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 175 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Glas Sauerkirschen
- 2 Beutel Glühweingewürz
- 2 - 3 EL Zucker
- 1 Päckchen Tortenguss
- 2 - 3 EL Rum
- 750 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Dessertsoße

Zubereitung

Butter, 75 g Zucker, 1 Vanillinzucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 175 g Mehl, 1 TL Backpulver mischen, sieben, unterrühren, Teig in eine ausgefettete Springform (26er) geben. Bei 175 Grad 20-25 Min. backen.

Boden in der Form auskühlen lassen, dann auf eine Tortenplatte stellen und mit einem Tortenring umschließen.

Belag:

Sauerkirschen abtropfen lassen, 1/4 l Sauerkirschsaft, 2 Beutel Glühweingewürz 5 El abnehmen, Rest aufkochen und 8 Min. ziehen lassen.

2-3 EL Zucker mit Tortenguss vermengen, 5 EL Saft, 2-3 EL Rum glatt rühren, in die kochende Masse rühren, aufkochen, 16 Kirschen bei Seite legen, Rest untermengen. Auf den Boden verteilen.

Schlagsahne, 1 Vanillinzucker und Dessertsoße (ohne Kochen) steif schlagen, die Hälfte auf die Kirschen streichen, mit der Hälfte der restlichen Sahne den Rand bestreichen.

Torte mit Sahnetuffs und Kirschen nach Belieben mit Mandarinen und Schokoraspel verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanille-Mohn-Gugelhopf

Kuchen

Zutaten 12-14 Stück

Mohnfüllung:

- 100 g Mohnsamen
- 1 gehäufte EL Zucker
- 100 ml Milch
- 40 g Vanillepuddingpulver zum Kochen

Teig:

- 250 g weiche Butter
- 1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
- 125 g Zucker
- 3 Eier
- 80 g Vanillepuddingpulver zum Kochen
- 100 ml Milch
- 100 g Backmarzipan
- 350 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- etwas Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung

Eine Gugelhopfform großzügig ausbuttern und mit Mehl bestäuben. Kühl stellen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vanille-Mohn-Gugelhopf

Die Mohnsamen mit dem Zucker im Cutter mahlen. Die Milch mit dem Puddingpulver verrühren. Den Mohn dazugeben und aufkochen. Beiseite stellen. Für den Teig die Butter mit dem Vanillezucker und dem Zucker zu einer fast weißen, luftigen Masse aufschlagen. Dann ein Ei nach dem anderen darunter rühren.

Das Puddingpulver mit der Milch glatt rühren und beifügen. Das Backmarzipan an der Röstiraffel dazu reiben und kräftig darunter rühren. Es dauert eine kleine Weile, bis sich alles gut vermischt hat.

Als letztes Mehl und Backpulver zum Teig sieben und darunter ziehen. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen. Die Mohnmasse kräftig durchrühren, darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bedecken. Eine Gabel spiralförmig durch den Teig ziehen.

Den Gugelhopf im 180 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Stufe ca. 55 Minuten backen. Danach ca. 10 Minuten in der Form abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Vanillesables

Gebäck

Zutaten für 60 Stück

175 g weiche Butter
1 Vanilleschote
1 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
75 g Zucker
1 Prise Salz
250 g Mehl

Glasur:

75 g Puderzucker
1 Vanilleschote
1 - 1 1/2 EL Wasser

Zubereitung

Die Butter solange rühren, bis sich kleine Spitzchen bilden. Die Vanilleschote aufschlitzen und die Samen zur Butter geben. Vanillezucker, Zucker und Salz beifügen. Alles zu einer luftigen Masse aufschlagen. Das Mehl zur Butter sieben und die Zutaten rasch zu einem weichen Teig zusammenfügen.

In 2-3 Portionen teilen und jede auf ein Stück Alufolie geben. Zu Rollen von ca. 2 cm Durchmesser formen und diese mindestens 1 Stunde kühl stellen.

Die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und sofort in der Mitte des Ofens etwa 12 Minuten hellgelb backen.

Inzwischen für die Glasur den Puderzucker in eine kleine Schüssel sieben. Die Vanilleschote aufschlitzen und die Samen zum Puderzucker geben. Wasser beifügen und den Zucker zu einer dickflüssigen Glasur rühren. Die Sables noch heiß mit der Vanilleglasur bestreichen.

Auskühlen lassen, dann gut verschlossen in einer Dose aufbewahren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Versunkener Apfelkuchen

Kuchen
Olaf Sander

Zutaten Springform (26 – 28 cm)

- 125 g Butter
- 185 g Zucker
- 3 Eier
- 250 g Mehl (Olav Sander bevorzugt Dinkelmehl, Weizenmehl geht aber natürlich auch)
- ½ Päckchen Backpulver
- 125 ml Milch
- 1 kg Äpfel
- etwas Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
- etwas Butter zum Einfetten der Form
- gemahlene Mandeln zum Bestäuben der Form

Zubereitung

Zunächst die Eier trennen und die Butter schmelzen. Die flüssige Butter einige Minuten mit dem Mixer aufschlagen, dann das Eigelb, den Zucker und den Vanillezucker hinzugeben und weiter mixen. Mehl und Backpulver vermischen und noch einmal durchsieben. Die Mehl-Backpulvermischung zu den übrigen Zutaten geben, Milch hinzufügen und alles zu einem glatten Teig mixen. Das Eiweiß getrennt steif schlagen und unter den Teig heben. Außerdem den Abrieb einer Zitrone unterrühren.

