



INHALTSVERZEICHNIS



| | |
|--|----|
| Apfel-Gitter-Kuchen | 37 |
| Apfel-Käsekuchen mit Vanillestreusel | 56 |
| Apfelkuchen | 4 |
| Apfelkuchen gedeckt mit Rosinen | 38 |
| Apfel-Quark-Kuchen | 36 |
| Apfel-Zimt-Crossies | 5 |
| Apfelweinkuchen auf dem Blech | 6 |
| Bethmännchen | 7 |
| Birnen-Käse-Kuchen | 46 |
| Schneller Bienenstich | 8 |
| Buchteln mit Frucht und Vanillesauce | 48 |
| Canel Apelmos | 9 |
| Erdbeer-Knuspertorte | 10 |
| Erdbeerbiskuit mit Erdbeersahne | 40 |
| Erdbeerschnitte | 11 |
| Erdbeeren auf Mandeltarte | 61 |
| Erdbeertorte mit Puddingcreme | 63 |
| Erdbeer-Eistorte mit Baiser | 62 |
| Haferflockenmakronen | 12 |
| Haferflockenplätzchen | 13 |
| Haselnusstaler | 14 |
| Hausfreunde | 15 |
| Himbeerkuchen mit Mandeln | 49 |
| Joghurt-Torte | 57 |
| Käsekuchen | 16 |
| Liebesgrübchen | 59 |
| Luftiger Käsekuchen mit Johannisbeeren | 50 |
| Lebkuchen-Brownie | 55 |
| Kleine Kuchen | 17 |
| Kokos-Kirsch-Strudel | 18 |
| Limettentorte | 43 |
| Madeleine | 51 |
| Mandarinen - Käse - Torte | 44 |
| Mandelinos | 42 |
| Mutzen | 32 |
| Mutzenmandeln | 33 |
| Nuss-Nougat-Brownies | 20 |
| Obst Bisquit | 19 |
| Omas Florentiner | 21 |
| Pflaumenkuchen mit Schwips | 45 |
| Pistazien-Orangen-Torte | 42 |



INHALTSVERZEICHNIS



| | |
|-----------------------------------|----|
| Pudelmützen | 28 |
| Quarkeierkuchen | 29 |
| Rhabarberkuchen mit Baiser | 47 |
| Rotweinkuchen | 22 |
| Russischer Birnenkuchen | 23 |
| Schoko-Eis-Torte | 24 |
| Schoko-Kirsch-Kuchen | 25 |
| Schokokusskuchen | 26 |
| Schokoladenkuchen mit Whiskycreme | 39 |
| Schokokekse (Dr. Ötker) | 54 |
| Schokokekstorte mit Erdbeeren | 64 |
| Spekulatius | 27 |
| Streuselkuchen | 30 |
| Spritzgebäck | 60 |
| Topfensoufflé-Torte | 31 |
| Zuckerkuchen | 34 |
| Zwetschgen im Rührteig | 52 |
| Waffeln, fein | 35 |



APFELKUCHEN



Zutaten: 200 g Butter
200 g Zucker
3 Eier
1 Prise Salz
1 Päckchen geriebene Zitronenschale
375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
6 - 8 Äpfel
Zitronensaft
Rosinen, gehackte Nüsse, gehobelte Mandeln
50 g Butter

Zubereitung: 200 g Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier zufügen (je Ei 2 Min rühren), Salz und Zitronenschale zugeben und das gesiebte Mehl mit dem Backpulver beifügen.
Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.
Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und gleichmäßig in den Teig stecken. Mit Zitronensaft beträufeln und mit Rosinen und/oder Nüssen und/oder Mandeln bestreuen.
Bei 200° C ca. 25 - 30 Minuten backen.
Ca. 50 g Butter bräunen, den fertigen Apfelkuchen damit bepinseln und evtl. mit Zucker bestreuen.



APFEL-ZIMT-CROSSIES



Zutaten: 500 g weiße Schokolade
4 EL Calvados
50 g gehackte Mandeln
300 g Knisper-Müsli mit Apfel-Zimt
100 g Zartbitter-Kuvertüre

Zubereitung. Weiße Schokolade zerkleinern und im warmen Wasserbad schmelzen. Calvados, Mandeln und Müsli einrühren. Kleine Häufchen in Pralinenförmchen füllen (oder nur auf Backpapier setzen) und fest werden lassen. Mit feinen Linien aus geschmolzener Zartbitter-Kuvertüre verzieren.



APFELWEINKUCHEN



Boden: 250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
3 Eier
500 g Mehl
2 Vanillezucker
2 TL Backpulver

Belag: 10 mittelgroße Äpfel
500 ml Wein und 600 ml Apfelsaft
250 g Zucker
2 Vanillezucker
3 Päckchen Vanillepudding

Die Zutaten für den Boden verkneten und auf ein gefettetes Backblech streichen, den Rand etwas hochdrücken. Die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden, auf dem Boden verteilen.

Pudding, Zucker und Vanillezucker mischen, in die Flüssigkeit einrühren und aufkochen lassen. noch heiß über die Äpfel gießen.

Bei 175 Grad ca. 45 Min. backen, am besten einen Tag vorher, den Kuchen langsam erkalten lassen.

2 Päckchen klaren Tortenguß mit 4 EL Zucker vermischen und in 250ml Wein und 250 ml Apfelsaft einrühren, unter Rühren aufkochen lassen, etwas abgekühlt über dem kalten Kuchen verteilen.

2 süße Sahne schlagen, dazu reichen oder auf dem kalten Kuchen verteilen und mit Zimt bestreuen, in beliebig große Stücke schneiden.



BETHMÄNNCHEN



Zutaten: 250 g Marzipanrohmasse
80 g Puderzucker
40 g Mehl
1 Eiweiß
100 g gemahlene Mandeln
120 g ganze Mandeln
1 Eigelb

Zubereitung: Marzipan, Puderzucker, Mehl, das ungeschlagene Eiweiß und die gemahlene Mandeln mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten.
Elektro-Ofen auf 150 Grad vorheizen.
Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Ganze Mandeln längs in Hälften teilen. Jeweils 3 Mandelhälften senkrecht in jede Kugel stecken. Die Bethmännchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
Eigelb mit 1 EL Wasser verquirlen, die Bethmännchen damit bepinseln. Auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen, bis sie hellgelb sind.

Guten Appetit

Für noble Gäste nur das Beste - lautete die Devise des Bankiers Moritz von Bethmann, Sohn einer Frankfurter Patrizierfamilie. 1840 ließ er zum Tee erstmals überbackenes Marzipankonfekt reichen. Vier halbierte Mandeln steckten damals in den Kugeln und sollten die vier Söhne des Hauses symbolisieren. Als einer starb, entfernte man im Rezept eine der Hälften. Doch auch mit nur drei Mandelstücken machten die „Bethmännchen“ als Weihnachtsplätzchen Karriere.



SCHNELLER BIENENSTICH



Für den Teig: 4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln
15 g Zucker
25 g Butter

Für die Füllung: 1 Pck. Paradies-Creme Vanille-Geschmack (Pudding-Pulver ohne Kochen)
400 ml Schlagsahne

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen mindestens 6 Minuten schaumig schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Die gemahlene Mandeln unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden mit Backpapier belegt) geben, die gehobelten Mandeln darauf verteilen und mit Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170° (vorgeheizt), Heißluft: etwa 150° (nicht vorgeheizt), Gas: etwa Stufe 3 (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 30 Min.

Den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost legen. Die Butter zerlassen, auf dem heißen Boden verteilen und erkalten lassen. Den erkalteten Boden einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Paradies-Creme und Sahne mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 3 Minuten cremig rühren. Die Creme auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauf legen.

Tipp: Schmeckt am besten frisch.

Zubereitungszeit. 35 Min. Backzeit: etwa 30 Min.



CANEL APELMOS



Zutaten: 2 kg Äpfel
Saft einer Zitrone
30 ml Wasser
3 Stangen Zimt
120 g Zucker

Zubereitung: Äpfel schälen, klein schneiden, mit Zitronensaft und Wasser auf kleiner Flamme aufsetzen. Wenn es köchelt, die Zimtstangen zwischen die Äpfel stecken und ca. 30 Minuten köcheln, bis die Äpfel beginnen zu zerfallen. Zimt rausnehmen und 120 g Zucker darüber streuen. Auf ausgeschalteter Platte ca. 15 Minuten ziehen lassen. Dann durchschlagen.



ERDBEER-KNUSPERTORTE

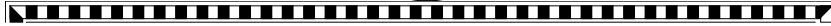


Zutaten:

| | |
|---------------|-------------------------------------|
| Für den Boden | 300 g weiße Schokolade |
| | 100 g Cornflakes |
| | 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln |
| Für den Belag | 800 g Erdbeeren |
| | 2 El Zucker |
| | 2 Pckg Sahnesteif |
| | 200 g Schlagsahne |
| | 500 g Quark (20% Fett i. Tr.) |

Für den Boden die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. Cornflakes und Mandeln unter die Schokolade rühren. Drei Viertel der Masse in eine Springform (26 cm Ø, Boden mit Backpapier belegt) verteilen und andrücken. Die restliche Masse in 12 Häufchen auf Backpapier setzen, beides kühl stellen und fest werden lassen.

Für den Belag Erdbeeren (einige Erdbeeren zum Garnieren zurücklassen) putzen, waschen, trocken tupfen und halbieren. Den Boden aus der Form nehmen und die Erdbeeren auf dem Boden verteilen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen, mit dem Quark verrühren und auf dem Boden verteilen. Die Torte mit den zurückgelassenen Erdbeeren und den Cornflakeshäufchen garnieren.



