

## 444 Blechkuchen

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.  
Von Renate 1

Sowie Rezepte vom [www.chefkoch.de](http://www.chefkoch.de)

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

Fleisch + Fisch ist alles separat zusammen gefasst

Am Schluss der Sammlung

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Donnerstag, 22. Dezember 2005

### Index

Alkohol .....	14	Marzipan .....	215
Ananas.....	26	Mohn .....	226
Apfel .....	32	Mokka .....	238
Aprikosen .....	69	Nuss aller Art .....	242
Bananen.....	77	Obst .....	272
Bienenstich .....	83	Pfirsiche.....	285
Birnen .....	90	Pflaumen.....	291
Buttermilch .....	98	Pikant.....	312
Eierlikör .....	104	Rhabarber .....	324
Erdbeeren .....	115	Schmand Kuchen.....	333
Fleisch & Fisch .....	444	Schokoladen.....	343
Käse = Quark .....	120	Strauch- Waldbeeren .....	363
Kirschen.....	159	Was wo anders nicht passt	400
Kokosnuss .....	191	Zitronen .....	437
Mandarinen.....	207		

## Inhaltsverzeichnis

444 Blechkuchen.....	1
PS .....	1
Index .....	1
Inhaltsverzeichnis .....	2
Alkohol .....	14
Amarettokuchen 6 Ei M.....	14
Blechkuchen a la Tiramisu 4 Ei M.....	14
Dresdner Eierschecke 8 Ei M.....	15
Eierlikör Walnuss Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M.....	16
Honig Schnitten 1 Ei.....	17
Kokos Schnitten M.....	18
Lebkuchenschnitten 1 Ei M.....	19
Maschendrahtzaun-Schnitten 7 Ei M.....	19
Mojito Schnitten 3 Ei + 1 Eigelb M.....	20
Punsch Ecken 9 Ei M.....	22
Sacherschnitten 6 Ei M.....	23
Sacherschnitten I 6 Ei M.....	23
Schoko Mint Kuchen 4 Ei.....	24
Venetimrauten 4 Ei M.....	25
Winter Schnitten M.....	25
Ananas .....	26
Ananas Becherkuchen 3 Ei M.....	26
Ananas Mandarinen Blechkuchen 5 Ei M.....	27
Ananaskuchen mit Kokosstreusel 5 Ei.....	28
Ananasschnitten 5 Ei M.....	28
Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei.....	29
Moselwelle 8 Ei M.....	30
Pina Colada Kuchen 5 Ei.....	31
Apfel .....	32
Altbayrischer Apfelkuchen 4 Ei.....	32
Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M.....	33
Apfel Blechkuchen .....	33
Apfel Dinkelkuchen 4 Ei M.....	34
Apfel Käse Kuchen 6 Ei + 1 Eigelb M.....	34
Apfel Kirsch Kuchen 5 Ei.....	35
Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M.....	36
Apfel Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß.....	37
Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei.....	38
Apfel Nusskuchen 5 Ei M.....	38
Apfel oder Zwetschkenkuchen 5 Ei M.....	39
Apfel Pflaumen Kuchen 5 Ei M.....	39
Apfel Pistazien Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb.....	40
Apfel Quark Kuchen 4 Ei M.....	41
Apfel Schmand Kuchen 4 Ei M.....	41
Apfel Streusel Kuchen 4 Ei M.....	42

Apfel Wein Torte 1 Ei M.....	43
Apfel-Walnuss-Kuchen 3 Ei M.....	44
Apfelbiskuit Schnitten 4 Ei M.....	44
Apfelblutz 4 Ei M.....	45
Apfelgitterkuchen 1 Ei M.....	46
Apfelkuchen 1 Ei.....	47
Apfelkuchen 1 Ei M.....	48
Apfelkuchen 1 Eigelb M.....	49
Apfelkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M.....	50
Apfelkuchen 3 Ei M.....	51
Apfelkuchen 5 Ei.....	52
Apfelkuchen 4 Ei M.....	53
Apfelkuchen mit Honig Guss 2 Ei M.....	53
Apfelkuchen mit Kokosstreusel 4 Ei.....	54
Apfelkuchen mit Pudding 1 Ei M.....	55
Apfelkuchen mit Sahneguss 5 Ei M.....	56
Apfelkuchen vom Blech M.....	57
Apfelweinkuchen 2 Ei.....	57
Bienenstich mit Äpfel 2 Ei M.....	58
Bienenstich mit Äpfel 4 Ei M.....	59
Bratapfelkuchen 1 Ei M.....	59
Gedeckter Apfelkuchen 1 Ei + 1 Eigelb M.....	60
Gedeckter Apfelkuchen 3 Ei M.....	61
Geriebener Teig Apfelkuchen 3 Ei M.....	62
Käsekuchen mit 6 Ei + 1 Eigelb M.....	63
Marzipan Apfel Blechkuchen 6 Ei M.....	64
Pfannkuchen 4 Ei M.....	65
Rhabarber Apfel Kuchen 1 Ei M.....	65
Steirischer Apfelkuchen 1 Eigelb M.....	67
Waldmeister Apfel Kuchen 3 Ei.....	68
Aprikosen.....	69
Aprikosen Kuchen mit Walnüssen 2 Ei M.....	69
Aprikosen Streusel 4 Ei M.....	70
Aprikosenschnitten 1 Eigelb.....	71
Bunte Sahneschnitten 4 Ei M.....	71
Fruchtschnitten 5 Ei M.....	72
Lebkuchen Schmand Rauten 5 Ei M.....	73
Prinzesskuchen 4 Ei M.....	75
Sahniger Obst Kuchen 6 Ei M.....	76
Spiegeleikuchen 5 Ei M.....	77
Bananen.....	77
Affenschnitten 4 Ei.....	77
Bananenkuchen 4 Ei M.....	78
Bananenschnitte M o.....	79
Bananenschnitten 4 Ei M.....	80
Bananenschnitten 5 Ei + 1 Eigelb M.....	80
Bananenschnitten 6 Ei + 2 Eigelb M.....	81
Roter Reis Kuchen 2 Ei M.....	82