Eine Springform (26 – 28 cm) mit Butter einfetten und mit gemahlenden Mandeln bestreuen. Den Teig einfüllen. Die Äpfel schälen und in Spalten auf dem Teig verteilen. Sie sinken beim Backen von alleine tiefer in den Teig. Zum Schluss die Äpfel mit Zimt bestreuen.

Der Kuchen backt im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten bei 175 Grad Umluft.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Waffelteig

Gebäck

Zutaten

3 Eier
100 g Zucker
Vanillezucker
100 g Butter
125 ml Milch
250 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker und Butter mit dem Zauberstab cremig rühren. Mehl, Backpulver und Milch hinzugeben und verrühren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnuss-Sahnetorte

Kuchen
Martin Rößler

Zutaten Ring- oder Springform mit 26 cm

Walnussboden:

- 4 Eigelbe
- 60 g Marzipanrohmasse
- Vanillearoma
- Zitronenaroma
- 4 Eiweiße
- 125 g Zucker
- eine Prise Salz
- 100 g Weizenmehl (Typ 550)
- 100 g Walnüsse, gerieben nicht geröstet
- 1 Prise Zimt

Walnusssahne

- 5 Blatt Gelatine
- 70 g Zucker
- 600 g geschlagene Sahne
- 100 g Walnüsse, gerieben und geröstet
- 50 ml Weinbrand
- 50 ml Eierlikör

zum Ausgarnieren

- 100 g geschlagene Sahne
- 100 ml Eierlikör (möglichst dickflüssigen)
- 14 halbe Walnüsse

Zubereitung

Eigelbe mit Gewürzen und der klein gezupften Marzipanrohmasse in einer Schüssel mit dem Handmixgerät schaumig schlagen, bis keine Marzipanbrocken mehr im Eigelb sind. Dann Eiweiße mit Zucker und Salz nicht zu schnell mit der Maschine zu einem festen Eischnee schlagen. Mehl, Walnüsse und Zimt miteinander vermengen. Jetzt vorsichtig erst einen Teil des Eischnees unter die Eigelbmasse heben, dann den Rest. Anschließend Mehl-Walnuss-Zimt Mischung unterheben. Nun die Masse in die leicht mit Butter ausgestrichene Form einfüllen. Bei 180 Grad Ober-/Unterhitze in der Mitte des Ofens ca. 25 Minuten backen und dann auskühlen lassen.

Tipp: Wenn der Boden aus dem Ofen genommen wurde, Restwärme des Ofens noch zum Rösten der Walnüsse für die Walnussahne nutzen!

Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Dann Walnussboden in zwei gleichdicke Böden schneiden. Einen Boden mit der Haut nach unten in den Ring bzw. Springform legen.

Jetzt die gut vom Wasser ausgedrückte Gelatine mit dem Zucker in einem Topf auflösen und auf max. 45 Grad erwärmen (man muss mit dem Finger noch reinlangen können, ohne sich zu verbrennen). Dann den Weinbrand und den Eierlikör in die Gelatine geben.

Wenn die Flüssigkeit nicht mehr zu warm ist, dann einen kleinen Teil der geschlagenen Sahne zugeben und flott verrühren, damit die Gelatine keine Brocken bildet. Nun in das Gemisch den Rest der Sahne und Walnüsse zugeben und vorsichtig aber zügig unterheben.

Etwa ein Drittel der Sahne auf den Boden geben und glatt streichen, dann den zweiten Boden drauflegen und den Rest der Sahne einfüllen und glatt streichen.

Restliche Sahne mit einem Spritzbeutel einen Sahnerand auf den Rand der Oberfläche der Torte aufspritzen und dann auf die Mitte den Eierlikör verteilen. Torte noch mal für 15 Minuten in den Kühlschrank stellen, damit der Eierlikör etwas fester wird. Zum Schluss noch den Sahnerand mit den halben Walnüssen dekorieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Walnusstorte

Gebäck
Konstantin
Repenning aus

Zutaten

- 140 g gemahlene Walnüsse
- 1 Prise Salz
- 4 mittelgroße Eier
- Vollmilchschokolade zum Raspeln (nach Belieben)
- 1 Prise gemahlener Zimt
- Mark von $\frac{1}{4}$ Vanilleschote
- 185 g Zucker
- 75 g dunkle Schokolade und 75 g ??

Zutaten für den Walnussboden:???

Zutaten für die Deko:

- 35 g geschmolzene Butter
- 100 g gehackte Vollmilchkuvertüre oder Schokolade
- 50 g fein gemahlene Brösel von Löffelbiskuits
- einige ganze Walnüsse

Zutaten für die Schokoladensahne:

- 800 ml Sahne
- 1 Prise Salz
- 3 Päckchen Sahnesteif

Walnusstorte

Gebäck
Konstantin
Repenning aus

Zubereitung

Eier, Zucker, Zimt, Salz und Vanillemark schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst und die Masse Stand hat. Biskuitbrösel und gemahlene Walnüsse vermischen und behutsam unter die Teigmasse ziehen. Öl und flüssige (nicht heiße!) Butter unterrühren. Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Walnussmasse einfüllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad (Ober/Unterhitze) circa 25 Minuten backen. Anschließend den Boden auskühlen lassen. Die kalte Schokoladensahne mit dem Sahnesteif schaumig schlagen und bis auf einen kleinen Rest alles auf den Walnussboden streichen (vorher ggf. einen Tortenring um den Boden legen). Die Torte 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.

