KUCHEN PLÄTZCHEN NACHSPEISEN

A

Apfelkuchen

T E S T E N

75g Zucker, Schale und Saft einer unbehandelten Zitrone,
1 Zimstange,
2 EL Limoncello, 500g oder mehr Äpfel

Teig: 200g weiche Butter, 150g Zucker, 4 Eier, Schale von unbehandelter Zitrone,
200g Mehl, 2 TL Backpulver, Semmelbrösel für die Form,
Puderzucker zum Bestäuben

200ml Wasser mit dem Zucker, Limoncello, Zitronensaft, -schale und der Zimstange aufkochen und vom Herd nehmen.

Äpfel in dünne Spalten schneiden und in den Zitronensud geben. Noch einmal aufkochen und ca. 3 min ziehen lassen. Wieder auskühlen lassen.

Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Eier und die geriebene Schale von einer Zitrone dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver dazusieben und unterarbeiten.

Die Hälfte des Teiges in Backform geben. Die abgetropften Apfelscheiben auf den Teig geben und den restlichen Teig darüber verteilen.

Unterste Einschubleiste ca 40 min bei 175° backen

AMERIKANER

100g Butter
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Eier
1 Pr. Salz
3 EL Milch (evtl. etwas mehr)
1 Packchen Vanillepuddingpulver
250g Mehl
3 gestr. TL Backpulver
Milch zum Bestreichen

Guß:
100g Puderzucker, Zitronensaft

Butter schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier, Salz und mit Milch angerührtes Vanillepuddingpulver dazugeben. Masse gut schlagen. Mit Mehl und Backpuler mischen. Der Teig muss fest sein.

Backblech mit Backpapier auslegen und mit dem Esslöffel den Teig aufs Blech geben.

160° Umluft – 15 bis 20 min backen.
Nach 10min Backzeit, die Amerikaner mit Milch bestreichen und fertig backen.

Apfeltarte (Quark Blätterteig) T E S T E N

125g Mehl
1 Pr. Salz, 125g kalte Butter 125g Magerquark

Belag
2 Eier, 50g Puderzucker, 200g Crème fraîche oder Schmand
1 EL Zitronensaft
800g säuerliche Äpfel
1-2 EL Aprikosenkonfitüre
1 EL Pinienkerne
Puderzucker zum Bestäuben

Mehl mit Salz auf die Arbeitsfläche geben. Kalte Butter in Flöckchen und Quark dazugeben. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Auf gut bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen. Teig in eine gefettete Tart-Form geben und einen 2 cm hohen Rand formen. Teig in der Form kühl stellen.

Ofen auf 200° vorheizen. Eier mit Puderzucker mischen und schaumig rühren. Crème fraîche oder Schmand und Zitronensaft unterrühren.
Äpfel waschen, schälen und vierteln und dann in drei Spalten schneiden. Die Hälfte der Creme auf den Teigboden gießen. Apfelspalten ringförmig und dachziegelartig überlappend darauf verteilen. Restliche Creme darüber geben. 15 min backen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Nach 15 min die Äpfel damit bestreichen. Pinienkerne darauf streuen, mit Puderzucker bestäuben. Kuchen in weiteren 10-15 min fertig backen

Apfeltarte schnell

Äpfel in Spalten schneiden
Butter in einer ofenfesten Pfanne schmelzen, ca. 2 EL Zucker karamelisieren, dann die Äpfel zugeben und dünsten.

Fertigblätterteig über die Äpfel decken und bei ca. 200° im Backofen 15-20min backen

Apfelkuchen

10g Hefe
6 EL lauwarme Milch, 20g Zucker, 1 Pr Salz, 125g Mehl, 20g Butter

Belag:
750g Äpfel, 2 el Zucker, ½ TL Zimt
Guss:
2 Eigelb, 75g Zucker, 50g Mehl, 1/4l saure Sahne,
2 Tropfen Zitronenbacköl, 2 Eiweiß

Hefeteig herstellen, 30min gehen lassen, dann in der Form nochmal 20 min gehen lassen.

Äpfel in Spalten schneiden und mit Zucker und Zimt mischen. Von außen nach innen auf den Teig legen. Für den Guss Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Mehl, saure Sahne und Zitronenbakcöl kräftig unterrühren. Eiweiß steif schlagen und locker unter die Masse ziehen. Den Guss über die Äpfel geben.

Im vorgeheizten Backofen auf zweiter Schiene von unten bei 180° ca 40 min backen.

Apfelringe getrocknet

REZEPT: ZUTATEN
2 TL Salz
100ml Zitronensaft
3 kg Kochäpfel

In einer großen Schüssel Salz und Zitronensaft in 1,5 l Wasser verrühren. Die Äpfel schälen und das Kerngehäuse ausstechen (am besten nur mit kleinen Mengen arbeiten, da sich die Äpfel sonst leicht verfärben).

Nun die Äpfel in ca. 5 mm dicke Ringe schneiden, in die Zitronensaftlösung legen und mindestens 10 Minuten darin einweichen lassen.

Anschließend die Ringe zum Abtropfen mit einem Schaumlöffel auf Küchenpapier legen und trockentupfen. Anschließend in einer Lage auf Kuchengitter verteilen, die mit einem doppelgelegten Mulltuch bedeckt sind.

Die Kuchengitter mit den Apfelringen in den kalten Backofen schieben, und die Temperatur auf 50oC einstellen. Sobald diese Temperatur erreicht ist, eine Gabel oder einen Löffel zwischen Backofen und Ofentür klemmen, damit der Backofen einen Spalt offen bleibt.

Dann die Temperatur auf 60oC erhöhen und die Apfelringe 4 bis 5 Stunden trocknen lassen (wenn man die Äpfel zusammendrückt, dürfen sie keine Feuchtigkeit mehr ausscheiden, sollten aber dennoch weich und biegsam sein).

Die Früchte einige Stunden vollständig abkühlen lassen und in Glasbehälter geben, die mit Wachspapier ausgeschlagen sind. Ergibt 900g.

Diese Trocknungsmethode eignet sich für Äpfel, Birnen, Pfirsiche und Aprikosen. Die Dörrfrüchte können Sie entweder in getrockneter Form genießen oder in Wasser, Fruchtsaft und Wein einlegen und zu einem Kompott verarbeiten.

GEBACKENE APFELRINGE MIT VANILLEEIS

1 säuerlichen Apfel
½ Zitrone
1 EL Rum
1 Prise Salz
20 g Zimt
100 g Mehl
8cl Weißwein
1EL ÖL
1 Ei
10 g Zucker
etwas Backfett
etwasPuderzücker
2 Kugeln Vanilleeis

1. Apfel schälen. Kerngehäuse ausstechen, die Frucht in 1cm dicke Ringe schneiden mit Zitronensaft und Rum beträufeln, sowie mit Zimt und Zucker bestreuen.
2. Backfett in einen Topf hoch erhitzen (ca. 170°)
3. Mehl, Ei, Weißwein, Öl und Zuckerfür den Ausbackteig miteinader vermengen.
4. Apfelringe in den Ausbackteig tauchen und im Fett goldbraun ausbacken.
   Abtropfen lassen und mit Puderzucker bestreuen.
5. Apfelringe mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

ROSAS Apfelkuchen

5 große Äpfel (ca. 800g), Zitronensaft, 2 Eier,
200g Zucker, 1 P Vanillezucker, 100g flüssige Butter,
100g Mehl, 1 gestr. TL Backpulver, 1/10 l Milch
Puderzucker

Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln.