Bienenstich .....	83
Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M .....	83
Bienenstich 2 Ei M .....	84
Bienenstich 4 Ei M .....	86
Bienenstich M .....	87
Bienenstich I 2 Ei M .....	88
Bienenstich II 1 Ei M .....	88
Birnen .....	90
Birnen Blechkuchen 4 Ei M .....	90
Birnen Kuchen 4 Ei M .....	91
Birnen Kuchen mit Preiselbeeren 2 Ei M .....	92
Birnenkuchen mit Rosinen 1 Ei M .....	93
Hefekuchen mit Birnen 1 Ei M .....	94
Karamell Sahneschnitten 8 Ei M .....	95
Schoko Birnen Kuchen 4 Ei + 4 Eigelb M .....	96
Süße Flammkuchen M .....	98
Buttermilch .....	98
Buttermilch Kokos Schnitten 2 Ei M .....	98
Buttermilch Kuchen 2 Ei M .....	99
Buttermilchkuchen 4 Ei M .....	100
Buttermilchkuchen I 3 Ei M .....	100
Buttermilchkuchen II 3 Ei M .....	101
Buttermilchkuchen III 3 Ei M .....	101
Buttermilchschnitten IV 3 Ei M .....	102
Buttermilchschnitten V 3 Ei M .....	102
Wabenkuchen vom Blech 4 Ei M .....	103
Zuckerkuchen 2 Ei M .....	104
Eierlikör .....	104
Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M .....	104
Blechkuchen 8 Ei M .....	105
Blechkuchen mit Eierlikör 5 Ei .....	106
Eierlikör Schnitten 4 Ei M .....	107
Eierlikör Schnitten M .....	108
Eierlikör Streuselkuchen 4 Ei M .....	109
Eierlikörkuchen 5 Ei .....	109
Eierlikörkuchen 5 Ei M .....	110
Eierlikörschnitten 5 Ei M .....	110
Feine Eierlikör Schnitten 4 Ei M .....	112
Heidelbeer Eierlikörkuchen 3 Ei M .....	113
Heidelbeerkuchen 4 Ei M .....	114
Quarkkuchen mit Eierlikör 6 Ei M .....	114
Erdbeeren .....	115
Erdbeer Grieß Schnitten 8 Ei M .....	115
Erdbeer Quark Schnitten 6 Ei M .....	116
Erdbeerkuchen 6 Ei M .....	117
Erdbeerschnitten 6 Ei .....	118
Nuss Erdbeer Schnitten 5 Ei .....	119
Käse = Quark .....	120

Altdeutsche Quarkschecke	8 Ei M	120
Apfel Käse Kuchen	6 Ei + 1 Eigelb M	121
Bunte Obstschnitten I	4 Ei M	122
Bunte Obstschnitten II	4 Ei M	123
Cappuccino Fruchtstücke	2 Ei M	124
Dominokuchen	8 Ei M	125
Einerlei Kuchen	6 Ei M	126
Fruchtig Vanilleschnittchen	8 Ei M	127
Fruchtschnitten	5 Ei M	128
Glumsfladen	3 Ei M	129
Holzfällerschnitten	4 Ei M	130
Ich liebe Dich Schnitten	1 Ei M	130
Johannisbeere Quarkkuchen	5 Ei M	131
Käse Kirsch Streusel	5 Ei M	132
Käse Kirschkuchen	3 Ei M	133
Käse Mandarinen Kuchen	1 Ei + 4 Eiweiß M	134
Käsekuchen	8 Ei M	134
Käsekuchen Hawaii Schnitten	4 Ei M	135
Käsekuchen mit	6 Ei + 1 Eigelb M	136
Käsekuchen mit Streuseln	2 Ei M	137
Käseschnitten	6 Ei + 3 Eigelb M	138
Kirsch Tassen Kuchen	6 Ei M	139
Kräuter Quark Kuchen	6 Ei M	140
Mandelblechkuchen	M	141
Marmorierter Blechkuchen	10 Ei M	141
Milchschnitten	4 Ei M	142
Negerschnitten	5 Ei M	143
Prinzesskuchen	4 Ei M	143
Prosza	M	144
Quark Kirschkuchen	4 Ei M	145
Quarkkuchen mit Eierlikör	6 Ei M	146
Quarkkuchen mit Johannisbeergelee	6 Ei M	147
Quarkölteig für Pizza	1 Ei M	148
Quarkstreuselkuchen	3 Ei M	148
Sächsischer Kirmeskuchen	4 Ei M	149
Saftige Kokos Schnitten	M	150
Schichtkuchen	5 Ei M	151
Schlesischer Streuselkuchen	5 Ei M	152
Schnitzelkuchen	1 Ei + 5 Eigelb M	154
Topfen Obst Streuselkuchen	2 Ei M	154
Topfenfleck	2 Ei M	155
Topfenpopanze	1 Ei 2 Eigelb M	156
Vanille Eierschecken	4 Ei M	157
Zupfkuchen vom Blech	8 Ei M	158
Kirschen		159
Amrumer Wattwurm Kuchen	4 Ei M	159
Blechkuchen	8 Ei M	160
Blutkuchen	5 Ei M	161