4 TL leicht erwärmtes Sonnenblumenöl

Für die Deko jeweils dunkle und weiße Schokolade in zwei unterschiedlichen Behältnissen schmelzen und dann im flüssigen Zustand in zwei Gefrierbeutel füllen und fest verschließen. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und zuerst mit der dunklen Schokolade und ca. 1 Minute später mit der weißen Schokolade kreuz und quer dünne Linien auf einem Backpapier verteilen, so dass ein Gitter entsteht. Vollständig erkalten lassen und kleine Dreiecke ausschneiden. Von einem Stück Vollmilchschokolade mit einem kleinen, nicht zu scharfen Messer Raspel schaben und über der Torte verteilen. Mit der restlichen Schokoladensahne kleine Sahnetupfer auf die Torte spritzen und abwechselnd mit den Schokogitter-Dreiecken und den Walnüssen verzieren.

Viel Spaß beim Nachbacken und guten Appetit!

Sahne mit Salz und Vanillemark in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Den Topf vom Herd ziehen und die Kuvertüre in der Sahne auflösen. Schokoladensahne abkühlen lassen und über Nacht kalt stellen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warme Mohnkarte mit Orangensalat und

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Teig:

- 250 g Mehl
- 100 g Staubzucker
- 115 g Butter
- 1 Ei
- Vanille
- Salz
- Zitrone

Mohn-Masse:

- 200 g Zucker
- 150 g Butter
- Saft und Schale von 2 Orangen und 1 Zitrone
- 300 g Sahne
- 200 g Crème fraîche
- 1 EL Vanillepuddingpulver
- 5 Eigelbe
- 3 Volleier
- 100 g Mohn
- Portwein (rot)
- 4 Orangen, reif und saftig
- Walnusseis

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten gut vermengen und ca. 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen. Dann zu einer Stärke von 1 bis 2 cm ausrollen und in einer Springform auslegen. Die Reste abschneiden, den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen (WICHTIG! Sonst geht er auf!) und für 8 Minuten bei 180 Grad backen.

Für die Mohn-Masse Zucker, Butter und Saft und Schalen von Orangen und Zitrone zusammen karamellisieren lassen. Sahne, Crème fraîche und Puddingpulver gut vermengen und mit dem Karamell auskochen. Eigelbe und Volleier zuletzt gut einrühren. Den Mohn mit Portwein aufkochen, bis der Portwein komplett aufgenommen wurde. Dann zur Masse geben und gut durchrühren.

Die Masse auf den Teig füllen und bei 150 Grad ca. 25 bis 30 Minuten backen. Danach auskühlen lassen. Vor dem Servieren noch einmal kurz in den Ofen bei 100 Grad stellen.

Die Orangen filetieren und auf Tellern dekorieren. Zur Mohnkarte und dem Orangensalat Walnusseis servieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Warmer Schokokuchen

Kuchen

Zutaten

50 g dunkle Kuvertüre

50 g Walnusskerne

15 g kandierter Ingwer

3 Eier

50 g weiche Butter

50 g Puderzucker

30 g Zucker

Butter und Zucker für die Förmchen

Zubereitung

Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen lassen. Walnüsse in nicht zu kleine Stücke hacken

Ingwer sehr fein schneiden und die Eier trennen.

Schale mit Wasser bei 180 Grad in den Backofen stellen. Butter mit Puderzucker verrühren. Eigelbe nach und nach hinzufügen und das Ganze schaumig schlagen. Danach die geschmolzene Kuvertüre, Walnüsse und Ingwer zufügen.

Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Eiweißmasse vorsichtig unter die Schokomasse heben.

Kleine Förmchen mit Butter und Zucker ausstreichen, die Schokomasse einfüllen und die Formen dann bis zur Hälfte ins Wasserbad stellen. Etwa 15 bis 20 Minuten backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weiche Quarkwaffeln

Gebäck

Zutaten

6 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
500 g Magerquark
400 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
350 ml Milch

Zubereitung

Eier kräftig aufschlagen, mit Zucker, Vanillezucker und Quark verrühren. Backpulver unter das Mehl mischen, beides im Wechsel mit der Milch unter den Teig rühren.

Teig vor dem Backen 30 Min. quellen lassen.

Backformen einfetten, damit der Teig nicht festklebt.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weihnachtlicher Mohnstollen

Gebäck

Zutaten

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
1 Ei
100 g Zucker
125 g Margarine
50 bis 100 ml Milch

Mohnfüllung:

250 g gemahlener Mohn
250 ml Milch
60 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
Saft von 1/2 Zitrone
1 Prise Salz
1 Handvoll Rosinen
50 g Succade/Zitronat
ein paar Tropfen Bittermandel-Aroma
1/2 Fläschchen Rum-Aroma oder
3-4 EL echten Rum
1 Ei

Bestreichen:

etwas Butter
etwas Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Teig mit der Hand verkneten, dabei die Milch nach Bedarf zu gießen. Der Teig darf am Ende nicht an den Fingern kleben bleiben, soll aber auch nicht zu trocken werden. Den Teig etwa fingerbreit rechteckig ausrollen.

Für die Mohnfüllung alle Zutaten bis auf das Ei in einem Stieltopf vermengen und kurz auf dem Herd erwärmen – nicht kochen!

Das Ei zügig unterrühren und den Topf sofort von der Platte nehmen. Die warme Masse auf den Teig streichen. Von der kürzeren Seite her einrollen, die Enden umklappen und leicht festdrücken und die Rolle in eine gefettete Kastenform geben.

Auf mittlerer Schiene bei 200 Grad Ober-/Unterhitze 45-60 Minuten backen.