Alle übrigen Zutaten in einer Schüssel miteinander verrühren. Apfelscheiben untermischen.

Die Masse in eine Sprigform gießen und bei 200° 55-60 min bakcen, bis der Kuchen golden und wirklich durchgebacken ist.

Lauwarm mit Puderzucker bestreut essen.

APFELKUCHEN MIT MARZIPANGUSS

200g Mehl, 100g Butter, 60g Zucker, 1 Ei, 1 Prise Salz

750g Äpfel, Saft einer Zitrone, 50g Marzipan, 4 cl Amaretto, 3 Eier, 2 EL Zucker, 250g Creme fraiche

Aus Mehl, Butter, Zucker, Ei und Salz schnell einen Mürbeteig kneten.
¾ des Teiges als Boden 15 min vorbacken bei 200° - auskühlen lassen, dann mit dem restlichen Teig den Rand der Springform auskleiden.

Äpfel achteln, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Mürbeteig setzen.

Marzipan mit Amaretto glattrühren, Eier mit Zucker und Creme fraiche vermengen und alles zusammen verrühren und über die Äpfel gieén.

Im vorgeheizten Ofen 50-60 min backen.

AMEISENKUCHEN

120g weiche Butter, 100g Zucker, 1 Prise Salz,
3 Eier, 1 große Löffel Zitronensaft,
240g Mehl, 1 TL Backpulver, 60g Creme fraiche,
50g Schokostreusel

Butter, Zucker und Salz sehr cremig rühren.
Dann nach und nach die Eier und den Zitronensaft dazugeben.
Mehl mit Backpulver mischen und in kleinen Portionen untermischen. Zum Schluss die Creme fraiche und die Schokostreusel dazu.

Den Kuchen ca. 40 – 60 min bei 180° bakcen.

Mit Zitronenguss bestreichen.
(Puderzucker mit Zitronensaft)

APFELKUCHEN mit Quark

Teig:
125g Butter, 125g Zucker, 1 P Vanillezucker, 1 Prise Salz,
2 Eier, 200g Mehl, 1 geh. TL Backpulver

Belag:
500g Magerquark, 150g Zucker, 1 P Vanillezucker,
150g Butter, 2 Eigelb, 1 Eiweiß, 100g Speisestärke,
1250 mürbe Äpfel

Zum Bestreuen:
50g Zucker, 2 TL Zimt

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben. Mehl und Backpulver esslöffelweise dazugeben. Teig auf Backblech geben und bei 200° 15min bakcen.

Für den Belg Quark, Zucker, Vanillezucker, Butter und Eigelb cremig rühren.
Eiweiß steif schlagen. Auf die Quarkmasse geben, darüber die Speisestärke und alles mischen.

Äpfel in dünne Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen, darüber die Quarkcreme streichen. Mit den restlichen Apfelstücken belegen. Dann weitere 60 min bei 180° bakcen.

Den Kuchen noch warm mit der Zucker-Himt-Mischung bestreuen.

B

BUTTERGEBÄCK

5 Eigelb
280g Zucker
250g Butter
500g Mehl
1 P Vanillezucker

Butter und Zucker schaumig rühren, dann nacheinander Eigelb einrühren, Mehl unterheben.
1 Stunde kühl stellen.
Zwischen Folien ausrollen

BUTTERSTERNE

200 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eigelb
Schale einer Zitrone, ½ TL Macis (Muskatblüte)
400 g Mehl
3-4 EL Sahne
Hagelzucker

Butter, Zucker und 5 Eigelb in der Küchenmaschine sehr lange schlagen, bis eine dicke, fast weiße Creme entstanden ist. Mit Zitronenschale und Macis würzen. Schließlich rasch das Mehl einarbeiten. Den Teig in zwei Portionen teilen, zu einer Rolle formen und in eine Plastiktüte packen. Im Kühlschrank über Nacht kalt stellen.

Erst am nächsten Tag die Teigrollen jeweils halbzentimeterdick, also auf keinen Fall zu dünn, ausrollen. Sterne ausstechen. Das restliche Eigelb mit Sahne verquirlen, die Sterne damit einpinseln, Hagelzucker aufstreuen. Bei 100 Grad (Umluft) eine halbe Stunde backen

BIENENSTICH

4 Eier
150g Zucker
10g Vanillezucker
120g Mehl
2 TL Backpulver
100 g gehobelte Mandeln
Mandelblätter
2 TL Zucker
20g Butter
1 Paket Paradiescreme Vanille
400g Sahne

Die Eier, 75 g Zucker und Vanillezucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Mixer mindestens 6 Min. lang schaumig rühren. Dann das mit Backpulver gemischte Mehl portionsweise unterrühren.

Die Mandeln fein mahlen und ebenfalls in den Teig rühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen.

Dann im vorgeheizten Ofen bei 170° auf der mittleren Schiene ca. 10 Min. lang backen.

In der Zwischenzeit Butter schmelzen und mit Zucker und Mandeln vermischen. Nach den 10 min auf den Teig geben und weitere 25 min backen lassen.

Wenn der Bienenstich kalt ist, den Boden einmal in der Mitte quer durchschneiden. Die Paradiescreme (Vanillepudding ohne Kochen) mit der Sahne in eine Rührschüssel geben und in ca. 3 Min. cremig rühren. Die Vanillecreme auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauf legen. Dieser Kuchen schmeckt am besten frisch.

WESTERWÄLDER BUTTERKUCHEN

1 Becher Sahne à 250g
1 Becher Zucker
1 P. Vanillezucker
4 Eier

verrühren

2 Becher Mehl
1 P. Backpulver
1 Prise Salz
löffelweise unterrühren

10 min auf 180° backen

125g Butter zerlassene1 Becher Zucker, 1 P. Vanillezucker, 4 EL Milch, 200g gehobelte Mandeln drunter mischen,
auf den gegarten Kuchen streichen und nochmals 10 min backen.

BIBIS BRAUSEKUCHEN

4 Eier, 1 ½ Tassen Zucker, 3 Tassen Mehl, 1 Tasse Öl, 1 Tasse Fanta, 1 P Vanillezucker, 1 P Backpulver

Alle Zutaten mischen und gut verrühren. In Muffinsform geben und bei ca. 180° 15 min backen.

Verzieren

C

CLAFOUTIS

125g Mehl, 1 Prise Salz, 3 Eier, 50g Puderzucker,
200ml Milch, 100g Crème fra°iche, 500g Sauerkirschen,
evtl. 1 TL feiner Kristallzucker

Teig:
Zutaten verrühren und 15 Min quellen lassen. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete Tarte-Form füllen. Die abgespülten und abgetrockneten Krischen darauf verteilen. Restlichen Teig darüber geben.