Bud Spencer Schnitten 5 Ei M.....	161
Bunte Obstschnitten I 4 Ei M.....	162
Buttermilchkuchen II 3 Ei M.....	163
Cappuccino Fruchtstücke 2 Ei M.....	164
Fruchtiges Gebirge 6 Ei M.....	164
Fruchtschnitten 5 Ei M.....	165
Karibik Schnitten 4 Ei M.....	166
Kerniger Blechkuchen 5 Ei M.....	167
Kirsch Joghurt Schnitten 3 Ei M.....	168
Kirsch Kuchen mit Rahmguss 4 Ei M.....	169
Kirsch Mohnkuchen 2 Ei.....	170
Kirsch Plattenkuchen 6 Ei M.....	171
Kirsch Punsch Kuchen 4 Ei M.....	171
Kirsch Schoko Kuchen 4 Ei M.....	173
Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M.....	173
Kirsch Schokostreusel Kuchen 4 Ei M.....	174
Kirsch Streuselkuchen 1 Ei M.....	175
Kirsch Tassen Kuchen 6 Ei M.....	176
Kirschblechkuchen mit Kefircreme 4 Ei M.....	178
Kirschjoghurt Becherkuchen 3 Ei M.....	178
Kirschkuchen 4 Ei M.....	179
Kirschkuchen 6 Ei.....	180
Kirschkuchen mit Mandeln.....	181
Kirschkuchen mit Mandeln 1 Ei M.....	181
Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M.....	183
Kirschkuchen mit Ölteig 6 Ei.....	183
Kirschkuchen mit Rahmguss 4 Ei M.....	184
Kirschkuchen mit Zimtstreuseln 4 Ei.....	185
Kirschschnitten 2 Ei M.....	185
Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei.....	186
Quark Kirschkuchen 4 Ei M.....	186
Rätsel Kuchen mit Kirschen M.....	187
Sauerkirschkuchen 4 Ei + 2 Eigelb M.....	188
Vanille Sauerkirschkuchen M.....	189
Zimt Kirsch Schnitten 5 Ei M.....	190
<b>Kokosnuss.....</b>	<b>191</b>
Apfelkuchen mit Kokosstreusel 4 Ei.....	191
Buttermilch Kokos Schnitten 2 Ei M.....	191
Fruttina Kokos Kuchen 4 Ei M.....	192
Jamaika Schnitten 5 Ei +3 Eiweiß M.....	193
Kabelkuchen 5 Ei M.....	194
Kokos Blechkuchen 4 Ei M.....	195
Kokos Blechkuchen I 3 Ei M.....	195
Kokos Blechkuchen II 3 Ei M.....	196
Kokos Mango Kuchen 4 Ei M.....	197
Kokos Schnitten M.....	198
Kokos Trauben Kuchen 1 Ei + 5 Eiweiß M.....	199
Kokosschnittchen 1 Ei M.....	200

Kokosschnitten 2 Ei M.....	201
Kokosschnitten 4 Ei M.....	202
Kokosstreusel 3 Ei M.....	203
Konfitüre Kuchen 4 Ei .....	203
Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei.....	204
Raspelkuchen M.....	205
Saftige Kokos Schnitten M .....	206
Zuckerkuchen 2 Ei M.....	207
Mandarinen.....	207
Altenburger Mandarinenkuchen 4 Ei M.....	207
Bayrischer Hochzeitskuchen 5 Ei M.....	208
Fanta Kuchen 4 Ei M.....	208
Fanta Sprudelkuchen 4 Ei + 4 Eigelb M .....	209
Käse Mandarinen Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M .....	210
Käseschnitten 6 Ei + 3 Eigelb M .....	210
Mandarinen Schmand Kuchen M.....	211
Mandarinen Schmandkuchen 5 Ei M.....	212
Mandarinen-Blechkuchen 4 Ei.....	212
Maulwurfshügel vom Blech 4 Ei M.....	213
Sprudelkuchen 4 Ei M.....	214
Marzipan.....	215
Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M.....	215
Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei.....	216
Bratapfelkuchen 1 Ei M .....	216
Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M.....	217
Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M.....	218
Marzipan Apfel Blechkuchen 6 Ei M.....	219
Nuss Marzipan Schnitten 8 Ei M .....	220
Nuss Vanille Schnitten 7 Ei M.....	221
Pseudo Marzipankuchen 4 Ei M.....	221
Saftige Kokos Schnitten M .....	222
Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M .....	223
Zwetschgen Kuchen 3 Ei M.....	224
Mohn.....	226
Böhmischer Kirmeskuchen 3 Ei M.....	226
Hellenenkuchen 2 Ei M.....	227
Kirsch Mohnkuchen 2 Ei.....	228
Mohn Pfirsichkuchen 5 Ei M.....	229
Mohn Schmand 3 Ei M.....	229
Mohn Streuselkuchen I 1 Ei M.....	230
Mohn Streuselkuchen II 1 Ei M .....	231
Mohnkuchen 2 Ei M.....	232
Mohnkuchen 3 Ei M.....	233
Mohnkuchen 4 Eiweiß M.....	234
Mohnkuchen 6 Ei M.....	234
Mohnkuchen mit Streuseln M.....	235
Mohnschnitten auf Blätterteig 3 Eiweiß M.....	236
Mohnschnitten mit Schneehaube 3 Eiweiß M.....	237

Schüttel Becherkuchen mit Mohn 3 Ei M.....	238
Mokka .....	238
Cappuccino Sahne Schnitten 5 Ei M.....	238
Kaffeecremeschnitten 7 Ei + 3 Eigelb M.....	239
Kaffeekekuchen 8 Ei M.....	240
Mokkablechkuchen 4 Ei M.....	240
Mokkaschnitten 4 Ei + 4 Eigelb M.....	241
Nuss aller Art .....	242
Becherkuchen I 5 Ei M.....	242
Becherkuchen II 5 Ei M.....	243
Butterkuchen 3 Ei M.....	243
Eierlikör Walnuss Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M.....	244
Elisen Lebkuchen 2 Ei .....	245
Elisenkuchen nach Schleizer Art 5 Ei M.....	245
Erdnuss Zöpfchen 4 Eigelb .....	246
Flinkes Mädels 3 Ei M.....	247
Fruchtige Nussecken 2 Ei.....	248
Geschüttelten Lebkuchen 4 Ei M.....	248
Gewürzchnitten 6 Ei M.....	249
Gleiwitzer Plattenkuchen 1 Ei M.....	250
Hafer-Nuss-Schnitten .....	251
Hamburger Butterkuchen M.....	251
Holthaiuser Schnitten 5 Ei M.....	252
Jamaika Schnitten 5 Ei + 3 Eiweiß M.....	253
Knusperkuchen 1 Ei M.....	254
Linzer Schnitten 1 Eigelb .....	255
Nuss Honig Schnitten.....	255
Nuss Marzipan Schnitten 8 Ei M.....	256
Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M.....	257
Nussblechkuchen 4 Ei M.....	258
Nussiger Schichtkuchen 2 Ei M.....	259
mit roter Haube .....	259
Nusskuchen 4 Ei M.....	260
Nusskuchen 5 Ei M.....	260
Original Trierer Nussecken 2 Ei.....	261
Rumkuchen 4 Ei + 1 Eiweiß M.....	262
Russische Schnitten 7 Ei M.....	263
Sacherschnitten II 6 Ei M.....	264
Sahnekuchen 2 Ei M.....	264
Schnitten 1 Eigelb M.....	265
Schokokuchen 5 Ei.....	266
Sirupkuchen 4 Ei M.....	266
Tante Emma Kuchen 6 Ei M.....	267
Venetimrauten 4 Ei M.....	267
Versunkener Nusskuchen 3 Ei M.....	268
Wabenkuchen vom Blech 4 Ei M.....	269
Wald und Wiesenkuchen 2 Ei .....	269
Walnuss Würfel 2 Ei + 3 Eigelb M.....	270