Nach einer halben Stunde kontrollieren: Wenn der Stollen zu dunkel wird, mit Backpapier abdecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Weihnachtsmuffins

Gebäck

Zutaten

- 100 g Butter
- 80 g Honig
- 2 Eier
- 100 g Mehl
- 2 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g Haferflocken (zart)
- 80 g Walnüsse
- 125 ml Milch
- 150 g Rosinen
- 1 TL Zimt (je nach Geschmack)
- 1 Prise Anis, gemahlen

Zubereitung

Butter mit Honig cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz, Haferflocken und gemahlene Nüsse mischen und unter den Teig geben (nicht zu lange rühren!).

Je nach Konsistenz des Teigs eventuell nur einen Teil der Milch verwenden. Die Rosinen unterheben und die Masse mit Zimt und Anis würzen.

Teig in Förmchen oder Muffin-Blech füllen und bei 200 Grad 30 bis 35 Minuten backen. Eventuell Muffins mit Kuvertüre und Walnuss verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Whiskeycreme-Törtchen mit Schoko-

Kuchen

Zutaten für 5 Personen

Biskuitboden (normales Biskuitboden Schoko-Rezept)

- 4 Eiweiße
- 4 Eigelbe
- 100 g feiner Zucker
- 80 g Mehl
- 80 g Stärkemehl
- 150 g Zartbitterkuvertüre
- 20 g Kakaopulver

Creme:

- 230 g Butter
- 125 g Kakaopulver
- 1 Prise Salz
- 200 g Puderzucker
- 150 g Schlagsahne
- Sahnesteif
- 50 ml Original Irish Cream
- Kakaopulver

Schoko-Chilisoße

- 150 g geriebene Zartbitterkuvertüre
- ein wenig Wasser
- ein bisschen Chilipulver

Deko (Krokant):

- 200 g brauner Zucker
- Erdbeeren
- frische Chilischoten
- Schoko-Chili-Pralinen vom Feinkostladen

Whiskeycreme-Törtchen mit Schoko-

Kuchen

Zubereitung

Die Biskuitböden (3 Stück) am Vortag backen! Dafür das Eiweiß steif schlagen, dann den Zucker zugeben und so lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Eigelbe unterziehen, dann das mit Stärke vermischte Mehl darüber sieben und ebenfalls mit dem Schneebesen unterheben. Danach Kakaopulver und geschmolzene Zartbitterkuvertüre unterheben. In die Backform streichen und bei 200 Grad ca. 30 bis 35 Minuten backen.

Für die Creme die Butter in eine Schüssel geben, schlagen, bis sie schaumig ist und nach und nach Kakaopulver, Salz, Puderzucker dazugeben. Die Sahne steif schlagen und mit der Irish Cream unterrühren.

Die Creme-Menge halbieren (zudem ein wenig zum äußerlichen Bestreichen/Verzieren der Törtchen aufheben), die 3 Böden damit bestreichen, diese dann aufeinander setzen und daraus Törtchen ausschneiden. Diese Törtchen zum Schluss noch von außen mit der restlichen Crememasse bestreichen und in Kakaopulver wälzen.

Für die Schoko-Chilisoße die Zartbitterkuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen und mit ein wenig Wasser und Chilipulver abschmecken.

Für die Deko den Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Masse auf Pergamentpapier streichen (auch Fäden ziehen lassen) und trocknen lassen. Danach den Krokant vom Papier lösen, in Stücke teilen und auf dem Nachtsch drapieren. Dann noch Erdbeeren, frische Chilischoten und Schoko-Chili-Pralinen als Deko hinzufügen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Wildbeerentarte

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

- 1 Vanilleschote
- 200 g Mehl
- 250 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 100 g Margarine
- 300 g Waldbeeren (Tiefkühl-Mischung)
- 5 Eier
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Vanillepuddingpulver
- 200 g Magerquark

Zubereitung

Die Beeren auftauen lassen.

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Mehl, 50 g Zucker, Salz und die eiskalte Margarine miteinander verkneten. Im Kühlschrank 15 Minuten ruhen lassen.

Die Eier und den restlichen Zucker verrühren. Zitronensaft, Puddingpulver und Magerquark glatt rühren und unter die Eimasse schlagen, bis eine schaumige Creme entsteht.

Den gekühlten Teig in eine gefettete Tarteform (falls nicht vorhanden, geht auch eine Springform) füllen. Zuerst die Beeren, dann die Quarkmasse darauf verteilen.

Bei 180 Grad etwa 35 Minuten backen, bis die Quarkmasse 'anzieht'. Wenn die Tarte zu dunkel wird, mit Alufolie abdecken.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Winterliche Brownies

Gebäck
Tanja Awerbeck-
Stübe und Ulrike

Zutaten ein Blech (ca. 24 Stück)

350 g weiche Butter
480 g Zucker
120 g ungesüßtes Kakaopulver
100 ml Zuckerrübensirup
½ TL Salz
6 Eier
180 g Weizenmehl

Glasur:

120 g weiche Butter
520 g Puderzucker
60 g ungesüßtes Kakaopulver
2 TL Vanillezucker
200 g Doppelrahmfrischkäse
1 EL heißer Kaffee

Deko:

Ganz nach Geschmack z. B. Walnüsse, Karamellbonbons und Marshmallows

Zubereitung

Für den Teig Butter und Zucker schaumig schlagen, Kakao, Sirup und eine Prise Salz unterrühren. Nach und nach die Eier und schließlich das Mehl dazu geben. Wenn alles gut verrührt ist, den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad etwa 30 Minuten backen. Mit einem Holzstab eventuell schon einige Minuten vorher kurz testen, ob der Teig schon gar ist. Er darf noch leicht klebrig sein. Für die Glasur Butter, Puderzucker, Kakao und Vanillezucker verrühren. Den Frischkäse und den Kaffee dazu geben. Die cremige Glasur auf den ausgekühlten Teig streichen. Dekorieren kann man die Brownies ganz nach Geschmack. Für die winterliche Variante werden hier Walnüsse, klein geschnittene weiche Karamellbonbons und kleine Marshmallows verwendet.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt und Zucker Donuts

Gebäck

Zutaten für 12 Donuts

200 g Weizenmehl
4 Trockenhefe
gestrichenen
TL
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
1 Prise Salz
etwas Zimt
1 Ei
200 g Crème fraîche

Zubereitung

Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe vermischen, die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät etwa 5 Minuten lang zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (ca. 20 Minuten); ihn dann in die gefetteten Donut-Formen füllen, mit einem feuchten Messer glatt streichen.

Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen.

Ober-/Unterhitze: 180 Grad - Backzeit: etwa 20 Minuten

Die Donuts nach dem Backen sofort aus der Form lösen.

Sie können jetzt die Donuts nach Belieben verzieren: Zucker mit Zimt vermischen, in einen Gefrierbeutel füllen und die Donuts darin vorsichtig wälzen. Oder die Donuts mit Preiselbeeren bestreichen und mit weißer Schokolade verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimtguglhupf mit Macadamia-Nüssen

Kuchen
Martina Harrecker

Zutaten für Guglhupfform mit Durchmesser etwa 20 cm

- 250 g weiche Butter
- 70 g Puderzucker
- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 170 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 200 g Mehl
- 50 g Stärkemehl (Mais- oder Weizenstärke)
- 10 g Zimt
- 100 g Macadamia-Nüsse, grob gehackt

außerdem:

etwas weiche Butter für die Form

gehobelte Mandeln

Zubereitung

Butter mit Puderzucker gut hell aufschlagen, Eigelb nach und nach unterrühren. Eiweiß mit Zucker und Salz zu einem cremigem Eischnee aufschlagen und unter die Buttermasse heben. Mehl und Stärkegemisch dazu sieben und gehackte Macadamia-Nüsse zugeben und verrühren. In einer Schüssel oder einem Suppenteller Zimt mit etwa 1/3 der Masse verrühren.

Guglhupfform mit weicher Butter auspinseln und mit gehobelten Mandeln ausstreuen. Die "weiße Masse" einfüllen und die Zimtmasse als zweite Schicht oben drauf füllen. Mit einer Gabel spiralförmig einmal rundherum fahren, um ein schönes Muster in den Kuchen zu bringen. Anschließend im auf 170 Grad (Ober-/Unterhitze) vorgeheizten Ofen ca. 60 Minuten backen. Nach dem Backen sofort auf eine Platte stürzen, auskühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt-Mandel-Stollen

Kuchen

Zutaten

250 g Butter
200 g Marzipanrohmasse
gut 1/8 l Milch
90 g Zucker
80 g frische Hefe
500 g Mehl
Puderzucker zum Bestäuben
100 g Butter
Fett für das Blech
1/2 - 1 TL gemahlener Zimt
250 g Mandeln

Zubereitung

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe mit 1 TL Zucker in der lauwarmen Milch auflösen, in die Mehlmulde gießen und mit etwas Mehl zu einem dickflüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig abgedeckt an einem warmen Ort 20 Minuten gehen lassen.

Restlichen Zucker, die weiche Butter und die weiche Marzipanmasse in Stücken untermischen, mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem glatten, glänzenden Teig verarbeiten. Wieder zudecken und an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Inzwischen die Mandeln brühen, kalt abschrecken und häuten. Die Hälfte fein mahlen, die andere Hälfte grob hacken. Mandeln und Zimt unter den Teig arbeiten.

Ofen auf 200° vorheizen.

Aus dem Teig vier kleine Stollen formen, auf ein gefettetes Blech setzen und zugedeckt 30 Minuten gehen lassen. Dann im Ofen bei 30-40 Minuten backen.

Die heißen Stollen mit einer Spicknadel mehrmals einstechen, mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben. Noch einige Male wiederholen. Die Stollen auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen, dann in Alufolie packen und 4 Wochen an einem kühlen Ort ruhen lassen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zimt-Streusel-Ecken

Gebäck

Zutaten

Fett und Mehl für die Form

100 g weiche Butter oder Margarine

150 g Zucker

2 Eier

300 g Mehl

2 TL Ingwerpulver

3 TL Backpulver

350 ml Buttermilch

Streusel:

100 g kalte Butter oder Margarine

40 g brauner Zucker

100 g Mehl

3 TL Zimtpulver

1/4 TL Nelkenpulver

Zubereitung

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 20x30 cm große Backform fetten und mit Mehl ausstreuen. Die Butter oder Margarine mit dem Zucker und den Eiern cremig schlagen.

Das Mehl mit Ingwer und Backpulver mischen, abwechselnd mit der Buttermilch unter den Teig rühren.

In der Form glatt streichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene im Ofen etwa 30 Minuten backen.

Für die Streusel alle Zutaten verkneten und über den Kuchen verteilen. Noch etwa 15 Minuten backen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen. In kleine, dreieckige Stücke schneiden. Der Kuchen hält sich gut verpackt 2-3 Tage. Er kann im Ganzen oder in Stücke geschnitten eingefroren werden.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronen Mohn Muffins

Gebäck

Zutaten für ca. 45 Stück

- ca. 45 Papierförmchen
- 150 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz
- 100 g weiche Butter
- 80 g Zucker
- 3 Eier
- 1/2 TL Vanille
- 80 ml Milch
- 2 EL Mohn
- je 1/2 TL abgeriebene Zitronen-, Orangen- und Limettenschale
- außerdem:
- frische Rosmarinzweige
- 1 Eiweiß
- 3 EL Zucker

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Mini-Muffinform mit Papierförmchen auslegen. Mehl, Backpulver und Salz vermischen. Die Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker und Eier und zum Schluss Vanille unterrühren. Mehlmix abwechselnd mit der Milch untermischen. Teig teelöffelweise in die Förmchen geben und in 20 Min. auf der mittleren Schiene hellgelb backen. Auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Für die Glasur Puderzucker mit Zitronensaft dickflüssig rühren. Die Muffins damit glasieren und trocknen lassen.