Bei 180° Umluft ca. 45 min bakcen. Evtl. mit Zucker (und Zimt) bestreuen

CREPES

125g Mehl
2 Eigelb, 1 Ei
knapp 1/8l Milch
knapp 1/8l Sahne
abg. Schale einer viertel Zitrone
50g zerlassene Butter

Eier mit Milch und Sahne verrühren. Mit den restlichen Zutaten vermischen. Etwa 5min stehen lassen.

Die Crepes dann nacheinander backen nach Belieben servieren.

CANTUCCI di PRATO

4 Eier, 500g Zucker, 500 g Mehl, 1 Prise Salz, ½ TL Backpulver, 250g Mandeln

Die Eier schaumig rühren, dann den Zucker hineinrieseln.
Das Mehl rasch einarbeiten mit dem Mehl und dem Backpulver.

Die Mandeln unter den Teig mischen.

2 Rollen mit einem Durchmesser von etwa 3 cm formen. Die Rollen etwas flach drücken. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech setzen und im Backofen in etwa 8 min blass und hell backen bei 150°.

Die Rollen etwas auskühlen lassen und schräg in gut zentimeterdicke Scheiben schneiden. Die Scheiben bei 175° backen, bis die Oberfläche sanft gebräunt ist.

D

E

ERDBEE MASCARPONE TORTE

Füllung

- 200 g Mascarpone
- 80 g Zucker
- 200 g Quark
- 80 ml Amaretto
- 400 ml Sahne
- 20 g gemahlene Gelatine
- 80 ml kaltes Wasser
- 250 g Erdbeeren
- 50 g dunkle Kuvertüre

Zutaten für den Mürbeteig:

- 25 g Zucker
- 50 g Butter
- 75 g Mehl
- 1 TL Zitronensaft

Zutaten für den Biskuitteig:

- 6 Eier (Zimmertemperatur)
- 240 g Zucker
- 150 g Speisestärke
- 120 g Mehl

Belag

- ca. 750 g Erdbeeren
- 2 Päckchen Tortenguss
- 450 ml klarer Apfelsaft
- 60 g Zucker
- 100 ml Sahne
- 150 bis 200 g gehobelte Mandeln

Für den Mürbeteig alle Zutaten miteinander verkneten und zu einer glatten Kugel formen. Die Teigkugel in Folie einwickeln und etwa eine halbe Stunde in den Kühlschrank legen.

Für den Biskuitteig Eier und Zucker so lange rühren, bis eine cremige, weiße Masse entstanden ist. Speisestärke und Mehl darüber sieben und kurz unterziehen. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Einen Springformboden (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen, den Biskuitteig hinein gießen und ca. 30 Minuten backen, bis er goldgelb ist. Anschließend den Mürbeteig in eine Springform (26 cm Durchmesser) drücken und ca. 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Mandeln auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Die Mandeln im ausgeschalteten Ofen in der Resthitze leicht bräunen und nach etwa 10 Minuten herausnehmen und abkühlen lassen. Den ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden, so dass drei Lagen entstehen. Die oberste Lage einfrieren und anderweitig verbrauchen. Die Kuvertüre vorsichtig schmelzen. Den erkalteten Mürbeteigboden mit einem Pinsel mit der Kuvertüre bestreichen. Die unterste Lage Biskuit sofort darauf setzen und einen flexiblen Tortenring darum spannen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen, das Grün entfernen und die Früchte abtrocknen lassen. In einer Rührschüssel Mascarpone und Quark mit Zucker und Amaretto glatt rühren. Die gemahlene Gelatine in den 80 ml Wasser etwa zwei Minuten einweichen, dann vorsichtig erhitzen, damit sich die Gelatine auflöst. Die aufgelöste Gelatine unter Rühren zur Creme geben. Die Sahne steif schlagen und mit dem Schneebesen unterziehen. Dann zwei Drittel dieser Creme in die Tortenform gießen. Die Oberfläche glatt streichen und die ganzen Erdbeeren darauf setzen. Die zweite Lage Biskuit darauf setzen und andrücken, so dass die Früchte in der Creme versinken. Die restliche Creme darauf gießen und glatt streichen. Die Torte für mindestens zwei Stunden in den Kühlschrank stellen (besser länger, so dass die Creme ganz fest werden kann). Währenddessen die Erdbeeren für den Belag waschen, putzen und trocknen. Zum Schluss die Erdbeeren halbieren und auf der Torte anordnen. Den Tortenguss mit Zucker und Apfelsaft aufkochen und mit einem Pinsel auf den Erdbeeren verteilen. Während der Tortenguss fest wird, die Sahne schlagen. Den Tortenring mit einem Messer lösen und abnehmen. Die Torte seitlich rundherum dünn mit der Sahne einstreichen und die gebräunten Mandeln auf die Sahne geben.

F

FLOCKENSAHNETORTE T E S T E N

Streusel:

- 150 g Butter
- 100 g Zucker
- 180 g Mehl
- 1 Prise Salz
- ein wenig Vanille- und Zitronenaroma
-

Zubereitung
Die Butter auflösen, in eine Rührschüssel gießen, die restlichen Zutaten dazu geben und alles zusammen zu einem lockeren Teig kneten.

Brandmasse für die Böden:

- 200 g Wasser oder Milch
- 70 g Butter oder Margarine
- 1 TL Zucker
- ½ TL Salz
- 140 g Mehl
- 200 g Eier (ca. 4 ganze Eier mittlerer Größe)

Zubereitung:
Wasser, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Das Mehl einrühren und solange auf dem Herd mit einem Holzlöffel im Topf rühren, bis sich der Teig vom Boden löst (=abrösten). Danach den Teig in eine Schüssel geben und abkühlen lassen. Nun nach und nach die Eier mit einer Küchenmaschine/Handmixer unter den Teig rühren, bis dieser eine feste aber noch streichfähige Konsistenz hat.
Den Teig Portionsweise mit Hilfe eines Kuchenrings von ca. 26/28cm Durchmesser auf ein gefettetes Backblech streichen (ca. ½ cm dick), so dass drei Böden davon gebacken werden können. Auf einen dieser aufgestrichenen Böden den vorbereiteten Streusel streuen. Die Böden im auf 200°C vorgeheizten Backofen bei geschlossener Backofentüre anbacken bis sie leicht braun sind (ca. acht bis zehn Minuten). Dann die Ofenklappe etwas öffnen, damit der Dampf entweichen kann und die Böden ausbacken (ca. acht Minuten).

Sahnecreme-Füllung:

- 3 Eigelb (von Eiern mittlerer Größe)
- 60 g Zucker
- 1 Prise Salz
- Mark einer ½ Vanillestange oder Vanillearoma
- 4 EL Milch
- 6 Blatt Gelatine
- 700 g Sahne
- ca. 100 g frische Blaubeeren

Eigelb, Zucker, Gewürze und Milch in einer Schüssel über dem Wasserbad warm aufschlagen. Die im kalten Wasser eingeweichte Blattgelatine leicht ausdrücken und dazugeben. Danach die Masse weiter aufschlagen bis sie kalt ist. Die Sahne in einer separaten Schüssel aufschlagen und mit den frischen Blaubeeren sachte unter die Eiermasse heben.