Walnussschnitten 6 Ei M .....	271
Zuckerkuchen 3 Ei M .....	272
Obst .....	272
Blechkuchen 5 Ei .....	272
Exotischer Blechkuchen 6 Ei .....	273
Fruchtiger Rahmkuchen 4 Ei M .....	273
Kissenkuchen 4 Ei M .....	274
Kokos Trauben Kuchen 1 Ei + 5 Eiweiß M .....	275
Maracuja Schnitten 3 Ei M .....	276
Marillenkuchen 6 Ei M .....	277
Melonenschnitten 4 Ei M .....	278
Obst Creme Kuchen 5 Ei M .....	279
Obstkuchen vom Blech 4 Ei .....	280
Orangen Buttercreme Schnitten M o .....	281
Tassenkuchen mit Früchten 6 Ei .....	281
Topfen Obst Streuselkuchen 2 Ei M .....	282
Traubenkuchen Lothringer Art 5 Ei .....	283
Traubenkuchen vom Blech 7 Ei M .....	284
Pfirsiche .....	285
Fantakuchen vom Blech 5 Ei M .....	285
Fantaschnitten 4 Ei M .....	286
Leopoldischnitten 5 Ei M .....	287
Pfirsich Schnitten 4 Ei .....	288
Pfirsich Vanille Kuchen 6 Eigelb M .....	288
Pfirsichblitzkuchen 4 Ei M .....	289
Pfirsichschnitten 4 Ei .....	289
Stracciatella Pfirsich Schnitten 5 Ei M .....	290
Pflaumen .....	291
Hefeblechkuchen mit Pflaumen M .....	291
Milchreiskuchen mit Zwetschgen 1 Ei + 3 Eiweiß M .....	292
Nasser Zwetschgenkuchen 4 Ei M .....	293
Niederbayerischer Zwetschgenkuchen 2 Ei .....	294
Niederbayerischer Zwetschgenkuchen 2 Ei .....	295
Pflaumen Nuss Kuchen 4 Ei M .....	295
Pflaumen Schmand Kuchen 10 Ei M .....	296
Pflaumen Streusel Kuchen M .....	297
Pflaumenkuchen .....	297
Pflaumenkuchen 6 Ei M .....	301
Pflaumenkuchen mit Streusel M .....	302
Pflaumenmus Kleckserkuchen 2 Ei M .....	302
Pflaumenmuskuchen mit Schmand 4 Ei M .....	303
Prasselkuchen .....	304
Schokoblechkuchen mit Zimt M .....	305
Streuselkuchen mit Pflaumen M .....	305
Zuckerkuchen 3 Ei M .....	306
Zwetschgenkuchen mit Marzipanstreusel 4 Ei .....	307
Zwetschen Nusskuchen 4 Ei M .....	308
Zwetschgen Kuchen 3 Ei M .....	308

Zwetschgendatschi mit Quark Öl Teig 1 Ei M.....	310
Zwetschgenkuchen M.....	310
Zwetschgenkuchen mit Zimtstreusel 2 Eigelb M.....	311
Pikant.....	312
Bunte Kartoffel Gemüse Pizza 4 Ei M.....	312
Champignon Lauch Kuchen M.....	313
Chinesischer Gemüse Kuchen 4 Ei.....	314
Gemüse Eierkuchen 9 Ei M.....	315
Geriebener Teig Käsewähe 4 Ei M.....	315
Griebenbloomz M.....	316
Kartoffel Pizza Asgabad 6 Ei M.....	317
Kartoffelbloomz 2 Ei M.....	318
Knuspriger Gemüse Tofu Kuchen 1 Ei V.....	319
Kräuter Quark Kuchen 6 Ei M.....	319
Mallorquinischer Kuchen.....	320
Mäusekuchen M.....	321
Quarkölteig für Pizza 1 Ei M.....	321
Schichtgemüse M.....	322
Spinat Karotten Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M.....	322
Zucchini Tomaten Kuchen 1 Eigelb M.....	323
Rhabarber.....	324
Fruchtiger Rahmkuchen 4 Ei M.....	324
Gedeckter Rhabarber Butterkuchen 1 Ei M.....	325
Rhabarber Apfel Kuchen 1 Ei M.....	326
Rhabarber Krokant Kuchen 4 Ei M.....	328
Rhabarberbloomz 1 Ei M.....	329
Rhabarberkuchen 1 Ei M.....	330
Rhabarberkuchen 4 Ei.....	331
Rhabarberkuchen 5 Ei M.....	331
Rhabarberschnitten mit 4 Ei M.....	333
Schmand Kuchen.....	333
Apfel Schmand Kuchen 4 Ei M.....	333
Becher Kuchen 3 Ei M.....	334
Blechkuchen 8 Ei M.....	335
Cefrisch Kuchen mit Schmand 4 Ei M.....	336
Lebkuchen Schmand Rauten 5 Ei M.....	337
Schmandcreme für Kuchen M.....	338
Schmandkuchen 1 Ei M.....	338
Schmandkuchen 2 Ei M.....	339
Schmandkuchen 3 Ei M.....	340
Schmandkuchen 4 Ei + 2 Eigelb M.....	340
Schneller Blechkuchen mit Schmand 6 Ei M.....	341
Schneller Blechkuchen mit Schmand 6 Ei M.....	342
Sprudelkuchen 5 Ei M.....	342
Schokoladen.....	343
Amerikanische Brownies 4 Ei M.....	343
Birnen Schokokuchen 3 Ei M.....	343
Erika Schnitten 4 Eiweiß M.....	345