ERDBEERSCHNITTE



Zutaten : 12-15 Amarettini
für den Belag 80 ml klaren Likör (zB Pfirsichlikör)
bittere Raspelschokolade
1 kg Erdbeeren
120 g Puderzucker
600 g Frischkäse (keinen Quark)
500 ml frische Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
180 g Erdbeerkonfitüre

Zubereitung: Ein Blech Biskuit backen.
Erdbeerkonfitüre erwärmen, mit der Hälfte des Likörs vermischen und auf den Biskuit streichen.
Erdbeeren waschen, vierteln und abtropfen lassen.
Amarettini zerbröseln und in den restlichen Likör legen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, den Frischkäse mit dem Puderzucker cremig aufschlagen. Frischkäse unter die Sahne heben, Amarettini und Erdbeeren dazugeben, Schokoraspeln nach Geschmack untermischen. Diese Masse auf dem Biskuit verteilen, glattstreichen und mit Schokoraspeln und ganzen Amarettini verzieren.

Die Sahnemasse mit den Erdbeeren schmeckt auch als Nachtisch ohne Biskuit.



HAFERFLOCKENMAKRONEN



Zutaten: 65 g Butter
125 g Zucker
2 Eier
Zitronensaft oder Vanille
50 g Mehl
250 g Haferflocken
1 Bäckchen Packpulver

Zubereitung: Butter, Zucker und Eier schaumig rühren und mit den übrigen Zutaten vermengen.
Mit 2 Teelöffeln kleine Bällchen formen und auf ein Blech legen.
Bei mäßiger Hitze (100 ° C) ca. 1 Stunde frocknen.



HAFERFLOCKEN-PLÄTZCHEN



- 125 g Butter oder Margarine in einem Topf aufschäumen.
- 250 g Haferflocken in eine Schüssel geben, heiße Butter darüber gießen, unterrühren.
- 125 g Mehl
- 1 Päckchen Backpulver
- 125 g Speisestärke mischen und dazu sieben.
- 175 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt
- 2 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone untermischen. Mit
- 2 Eier
- 3 EL Milch zu einem Teig verrühren.

Backofen auf 175° C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen, von der Masse Häufchen abstechen, im Abstand von 4 cm aufs Blech setzen. Im Ofen bei 175 ° ca. 20 Minuten hellbraun backen. Evtl. mit roten Belegkirschen und Pistazien verzieren.



HASELNUSSTALER



Zutaten: 200 g Butter oder Margarine
125 g Puderzucker
2 Eier
125 g gemahlene Haselnüsse
125 g Mehl
1 Prise Salz
1 Messerspitze Zimt
60 ganze Haselnüsse (ca. 30 g)

Zubereitung:

Butter oder Margarine in einer Schüssel glatt rühren. Mit Puderzucker und Eiern schaumig schlagen. Nach und nach gemahlene Haselnüsse und Mehl, Salz und Zimt einkneten. Backblech mit Backpapier auslegen. Aus dem Teig kleine Kugeln formen. Aufs Blech legen. In die Mitte jeder Kugel eine Haselnuss drücken. Im vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene schieben. Ergibt ca. 60 Stück auf 3 Blechen.

Backzeit 14 Minuten bei 180 Grad (Ober-/Unterhitze)



HAUSFREUNDE



Zutaten 3 Eier
250 g Zucker schaumig rühren
250 g gehackte Haselnüsse
100 g geriebene Schokolade
100 g Rosinen (oder gehobelte Mandeln)
150 g Mehl
1 gestrichener Teelöffel Backpulver

dazugeben und unter die schaumig gerührte Masse heben.
Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Häufchen auf ein mit Backpapier
ausgelegtes Blech setzen.

Backzeit: ca. 15 Minuten bei 190° C

Ergibt je nach Größe 2 Bleche.



KÄSEKUCHEN

NACH GABI ART



Zutaten: 750 g Magerquark
6 Eier
Prise Salz
125 g weiche Butter
250 g Zucker
2 EL Vanillezucker
500 g Maskapone (ital. Frischkäse)
1 Päckchen Vanillezucker zum Kochen
4 gehäufte EL Gries

Zubereitung: Quark abtropfen, Herd auf 180° C vorheizen. Eier trennen, Eiweiß mit Salz zu Sahne schlagen. Eigelb, Butter, Zucker und Vanillezucker verrühren, die restlichen Zutaten dazu geben, Eischnee unterheben. Kuchen in Form geben.
90 Min. bei 180° C auf der mittleren Schiene backen.



KLEINE KUCHEN



Zutaten: 100 g Butter
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
100 g Mehl
2 Eier
1 Messerspitze Backpulver

Zubereitung: Butter und Zucker schaumig rühren, die Eier zufügen (je Ei 2 min rühren), das gesiebte Mehl mit dem Backpulver beifügen.
Diese Menge reicht für die Form mit den 12 kleinen Kuchen; die Form einfetten, mit Paniermehl bestäuben.
Bei 180° C ca. 12 - 15 Minuten backen.

Rezeptvorschläge:

- klein gewürfelte, bittere Schokolade beifügen
- die fertigen Kuchen mit Marmelade bestreichen und in Kokosraspeln wälzen
- in den Teig Kakaopulver unterziehen
- mit warmer Vanillesauce servieren
- zu Rumtopffrüchten reichen
- in den Teig geviertelte Rosinen geben
- mit Puderzucker bestäuben
- mit verschiedenen Glasuren überziehen
- in den Teig gehackte Nüssen (Mandeln o.ä.) geben



KOKOS-KIRSCH-STRUDEL



Zutaten

| | |
|----------|------------------------------|
| Teig: | 250 g Mehl |
| | Prise Salz |
| | 2 EL Öl |
| | 1 Ei |
| Füllung: | 2 Gläser Schattenmorellen |
| | 2 EL Honig |
| | Mark von einer Vanilleschote |
| | 2 Eier; 1 Eigelb |
| | 50 g Puderzucker |
| | 2 EL Kirschwasser |
| | 250 g Mascarpone |
| | ½ Päckchen Vanillepudding |
| | 3 EL zerlassene Butter |
| | 2 EL Kokosraspel |
| | 3 EL Milch |

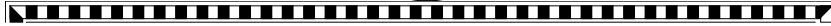
Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Öl, Ei und 80 -100 ml lauwarmes Wasser zugeben. Alles schnell zu einem glatten, elastischen Teig verarbeiten, kräftig durchkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und bei Zimmertemperatur mindestens 30 Minuten ruhen lassen.

Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Honig mit Vanillemark erhitzen. Noch warm mit den gut abgetropften Kirschen mischen. Die beiden Eier trennen. 2 Eigelbe mit 25 g Puderzucker, Kirschwasser und mit Mascarpone und Puddingpulver verrühren. Die Eiweiße mit dem übrigen Puderzucker steif schlagen und unterheben.

Backofen auf 200 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Strudelteil halbieren. Eine Hälfte auf einem bemehlten Tuch ausrollen, hauchdünn ausziehen. Strudelteil mit 1 EI Butter einpinseln. Erst die Hälfte der Creme, dann die Hälfte der Kirschen darauf geben. Kirschen mit 1 EL Kokosraspeln bestreuen. Teig einrollen. Mit der Nahtstelle nach unten aufs Blech legen. Vorgang mit übrigen Teig und der restlichen Füllung wiederholen. Mit der übrigen Butter bestreichen.

Strudel im Ofen bei 200 °C 35-40 Minuten backen. Übriges Eigelb mit Milch verrühren, Strudel nach der Hälfte der Backzeit damit bestreichen.



OBST-BISKUIT MIT SÜßEM PESTO UND ZABAIONE



Zutaten: 200 g Zucker
1 Bund Basilikum
1 Bund Zitronenmelisse
2 EL Pistazien
1 Biskuitboden
8 Pfirsiche
200 g Erdbeeren

Den Zucker mit 200 ml Wasser aufkochen, 1 Minute kochen lassen, anschließend abkühlen lassen. Obst waschen, Pfirsiche halbieren und entsteinen. Erdbeeren vierteln oder achteln. Für das Pesto die Kräuter und Pistazien fein hacken und mit dem abgekühlten Zucker im Mixer zu einer glatten Masse verarbeiten. Den Tortenboden mit etwas von dem Pesto bestreichen. Und mit den Pfirsichhälften und Erdbeeren belegen. Restliche Pesto über die Früchte gießen und sofort servieren.

Zabaione

Zutaten: ½ Zitrone
7 Eigelb
7 EL Weißwein
7 EL Zucker

Eigelb mit Zucker und abgeriebener Zitronenschale von ½ Zitrone in einer Metallschüssel mit einem Schneebesen kräftig verrühren. Nach und nach den Weißwein zugeben.

Über dem heißen Wasserbad unter ständigem Rühren zu einer Creme aufschlagen.

Zabaione auf Tellern verteilen und mit Obst oder Kuchen servieren.



NUSS-NOUGAT-BROWNIES



Zutaten: 250 g Butter/Margarine
100 g Nougatmasse
200 g Nuß-Schokolade
400 g Zucker
1 Pk. Vanillezucker
4 Eier (Kl. 3)
250 g Mehl
3 Tl Backpulver
200 g Studentenfutter
3 Pk. Haselnuß-Glasur
1 Pk Schoko-Dekor-Herzen (60-Stück)

Zubereitung 1. Butter oder Margarine bei milder Hitze in einem Topf schmelzen. Nougatmasse und Schokolade hacken. Unter ständigem Rühren im geschmolzenen Fett auflösen, dann etwas abkühlen lassen.