Einen der oben vorbereiteten Böden ohne Streusel in einen Kuchenring einlegen, die Hälfte der Sahnemasse einfüllen und glatt streichen. Den zweiten Boden ohne Streusel einlegen, die restliche Sahnemasse einfüllen und glatt streichen. Den Boden mit dem Streusel in ca. zwölf bis 14 Stücke vorschneiden und als Decke glatt oder fächerförmig auf die Sahneschicht legen. Die Torte mit dem Ring mindestens für eine Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach die Torte herausnehmen, den Ring abnehmen und die Torte zur Dekoration mit Puderzucker bestäuben.

FLORENTINER KUCHEN

1 Becher Sahne (200g)
2 Becher Mehl
¾ Becher Zucker
3 Eier
1 P Backpulver

mischen. Auf ein Backblech geben und bei 180° 15 min backen.

Belag:
150g Butter
1 Becher Zucker
2 EL Milch oder Sahne
200g geh. Mandeln

alles im Topf aufkochen.

Belag auf dem Teig verteilen und 10 min weiterbacken.

G

GEWÜRZKUCHEN ELISABETH

250 g Margarine
250g Zucker
1 P Vanillezucker
4 Eier
250g Mehl, 1 P Backpulver
Salz, 2 geh. EL Zimt, ½ geh. TL gem. Nelke
etwas Muskat

alles verrühren , in eine Gugelhupfform
20 min bei 100°, dann 40 min bei 170-180°

mit Schokocouverture überziehen

H

HASELNUSSSTÄBCHEN

Zutaten für 65 Stück:

125 g Haselnüsse
125 g Butter
125 g Zucker
125 g Mehl

Die Haselnüsse auf einem Blech ausbreiten und bei 250 Grad im Ofen etwa 15 Minuten rösten. Auf ein Küchentuch schütten und gründlich rubbeln, damit sich die Haut ablöst. Die Nüsse dann im Zerhacker fein zerkleinern.

Die kalte Butter würfeln, rasch mit Zucker, geriebenen Haselnüssen und Mehl mischen. Nicht zu lange kneten, damit die Butter durch die Wärme der Hände nicht zu sehr aufweicht.

Den Teig zu einer Rolle formen und - in einem Gefrierbeutel verpackt - eine Stunde kalt stellen. Die Rolle dann fingerdick auswellen, bleistiftdicke Stäbchen ausschneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Sollten sie dabei zu warm und weich geworden sein, noch einmal für zwei Stunden kalt stellen. Erst dann die Stäbchen bei 150 Grad etwa 25 Minuten sanft backen.

Die Stäbchen etwas abkühlen lassen, jeweils halb in Schokoglasur tauchen (siehe Rezept Schokoladenkuchen). Auf ein Kuchengitter setzen und trocknen lassen.

I

J

K

KÄSEKUCHEN

200 g trockene Kekse (Butterkekse, Löffelbiskuits oder Mürbeteigplätzchen, evtl. glutenfrei)
75 g Butter
75 g Zucker
Für die Füllung:
750 g Schichtkäse (einen Tag lang in einem Sieb abtropfen lassen)
200 g Zucker (abzüglich 2 EL für den Eischnee)
1 gehäufter EL Vanillezucker, 1 Salzprise
2 EL Zitronenlikör oder Rum
Schale und Saft einer ganzen Zitrone, 7 Eigelbe
2 gehäufte EL Speisestärke, 7 Eiweiße

Die Kekse zerkrümeln. ist. Die Butter in einem Topf zerlassen, die Krümel damit mischen, auch den Zucker hinzufügen und einige Minuten quellen lassen. Diese Masse schließlich auf dem Boden der Springform verteilen.
Bei 150 Grad Celsius etwa 10 bis 15 Minuten backen. Danach abkühlen lassen.
Inzwischen den Schichtkäse mit dem Handrührer glatt rühren, dabei Zucker (zwei Esslöffel davon für den Eischnee beiseite stellen), außerdem Vanillezucker, Salz,
Schließlich nacheinander die Eigelbe und am Ende die Stärke unter die Quarkmasse rühren. Zitronenlikör (oder Rum), Zitronenschale und -saft einarbeiten..
Die Eiweiße steif schlagen, auf kleiner Stufe, damit viel Luft eingearbeitet und der Schnee schön dicht wird. Dabei eine Salzprise und zwei Löffel Zucker hineinrieseln lassen. Zuerst ein Drittel davon unter die Käsemasse ziehen, erst dann in zwei Portionen den Rest. In die Springform auf den inzwischen abgekühlten Boden gießen.
In den 200 Grad Celsius heißen Ofen stellen (mittlere Schiene), bereits nach 15 Minuten jedoch auf 160 Grad Celsius herunterschalten. Den Käsekuchen noch einmal 45 Minuten backen. Falls dabei die Oberfläche zu dunkel wird, mit einem Stück Alufolie abdecken.
Tipp: Ein Trick, damit der Kuchen schön hoch bleibt: Nach der halben Backzeit herausholen, mit einem Messer zwischen Füllung und Rand entlangfahren, sie so regelrecht vom Formrand schneiden. Nach fünf Minuten wieder in den Ofen stellen. Diesen Vorgang zehn Minuten vor Ablauf der Backzeit wiederholen.

KÄSEKUCHEN
Ostkaka med keso

2 Eier, 4 EL Weizenmehl, 3 dl Sahne, 50g geh. Mandeln, ¼ Fläschchen Bittermandelöl,
500g Magerquark, 1-2 Tl Zucker, 1 Prise Salz
(Vanillezucker, Zitrone)

Alles verrühren und 40-50 min bei 175° backen.

Lauwarm mit Beerenmarmelade und Sahne servieren.

KÄSESAHNE

Teig:
200g mehl, 120g Butter, 70g Zucker, 1 Eigelb, 1 ASP Salz, abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Füllung:
¼ l Milch, 200g Zucker, 1 Prise Salz, ab. Schale einer Zitrone, 4 Eigelb, 500g Quark,
9 Blatt weiße Gelantine, ½ l Sahne, 1 Dose Pfirsichhälfte (500g)

Zutaten für den Teig verkneten und 60 min ruhen lassen.
Zwei Böden bakcen bei bei 220° 10 min bakcen.
Einen Boden noch warm in 12 Stücke schneien.

Milch, Zucker, Salz und Zitronenschale zum Kochen bringen. Vom Herd nehmen. 3 el davon mit Eigelb verrühren, dann nach und nach in die Milch rühren.

Quark drunterziehen. Eingewcihte , ausgedrückte und aufgelöste Gelantine unter die Quarkmasse rühren. Abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. auch unterheben.