Friedaschnitten 8 Ei M.....	345
Fruchtiger Schokoladenblechkuchen 4 Ei M .....	346
Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M.....	347
Magdalena Schnitten 4 Ei M .....	347
Pfirsich Schokoladen Kuchen 6 Ei M.....	348
Sacherschnitten 7 Ei M.....	349
Schoko Birnen Kuchen 4 Ei + 4 Eigelb M .....	349
Schoko Blech Kuchen 5 Ei M.....	351
Schoko Mint Kuchen 4 Ei.....	351
Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M .....	352
Schokoblechkuchen mit Zimt M.....	354
Schokokuchen 5 Ei.....	354
Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M.....	355
Schokoladen Erdnuss Dreiecke 1 Ei M V .....	356
Schokoladen Kokosnuss Schnitten M .....	357
Schokoladen Kuchen I 6 Ei M.....	358
Schokoladen Kuchen II 6 Ei M.....	359
Schokoladenbrot 6 Ei M.....	359
Schokoladenkuchen 2 Ei M.....	360
Schokoladenkuchen 7 Ei M.....	361
Schüttelkuchen für das Blech 3 Ei M.....	361
Terrassenkuchen 4 Ei M.....	362
<b>Strauch- Waldbeeren.....</b>	<b>363</b>
Beeren Quark Schnitten 5 Eigelb M .....	363
Beerenkuchen Kuchen 6 Ei M.....	364
Beerenkuchen mit 3 Ei + 6 Eigelb M.....	365
Beerenschnitten 4 Ei M .....	366
Blaubeerkuchen 4 Ei M.....	367
Blondes Blech 8 Ei M .....	368
Brombeer Mais Kuchen 3 Eigelb M .....	369
Brombeerkuchen 5 Ei M.....	369
Bunte Obst Variationen 2 Ei M.....	370
Bunte Waldbeeren Schnitte 6 Ei M V .....	371
Bunter Obstschnitten 4 Ei M.....	372
Buttermilch Heidelbeer Kuchen 4 Eigelb M.....	373
Finnischer Blaubeerkuchen M .....	374
Früchteschnitten mit Quarkcreme 4 Ei M .....	375
Fruchtig Vanilleschnittchen 8 Ei M .....	376
Fruchtschnitten 5 Ei M .....	377
Heidelbeer Eierlikörkuchen 3 Ei M.....	378
Heidelbeerkuchen.....	379
Heidelbeerkuchen 4 Ei M.....	379
Heidelbeerkuchen mit Mandelteig 4 Ei M.....	380
Heidelbeerkuchen mit Quarguss 1 Ei M.....	381
Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M.....	381
Himbeerschnitten 1 Ei + 1 Eigelb.....	383
Joghurt Beeren Torte 4 Ei M.....	383
Joghurtschnitten 3 Ei M.....	384

Johannisbeere Quarkkuchen 5 Ei M.....	386
Johannisbeere Schmand Kuchen 6 Ei M.....	387
Johannisbeerkuchen 1 Ei M.....	388
Johannisbeerkuchen mit 2 Ei .....	388
Johannisbeerkuchen mit Baiser 5 Ei M.....	389
Johannisbeerkuchen mit Haselnüssen 2 Ei M.....	389
Johannisbeerkuchen Wildetaube 4 Ei M.....	390
Johannisbeerschaum Schnitten 3 Ei.....	391
Nektarinen Heidelbeer Schnitten 4 Ei M.....	392
Roter Johannisbeerkuchen 1 Ei M.....	393
Schichtkuchen 5 Ei M.....	393
Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M.....	394
Stachelbeeren Gitterkuchen 1 Ei M.....	396
Stachelbeerkuchen 5 Ei M.....	397
Stachelbeerkuchen mit Nussstreuseln 1 Ei M V.....	398
Streuselkuchen mit Johannisbeeren 1 Ei.....	399
Waldbeerschaumschnitten 2 Ei + 1 Eiweiß .....	400
Was wo anders nicht passt.....	400
Amerikanische Ingwerschnitten 1 Ei + 1 Eigelb.....	400
Becherkuchen 4 Ei M.....	401
Blechkuchen 2 Ei M.....	401
Blechkuchen 4 Ei M.....	402
Blitzblechkuchen 4 Ei M.....	403
Blitzkuchen 4 Ei M.....	403
Blitzkuchen 5 Ei.....	404
Boston Brownies 4 Ei M.....	405
Butterkuchen 3 Ei M.....	405
Butterkuchen I 1 Ei M.....	406
Butterkuchen II 4 Ei M.....	406
Butterkuchen III 1 Ei M.....	407
Butterkuchen IV 4 Ei M.....	408
Cafe Latte Blechkuchen 6 Ei M.....	409
Creme Schnitten 4 Ei M.....	410
Entenkuchen 3 Ei M.....	411
Fanta Limette Blechkuchen 5 Ei.....	411
Fliesenkuchen I 5 Ei M.....	412
Fliesenkuchen II 5 Ei M.....	413
Geriebener Teig Zuckerkuchen .....	413
Gewürzkuchen 6 Ei + 2 Eiweiß M.....	414
Griechischer Grieß Rosinen Kuchen 2 Ei M.....	414
Gummibärchen Kuchen 4 Ei M.....	415
Honig Mais Schnitten 2 Ei M.....	416
Honigkuchen 6 Ei.....	416
Lambda Schnitten 6 Ei M.....	417
Lauchblutz 2 Ei M.....	417
Linzer Schnitten 3 Eigelb.....	418
Magdalenenkuchen 3 Ei + 4 Eiweiß.....	419
Mähdrescher Kuchen 6 Ei.....	419