2. Zucker, Vanillezucker und Eier dazugeben und schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Das Studentenfutter grob hacken. Die Mehlmischung mit dem Studentenfutter unter die Zucker-Eier-Mischung rühren. Ein Backblech mit Backpapier belegen und den Teig darauf streichen. Im 175 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 35-40 Min. backen.

3. Den Teig aus dem Ofen nehmen und kalt werden lassen. In 6x6 cm große Würfel schneiden, dann noch einmal diagonal durchschneiden, so daß Dreiecke entstehen. Die Glasur in einer Schüssel im Wasserbad auflösen. Die Dreiecke mit einer Seite hineintauchen, mit den Schoko-Herzen belegen und fest werden lassen.



OMAS FLORENTINER

NACH HEIDEL BECKER



Zutaten für den Teig: 350 g Mehl
190 g Butter
100 g Zucker
1 Ei

Zutaten für den Belag: 50 g Honig
200 g Zucker
300 g gehackte Mandeln
125 g Butter
200 g Sahne

Zubereitung: Von den Zutaten einen Knetteig herstellen, sollte er kleben, ca. 30 Minuten kaltstellen, dann auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen* und 15 Minuten bei 175° C vorbacken.

Für den Belag Butter in einem Topf zerlassen, Honig, Zucker, Sahne und Mandeln unterrühren. 15 Minuten kochen, dann auf dem vorgebackenen, noch warmen Boden verteilen. Nochmals ca. 15-20 Minuten backen bis zur gewünschten Bräune. Danach noch **heiß** schneiden und am Rand trennen!

* Einfacher geht es, wenn man den Teig zwischen 2 Blättern Backpapier (Größe=Fettpfanne) ausrollt. Dann kann man den Teig gleich auf die Fettpfanne ziehen.



ROTWEINKUCHEN



Zutaten: 300 g Margarine
300 g Zucker
6 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
150 g Schokostreusel
1½ TL Zimt
300 g Mehl
1 Päckchen und 1 TL Backpulver
1/8 l Rotwein

Zubereitung: Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge gut rühren. In gefettete und
auspanierte Form füllen. Bei 175° C Ober-/Unterhitze 75 - 85 Minuten
backen.
Evtl. mit Zartbitterschokolade bestreichen.

Statt Rotwein kann auch roter Traubensaft genommen werden.



RUSSISCHER BIRNENKUCHEN



Zutaten:

Für den Belag:

100 ml Wasser
1 EL Zucker
1 Zimtstange
50 ml Rum
5 - 7 Birnen

Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin.Zucker
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 TL gemahlener Zimt
1 gestr. EL Kakaopulver
2½ gestr. TL Backpulver
125 g gemahlene Haselnußkerne

Für die Streusel:

225 g Weizenmehl
150 g Zucker
150 g weiche Butter oder Margarine

Für den Belag Wasser mit Zucker und Zimtstange aufkochen lassen. Rum unterrühren. Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die Birnen mit der Flüssigkeit übergießen und etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1 Minute). Mehl, Zimt, Kakao und Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Haselnußkerne unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 16 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen.

Die eingelegten Birnen abtropfen lassen, an der gewölbten Seite mehrmals längs einschneiden und mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.

Für die Streusel Butter mit Zucker in einer Rührschüssel geben und mit den Knethaken mischen. Mehl hinzufügen und zu Streusel verarbeiten.

Bei 180°C etwa 55 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen.



SCHOKO-EIS-TORTE



Zutaten für den Boden: 125 g Mehl
50 g Zucker / Rohrzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Margarine
2 El Flüssigkeit (Milch oder Rum)

Zutaten für den Belag: 500 ml süße Sahne
4 Eigelb
150 g Puderzucker
ca. 5-6 Tl Kakao (aus fairem Handel)
1 gestr. Tl Zimt
1 Messerspitze Kardamon
125 ml starker Kaffee (aus fairem Handel)
1 Paket Raspelschokolade
grob zerkleinertes Baiser

Zubereitung:

Boden: Margarine und Zucker schaumig rühren, dann Mehl und restliche Zutaten einrühren. Teig auf dem gefetteten Boden (oder Backpapier) einer Springform ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen; bei Ober-/Unterhitze 180° C ca. 15 Minuten backen.

Belag: Für den Belag die Eigelb in einer Schüssel über dem heißen Wasserbad mit einem Schneebesen oder mit Handrührgerät aufschlagen; langsam gesiebten Puderzucker, gesiebten Kakao, Zimt und Kardamon einrieseln lassen und zu einer dicken Creme aufschlagen. Abgekühlten Kaffee langsam zufügen und im kalten Wasserbad kalt schlagen. Die Sahne steif schlagen und mit der Hälfte der Schokoraspeln vermischt unter die Kaffeecreme heben.

Den Boden in die Springform legen, mit Baiser belegen. Die Sahnemassen darauf verteilen, glatt streichen, mit den restlichen Schokoraspeln verzieren und 6-8 Stunden gefrieren. Die Eistorte vor dem Servieren im Kühlschrank etwa 30 Minuten antauen lassen.



SCHOKO-KIRSCH-KUCHEN



Zutaten: 200 g Margarine
200 g Zucker
4 Eier
150 g gemahlene Nüsse
150 g Mehl
1 Tl Backpulver
1 Tl Zimt
50 g Raspelschokolade
2 Gläser Kirschen
2 El Rum (oder Kirschsaff)

Zubereitung:

Boden: Margarine und Zucker schaumig rühren, Eier einzeln schlagen, dann Mehl, Nüsse und restliche Zutaten einrühren. Teig auf gefettete Fettpfanne verteilen.

Belag Kirschen abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen.

Bei 200° C Ober-/Unterhitze etwa 20 - 30 Minuten backen.

Kuchen abkühlen lassen, Sahne darauf verteilen und mit Eierlikör begießen.



SCHOKOKUSSKUCHEN



Zutaten (Für ca. 16 Stück)

Für den Teig: 5 Eier
120g Zucker
1 P. Vanillezucker
50g Mehl
3 TL Backpulver
200g gemahlener Mandeln
4 EL Haferflocken
Für den Belag: 12 Schokoküsse
250g Magerquark
50g Schokoraspel
500ml Sahne
2 P. Sahnesteif

Zubereitung

Eier mit 2 EL heißem Wasser schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker einstreuen, alles zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Crememasse sieben, mit Mandeln und Haferflocken unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen, Teig darauf streichen und bei 180 °C 15 Minuten backen, dann auskühlen lassen.

Ein Viertel des Teigs abschneiden und fein zerbröseln. Aus Alufolie einen Streifen formen und diesen als Rand an den restlichen Boden geben. Die Schaummasse der Schokoküsse vom Boden abstreifen, mit Quark und Schokoraspel verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter die Quarkmasse heben. Biskuitbrösel, bis auf einen kleinen Rest, unter die Masse heben.

Die Masse auf dem Boden verteilen, glatt streichen, mit restlichen Bröseln bestreuen. Mit den Schokokuss-Waffelböden verzieren und mindestens 2 Stunden kühl stellen.



SPEKULATIUS



Zutaten: 1000 g Mehl
500 g feiner Zucker
425 g Margarine
5 EL Milch
1 Messerspitze Hirschhornsalz

Gewürzmischung: 12 g Zimt
4 g gemahlene Nelken
4 g Muskatnuss
2 g Kardamon

Die Zutaten zu einem Mürbeteig verrühren, kalt stellen.

Das Model mit Mehl bestäuben. Den Teig in das Model drücken (mit der Hand oder einer Küchenrolle). Den überstehenden Teig mit einem Messer (oder Draht) abstreifen, danach aus dem Model schlagen.
Bei 180° C Ober-/Unterhitzen im Backofen auf der mittleren Schiene ca. 8-9 Minuten backen.

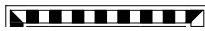
Den Teig evtl. mit ein wenig Milch oder Margarine geschmeidiger machen.

Die Gewürzmischung kann auch durch eine entsprechende Menge fertiger Mischung ersetzt werden.

Wenn nichts klappt, weiterhin fertigen Spekulatius beim Bäcker kaufen!



PUDELMÜTZEN



Zutaten:

2 Eiweiß
100 g Zucker
1 Messerspitze Zimt
50 g bittere Schokolade
150 g gemahlene Haselnüsse
50 g Paniermehl
Hagelzucker

Zubereitung:

Eiweiß und Zucker schaumig rühren. Zimt dazugeben, bittere Schokolade schmelzen und dazugeben.

Haselnüsse und Paniermehl unter den Teig kneten.

Aus dem Teig nicht zu große Kugeln formen, in Hagelzucker wenden, auf ein gefettetes Backblech setzen.

Backzeit ca. 15 Min bei 190-200° C

Pudelmützen schmecken nicht nur zur Weihnachtszeit.



QUARKEIERKUCHEN

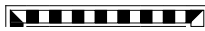


Zutaten: 2 Eigelb
20 g Zucker
1 TL Salz
250 g Quark
250 g Mehl (oder weniger und dafür Speisestärke)
½ l Milch (oder weniger und dafür 1 EL Margarine)
2 Eiweiß

Zubereitung: Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten, zuletzt das geschlagene Eiweiß unterziehen. in reichlich Fett backen.