Pfirsichhälften abtropfen lassen, in gleichmäßige Spalten schneiden. 1/3 der Quarkmasse auf den Boden geben, dann die Pfirsichhälften, restliche Quarkmasse draufgeben, dann kalt stellen. Vor dem Servieren, die Tortenstücke auflegen und mit Puderzucker bestreuen

2 Stunden kalt stellen.

Kirschstreusel

T E S T E N

350 g Mehl
4 EL Zucker
1 mittlere Ei
2 EL Sonnenblumenöl
125 ml Milch
1 TL Trockenhefe
1 Glas Schattenmorellen
125 ml Schattenmorellensaft
1 Packung(en) Tortenguss, rot
50 g Butter
75 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung von Kirschstreusel

Aus 250 g Mehl, 2 EL Zucker, 1 Ei, 2 EL Sonnenblumenöl, 125 ml Milch und Trockenhefe einen Hefeteig so lange kneten bis sich der Teig in der Schüssel vom Boden löst. Danach den Teig in der mit einem Küchentuch abgedeckten Schüssel an einem warmen Ort 1 Stunde aufgehen lassen.

In der Zwischenzeit die Schattenmorellen aus dem Glas in einem Sieb abtropfen lassen. 125 ml Saft wegnehmen und in einem kleinen Topf zusammen mit 2 EL Zucker, 1 Päckchen roten Tortenguss und den Kirschen bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Danach abkühlen.

Aus 100 g Mehl, 50 g Zucker, 50 g Butter und 75 g gehobelten Mandeln Streusel zubereiten. Den Teig in der mit Backpapier ausgelegten Springform gleichmäßig verteilen und am Rand ein wenig hochdrücken. Die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen und anschließend mit den Streuseln bestreuen. Ca. 35-40 Minuten (E-Herd: 175 °C / Umluft: 155 °C) backen bis die Streusel goldgelb sind. Den Kuchen abkühlen lassen und zum Schluss mit feinem Puderzucker bestreuen.

F¨ur den Teig
120 g Quark, 4 EL Milch, 4 EL O¨ l, Salz, 100 g Zucker, 2 Eigelb, 250 g Mehl und
1 Pck Backpulver
verr¨uhren.
F¨ur den Belag
2 Gl¨aser Schattenmorellen mit 2 Pck rotem Tortenguss aufkochen.
F¨ur die Streusel
200 g Mehl, 200 g Butter, 100 g Zucker, 1 Pck Vanillezucker verkneten.
Auf den ausgerollten Teig den Belag aufbringen und abschließend die Streusel auftragen.
Den Kuchen bei 200 Grad 35 Minuten backen.

L

LEBKUCHEN
(für Jahrmarktsherzen)

250ml Schlagsahne, 375 Zucker, 300g Rübenkraut
1 TL gem Ingwer, abg. Schale von 1 Zitrone,
900g Mehl, 2 TL Backpulver, 2 EL Milch,

Sane halbsteif schlagen. Zucker, Sirup, Ingwer und Zitronenschale zugeben und gut unterrühren. Mehl und Bakpulver unterkreten.
Teig über nacht kalt stellen.

½ cm dick ausrollen.
Herzen ausschneiden, mit etwas Milch bestreichen und auf der 2. Schiene von unten 13-15 min bakcen und abkühlen lassen, verzieren.

ALTERNATIV
350g Mehl, 1 TL Backpulver, 125 Butter,
2 TL gem. Zimt, 1 geschlagenes Ei, 4 EL Honig,
175 brauner Zucker

Butter, Zucker und Honig in einen Topf geben und bei kleiner Hitze alles gut vermischen bis es flüssig ist. Mehl sieben, Zimt, Backpulver und die Zucker-Honig-Mischung mit dem geschlagenen Ei vermischen und zu einer Kugel formen. Die Teigkugel in eine Frischhaltefolie wickeln und 30 min in den Kühlschrank legen.
Ausrollen und Formen ausstechen.

Bei 190° 10-15 min goldbraun backen.

Mischung für Zuckerguss:
250g Puderzucker, 4 EL Zitronensaft, 1 Eiweiß

M

MARMORKUCHEN

250g Butter, 1 P Vanillezucker, 1 Pr. Salz
250g Zucker, 4 Eier, 500g Mehl, 1 P Backpulver,
1/8l Milch, 50g gehackte Mandeln,
50g gehackte Schokolade, 40g Kakao, 2 EL Rum,
4 EL Milch, 2 EL Puderzucker

Butter schaumig rühren, Vanillezucker, Salz und esslöffelweise 200g Zucker zufügen. Nacheinander die Eier einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren.

1/3 des Teiges abnehmen, die Schokolade, den Kakao, den restlichen Zucker, Rum und Milch reingeben.
In den übrigen Teig die Mandeln mischen.

Auf unterer Schiene bei 180° 90 min backen.

Torta Margherita

Zutaten für eine Kastenform von 1,5 Litern Inhalt:

250 g Butter
250 g Zucker
8 Eier
1 Zitrone
3 EL Maraschino oder Zitronenlikör
250 g Mehl
1 gehäufter TL Backpulver
Mehl und Butter für die Form

½ Teig für 12 Muffins

Außerdem:

250 g Puderzucker
2-3 EL Zitronensaft für den Guss

Die Kastenform ausbuttern. Zimmerwarme Butter und Zucker mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine zu einer dicken Creme schlagen, dann die Eier hinzufügen und geduldig weiter schlagen. Mit abgeriebener Zitronenschale, Zitronensaft und Maraschino (oder Zitronenlikör, zum Beispiel Limoncello) würzen. Rasch Mehl und Backpulver einarbeiten. In die Form füllen. Bei 200 Grad Celsius bei Ober- und Unterhitze (etwa zehn Minuten) anbacken, bei 180 Grad Celsius schließlich 30 bis 35 Minuten fertig backen.

Den lauwarmen Kuchen mit Zitronenguss überziehen. Dafür den Puderzucker mit Zitronensaft anrühren. Den Guss mit einem breiten Messer oder einer Palette gleichmäßig verstreichen.

Mangobiskuitrolle

T E S T E N

4 Eier getrennt
380g Zucker
1 P Bourbonvanillezucker
100g Mehl
30g Speisestärke
1 TL Backpulver
9 Blatt Gelatine
1 kleine Mango (250g)
2-3 Biozitronen
Saft einer ½ Orange
500g Magerquark
400g Sahne
30g Amarettini

Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit 4 EL Wasser, Vanillezucker und 20g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke und das Backpulver über die Masse sieben, vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 180° Umfluft 12-14 min backen.
Nach dem Backen sofort mit 1 EL zucker bestreuen, aufrollen und dann in ein Geschirrtuch wickeln. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mango sch#len, Stein entferenen. 3/3 der Mango mit abg. Schale von 2 Zitronen Orangensaft und 30g Zucker pürieren. Restliche Mango in dünne Spalten schneiden. 4 EL Püree mit der aufgelösten Gelatine verrühren und unter Rühren zum restlichen Püree geben. 5 EL in den Gefrierbeutel füllen.

Quark, abg. Schale 1 Zitrone, 65 ml Zitronensaft und den übrigen Zucker verrühren. Restliche Gelatine in kaltem Wasser auflösen. 5EL Quarkmasse mit der aufgelösten Gelatine verrühren und unter Rühren zur restlichen Quarkmasse geben. Sahne steif schlagen. Nach 5 min unter die Quarkmasse heben.