Mandelschnitten 7 Ei M.....	420
Maracuja Oberschnitten 5 Ei M.....	421
Messino-Schnitten 7 Ei M.....	421
Negerkusstorte ohne Negerküsse 8 Ei M.....	422
Nikolauskuchen 4 Eiweiß.....	423
Ostpreußischer Honigkuchen 2 Ei.....	423
Papageienkuchen I 4 Ei M.....	424
Papageienkuchen II 4 Ei M.....	424
Papageienkuchen III 4 Ei M.....	425
Pariser Schnitten 4 Ei M.....	426
Rahm Gewürzschnitten 6 Ei M.....	427
Rahm Zuckerblutz 1 Ei M.....	428
Raspelkuchen M.....	428
Riwwelkuche 2 Ei M.....	429
Rocky Road Schnitten 2 Ei M.....	430
Rotweinschnitten 5 Ei M.....	430
Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat.....	431
Schneckenkuchen vom Blech 2 Ei M.....	432
Streuselkuchen 4 Ei M.....	434
Tee Blech Kuchen 5 Ei.....	435
Torfmullkuchen 2 Ei M.....	435
Zucker Kuchen 3 Ei M.....	436
<b>Zitronen.....</b>	<b>437</b>
Spiegelei Zitronenkuchen 7 Ei M.....	437
Zitronen Blechkuchen 4 Ei M.....	438
Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb.....	438
Zitronen Blechkuchen 6 Ei M.....	439
Zitronen Kuchen 5 Ei M.....	440
Zitronen Sahne Schnitten 4 Ei M.....	440
Zitronencremekuchen 5 Ei M.....	441
Zitronenkuchen 5 Ei.....	442
Zitronenkuchen 5 Ei M.....	443
Zitronenkuchen vom Blech 4 Ei.....	443
<b>Fleisch &amp; Fisch.....</b>	<b>444</b>
Deftiger Zwiebelkuchen 3 Ei M.....	444
Kabeljau Spinat Pizza M.....	445
Makkaroni Kuchen 6 Ei M.....	446
Pizza Athen 1 Eigelb M.....	446
Pizza mit Schinken oder Krabben M.....	447
Rahmkuchen Speck 1 Ei M Speck V.....	448
Salzekuchen 4 Ei M Dörrfleisch.....	449
Speckblutz M Speck.....	450
Ungarischer Blechkuchen M.....	450
Zanderfilet auf Gemüse.....	451
Zwiebeldünne 3 Ei M Speck.....	451
Zwiebelkuchen 3 Ei M Speck.....	452
Zwiebelkuchen 4 Ei M Speck.....	453
Zwiebelkuchen mit Kochkäse M Speck.....	454

Hinweis M .....	454
Hinweis für Word .....	454

## Alkohol

### Amarettokuchen 6 Ei M

1 Tafel (100 g) Zartbitterschokolade

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker,

1 Prise Salz

6 Eier

375 g Mehl,

1 Tüte. Backpulver

100 ml Amaretto ( Madellikör)

50 g Amarettini (ital. Madelmakronen)

#### Für den Guss

1 Essl. Zitronensaft oder Amaretto

135 g Puderzucker

1. Schokolade hacken. Fett, Zucker und Salz cremig schlagen. Eier nacheinander unterrühren, dabei ca. 4 El Mehl zufügen. Restliches Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit dem Likör kurz unter die Fett-Eiermasse rühren. Schokolade unterheben. Ein tieferes Backblech fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen und glatt streichen. Mit Amarettini bestreuen und leicht andrücken.

Im heißen Backofen E-Herd 200° C 20-25 min backen.

125 g Puderzucker in Zitronensaft und 1-2 El Wasser oder Amaretto glatt rühren. Lauwarmen Kuchen mit dem Guss bestreichen und trocknen lassen.

### Blech Kuchen a la Tiramisu 4 Ei M

#### Teig

500 g Mehl,

1 Würfel Hefe,

60 g Zucker,

¼ L warme Milch,

70 g weiche Butter,

1 Prise Salz,

### Guss

500 g Mascarpone,

125 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Tasse Kaffee,

2 cl Amaretto-Likör,

2 El flüssige Vanille,

4 Eier,

200 g Schmand,

Kakaopulver zum Bestreuen. Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde in die Mitte drücken und Hefe einbröseln. Mit etwas Milch und Zucker zu einem Vorteig verarbeiten und 10 Min gehen lassen. Anschließend mit den restlichen Zutaten verkneten und an einem warmen Ort weitere 20 Min gehen lassen. Eine Fettpfanne mit Backpapier auslegen und den Hefeteig darin ausrollen. Zutaten für den Guss mit dem Handmixer verrühren, über den Hefeteig geben, mit Kakaopulver bestreuen und backen.

Backzeit 40 Min. bei 180° C im vorgeheizten Backofen.

Abgekühlten Kuchen in quadratische Stücke schneiden.

Dresdner Eierschecke 8 Ei M

(für ein rechteckiges Kuchenblech)

### Für den Teig:

500 g Mehl,

30 g Hefe,

1/4 l Milch,

150 g Zucker,

200 g Butter,

1 Päckchen

Vanillezucker,

1 Prise Salz, Butter für das Blech

### Für den Belag:

100 g Butter,  
300 g Zucker,

8 Eier,

1 kg Quark,

1 Päckchen Vanillezucker,  
1/2 TL abgeriebene Zitronenschale,  
1 Prise Salz,  
2 EL geriebene Mandeln,  
1 EL Speisestärke,  
50 g Butter,  
3 EL Cognac

### Zubereitung:

Für den Teig Mehl in eine Schüssel sieben, eine Vertiefung hineindrücken. Die Hefe mit etwas lauwärmer Milch und etwas Zucker verrühren. Diesen Vorteig zugedeckt 10 Minuten gehen lassen. Dann weiche, in Stücke geschnittene Butter, Zucker, Vanillezucker, Milch und Salz dazugeben und so lange schlagen, bis der Teig glänzt. An einen warmen Platz stellen, mit einem Tuch zudecken und 1 Stunde gehen lassen.

Den gegangenen Teig durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Blech legen, dabei einen Rand andrücken und nochmals 10 Minuten gehen lassen.

Für den Belag die Butter schaumig rühren, nach und nach 200 g Zucker, 3 Eier, Quark, Vanillezucker, Zitronenschale, Salz, Mandeln unterrühren. Diese Masse auf dem Kuchenteig verteilen.

Dann die Speisestärke, den restlichen Zucker und die restlichen Eier mit Butter und Cognac verrühren. Im Wasserbad so lange schlagen, bis eine dickschaumige, feste Creme entsteht. Die Creme über die Quarkmasse ziehen.

Den Kuchen

in dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen 45 Minuten

backen. Die Oberhitze soll nicht zu stark sein, damit die Creme nicht dunkel wird.