Vom Rosmarin kleine Zweige abteilen, dünn mit verquirltem Eiweiß einpinseln und mit Zucker bestreuen. Die Zweige ten Teller trocknen lassen.

Die Muffins vor dem Servieren damit verzieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenkuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten

200 g weiche Butter/Margarine
200 g Zucker
1 Prise Salz
2 TL abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
5 Eier
280 g Mehl
60 g Speisestärke
3 TL Backpulver
100 ml Milch
11 EL Zitronensaft
3 EL Orangensaft

Guss:

120 g Puderzucker
3 EL Zitronensaft
2 EL Liebesperlen

Zubereitung

200 g weiches Fett, 200 g Zucker, 1 Prise Salz und 2 TL Zitronenschale mit den Quirlen des Handrührers mindestens 8 Minuten sehr cremig rühren. Die Eier einzeln je 1/2 Minute gut unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben, mit Milch und 8 EL Zitronensaft abwechselnd unterrühren.

Den Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Gugelhupfform (2 l Inhalt) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad (Umluft: 150 Grad) auf der 2. Schiene von unten 40 bis 45 Minuten backen. Den Kuchen 5 Minuten ruhen lassen, dann aus der Form stürzen. Sofort mehrfach einstechen mit je 3 EL Zitronensaft und Orangensaft beträufeln. Abkühlen lassen.

Zum Schluss mit dem Guss aus Puderzucker und Zitronensaft beträufeln und mit Liebesperlen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronenroulade

Kuchen

Zutaten

5 Eier
100 g Staubzucker
100 g Mehl

Zitronencreme:

350 g Butter
250 g Staubzucker
2 Eier
Saft und Schale von 2 Zitronen

Dekor:

50 g Kochschokolade
40 g Butter

Zubereitung

Eidotter mit einem Drittel des Zuckers schaumig rühren. Eiklar mit restlichem Zucker zu Schnee schlagen, beide Massen mischen, Mehl unterziehen. Masse auf Backpapier aufstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 220 Grad 10-15 Min. nicht zu stark backen, da das Biskuit sonst beim Einrollen bricht. Noch heiß mit Zucker bestreuen, mit Backpapier bedecken, umdrehen und auskühlen lassen.

Für die Creme alle Zutaten unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen vorsichtig aufkochen, mixen, passieren, kalt stellen und stocken lassen.

Die Creme etwas schaumig rühren. Vom Biskuit das obere Papier abziehen, die Creme aufstreichen, dabei etwas Creme zum Garnieren zurücklassen. Biskuit einrollen, kalt stellen.

Für das Dekor leicht erwärmte Schokolade mit flüssiger Butter verrühren, oder beides zugleich vorsichtig erwärmen, in ein Spritzsäckchen füllen und auf Backpapier eiförmige Plättchen aufspritzen, kalt stellen. Auf jede Portion Zitronenroulade einen Punkt Creme aufspritzen und mit den zuvor hergestellten Schokoladeplättchen garnieren.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zitronen-Schmant-Torte

Kuchen

Zutaten

Boden:

- 350 g Löffelbiskuits
- 120 g Butter oder Margarine
- 60 g braunen Zucker

Zitronen-Schmant-Füllung

- 750 g Schmant
- 500 g saure Sahne
- 125 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 EL Speisestärke oder
Vanille-Puddingpulver
- 3 Eier (Größe M)
- 2 Eigelb (M)
- geriebene Schale von 2 unbehandelten Zitronen

- 1/2 Päckchen Vanillezucker

Dekorieren der Torte

Zesten einer unbehandelten Zitrone

- 50 g Zucker
- 3 EL Wasser

Zubereitung

Löffelbiskuits fein zerstoßen und mit aufgelöster Butter und Zucker mischen. Eine Springform (Durchmesser 26 Zentimeter) mit Backpapier auslegen, die Bröselmasse auf den Boden der Form verteilen und gut andrücken.

Eier, Eigelbe und Speisestärke klumpenfrei verrühren.

Schmant, Saure Sahne, Zucker, Salz und die Zitronenschale unter die Eiermasse geben und zu einer glatten Masse rühren. Die Zitronencreme auf den Bröselboden gießen und glatt streichen.

Die Torte in den auf 190 Grad vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene ca. 45 bis 50 Minuten backen. Nach dem Auskühlen die Torte aus dem Ring schneiden.

Wasser mit Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Die Zesten hinein geben, einmal aufkochen lassen und anschließend im Sud ziehen lassen, bis die Zesten weich sind. Die Zesten herausnehmen, abtropfen und auskühlen lassen. Diese dann als Garnitur über die Tortendecke verteilen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchinirot 2

Kuchen

Zutaten

- 3 Eier
- 2 Tassen Zucker
- 2 TL Vanillearoma
- 1/2 - 2/3 Maiskeimöl
Tasse
- 2 Tassen fein geraspelte Zucchini
- 3 Tassen Mehl
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Salz,
- 1 TL Natron
- 1 TL Zimt
- 1/4 TL Muskatmehl
- 1 Tasse Ananas aus der Dose, klein geschnitten
- 1/2 Tasse gehackte Haselnüsse
- 1/2 Tasse Rosinen

Zubereitung

Die Eier schaumig schlagen. Zucker, Vanillearoma und Öl zugeben und mischen. Zucchini unter das Eigelb-Gemisch geben und verrühren.