Biskuitrolle abrollen. Die Hälfte der Creme auf die Biskuitplatte streichen. Mangopüree esslöffelweise daraufgeben, mit einem Gabelstiel Creme und Angopüree vermischen (mamoriert), 15 in kalt stellen, dann die Teigplatte mit Hilfe des Backpapiers erneut aufrollen. Die Rolle rundherum mit der restlichen Creme besreichen. Äußerste Spitze des Gefrierbeutels abschneiden. Biskuitrolle mit Mangopüree, dann mit Mangospalten verzieren. Abgedeckt 2 Stunden kalt stellen.
Mit Amarettini bestreut servieren

THÜRINGER MANDELGUSSKUCHEN

500g Mehl, 30g Hefe, 1 TL Zucker, 200 ccm lauwarme Milch,
60g Zucker, 1 Prise Salz, 1 Ei, 100g weiche Butter,
abg. Schale einer Zitronenaroma
Guss:
250g Butter, 250g Zucker, 1 Ei, 250g gestiftelte Mandeln

Hefeteil ansetzen und 15 min gehen lassen.
Restliche Zutten zufügen und nochmal 20 min gehen lassen.

Für den Guss Butter und Zucker schaumig rühren. Ei trennen. Eigelb zugeben und zusammen mit den Mandeln drunterziehen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben.
Guss auf den Teig streichen und nochmal 10 min gehen lassen.

Bei 220 ° 25 min backen lassen

GEBRANNTE MANDELN

Mikrowelle:

200g Mandeln
6-8 EL Zucker (60 – 70 ml)
1 gestr. TL Zimt
2 EL Wasser

In der oben angegebenen Reihenfolge in die Micro Kanne geben. Alles gut verrühren, den Deckel auf die Kanne geben und 2 min bei 600 Watt in der Microwelle erhitzen. Danach direkt wieder gut verrühren und weitere 2 min bei 600 Watt in der Microwelle erhitzen.

Zum Abkühlen auf Backpapier geben

Alternative:

2 Tassen Mandeln, 1 Tasse Puderzucker und 1 Tassse Wasser in eine Pfanne geben. Die Zutaten auf kleiner Flamme erhitzen.
Mit einem Holzlöffel solange rühren, bis das Wasser verdunstet ist.
Die Temperatur ein wenig erhöhren und weiterrühren, bis der Zucker schmilzt.
Zum Abkühlen auf Backpapier geben

MÖHRENTORTE

12 Zwiebäcke
5 Eier
250g Zucker
250g Haselnüsse,
250g geputzte Möhren
Saft und Schale einer unbehandelten Zitronenaroma3 TL
Backpulver
200g Kuvertüre

Eiweiß steif schlagen

Eigelb mit dem Zucker schumig rühren, nacheinander die restlichen Zutaten zugeben. Das Eiweiß unterheben.

Teig in eine Springform füllen und ca. 1 Stunde bei 175 – 195° backen.

Kuchen mit Schokoladenkuvertüre überziehen

N

NUSSTORTE ELISABETH

5 Eier
200g Zucker
Vanillezucker gut cremig schlagen

200g gem Haselnüsse dazugeben
2 EL gem. Zwieback und
1 TL Backpulver vorsichtig unterheben

bei 175° ca 30min backen.

0,3 bis 0,5l Sahne sclagen, auf dem ausgekühlten Boden verteilen und mit geriebener Nussschokolade verzieren.

Hildegard´s Nervenplätzchen

500g Dinkelmehl
250g Butter
2 Eier, 1 Prise Salz,
je 7g Zimt und Nelken, 2g Muskatnuss
150g Zucker

Alles verkneten, Rollen formen und eine Nacht im Kühlschrank stehen lassen. Die Rollen in Scheiben schneiden, auf ein Blech legen und 20 min. bei 150 - 180 °C backen.

NUSSECKEN

300g Mehl
130g Zucker,
130g Margarine
1 TL Backpulver
1 Pk Vanillezucker
2 Eier

Schnell zu einem Mürbeteig verarbeiten und ca. 1 Std kühl stellen.

Balag:
200g Butter,
200g Zucker,
1 Pk Vanillezucker
200g gem Haselnüsse
nach Gefühl ½ - ¾ Tasse heißes Wasser nach Gefühl

Butter auf kleiner Flamme schmelzen, Zucker dazugeben und gut verrühren. Den Rest untermengen. Wasser nach Gefühl zugeben bis eine dickflüssige Mase entsteht.

Teig auf ein großes Blech streichen, Belag darauf verteilen, bei 150° ca. 20-30 min backen.

Warm in Ecken schneiden und die Ecken in Schokoguss tauchen.

O

Obstboden

30 g Butter, 3 Eier (M), Salz, 1 P Vanillezucker, 70g Zucker, 75g Mehl, 1 Msp Backpulver

Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen. Vanillezucker und 60g Zucker einrieseln lassen und 3 min weiterschlagen. Eigelb unterheben.
Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen auf die Masse sieben und mit dem Schneebesen unterheben.
Die zerlassene Butter vorsichtig unterheben.

15 – 20 min bei Umluft 160° backen.

Erdbeerboden:
Erdbeermarmelade auf den Boden geben, mit Erdbeeren belegen und mit Erdbeertortenguss bestreichen.

P

Pflaumenkuchen mit Mohnquark und Mandeln

20g Hefe, 550 ml Milch
375 Mehl, 150g Zucker, Salz,
3 Eigelb, 120g Butter,
1 P Vanillepuddingpulver
250g Magerquark
50g Mohnbakcmischung
50g geh. Mandeln
1,5 kg Zwetschgen
2EL Puderzucker

Hefeteig herstellen und ca. 30in gehen lassen

Puddingpulver, 6 EL Milch und 50g Zucker verrühren. Ürige Milch aufkochen, Puddingmischung einrühren und erneut aufkochen.
Mit Quark und der Mohnmischung verrühren, lauwarm abhkühlen lassen.
60g Butter zerlassen. 75g Mehl, 50g Zucker und Mandeln mischen, mit der zerlassenen Butter zu Streuseln verkneten und kalt stellen.

Zwetschgen entsteinen. Teig nochmal verkneten. Auf ein Blech geben.

Teig mit der Mohncreme bestreichen, Zwetschgen darauf setzen und etwas in die Creme drücken. Streusel im Schachbrettmuster darüber streuen.
Im vorgeheizten Ofen bei 200° (Umluft 180°) auf der zweiten Schiene von unten etwa 40 min backen.

Mit Puderzucker bestüuben und servieren.

Q

Quark-Öl-Teig

250g Butter
250g Mehl
250g Magerquark

über Nacht kühl stellen

20 min bei 220°

R

RHABARBERKUCHEN

Teig
100g Butter oder Margarine
100g Zucker
3 Eigelb
150g Mehl
50g Mondamin
1 ½ TL Backpulver (gestr.)
Belag
500g geputzter Rhabarber (ca. 600g Einkauf)
50g Mandelblättchen
3 Eiweiß
150g Puderzucker
1 Packung Vanillezucker

Zutaten für Teig kurz verkenten und in eine Springform drücken.