Eierlikör Walnuss Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M

Teig:

4 Eier,  
100 g Zucker,  
125 g Öl,  
125 ml Eierlikör,



125 g Mehl,  
125 g Speisestärke,  
1 gehäufte TL Backpulver,  
200 g grob gehackte Walnüsse,  
172 Glas Preiselbeeren

#### Creme:

150 g Butter,  
75 g Puderzucker,  
2-3 Eigelb (nach Größe),  
3 Gläser Eierlikör,  
75 g Kokosfett

#### Guss:

150 g Bitterkuvertüre,  
4-5 El. Milch,  
3-4 El. Weinbrand,  
25 g Kokosfett

Eier und Zucker dickcremig schlagen, Öl und nicht zu kalten Eierlikör unterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver gesiebt zugeben. Auf ein gefettetes Blech streichen und mit den Walnüssen bestreuen. Backen und erkalten lassen. Dann die Preiselbeeren ganz dünn darüber streichen. Für die Creme die Butter, Puderzucker und Eigelb cremig rühren und den nicht zu kalten Eierlikör nach und nach unterschlagen, allmählich auch das Handwarme, zerlassene Kokosfett. Die Creme über den Kuchen verteilen. Bitterkuvertüre mit Milch und Kokosfett im Wasserbad auflösen und mit Weinbrand glatt rühren. Den Guss auf die erstarrte Creme streichen.

Backzeit: 10-15 Min.

Hitze: 180-200°C Ober-Unterhitze  
160-180° C Umluft

#### Honig Schnitten 1 Ei

Menge 1 Blech

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

1 Ei,

1 Tüte. Lebkuchengewürz, abgeriebene Schale  
1 Zitrone,  
1 Prise/n Salz,  
1 El. Rum,  
1 Tl. Zimt,  
1 Tl Ingwerpulver,  
500 g Mehl,  
1 Tüte. Backpulver.

### Zutaten für den Guss

100 g Puderzucker,  
1 El. Rum,.  
1 El. heißes Wasser,  
Buntzucker zum Bestreuen.

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

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

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

### Kokos Schnitten M

#### Saftige

#### Für den Teig:

350 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
6 El Öl  
5 El Milch oder 5 El Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)  
50 g Zucker

200 g Schichtkäse

#### Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten  
Fett für das Backblech  
200 g Butter

200 g Creme fraiche  
200 g Zucker  
2 Ei Vanillezucker  
200 g Marzipan Rohmasse  
300 g Kokosflocken

### Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

Lebkuchenschnitten 1 Ei M

250 g Honig  
125 g Zucker erwärmen.

1 Ei

$\frac{3}{4}$  TI Zimt  
 $\frac{1}{2}$  TI Nelken  
 $\frac{1}{2}$  Zitronenschale  
50 g Zitronat  
50 g Orangeat  
50 g Mandeln oder Nüsse unterrühren.

bis  $\frac{1}{8}$  L Milch dazugeben.

2 Ei Kirschwasser dazugeben.

2 TI Backpulver  
375 g Mehl mischen, sieben und unterrühren.  
Fett zum Blech.

Backen 30-40 min bei 180 °.

Maschendrahtzaun-Schnitten 7 Ei M

Biskuit:

7 Eier,

25 dag Kristallzucker,  
Zitronenschale,  
1 Pkg. Vanillezucker,  
Rum,  
25 dag griffiges Mehl.

#### Kaffeegemisch:

1/4 l starken Kaffee,  
2 TL Kakao,  
Zucker nach Geschmack,  
2 cl Rum.

#### Creme:

1 Pkg. Puddingpulver,  
  
1/2 l Milch,  
10 dag Zucker,  
12 dag Butter,  
Rum.

#### Weiteres:

2 Becher Schlagobers, fertige Dessertsauce.  
Eier mit Kristallzucker 10 Minuten schaumig rühren. Zitronenschale, Vanillezucker und Rum einrühren und Mehl vorsichtig unterheben. Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen und goldbraun backen. Nach dem Backen Löcher in das Biskuit stechen und mit dem Kaffeegemisch übergießen. Aus den angegebenen Zutaten eine Puddingcreme zubereiten und auf das Biskuit streichen. Schlagobers aufschlagen und auf die Creme streichen. Mit der fertigen Dessertsauce ein Maschendrahtzaungitter auf den Kuchen spritzen.

Mojito Schnitten 3 Ei + 1 Eigelb M

#### Biskuitteig

3 Eier

1 Eigelb

150 g Zucker  
1 Packung Vanillezucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestrichener TL Backpulver

## Füllung

400 ml Schlagsahne

1 Packung Sahnetortenhilfe

250 g Zitronenjoghurt

75 g Zucker

50 ml weißer Rum

0,5 Bund Minze

Garnieren

einige Zitronen-Geleescheiben

einige Minzeblätter

Für den Teig Eier und Eigelb mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemischs auf die gleiche Art unterarbeiten.

Teig auf ein Backblech (30x40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen und das Backpapier an der offenen Seite des Backblechs unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Ofen schieben. Bei 200° (vorgeheizt) **etwa 10 Minuten backen**. Die Biskuitplatte sofort nach dem backen auf eine mit Zucker bestreute Arbeitsplatte stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend Backpapier leicht anfeuchten und vorsichtig abziehen.

Eine Kastenform (30x11 cm) mit Backpapier auslegen (so, dass Ränder überstehen) und dann mit dem zurecht geschnittenen Biskuit auslegen. Dazu die Biskuitplatte in 4 Stücke schneiden:

2 x etwa 30x7 cm

1 x etwa 30x8 cm

1 x etwa 30x9 cm für die Decke. Die kurzen Seiten bleiben frei.

Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Sahnetortenhilfe nach Packungsanleitung, aber statt mit Flüssigkeit mit dem Joghurt und Zucker anrühren. (Bei Sanapart entfällt die Zugabe von Flüssigkeit). Rum ebenfalls unterrühren und die Sahne unterheben.

Gut 4 El von der Füllmasse wegnehmen und in einer Schale beiseite stellen (kühlen). Minze waschen und trocken tupfen. Blätter von den Stängeln zupfen, fein schneiden und unter die Creme heben. Creme in die Form füllen, mit dem letzten Biskuitstück bedecken, gut andrücken (möglichst mit einem schweren Gegenstand (Kuchenplatte o.ä.) beschweren und etwa 3 Stunden kalt stellen. Torte aus der Form stürzen, Backpapier entfernen. Beiseite gestellte Creme kurz verrühren, in einen Spritzbeutel mit Stern-

fülle geben und Torte damit verzieren. Die Torte mit Gelee-Zitronenscheiben und Minzeblättchen verzieren.

Für eine alkoholfreie Variante einfach den Rum weglassen.