STREUSELKUCHEN



Zutaten: für den Boden:
100 g Margarine
100 g Zucker
2 Eier
200 g Mehl
1 gestrichener TL Backpulver

für den Streusel
150 g Margarine
150 g Zucker
225 g Mehl

Zubereitung: Zutaten für den Boden zu einem Rührteig verarbeiten; in eine runde, gefettete Springform geben und 1 Glas gut abgetropfte Sauerkirschen auf den Boden legen.
Die Zutaten für den Streusel verarbeiten, auf dem Boden verteilen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 30 Minuten backen.
Statt der Sauerkirschen kann man jedes andere Obst nehmen.



TOPFENSOUFFLÉ-TORTE



Zutaten: 120 g Butter
80 g Zucker
Salz
160 g Mehl
Fett und Mehl für die Form

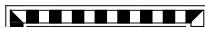
ßgtäw 1 Vanilleschote
80 g Butter
540 ml Milch
2 Pk. Vanille-Puddingpulver
600 g Magerquark
500 g Sultaninen
Abgeriebene Schale von 2 Zitronen
6 Eiweiß
120 g Zucker

Für den Mürbeteig die Butter mit Zucker und 1 Prise Salz verrühren. Das Mehl zufügen und unterrühren. 2 Springformen ausfetten und mit Mehl bestäuben. Den weichen Teig mit einem Löffel in die Springform drücken und im vorgeheizten Backofen (170° C Umluft) 10-12 Minuten backen.

Für die Topfenmasse die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanilleschote, -mark und Butter in 400 ml Milch aufkochen. 10 ml Milch mit dem Puddingpulver verrühren unter ständigem Rühren zu der kochenden Milchemischung geben und aufkochen. Den Quark zugeben, unterrühren und nochmals aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen, Sultaninen und Zitronenschale unterheben. Das Eiweiß steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen, Eiweiß vorsichtig unter die noch heiße Quarkmasse heben. Soufflémasse in die Springform geben und glatt streichen. Die Oberfläche mit der restlichen Milch einpinseln und die Torte im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen, herausnehmen und auskühlen lassen.



Rheinische Mutzen



500 g Mehl
2 EL Rum
25 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
2 EL Milch
100 g Puderzucker
½ TL Zimt

Mehl, Rum, Zucker Salz, Eier und Milch mit dem Knethaken verarbeiten. Sehr dünn ausrollen, am besten in 2 Teilen, da man viel Platz braucht. Etwa 15-20 Minuten ruhen lassen, in schräge Rechtecke (Rhomben) von 4 x 5 cm schneiden und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Im Fett schwimmend hellbraun ausbacken, zum Auskühlen auf Küchentrepp ausbreiten und dick mit Puderzucker übersieben.

Anmerkung:

Den ausgerollten Teig ca. 30—45 Minuten liegenlassen.

Die Rechtecke biegen sich beim Ausbacken unterschiedlich. Dadurch sieht das Gebäck sehr dekorativ aus. Es wird in verschiedenen Gegenden gern zur Karnevalszeit gegessen, passt aber auch gut zu Rotwein, Punsch, Tee oder Kaffee.



Rheinische Mutzemandeln



80 g Butter
80 g Zucker
Zitronenschale, gerieben
1 Tl Zimt
3 Eier
2-3 Essl. Rahm
2 Essl. Rum oder Kirschwasser
80 g Mandeln
350-375 g Mehl
1 Teel. Backpulver
Puderzucker
Backfett

Rührteig herstellen: Schaummasse rühren aus Butter, Zucker und ganzen Eiern, Geschmackszutaten und geschälte, geriebene Mandeln sowie sauren Rahm zugeben, gesiebtes Mehl mit Backpulver unterrühren, Teig kalt stellen; oder aus Zutaten Knetteig herstellen. Mehl mit Backpulver auf Brett sieben, mit feinem Grießzucker, geriebener Zitronenschale und geschälten, geriebenen Mandeln mischen, kalte Butter einschneiden, Masse abbröseln, Eier mit Rahm und Rum zugeben, mit Gabel leicht vermengen, kurz zu Teig kneten, bis Masse gleichmäßige Beschaffenheit hat, kalt stellen. Zwischen Backpapier dünn ausrollen und nochmals kühlen.

Teig etwa 1 cm dick auswellen, mit kleiner Form mandelförmige Stücke ausstechen, in heißem Fett goldbraun backen, mit Schaumlöffel aus dem Fett nehmen, gut abtropfen lassen, mit Puderzucker oder Zucker und Zimt besiebt anrichten.

Fehlt die Form zum Ausstechen, mit Teelöffel kleine längliche Nockerl vom Teig abstechen und diese backen.



ZUCKERKUCHEN

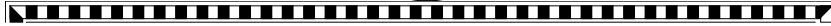
NACH VERONIKA ART



Zutaten: 300 g Mehl
300 g Margarine oder Butter
300 g Zucker
300 g Eier (mit Schale gewogen)
½ Päckchen Backpulver

Zubereitung: Alle Zutaten gut verrühren, auf Blech geben. Bei 180° C ca 20 Min. backen.

Extrem schneller Kuchen!



FEINE WAFFELN



Zutaten: 250 g Fett
200 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eier
Zitronengelb
150 g Mehl
150 g Speisestärke
1 Messerspitze Backpulver

Alle Zutaten zu einem cremigen Teig verrühren.

Diese Waffeln lassen sich gut aufbewahren und einfrieren.



APFEL-QUARK-KUCHEN



Für den Mürbeteig

200 g Mehl, 1 TL Backpulver

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei

1 TL unbehandelte Zitronenschale

Für die Füllung

800 g säuerliche Äpfel (etwa Boskoop)

Saft von 1 Zitrone

250 g Speisequark (20 % Fett)

200 g saure Sahne, 3 Eier, 80 g Zucker

1 TL Bourbon-Vanillezucker

½ Päckchen Vanillepuddingpulver

Außerdem

Fett für die Form, 4 EL Johannisbeergelee

Puderzucker zum Bestäuben

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver vermischen und mit kaltem Fett, Zucker, Salz, Ei und Zitronenschale verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
2. Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen.
3. Eine Springform (ø 24 cm) ausfetten. Knapp 2/3 des Teigs auf dem Formboden ausrollen. Überstehenden Teigrand abschneiden, mit dem übrigen Teig verkneten, kalt stellen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen, in der Ofenmitte 12 bis 15 Minuten vorbacken (Gas: Stufe 2).
4. Äpfel schälen, halbieren und vierteln. Kerngehäuse herauschneiden. Apfelviertel in dünne Spalten teilen, quer halbieren und mit Zitronensaft beträufeln.
5. Den Teigboden auskühlen lassen. Restlichen Teig dünn ausrollen und den Formrand damit auskleiden. Das Gelee in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen, den Boden damit bestreichen.
6. Den Quark mit saurer Sahne, Eiern, Zucker, Vanillezucker und Puddingpulver gut verrühren. Apfelstücke unterheben. Quark-Apfel-Mischung in die Form füllen, glatt streichen. Den Kuchen 50-60 Minuten in der Backofenmitte bei 175 Grad (Gas: Stufe 2) fertigbacken. Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.



APFEL-GITTER-KUCHEN



Für den Mürbeteig

300 g Mehl, 1 Msp. Backpulver

160 g Butter oder Margarine

80 g Zucker, 1 Prise Salz, 3 Eigelbe

3 EL feingeriebene Mandeln

Für die Füllung

1 kg säuerliche Äpfel (etwa Berlepsch)

Saft von 1 Zitrone, 2-4 cl Orangenlikör

½ Zimtstange, 2 Eier, 3 EL Milch

2 EL Zucker, 1 EL Mandelpuddingpulver

Außerdem

Fett für die Form, Mehl zum Ausrollen

1 Eigelb und 1 EL Milch zum Bestreichen

1. Aus Mehl, Backpulver, Fett, Zucker, Salz, Eigelben und 1 EL Mandeln einen Mürbeteig kneten, 30 Min. kalt stellen.
2. Die Äpfel schälen, vierteln, die Kerngehäuse herausschneiden. Apfelviertel quer in größere Stücke schneiden, mit Zitronensaft, 100 ml Wasser, Likör, Zimtstange und 1 EL Zucker bißfest dünsten.
3. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Eine Springform (ø 26 cm) ausfetten. Etwa $\frac{3}{4}$ des Teigs auf einer bemehlten Arbeitsfläche rund ausrollen und den Boden sowie den Rand der Form damit auskleiden. Den Teigboden mehrmals einstechen. Den Teigrest ausrollen und mit einem Teigrädchen Streifen ausradeln.
5. Apfelstücke gut abtropfen lassen, Zimtstange entfernen. Teigboden mit 2 EL geriebenen Mandeln bestreuen. Apfelstücke darauf verteilen.
6. Die Eier mit Milch, Zucker und dem Puddingpulver verquirlen und über die Äpfel gießen. Die Teigstreifen gitterartig über die Äpfel legen. Kuchen im Backofen (2. Schiene von unten) bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) 50-60 Minuten backen. Eigelb und Milch miteinander verquirlen, 10 Minuten vor Ende der Backzeit das Teiggitter mit der Eigelbmilch bestreichen. Kuchen aus dem Ofen nehmen, in der Form auskühlen lassen.