Rhabarber in etwa ein Zentimeter große Scheiben schneiden. Die Mandelblättchen, dann den Rhabarber glecihmäßig auf dem Teig verteilen.
Das Eiweiß zu einem sehr festen Schnee schagen (eine Prise Salz oder etwas Zitronensaft dazugeben).

Johannisbeeren oder Aprikosen gehen auch, evtl Zcker auf 100g reduzieren., dann nach und nach Puder- und Vanillezucker dazugeben. Die Baisermasse über den Rhabarber streichen oder mit einem Beutel spritzen

Den Ofen auf 190° (KEINE UMLUFT!!) vorheizen und auf der untersten Schiene 45 bis 55 Minuten backen, nach den ersten 5 Miutenmit Pergamentpapier abdecken

Rhabarber - Streuselkuchen T E S T E N

1,2 kg Rhabarber
400g Mehl, 7g Backpulver , 250g Butter , 280g Puderzucker , ½Pck. Vanillinzucker
1 Prise Salz , die Schale ½ geriebenen Zitrone (unbehandelt)
5 Eier , 125ml Milch

Für die Streusel:
200g Mehl, 150g Zucker , ½ Pck. Vanillinzucker , 1 Prise Salz, 1 Msp. Zimt , 150g Butter

Zubereitung:
Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanillezucker, Zimt und Salz dazugeben. Butter in kleine Stücke schneiden, mit dem Mehl vermischen und zwischen den Handflächen zu groben Bröseln verreiben. Streusel auf einer Platte verteilen und kalt stellen. Backblech mit hohem Rand mit Backpapier belegen. Rhabarber waschen, putzen und die Haut abziehen. Rhabarber in ca. 1 cm lange Stücke schneiden. Backrohr auf 180 °C vorheizen. Mehl mit Backpulver versieben. Weiche Butter mit Staubzucker, Vanillinzucker, Salz und abgeriebener Zitronenschale gut cremig rühren. Eier nach und nach untermischen und die Masse sehr schaumig rühren.Mehl und Milch abwechselnd einrühren.

Den Teig auf das Backblech streichen, gleichmäßig mit Rhabarber belegen und mit Streusel bestreuen. Kuchen 55 - 60 Minuten (mittlere Schiene) backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

Variation: Zutaten für zwei Muffinbleche:
½ Portion Mürbeteig (vergleiche Rezept Rhabarberkuchen)
½ Portion Belag (vergleiche Rezept Rhabarberkuchen)
Butter für die Form
Den Teig auswellen, mit einem Ausstecher (oder einer Tasse mit passendem Durchmesser) Kreise ausstechen und jeweils in die Vertiefungen der gut ausgebutterten Muffinförmchen drücken. Geriebene Mandeln und Rhabarberstückchen darin verteilen und zunächst 10 Minuten vorbacken. Dann auch hier den Guss gleichmäßig verteilen und die Törtchen bei jetzt 180 Grad Celsius noch etwa 15 Minuten backen, bis sie knusprig geworden sind und der Guss gestockt ist.

Variation: Zutaten für eine Springform von 24 bis 26 Zentimetern Durchmesser
Mürbeteig:
250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g Zucker, 1 Eigelb, 1 Prise Salz

Belag:
50 g Mandeln, 100 g Zucker, 1 kg Rhabarber, Zitronenschale, 2 Eier, 200 g Sahne, 1 Tütchen Vanillezucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Eigelb und Salzprise mit kühlen Händen rasch einen Mürbeteig kneten. In Folie gepackt eine halbe Stunde ruhen lassen. Dann ausrollen, und eine gebutterte Springform damit auskleiden.
Die Mandeln mit zwei Esslöffeln Zucker im Zerhacker pulverisieren. Auf dem Teigboden Inzwischen den Rhabarber putzen und in kleine Würfel schneiden. Mit dem restlichen Zucker und der abgeriebenen Zitronenschale mischen und auf dem mandelbestreuten Boden verteilen. Die Form auf der untersten Schiene in den auf 220 Grad Celsius vorgeheizten Ofen stellen, und den Rhabarberkuchen zunächst 20 Minuten vorbacken.
Die Eier mit der Sahne und dem Vanillezucker glatt quirlen und gleichmäßig über den Rhabarber gießen. Den Kuchen nunmehr auf der mittleren Schiene bei jetzt 180 Grad Celsius weitere 10 bis 15 Minuten backen, bis der Teigboden gebräunt und die Eierschicht gestockt ist.

S

SCHOKOLADENKUCHEN INGER

100g Mehl
260 g Zucker
1 EL Vanillezucker
½ TL Salz
4 EL Kakao
100g zerlassene Butter
2 Eier

Die trockenen Ingredienzien zusammenmischen,
dann die zerlassene Butter dazugeben.

Den Teig in eine Form (24cm) auf Backpapier geben.
Bei 150 Grad ca 20-30 min backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

SCHOKOKUCHEN (glutenfrei)

250 g Schokolade
250g Butter
150g Zucker
6 Eier
3 EL Mehl (glutenfrei)

200g Glasur

150° Umluft, ca. 40 min

SCHNEEKUGEL

450g Joghurt
250g Sahne,
450g Créme fraîche
100g Puderzucker

alles gut verrühren, dann in ein Sieb, das mit Mulltüchern ausgelegt ist, geben und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen.

Am nächsten Tag auf eine Platte mit ziemlich hohem Rand stürzen und rote Grütze drum herum verteilen.

SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE

Schokoladenbiskuit:
50g Zartbitterschokolade, 50g Butter, 4 Eier, 120 g Zucker, 100g Mehl, knapp 1 TL Backpulver

Zartbitterschokolade und Butter schmelzen und abkühlen lassen.
Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Eigelb mit Zucker cremig rühren. Die Schokoladen-Butter dazurühren, den Eischnee draufsetzen. Mehl mit Backpulver vermischen und über den Eischnee sieben. Alles vorsichtig miteinander vermischen.
Den Teig in die Form füllen und etwa 30 min backen.

Füllung:
100g Sauerkirschen
100g Zucker, 2 EL Speisestärke, Saft von ½ Zitrone,
4 EL Kirschwasser, 3 Blatt weiße Gelantine,
1 l Schlagsahne, 2 P Vanillezucker

Einige Kirschen für die Deko beiseitelegen.
Kirschen mit 50g Zucker 3-4 min köcheln. Speisestärke mit 1/8l Wasser anrühren. Zitronensaft und Speisestärke in die Kirschen rühren. Einige Male aufkochen, 2 EL Kirschwasser unterrühren, abkühlen lassen.

Gelantine nach Anweisung einweichen oder alternativ Gelantine für Kaltes nehmen und nach Anweiseung verarbeiten.
in die Sahne einarbeiten und steif schlagen.