Mehl, Backpulver, Salz, Natron, Zimt und Muskat mischen. Portionsweise unter die Zucchini-Mischung sieben und zu einem glatten Teig verrühren.

Ananas, Nüsse und Rosinen dazugeben und untermischen. Eine Napfkuchenform ausfetten und mit Mehl auspudern. Den Teig einfüllen und bei 180-200 Grad 50-60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini Brot 3

Kuchen

Zutaten

- 2 Tassen Mehl
- 3 EL Zimt
- 1 TL Salz
- 1 TL Backsoda
- 1 TL Backpulver
- 1 TL Kakao
- 3 Eier, geschlagen
- 1 Tasse weißer Zucker
- 1 Tasse brauner Zucker
- 1 Tasse Öl
- 3 EL Vanillezucker
- 2 Tassen geriebene, ungeschälte Zucchini
- 1/2 Tasse Rosinen
- 1/2 Tasse gehackte Nüsse

Zubereitung

Mehl, Zimt, Salz, Backpulver und Kakao mischen. Eier, Zucker, Öl und V-Zucker schlagen, die Mehlmischung hineinrühren. Zucchini, Rosinen und Nüsse unterheben. In 2 gefettete und bemehlte Backformen füllen und bei 170 Grad ca. 65 min backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini Brot 4

Kuchen

Zutaten

250 g Zucker
500 g kleingeschnittene Zucchini
200 ml Öl
500 g Mehl
150 g gemahlene Nüsse
1 TL Salz
1 Glas Vanillezucker
1 Glas Backpulver
3 TL Zimt

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren. Zucchini und Öl zugeben und gut verrühren. Mehl mit den restlichen Zutaten mischen und langsam unterrühren. Eine große Kastenform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen, Teig einfüllen und bei 180 Grad 60 - 80 min backen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchiniuchen

Kuchen

Zutaten

1 kg Zucchini
500 g gekochter Schinken
2 EL Öl
3 Eier
250 g geriebener Käse
150 g Creme fraiche
1 TL fein gewiegter Rosmarin oder -pulver
1 TL gehacktes Bohnenkraut oder -pulver
1 Bund Petersilie
Salz
Pfeffer

Zubereitung

' '

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zucchini-Schoko-Kuchen

Kuchen

Zutaten

- 350 g ungeschälte Zucchini (entspricht etwa 2 kleinen Zucchini)
- 160 g Zartbitter-Schokolade
- 110 g süße Butter (alternativ 120 raffiniertes Olivenöl)
- 180 g feiner brauner Zucker (z.B. Rohr- Rohzucker)
- 1 TL Vanilleschotenextrakt
- 3 große Eier
- 240 g Mehl
- 60 g ungesüßtes Kakaopulver
- 1 TL Backnatron
- 1/2 TL Backpulver
- 1/2 TL feines Meersalz
- 200 g Schokoladenkuvertüre zum Garnieren

Zubereitung

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen und eine 25 cm-Springform oder eine Kastenform mit Butter oder Öl ausstreichen.

Die Zucchini grob raspeln und die Schokolade hacken. Beides miteinander vermengen.

In einer zweiten Schüssel Butter und Zucker gut miteinander verrühren, die Eier und das Vanilleschotenextrakt dazu geben und alles schaumig schlagen.

In einer dritten Schüssel Mehl, Kakao, Natron, Backpulver und Salz vermengen. Die Hälfte davon zu den Zucchini-Schoko-Raspeln geben, die andere Hälfte zur Butter-Zucker-Ei-Masse.

Die trockenen Zutaten jeweils gut untermischen, bis die Masse eine einheitliche Farbe hat. Am Schluss die dickere Masse in die flüssigere geben und vorsichtig einarbeiten.

Den fertigen Teig in die Form geben und bei 180° Ober-/Unterhitze für 40-50 Minuten backen.

Den fertigen Kuchen 10-30 Minuten abkühlen lassen, aus der Form lösen und mit Schokoladenkuvertüre überziehen.

Essbare Blüten, z.B. vom Borretsch, sorgen für einen farblichen Akzent.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwetschkuchen

Kuchen
Tim Mälzer

Zutaten für 20 Stücke

1,3 kg Zwetschgen
150 g flüssige Butter
350 g Mehl
4 TL Backpulver
Salz
100 g gehackte Mandeln
3 Eier (Größe M)
200 g Zucker
350 g Buttermilch
6 EL brauner Zucker
1/2 TL Zimtpulver
100 g Amaretti

Zubereitung

Zwetschgen entsteinen. Ein Backblech mit Butter fetten. Mehl, Backpulver, Zucker, Salz und Mandeln in einer großen Schüssel mischen. Eier, Buttermilch und Butter verrühren (oder mit einem Pürierstab durchmischen).

Die Eiermischung nach und nach mit einem Kochlöffel unter die Mehlmischung rühren. Den Teig auf dem gefetteten Blech verteilen und mit den Zwetschgen belegen.

Braunen Zucker mit Zimt mischen und über die Zwetschgen streuen.