GEDECKTER APFELKUCHEN MIT ROSINEN



Für den Teig

600 g Mehl,

3 Prisen Salz

300 g Butter oder Margarine

200 g Zucker,

4 Eier

Für die Füllung

Ca 1 kg säuerliche Äpfel (etwa Boskoop)

50 g Rosinen

1. Für den Teig Mehl, Salz, Fett, Zucker und Eier verkneten. Den Teig 30 Minuten kalt stellen.
2. Elektro-Ofen auf 200 Grad heizen.
3. Eine Springform ausfetten. Die Hälfte des Teigs auf dem Formboden ausrollen. Überstehenden Teigrand abschneiden, mit dem übrigen Teig verkneten, kalt stellen. Den Teigboden mit einer Gabel einstechen. Den restliche Teig ausrollen. Einen Rand in die Form geben. Den Rest zum Deckel ausrollen
4. Äpfel schälen, in dünne Spalten teilen. Mit den Rosinen mischen.
5. Die Äpfel auf dem Boden verteilen. Mit der zweiten Teighälfte bedecken und am Rand gut andrücken.
6. Mit ca 50 g Butter (als Flöckchen) und 50 g Zucker bestreuen. Im Ofen ca. 25 Minuten backen.



SCHOKOLADENKUCHEN MIT WHISKYCREME



Zutaten: 200 g Edelbitter Schokolade (700/o)
6 Eier
250 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
250 g Butter
100 g Mehl
Salz

Sauce: 80 g brauner Zucker
4 Spritzer Zitronensaft
100 ml Whisky
200g Sahne
Kakaopulver zum Bestäuben

Schokolade über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen. Eier trennen, Eigelb mit 200g Zucker solange cremig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die geschmolzene Schokolade einrühren, anschließend die Mandeln und die weiche Butter zugeben. Alles gut mischen, dann das Mehl einsieben.

Eiweiß mit einer Prise Salz und dem restlichen Zucker steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine runde Kuchenform füllen und im 150° C heißen Backofen 40 Minuten backen. Für die Creme den braunen Zucker, 6 EL Wasser und den Zitronensaft erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat und braun wird. Whisky und Sahne zugeben und solange einkochen, bis die Sauce dickflüssig wird.

Kuchen mit Kakaopulver bestäuben in Stücke schneiden und mit der Whiskycreme angerichtet servieren.

.



ERDBEERBISKUIT MIT ERDBEERSAHNE



Für den Teig:

6 (große) Eier
250 g Zucker
250 g Mehl
2 El heißes Wasser reicht für ein Siemens-Backblech

Für die Füllung:

400 g Quark (20%)
10 Tropfen Bittermandelaroma
450 g Erdbeeren
Puderzucker zum Dekorieren

Für die Erdbeersahne:

300 g Erdbeeren
2 Blatt (rote) Gelatine
200 g Schlagsahne
Vanillezucker

Zubereitung:

Backblech mit Backpapier auslegen. Die Eier mit dem Zucker in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad dick und cremig aufschlagen. Die Schüssel vom Topf nehmen. Mehl einsieben und vorsichtig unterheben. Heißes Wasser zugeben und unterrühren. Den Teig auf das Backpapier streichen und bei 220 ° C im vorgeheizten Ofen 8 - 10 Minuten backen, bis er fest ist.

Den Biskuitboden auf ein großes Backpapier legen und noch warm mit dem Backpapier einrollen. Im Geschirrhandtuch auskühlen lassen.

Für die Füllung den Quark mit Bittermandelaroma verrühren. Die Erdbeeren waschen, entstielen und in Scheiben schneiden. Einige Erdbeeren für die Deko ganz aufheben.

Den Biskuit ausrollen, mit der Füllung bestreichen und mit den Erdbeeren belegen. Vorsichtig wieder einrollen. Mit Puderzucker und Erdbeeren dekorieren.

Für die Erdbeersahne: Gelatine im kalten Wasser einweichen. 300 g Erdbeeren pürieren und durch ein Sieb streichen. Ein Teil der Masse in der Mikrowelle erhitzen. Die aufgelöste Gelatine darin einrühren und in die restliche Masse einrühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, unter die Erdbeermasse heben. Erdbeersahne zum Biskuit reichen.



MANDELINOS



- Zutaten: 125 g Margarine (oder Butter)
150 g weiße Schokolade
2 mittelgroße Eier
200 g Mehl
125 g gemahlene Mandeln
100 g feiner Zucker
4 El Mandelsirup (oder Mandellikör)
- Deko: Mandeln ohne Haut (ca. 60 halbe)
1 El Mandelsirup (oder Mandellikör)
50 g Puderzucker

Margarine und Schokolade bei mittlerer Hitze schmelzen, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Die Eier mit dem Schneebesen unter die abgekühlte Masse rühren. Zucker, Mehl, Mandeln und Sirup unterrühren. Den Teig kaltstellen (ca 1 Stunde).

Backofen auf 170 ° C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

Aus dem Teig mit 2 Kaffeelöffeln kleine Kugeln aufs Blech legen. Platz daneben lassen. Jede Kugel mit einer halben Mandel belegen.

Auf der mittleren Schiene ca. 17-18 Minuten backen.

Puderzucker und Mandelsirup zu einer dünnflüssigen Masse verrühren und auf die ausgekühlten Plätzchen spritzen.

Ergibt ca. 60 Stück.



PISTAZIEN - ORANGEN - ROLLE



Zutaten für 1 Rolle mit 16 Stücken:

Teig: 4 Eier
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
Salz
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver
Zucker zum Bestreuen

Füllung: 8 Orangen
400 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker
3 Blatt Gelatine

Garnitur: 200 ml Schlagsahne
25 g gehackte Pistazien

Für den Teig die Eier trennen. Eigelbe, 4 EL warmes Wasser, Zucker und Vanillezucker cremig schlagen. Eiweiße mit etwas Salz steif schlagen und unter die Eigelbcreme heben. Das Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darübergeben und untermischen, Backofen auf 200° C vorheizen. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 15 Min. bei 200° C backen.

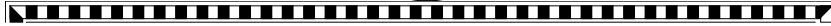
Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen. Das Backpapier abziehen. Mit dem Tuch aufrollen. 30 Min. abkühlen lassen.

Für die Füllung die Orangen filetieren und in Stücke schneiden. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und unter die Sahne ziehen. Orangenstücke und 100 g der Orangenmarmelade unterrühren.

Restliche Marmelade erhitzen, glatt rühren und auf dem entrollten Biskuit streichen. Die Sahne-Orangen-Masse aufstreichen, den Biskuit vorsichtig aufrollen, 3 Std. kühl stellen.

Für die Garnitur Sahne steif schlagen. Orangenrolle damit rundum bestreichen, mit Pistazien bestreut servieren.

Kühlzeit ca. 3 Std. 30 Min.



LIMETTEN - TORTE



Zutaten für 1 Torte mit 16 Stücken

150 g Löffelbiskuit

125 g Butter

525 g Frischkäse

300 g Joghurt

Salz

1 Pck. Gemahlene Gelatine

75 ml Tonic Water

75 g Rohrzucker

75 ml Zuckerrohrschnaps (alkoholfrei mit 75 ml Tonic Water)

Saft von 1-2 Limetten

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschließen und mit einem Nudelholz die Biskuits fein zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Biskuitbröseln vermischen, fest in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) drücken. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Den Frischkäse mit dem Joghurt und einer Prise Salz verrühren

Gelatine im Tonic Water 10 Min, einweichen, Rohrzucker, Schnaps. Limettensaft hinzufügen. Alles unter gelegentlichem Rühren erwärmen, bis sich die Gelatine gelöst hat. Unter die Frischkäse-Creme rühren,

Käse-Creme auf den Tortenboden in die Springform fügen. Torte 3 Std. lang kühlen. Mit Limettenscheiben dekoriert servieren.

TIPP: Ersetzen Sie als alkoholfreie Variante für Kinder den Zuckerrohrschnaps durch 75 ml Tonic Water.

Zubereitungszeit ca. 30 Min. - Kühlzeit ca 3 Std.



MANDARINEN - KÄSE - TORTE



Zutaten für eine Torte mit 12 Stücken:

Teig: 250g Mehl
80 g Zucker
180 g Butter
1 Ei
Fett für die Form

Füllung: 1 Dose Mandarinen (190 g Abtropfgewicht)
4 Eier
750 g Schmand
abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone
125 g Zucker
3 El Speisestärke
100 g Kokosraspeln
80 ml Milch
2 El Zitronenmarmelade

Mehl, Zucker, Butter und das Ei zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in Folie wickeln und ca. 30 Min. im Kühlschrank kaltstellen,

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Mit zwei Dritteln des Teigs den Boden einer gefetteten Springform auslegen und im Backofen bei 180 Grad ca, 10 Min. vorbacken. Den restlichen Teig zu einer Rolle drehen und als Rand in die Form drücken,

Mandarinen abtropfen lassen. 4 Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Schmand, Zitronenschale und Zitronensaft, Zucker, Stärke, den Großteil der Kokosraspel und Milch verrühren. Danach den Eischnee vorsichtig unterheben.

3 EL Schmandcreme auf dem Teig verteilen. Mandarinen darauf geben, ein paar Mandarinen beiseite stellen. Übrige Schmandcreme gleichmäßig auf den belegten Boden streichen.

Kuchen 70-80 Min, bei 180 Grad backen. Eventuell nach der Hälfte der Backzeit abdecken.

Zitronenmarmelade erwärmen, bis sie flüssig ist. Die warme Torte dünn mit der Zitronenmarmelade bestreichen. Mit restlichen Kokosraspeln und Mandarinen garniert servieren.

Zubereitungszeit ca 120 Min.

Kühlzeit ca 30 Min.