SAFFRANSBRÖD

5 dl Milch
150g Butter
evtl. 1 Ei
1 ½ dl Zucker
Rosinen, Safran
50g Hefe
ca. 850g Weizenmehl

SEMLOR (9 st)

100g Butter, 2 ½ dl Milch, 25g Hefe, 3 EL Zucker,
1 TL zerstoßenen Kardamon, 1 Ei, ca. 500g Mehl

Marzipan, geschlagene Sahne, Puderzucker

Die Butter schmelzen und mit der milch auf 37° erhitzen.
Hefteig herstellen. Gehen lassen bis der Teig sich verdoppelt hat.
Nochmal durchkneten. Den Teig in 9 Teile teilen und runde Brötchen formen.
Nochmal 30 min gehen lassen.
Mit Ei bestreichen und bei 250° 8-10min bakcen

Sommertorte mit Melonen T E S T E N

10 Pfirsichhälften (Konservendose)
1 Beutel Götterspeisepulver "Zitrone" für 1/2 l Flüssigkeit (Achtung: es darf kein Instantpulver sein, da die Masse heiß aufquellen muss)
75 g Zucker

250 g Schmand
1 Päckchen Vanillezucker
250 g Schlagssahne

Zutaten Mürbeteig:
50 g Puderzucker
100 g Margarine
150 g Mehl

Zutaten Knusper-Müsli-Boden:
1 Paket Vollmilchkuvertüre
100 g Butter
200 g Knusper-Müsli-Mischung (entweder fertig gekauft oder selbst hergestellt aus Haferflocken, Krokant, Nüssen, Mandeln, Getreideflocken und Rosinen)

Zutaten Obstspiegel:
200 ml Maracujasaft
3 Tüten Instant-Vanille-Soßenpulver (die Menge muss ausreichen, um 750 ml Flüssigkeit anzudicken)

Zutaten für die Dekoration:
15 - 20 Melonenkugeln (am besten aus Netz-, Galia- oder Honigmelonen)

Zubereitung Mürbeteig:
Alle Zutaten zu einem Teig verkneten und ca. 10-15 Minuten (je nach Herdtyp) bei 180 Grad in einer Springform (28 cm) backen.
Zubereitung Knusper-Müsli-Boden:
Einen Springformrand mit einem Durchmesser von 28 cm auf den Mürbeteigboden legen. Butter bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen. In der Zwischenzeit den Mürbeteigboden mit Kuvertüre bestreichen. Die zerlassene Butter mit dem Müsli mischen, dann die Knuspermischung auf dem Mürbeteigboden verteilen und gut andrücken. Ca. eine Stunde in den Kühlschrank stellen.
Zubereitung Füllung:
Pfirsiche gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Götterspeisepulver und Zucker mischen. Mit 200 ml Pfirsichsaft verrühren. Unter ständigem Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist (nicht kochen!). Auskühlen lassen.
Die Hälfte der Pfirsiche in Stückchen schneiden, pürieren, mit Schmand und Vanille-Zucker verrühren. Götterspeise darunter rühren. Alles ca. 15 Minuten kalt stellen, bis es zu gelieren beginnt. Sahne steif schlagen und unter die Götterspeisemasse heben. Etwas von der Creme auf den Müsliboden streichen. Die restlichen Pfirsichscheiben darauf verteilen, darauf die restliche Creme verteilen. Mindestens vier Stunden kalt stellen.
Für den Obstspiegel den Maracujasaft mit dem Vanille-Soßenpulver (ohne Kochen) verrühren und über den fertigen Kuchen gießen.
Den knackigen Biss verleihen der Torte frische Melonenkugeln. Dazu die Melonen halbieren und die Kugeln mit dem Teelöffel ausstechen. Die Kugeln erst kurz vor dem Servieren auf den Fruchtspiegel legen.

Guten Appetit!!

Tipp: Man kann natürlich auch frische Pfirsiche oder Nektarinen verwenden. Dazu die Früchte kurz blanchieren und die Haut abziehen.

SANDKUCHEN (mit Kirschen)

200g Butter
200g Zucker
1 P Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
200g Mehl
50g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
100g gem mandeln
750g entst. Kirschen
oder 1 Glas Sauerkirschen (700g Einwage=
2 Gläschen Kirschwasser
125g Puderzucker, 2 EL Kirschwasser

Untere Schiene, 175°, 100min

Butter shaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Salz kurz unterrühren. Dann ein Ei nach dem anderen Zufügen und rühren, bis der Zucker gelöst ist. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Mandeln mischen und unterrühren.

Abgetropfte Kirschen unterheben.

Nach dem Backen sofort mitKirschwasser beträufeln und flambieren.

Für den Guss Puderzucker und Kirschwasser glattrühren ud über den Kuchen gießen.

STOLLEN
2 Stück

250 ml Milch, 1 kg Mehl, 1 ½ Würfel Hefe, 150g Zucker,
150g Zitronat, 750g Sultaninen, 70 ml Rum,
600g Butter, 125g Butterschmalz, 1 unbehandelte Zitrone,
2 Prisen Salz
250g geh. Mandeln
1 Prise gem Muskatblüte (Macis)
250g feinster Zucker

Vorteig zubereitenNur Hefe, Zucker und Milch verrühren und in die Mehlmulde geben. Die Schüssel mit Karsichtfolie und Küchentuch bedecken und ca. 20 min gehen lassen.

Zitronat mit 1 EL Mehl bestäuben und hacken. Sultaninen mit Rum marinieren.

400g Butter und das Butterschmalz schmelzen, abkühlen lassen, dann mit allen übrigen Zutaten vermischen.
Den Teig kneten und nochmal 30 min gehen lassen.

Teig nochmal kräftig mit den Händen durchkneten.

Zwei Stollen formen. Jeweils 1/3 des Teiges vorsichtig über die übrigen 2/3 des Teiges klappen, leicht andrücken. Beide Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, zugedeckt 20 min gehen lassen.

Bei 175° ca. 60 min backen.

Übrige Butter schmelzen, noch warme Stollen gleichmäßig damit bestreichen, dick mit feistem Zucker bestreuen.
In Alufolie mindestens 1 Woche kühl (nicht im Kühlschrank) ruhen lassen.

T

TIRAMISU

500g Mascarpone
3 Eier
1 Eigelb
2 EL Zucker
3 EL Eierlikör
1 Paket Löffelbiskuits
ca 1/4l starken ungesüßten Kaffee

U

V

W

WAFFELN

125g Butter, 6 Eier, 70g Zucker, 1 Pr Zimt, 1/8l Sahne, 1 Pr Salzkartoffeln,
125g Weizenmehl

Eiweiß steif schlagen, dann Butter mit Eigelb schaumig schlagen. Eischnee und die übrigen Zutaten hinzu mischen .

Z

ZITRONENKUCHEN

250g Butter
200g Zucker
1 Vanillezucker
1 Pr. Salz
3 Eier
Schale von Zitrone und Apfelsine

Fett schaumig rühren und einen Rührteig herstellen.
Bei 180° ca. 70 min backen.

Den noch heißen Kuchen einstechen und mit dem Apfelsinen-Zitronensaft beträufeln.

http://www.wdr.de/studio/muenster/serien/kuchenbuffet/index.html

http://www.atelier-gourmet.com/impressum.html

http://www.i-v-v-weinhandel.de/themenabende.html

http://www.suppenwerk.de/?gclid=CNPvlNeM1p0CFY6EzAodcHxIEw