Im heißen Ofen bei 180 Grad (Umluft 160 Grad) auf der mittleren Schiene 40-45 Min. backen. Nach 25 Min. mit den Amaretti bestreuen.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwieback-Apfel-Auflauf

Kuchen

Zutaten für 4 Personen

160 g Zwieback
1/8 l Milch
500 g säuerliche Äpfel
125 g Zucker
1 TL Zimt
4 EL Rum
3 Eier
1/8 l saure Sahne
1/8 l Creme fraiche
Paniermehl
Butter
Vanillesauce:
200 ml Milch
200 l Sahne
2 Vanilleschoten
6 Eigelb
80 g Zucker
zum Garnieren:
Erdbeer- oder Himbeermark

Zwieback-Apfel-Auflauf

Kuchen

Zubereitung

Den Zwieback mit der Milch beträufeln und einweichen lassen. Eine feuerfeste Form mit Butter einfetten, den Boden mit Zwieback bedecken. Die Äpfel schälen, entkernen und grob reiben.

Zimt und Zucker vermischen, die Apfelraspeln mit der Hälfte des Zimt-Zuckers verrühren und zum Schluss den Rum dazu geben. Die Apfelmasse auf die Zwiebackschiicht geben und mit einer weiteren Schicht Zwieback abdecken. Dann Eier mit dem restlichen Zimtzucker, saurer Sahne und Creme fraiche verrühren und auf die Zwiebackschiicht geben.

Das Ganze gut mit Paniermehl bestreuen, Butterflocken aufsetzen und im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad 45 Min. backen. Für die Vanillesauce Milch und Sahne erhitzen.

Das ausgelöste Vanillemark und die Schoten sowie die Hälfte des Zuckers in die Milch-Sahne geben und köcheln lassen. Eigelb mit dem restlichen Zucker verschlagen, das köchelnde Milch-Zucker-Gemisch dazugeben, damit die Masse stockt. um Schluss durch ein Passiersieb geben und kalt stellen.

Mit einem Förmchen einzelne Portionen aus dem warmen Auflauf ausstechen. Auf jeden Teller einen Saucenspiegel geben. Etwas Himbeer- oder Erdbeermark tröpfchenweise auf die Sauce geben. Zum Schluss jeweils den Auflauf anrichten.

Guten Appetit!

gesammelt von Gerlinde Fischer

Zwiebackkuchen

Kuchen
Silke Seil aus
Everswinkel

Zutaten

Zwieback oder Zwiebackbruch (etwa 400 g)

1 l Milch

Backpapier zum Auslegen der Form

1 Päckchen Vanillepuddingpulver zum Kochen

ca. 100 g Zucker

4 – 5 Stangen Rhabarber (etwa 1 kg)

1 Päckchen Vanillezucker

400 ml Sahne

2 Sahnesteif

Schokostreusel

Mini- bzw. Micro-Zwieback zum Dekorieren

Zubereitung

Den Rhabarber putzen und in kleine Stücke schneiden. In einen Topf geben und mit Zucker bestreuen. Die Menge des Zuckers kann variiert werden, je nachdem wie süß oder sauer der Kuchen werden soll. Nach einigen Minuten zieht der gezuckerte Rhabarber etwas Flüssigkeit. Dann den Topf auf den Herd setzen und den Rhabarber kochen, bis er leicht zerfällt und ein Kompott entstanden ist.

Außerhalb der Rhabarbersaison kann auch eingefrorener Rhabarber oder Kompott aus dem Supermarkt verwendet werden. Allerdings sollte das Rhabarberkompott bei der Zubereitung des Zwiebackkuchens noch möglichst warm verarbeitet werden.

Nun den Vanillepudding nach Packungsanweisung (also in der Regel mit einem halben Liter Milch und etwas Zucker) kochen. Auch der Pudding sollte bei der nun folgenden Verarbeitung noch warm und flüssig sein. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Das ist unter anderem deshalb wichtig, weil es sonst unerwünschte Reaktionen des Metalls mit der Milch geben könnte.

Einen halben Liter Milch leicht erwärmen und den Zwieback ganz kurz darin komplett eintauchen. Mit dem Zwieback den Boden der Springform auslegen. Löcher können mit kleineren Zwiebackstückchen gestopft werden. Außerdem quellt der Zwieback durch die Milch auf, und es entsteht ein relativ kompakter Boden. Letzte Ritzen werden nun spätestens durch den noch warmen Pudding geschlossen. Etwa die Hälfte des Puddings auf den Zwiebackboden gießen und gleichmäßig verteilen. Danach etwa die Hälfte des Rhabarberkompotts auf dem Pudding verteilen. Die nächste Schicht besteht wieder aus in Milch getauchtem Zwieback, dann erneut Pudding und Rhabarberkompott darauf geben. Die oberste Schicht besteht erneut aus Zwieback.

Nun muss der Zwiebackkuchen gut durchkühlen, damit der Pudding fest wird und als "Kleber" zwischen den einzelnen Schichten fungieren kann. Außerdem hält der erkaltete Pudding den Kuchen in Form. Der Zwiebackkuchen sollte mindestens drei Stunden, besser noch über Nacht, im Kühlschrank stehen. Dann kann die Form geöffnet werden. Einen Teller auf die Oberfläche des Kuchen legen und den gesamten Kuchen stürzen. Was vorher oben war, ist nun unten. So kann das Backpapier problemlos abgezogen werden.

Die Oberfläche des Zwiebackkuchens mit steif geschlagener Sahne bestreichen und mit Schokostreuseln bestreuen. Zur Dekoration belegt Silke Seil die Seiten des Kuchens mit Mini-Zwieback, der auf der Außenseite mit Schokolade überzogen ist. Außerdem garniert sie den Kuchen mit Sahnetupfen und legt auf jeden Tupfen einen so genannten Micro-Zwieback (also besonders kleinen Zwieback) mit Mandelüberzug