PFLAUMENKUCHEN MIT SCHWIPS



Zutaten: 1 Pck. Hefeteig (450 g, Fertigprodukt)
50 g Butter
750 g Magerquark
220 g Zucker
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 unbehandelten Zitrone
3 Eigelb
40 g Speisestärke
2 kg Pflaumen
1 Msp. gemahlener Zimt
200 ml Rotwein
2 Pck. roter Tortenguss

Zubereitung: Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Den fertigen Hefeteig mit dem Backpapier auf einem tiefen Backblech ausrollen. Die Butter zerlassen, mit Quark, 200 g Zucker, Zitronenschale und -saft sowie Eigelben und Stärke verrühren. Die Quarkmasse auf dem Hefeteig glatt streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25-30 Min. goldbraun backen. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen. Ein paar Pflaumen zum Dekorieren beiseite legen. Die restlichen Pflaumen würfeln und mit 50 ml Wasser (besser Rotwein), restlichem Zucker und Zimt ca. 5 Min. dünsten. Im Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und die Pflaumen auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Saft mit Rotwein auf 500 ml auffüllen und mit dem Tortenguss nach Packungsanleitung zubereiten. Tortenguss über die Pflaumen gießen und erkalten lassen. Nach Wunsch mit Zimt-Sahne und Pflaumenspalten garniert servieren.



BIRNEN-KÄSE-KUCHEN



Zutaten für 1 Springform (26 cm Ø)

Für den Boden: 250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 g gekühlte Butter
Mehl zum Ausrollen, Fett für die Form

Für die Birnen: 1 kg reife, aber feste Birnen
 $\frac{1}{4}$ l Wasser
ein Achtel l trockener Weißwein
Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
2 EL Zucker
 $\frac{1}{2}$ Stange Zimt

Für die Käsecreme: 100 g Butter
140 g Zucker
3 Eigelbe
500 g Sahnequark
60 g Mehl
6 EL Milch
2 EL Birnengeist
3 Eiweiße, Salz

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Salz, Ei, Zucker, Vanillezucker und Butter einen Mürbeteig kneten und in Folie gewickelt 30 Minuten kühlen.
2. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Wasser mit Wein, Zitronensaft, Zucker und Zimtstange auf kochen und die Birnen darin in 10-15 Minuten gar, aber nicht zu weich werden lassen. Abtropfen und wie den Kochsud erkalten lassen.
3. Für die Käsecreme Butter mit 80 g Zucker und den Eigelben schaumig rühren. Quark und 3 EL Birnensud, dann Mehl, Milch und Birnengeist unterrühren. Eiweiße mit 1 Prise Salz und übrigem Zucker steif schlagen, darunter heben.
4. Elektro-Ofen auf 200 Grad vorheizen. Den Teig auf bemehlter Fläche ausrollen, eine gefettete Springform (26 cm Ø) damit auskleiden. Dabei einen hohen Rand formen. Den Boden mehrfach einstechen, mit den Oblaten belegen. Birnen darauf legen, die Creme einfüllen und den Kuchen auf der unteren Schiene des heißen Ofens 30 Minuten backen. Die aufgegangene Quarkmasse rundherum mit einem spitzen Messer am Teigrand einritzen. Den Kuchen weitere 40-45 Minuten bei 175 Grad backen, in der Form ausdampfen lassen. Auf einem Gitter erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.



RHABARBERKUCHEN MIT BAISER



Zutaten Rührteig

250 g Butter
100 g Zucker
100 g Farinzucker (feiner brauner Zucker)
½ TL gemahlener Zimt
2 Eier
3 Eigelb
250 g Mehl
70 g Hartweizengrieß oder Maisgrieß
2 gestrichenen TL Backpulver
1 kg Rhabarber

• Zutaten Baiser

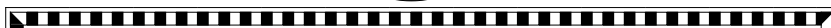
3 Eiweiß
100 g Zucker
50 g Mandelblätter

Zubereitung

Butter mit Zucker, Farinzucker und Zimt schaumig schlagen. Eier mit den Eigelben verquirlen, langsam unter die Buttermasse rühren und weiter aufschlagen. Mehl mit Grieß und Backpulver vermischen und unter die Masse geben. Auf ein gefettetes und mit Grieß bestreutes Blech streichen. Den Rhabarber waschen und die Enden abschneiden, die Fäden, falls vorhanden, entlang der Rhabarberstangen abziehen. Schälen muss man ihn nicht. In ca. fünf Millimeter dicke Scheiben schneiden und gleichmäßig auf der Masse verteilen.

Eiweiß mit Zucker über einem Wasserbad unter ständigem Rühren auf ca. 60°C erhitzen (falls Sie kein Thermometer zur Hand haben, halten Sie den Finger in das Eiweiß. Brennt die Hitze ein wenig, ist es die richtige Temperatur). Dann zu steifem Schnee schlagen und über den Rhabarber verteilen. Die Mandelblätter darüber streuen und den Kuchen bei 160°C Umluft 25 bis 30 Minuten backen.

Nach dem Backen 30 Minuten auskühlen lassen, in Stücke schneiden, vom Blech auf ein Gitter setzen und auskühlen lassen.



BUCHTELN MIT FRUCHTIGER FÜLLUNG UND FRISCHER VANILLESAUCE



Rezept Vorteig:

250 g Weizenmehl, Type 550
150 ml Wasser
25 g Hefe

Zubereitung

Zuerst Wasser und Hefe mischen, dann das Mehl dazu geben und alles etwa vier Minuten lang gut verkneten. Diesen Vorteig in der Schüssel lassen und abgedeckt etwa 40 Minuten ruhen lassen.

Rezept Buchtelteig:

Vorteig (s. o.)
250 g Weizenmehl, Type 550
40 g Zucker
100 g Butter
2 Eier
10 g Salz
200 ml Milch
als Gewürze etwas Vanille-Schote und Orangenabrieb

Zubereitung

Beginnend mit dem Mehl alle Zutaten der Reihe nach in die Knetschüssel auf den Vorteig geben und alles zusammen vier Minuten erst langsam und dann weitere vier Minuten im Schnellgang auskneten. Danach den Buchtelteig etwa 30 Minuten reifen lassen. In dieser Zeit ein- bis zweimal rund wirken. Den Teig zu kleinen Ballen zu etwa Kloßgröße von 50 Gramm formen. Mit dem Finger ein kleines Loch in die Buchtel machen und dieses mit Konfitüre, selbstgekochtem Pudding oder Pflaumenmus füllen. Das Loch anschließend gut verschließen, indem Sie den Teig über der Füllung zusammenkneifen. Die Buchteln in warme Butter tauchen und in einer Backform nebeneinander legen (etwa zehn Stück pro Form). Die Form abgedeckt etwa 50 Minuten ruhen lassen. Danach die Buchteln in der Form in den auf 190 Grad aufgeheizten Ofen geben und 20 bis 25 Minuten goldgelb abbacken. Sind die Buchteln fertig gebacken, bestreut man sie zunächst mit etwas Vanillezucker und danach mit etwas Puderzucker.



HIMBEERKUCHEN MIT MANDELN



Zutaten: 150 g Butter
4 Eier
225 g Zucker
¼ Tl Vanillemark
250 g Mascarpone (oder 40% Quark)
250 g Mehl
3 Tl Backpulver
200 g gemahlene Mandeln
1 Tl Zitronenabrieb
500 g Himbeeren
2 El Puderzucker

Zubereitung: Die weiche Butter mit Eiern, 200 g Zucker, Vanille und Mascarpone verrühren. Mit Mehl, Backpulver, Mandeln und Zitrone mischen. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Die Himbeeren darauf verteilen. Mit dem übrigen Zucker bestreuen.

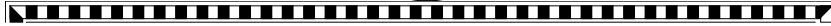
Bei 180 Grad ca. 25 Minuten backen. Anschließend mit dem Puderzucker bestäuben.
Statt Himbeeren kann auch ein anderes Obst genommen werden.



LUFTIGER KÄSEKUCHEN MIT JOHANNISBEEREN



- Für den Boden: 250 g Mehl
1 Prise Salz
1 Ei
1 - 2 El Zucker
100 g gekühlte Butter
Mehl zum Ausrollen, Fett für die Form
- Belag: 350 g schwarze Johannisbeeren
3 Eier
150 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Speisequark (20 %)
200 g Schmand
Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
- Zubereitung: Aus Mehl, Salz, Ei, Zucker und Butter einen Mürbeteig kneten und in Folie gewickelt 30 Minuten kühlen.
Den Teig ausrollen. Eine gefettete Tarteform damit auslegen und am Rand hochziehen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen. Die Hitze des Backofen auf 180 Grad reduzieren.
Für den Belag die Johannisbeeren waschen und mit einer Gabel von den Rispen lösen. Die Eier trennen. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Den Quark, Schmand und Zitronenabrieb unterrühren. Zum Schluss den Eischnee unterheben. Auf dem vorgebackenen Tarteboden einen Teil der Beeren verteilen. Die Quark-Schmand-Masse darübergießen und glatt streichen. Die restlichen Beeren über den Kuchen streuen.
Den Kuchen bei 180 Grad etwa 30 - 35 Minuten backen.



MADELEINE



Zutaten: 2 Eier
60 g Zucker
60 g Butter
60 g Mehl
¼ Vanilleschote

Zubereitung: Eier und Zucker schaumig rühren. Die weiche Butter zufügen und glatt verrühren.
Mehl und Vanille unterheben.
Die Schaummasse in die gefetteten Förmchen füllen. Dabei die Förmchen nur zu zwei Drittel füllen.
10 Minuten bei 220° C backen.

Diese Masse reicht für ca. 12-13 Madeleines.



ZWETSCHGEN IM RÜHRTEIG

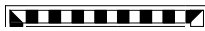


Zutaten: 500 g Zwetschgen (oder mehr)
1 Prise Salz
4 Eier
150 g Zucker
160 g weiche Butter
1 Pck. Vanillezucker
250 g Mehl
2 Tl Backpulver
5 El Sahne (oder Milch)

Zubereitung: Salz, Zucker und Butter mit den Quirlen des Handrührgeräts sehr cremig rühren. Eier einzeln unterschlagen. Mehl und Backpulver abwechselnd mit der Sahne rasch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform streichen. Zwetschgen waschen, halbieren und auf den Teig setzen.
Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca 50-55 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben und lauwarm (evtl. mit Sahne) servieren.



REISWAFFELN



Zutaten

200 g Hom Mali, geschälter Langkornreis *
250 g Mehl
125 g Mascobado-Zucker *
1 Tasse Milch
1 Tasse Mineralwasser
4 Eier
50 g Butter

Alle mit * gekennzeichneten Zutaten aus Fairem Handel

Reis in Salzwasser kochen, Butter in den warmen Reis geben.

Nach dem Abkühlen die anderen Zutaten unterrühren. Waffel wie gewohnt im Waffeleisen backen.

Anmerkung:

Dieses Rezept stammt aus dem Kochbuch "Geschmack finden am Fairen Handel und Regionalem Einkauf" vom Katholischen Deutschen Frauenbund Trier. Seitdem ich auf dieses Waffelrezept gestoßen bin, kommen bei uns nur noch Reiswaffeln ins Waffeleisen. Wir haben diese Waffeln auf schon auf einigen Aktionen unserer Eine-Welt-Gruppe gebacken und sie sind immer sehr gut angekommen.

Nach einem Rezept von Annette Herzog



SCHOKO-KEKSE

DR. OETKER REZEPT



Zutaten: 200 g Weizenmehl
1 Msp. Dr. Oetker Original Backin
1 geh. EL Dr. Oetker Kakao
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Natürliches Orangenschalen-Aroma
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Weihnachts-Aroma *
125 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln
125 g weiche Butter oder Margarine
1 Ei (Größe M)
Konfitüre (leicht säuerlich)
Puderzucker

Zubereitung von Plätzchen mit Konfitüre:

Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knetaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Kugeln formen und eine Vertiefung eindrücken. Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen. Kugeln auf Backpapier setzen, mit einem Löffel Konfitüre in die Vertiefung geben. Dann bei 180° C backen. Backzeit: ca. 15 Minuten.

Zubereitung von Schoko-Kipferln:

Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Alles mit einem Mixer (Knetaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in bleistiftdicke Rollen von ca. 7 cm formen, dabei die Enden etwas dünner rollen. Röllchen hörnchenförmig auf das Backpapier legen.

Dann bei 180° C backen. Backzeit: ca. 12 Minuten.

Nach dem Backen mit Puderzucker bestreuen.

*Dieses Aroma gibt es nur zur Adventszeit.



LEBKUCHEN-BROWNIE



Zutaten: 200 g Halbbitter- Kuvertüre
250 g Butter
5 Eier (Größe M)
250 g Zucker und ca. 30 g Zucker zum Ausstechen
1 TL flüssiges Vanillearoma
1-2 TL Lebkuchengewürz
Salz
220 g Mehl
200 g gemahlene Haselnüsse
3 EL Puderzucker

Zubereitung: Backofen auf 180 Grad (Umluft: nicht geeignet) heizen. Kuvertüre hacken, mit der Butter in einem Topf bei kleiner Hitze zerlassen. Eier mit 250 g Zucker, Vanillearoma, Gewürz und 1 Prise Salz in mindestens 8 Minuten dickcremig rühren. Erst die Kuvertüremischung, dann Mehl und Nüsse unterrühren, Teig auf ein mit Backpapier belegtes, tiefes Blech (30 x 40 cm) streichen oder in eine große eckige Auflaufform (mit Papier ausgelegt) einfüllen. Im Ofen auf der mittleren Schiene ca. 18 Minuten backen. Teig etwas abkühlen lassen, auf ein zweites Backpapier stürzen. Aus dem warmen Kuchen mit in Zucker getauchten Sternausstechern (verschiedene Größen) Sterne ausstechen. Mit Puderzucker bestäuben. Ergibt ca. 25 Stück
Haltbarkeit: 1 Woche (kühl lagern!)

Schnelle Dessert-Idee

Aus dem, was beim Ausstechen übrig bleibt, wird im Nu ein tolles Dessert:
Mit Vanillequark (im Kühlregal) und Schattenmorellen (aus dem Glas) in Gläser schichten, fertig.



APFEL-KÄSEKUCHEN MIT VANILLESTREUSEL



Zutaten:

- Boden:** 20g Butter zum Fetten
3 Eier
1 Prise Salz
50 g Zucker
100 g weiche Butter
125 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
5 EL H-Milch, 1,5 %
- Creme:** 200 g Creme fraiche, Classic
500 g Frischkäse, Doppelrahmstufe
3 Eier
50 g Zucker
40 g Speisestärke
2-3 Äpfel (süß-sauer)
- Streusel:** 75 g weiche Butter
50 g Zucker
2 Packungen Vanillinzucker
175 g Weizenmehl
1 Ei
Puderzucker zum Bestäuben

- Zubereitung:** Boden der Springform (26er) fetten und Backofen auf 175 ° C Ober-/ Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker in eine Rührschüssel geben und schaumig schlagen. Die Butter hinzugeben und rühren, bis eine cremige Masse entsteht. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zum Teig geben. Milch hinzufügen. Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und unter die Teigmasse heben. Den Teig in die Form geben, glatt streichen und für ca. 12 Minuten in den Backofen (unteres Drittel) schieben.
- In der Zwischenzeit Frischkäse, Creme fraiche und Eier miteinander vermengen. Zucker sowie Stärke hinzufügen und zu einer glatten Masse verrühren. Die Frischkäse-Masse auf dem fertigen Boden verteilen und erneut für ca. 15 Minuten bei gleicher Temperatur backen.
- Das Mehl für die Streusel in eine Schüssel geben. Die Butter. Den Zucker, Vanillinzucker und das Ei zum Mehl geben. Die Masse mit den Händen grob verkneten, bis Streusel entstehen.
- Äpfel schalen und abreiben. Den Abrieb auf die Käse-masse verteilen, mit den Streusel bedecken und für 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.



JOGHURT-TORTE



Zutaten: Für 1 Springform (Ø 26 cm)
Böden 300 g Mehl
150 g Zucker
100 g kalte Butterwürfel
1 Ei
1 TL Backpulver
Füllung 750 g Joghurt (3,5 %)
Saft und Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
100 g Puderzucker
8 Blatt weiße Gelatine
400 ml Sahne
Johannisbeergelee zum Bestreichen der Böden
Zum Garnieren Zitronenmelisse, Zitronenzesten

Zubereitung:

Für die Böden: alle Zutaten mit 1 bis 2 EL Wasser rasch zu einem glatten Teig verkneten. Zur Kugel formen und abgedeckt 1 Stunde kalt stellen. Den Backofen auf 175° Grad vorheizen. Den Boden der Form mit Backpapier auslegen. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen. Nacheinander 3 Böden backen. Dafür jeweils 1 Portion auf Backpapier ausrollen. Den Teig in die Form legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Böden nacheinander im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad je 10 bis 15 Minuten goldbraun backen. Sofort nach dem Backen aus der Form lösen. Alle Böden auskühlen lassen.

Für die Füllung den Joghurt mit Zitronensaft und -abrieb und Puderzucker glatt rühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Leicht ausdrücken und vorsichtig erwärmen, bis sie sich auflöst. 2 bis 3 EL der Joghurtmasse in die Gelatine rühren. Dann diese rasch unter die restliche Joghurtmasse rühren. Kalt stellen und stocken lassen. Die Sahne steif schlagen. Vorsichtig unter die gestockte Masse heben.

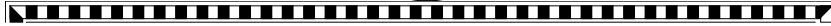
Zum Fertigstellen den unteren Boden dünn mit Gelee bestreichen. Darauf etwa ein Drittel der Creme geben und glatt streichen. Den 2. Boden auflegen. Dünn mit Gelee bestreichen. Ein Drittel der Creme darauf verteilen. Den 3. Boden aufsetzen. Mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Zum Garnieren die Zitronenmelisse waschen, trocken schütteln und einige Blättchen abzupfen. Die Torte mit Blättchen und Zesten garniert servieren



SCHOKOBODEN MIT QUARK-SAHNE-FÜLLUNG



- Zutaten: für 1 Backblech
- Boden 150 g Zartbitterschokolade
200 g weiche Butter
170 g Zucker
4 Eier
100 g Mehl
2 Tl Backpulver
125 g gemahlene Mandeln
- Füllung 6 Blatt Gelatine
250 g Magerquark
150 g Zucker
Saft und Abrieb von einer unbehandelten Zitrone
500 ml Sahne
- Belag 2 kg frische Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
2 El Zucker
250 ml Apfelsaft
- Zubereitung: Den Backofen auf 180° C Ober-/Unterhitze vorheizen.
- Für den Boden die Schokolade reiben. Die Butter mit dem Zucker weißschaumig rühren. Nach und nach die Eier cremig unterrühren. Das Mehl mit Backpulver, Mandeln und Schokolade mischen und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen. Den Boden auskühlen lassen.
- Für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Quark mit Zucker, Zitronensaft und – abrieb verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und vorsichtig erwärmen, bis sie sich auflöst. Ein wenig abkühlen lassen und etwas von der Quarkmasse rasch unterrühren. Danach zügig unter die restliche Quarkmasse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Quark-Sahne-Mischung auf den ausgekühlten Boden geben und glatt streichen. 2—3 Stunden kühl stellen.
- Für den Belag die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und die Kelchblätter entfernen. Erdbeeren vierteln und auf die Creme geben. Tortengusspulver und Zucker in einem Topf vermischen. Nach und nach mit kaltem Apfelsaft verrühren. Unter Rühren zum Kochen bringen. Kurz aufkochen lassen und den Guss zügig mit einem Esslöffel auf den Früchten verteilen. Abkühlen lassen.



LIEBESGRÜBCHEN



Zutaten: 175 g Mehl
65 g Zucker
1 Packung Vanillezucker
2 Eigelb
125 g Butter
für die Füllung Johannisbeergelee

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten und kühlstellen. Anschließend den Teig in kleine Kugeln formen, mit einem mehlbestäubten Holzlöffelstiel eine Vertiefung eindrücken und etwas Gelee hineingeben. Auf einem gefetteten Blech hellgelb abbacken.

Backen. 10-12 Minuten bei 180 °C



SPRITZGEBÄCK



Zutaten: 250 g Zucker
2 Vanillezucker
3 Eigelb
250 g Butter
500 g Mehl
1 El Milch
2 gestrichene Tl Backpulver
Zartbitterschokolade

Zubereitung: Aus den Zutaten einen Mürbeteig bereiten und kühlstellen. Anschließend durch den Fleischwolf (mit Aufsatz für Spritzgebäck) drehen.

Backen. Ca. 10 Minuten bei 180 °C
Mit Schokolade verzieren.



ERDBEEREN AUF MANDELTARTE



Zutaten

- Teig: 125 g Butter
Salz 80 g Puderzucker
1 Ei
250 g Mehl
Hülsenfrüchte zum Blindbacken
50 g Erdbeerkonfitüre
- Mandelcreme: 150 ml Milch
375 g Sahne
40 g Zucker
20 g geröstete Mandelblättchen
4 Blatt Gelatine
1 Eigelb
3-4 EL Mandelsirup
- Belag+Guss: 500 g Erdbeeren
Guss nach Packungsanweisung „roter Tortenguss“

Für den Teig die Butter, Prise Salz und Puderzucker verrühren, Ei und Mehl zugeben und zu einem geschmeidigen Teig kneten. In Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank kühl stellen.

Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ca. 3 mm dünn und ca. 26 cm im Durchmesser ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Einen geschlossenen Springformrand locker auf den Teig setzen (überstehenden Rand nicht abschneiden). Backpapier in die Springform legen und Hülsenfrüchte einfüllen. Im 160° C heißen Backofen 15 Minuten vorbacken, Papier und Hülsenfrüchte entfernen und weitere 8-10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und noch warm passend zum Formrand ausschneiden. Konfitüre leicht erwärmen und den Teigboden damit ganz dünn bestreichen.

Für die Creme die Milch mit 125 ml Sahne, Zucker und den gerösteten Mandeln aufkochen, vom Herd nehmen und 15 Minuten ziehen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandelmilch durch ein Sieb in eine runde Schüssel geben. Eigelb zugeben und glatt rühren. Die Masse im heißen Wasserbad unter Rühren 8-10 Minuten erhitzen, bis sie cremig gebunden ist. Durch ein Sieb in einen anderen Topf gießen und die Gelatine darin auflösen. Kalt stellen, bis die Creme nur ganz leicht zu gelieren beginnt. Restliche Sahne steif schlagen, unter die Creme heben. Mit dem Mandelsirup würzen. 10 Minuten kalt stellen. Erdbeeren waschen, putzen und auf Küchenpapier gut abtropfen lassen. Creme in den Formrand auf dem Mürbeteigboden füllen.

Erdbeeren mit der flachen Seite leicht in die Creme drücken, kalt stellen. Guss nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss auf den Erdbeeren verteilen und erneut kalt stellen.

Springformrand vorsichtig lösen, in Stücke schneiden und servieren.

MIT LIEBE GENIESSEN



ERDBEER-EISTORTE MIT BAISER



Für das Schokoladeneis:

150 g Zartbitter Couverture (50%)
2 Eigelb
1 Ei
40 g Zucker
2 EL Cognac
150 ml Sahne

Für das Erdbeereis:

500 g Erdbeeren
3 Eier
3 EL Zitronensaft
60 g Zucker
500 ml Sahne
2 EL Vanillezucker

Baiser selbst herstellen:

2 Eiweiß
150 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Tl Zitronensaft

Außerdem: 1 Springform von 28 cm Durchmesser

2 Eiweiß schaumig rühren, langsam den Zucker einrieseln und den Zitronensaft dazugeben. Masse auf Backpapier streichen (möglichst Kreisform) und bei 100° C trocknen (ca 3 Stunden).

Für das Schokoladeneis die Couverture grob hacken und über einem heißen Wasserbad schmelzen. Die Eigelbe mit Ei, Zucker und Cognac in einer Schüssel (am besten aus Metall) verquirlen. Creme über dem heißen Wasserbad (nicht zu heiß werden lassen!) dicklich aufschlagen. Vom Herd nehmen, geschmolzene Couverture unterrühren und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Sahne steif schlagen und unterheben. Boden der Springform mit Backfolie auskleiden und Schokocreame einfüllen, glatt streichen und ca. 2 Stunden anfrieren lassen.

Für das Erdbeereis die Erdbeeren vorsichtig waschen, putzen, würfeln und fein pürieren. Eier trennen. Die Eigelbe mit Zitronensaft und der Hälfte des Zuckers verquirlen und über einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen. Vom Herd nehmen und weiterschlagen, bis die Masse abgekühlt ist. Erdbeermark unterrühren. Sahne mit dem restlichen Zucker und Vanillezucker steif schlagen und unterheben. Eiweiße steif schlagen und ebenfalls unterziehen. Baiser auf das Schokoladeneis legen, dann die Erdbeermasse auf dem Baiser glatt streichen und mindestens weitere 4 Stunden gefrieren lassen. Torte etwa 10 Minuten vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen, aus der Form lösen. Mit Erdbeeren, Schlagsahne und Erdbeeren dekorieren.



ERDBEERTORTE MIT PUDDINGCREME



Für die Obstbodenform (Ø 28 cm):

etwas Fett
etwas Weizenmehl

Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine
100 g Puderzucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillezucker
1 Ei (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
2 EL Milch

Zum Bestreichen:

50 g Dr. Oetker Kuvertüre Weiß

Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Puddingpulver Vanille
80 g Zucker
400 ml Milch
1 Ei (Größe M)
500 g Erdbeeren
200 g kalte Schlagsahne
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Tortenguss rot
40 g Zucker
250 ml Wasser

Vorbereiten: Form fetten und mehlen. Backofen vorheizen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C

Rührteig:

Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Bourbon Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Ei etwa 1/2 Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in der Form verstreichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: unteres Drittel Backzeit: etwa 20 Min.

Bestreichen:

Kuvertüre grob hacken und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Boden in der Form 5 Min. stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mit der Kuvertüre bestreichen und erkalten lassen.

Belag:

Puddingpulver mit Zucker, 6 EL Milch und Ei verrühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Puddingpulver einrühren. Alles unter Rühren mind. 1 Min. kochen. Pudding in eine Rührschüssel geben, die Oberfläche mit Frischhaltefolie luftdicht abdecken und erkalten lassen. Erdbeeren waschen und putzen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Kalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) glatt rühren, Sahne unterheben und auf dem Tortenboden verstreichen. Mit den Erdbeeren belegen.

Guss:

Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Pinsel die Erdbeeren damit bestreichen. Den restlichen Guss von der Mitte aus über die Erdbeeren geben.



SCHOKOKEKSTORTE MIT ERDBEEREN



Zutaten für eine Springform:

- 450 g Oreo-Kekse
- 150 g Butter (geschmolzen)
- 600 g Frischkäse
- 300 g Naturjoghurt[®]
- 7 Blatt Gelatine weiß
- 80 g Zucker (je nach Geschmack)
- 2 Päckchen Vanillinzucker
- Ca. 4 El Erdbeerlikör
- 1 kg frische Erdbeeren
- 1 Päckchen Tortenguss (rot)

Die kompletten Kekse im Mixer zerkleinern, die geschmolzene Butter dazu gießen und alles nochmals gut durchmixen. Die Keksmasse in einer Springbackform verteilen, festdrücken und für mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für die Käsecreme den Frischkäse mit dem Joghurt vermischen. Die Gelatine im Wasser auflösen. Likör mit einem Schuss Zitrone erhitzen und dann die aufgelöste Gelatine einrühren. Diese Mischung in die Frischkäsemischung geben. Die Masse zügig verrühren. Die Creme auf dem Keksboden verteilen, glatt streichen und kurze Zeit in den Kühlschrank stellen.

Die Erdbeeren waschen und putzen. Die Enden leicht kappen, damit die Früchte auf der Torte gut stehen. Den roten Tortenguss nach Anleitung zubereiten. Den Guss mit einem Esslöffel über die Erdbeeren geben, so dass jede Frucht benetzt ist. Nach ca. 15 Minuten Abkühlzeit kann die Torte angeschnitten werden.