## Punsch Ecken 9 Ei M

Zutaten für ca. 60 Stück

350 g weiße Kuvertüre

300 g Butter oder Margarine

9 Eier (Gr. M)

75 g Haselnusskerne

2 Tüte Vanille Zucker

450 g Mehl

1 Prise Salz

100 ml Glühwein

475 g Puderzucker

ca. 60 Walnusshälften zum Verzieren

## Zubereitung

1. 300 g Kuvertüre grob raspeln. Kuvertüreraspel und Fett in eine Schüssel geben und unter Rühren auf dem warmen Wasserbad schmelzen lassen. Eier verquirlen. Walnusskerne grob hacken. Zucker, Vanille Zucker, Eier, Mehl, Salz und gehackte Walnüsse in die Kuvertüre Fett Masse rühren.

2. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 min backen.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

3. Glühwein und Puderzucker zu einem glatten Guss verrühren. Kuchen damit bestreichen und in 3 4 Stunden trocknen lassen.

4. Kuchen in Quadrate (ca. 6 x 6 cm) schneiden und diese diagonal halbieren. 50 g Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen lassen. Restliche Walnüsse in die flüssige Kuvertüre tauchen, abtropfen lassen und auf je eine Punschecke legen. Die Kuvertüre Nüsse trocknen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 190 kcal, E 3 g, F 9 g, KH 25 g

Mini Nr. 50/03

## Sachernschnitten 6 Ei M

Zutaten:

200 g Butter,  
300 g Zucker,

6 Eier,

2 El Rum,

150 g gemahlene Nüsse,  
150 g gemahlene Mandeln,

100 g Schokoladenraspeln,

150 g Mehl,  
Päckchen Backpulver

Zum Bestreichen:

Aprikosenmarmelade

Für die Glasur:

2 Päckchen Schokoladenglasur

Butter schaumig rühren. Zucker einrieseln lassen. Eier nach und nach zugeben. Nüsse, Mandeln und Schokolade mischen und dazurühren. Rum untermischen. Mehl und Backpulver mischen und dazugeben. Ein Backblech einfetten und den Teig darauf streichen.

Bei 175 °C ca. 30 bis 40 Minuten backen.

Den kalten Kuchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und die geschmolzene Glasur darübergerben.

## Sachernschnitten I 6 Ei M

200 g Butter,  
200 g Zucker,

6 Eier,

2 El Rum,

150 g Nüsse,

100 g Schokolade geschmolzen.,

150 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver

Zum Bestreichen

Aprikosenmarmelade,

Vollmilchkuvertüre (100-150 g)

Einen Rührteig herstellen. Diesen auf ein gefettetes Blech streichen und backen. Noch warm mit Marmelade und zerlassener Schokolade bestreuen

Schoko Mint Kuchen 4 Ei

oder Hexenkuchen

Teig:

200 g Margarine  
200 g Puderzucker

4 Eier

1 Tüte. Vanille Zucker  
125 g Mehl  
125 g Speisestärke  
1 TL Backpulver  
2 EL Kakao

Mint Creme:

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

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

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

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



cker abschmecken. Die Mint-Creme auf die dunkle Unterseite des Kuchens streichen.

Backzeit: 20 min

Hitze: 200 °C

Venetimrauten 4 Ei M

250 g Butter,  
125 g Zucker,  
2 Tüte Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,

4 Eier,  
250 g Mehl,  
1 TL Backpulver,  
6 EL erkalteter Espresso Kaffee,

100 g Moccaschokolade,  
100 g grob gem. Mandeln,

Guss

200 g Puderzucker,  
4-5 EL Espresso Kaffee, nach Belieben  
1-2 EL Mandel- oder Mocalikör.

Den Rührteig herstellen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.  
O/U ca. 180°C, Backzeit 25 Min.

Für den Guss die Zutaten verrühren, den noch warmen Kuchen vorsichtig damit bestreichen. Tipp Die Venetimrauten 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten, damit das Gebäck durchziehen kann. Ohne den Puderzuckerguss kann man das Gebäck gut einfrieren.

Winter Schnitten M

1. Für 12 Stück  
225 g TK-Blätterteig auftauen lassen.  
Platten leicht überlappend auslegen und rechteckig (ca. 40x25 cm) ausrollen.  
In 24 Quadrate teilen, auf mit Backpapier belegte Bleche setzen.

2. Backofen auf 220 ° vorheizen.

30 g Zucker und  
1/4 TL Zimt mischen. Auf die Quadrate streuen und ca. 15 Min. backen.

3. Für die Füllung 1 Tüte. Gelatinepulver nach Packungsangabe auflösen.

75 g Zucker und  
125 ml Sherry verquirlen. Gelatine einrühren, alles ca. 30 Min. kühlen.

Inzwischen

400 ml Sahne mit

1 Tüte. Vanille Zucker süßen und steif schlagen. Unter das halb feste Sherry Gelee heben. Auf die abgekühlten Blätterteigstückchen spritzen und je zwei davon zusammensetzen.

Zubereitung 45 Min.

Backen 15 Min.;

Kühlen ca. 30 Min.

KJ/kcal p. St.. 945/225

Lea Nr. 50/03

## Ananas

Ananas Becherkuchen 3 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

### Für den Teig

1 Becher ( 250 g) Schlagsahne

1 Becher ( 200 g) Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

3 Eier (Gew.-Kl. M)

2 Becher (300 g) Mehl

1 Tüte Backpulver

### Für den Belag

2 Becher (200 g) Kokosraspel

125 g Butter oder Margarine

1 Becher (200 g) Zucker

2-3 El. Milch

1 Dose (236 ml) Ananasringe

## Zubereitung

1. Sahne in eine Rührschüssel geben. Den Becher anschließend auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden. Sahne steif schlagen, dabei Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in die Sahnemasse rühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175/Gas/Herd Stufe 2) ca. 15 min vorbacken.

2. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten. Fett, Zucker und Milch aufkochen. Kokosraspel unterheben und den Topf von der Herdplatte nehmen. Ananas abtropfen lassen, fein schneiden und zur Kokosmasse geben. Belag vorsichtig auf den vorgebackenen Teig streichen und weitere

15 bis 20 min bei gleicher Temperatur backen.

Zubereitungszeit ca. 50 min.  
Arbeitszeit ca. 30 min.

## Ananas Mandarinen Blechkuchen 5 Ei M

Zutaten für 20 Portionen:

2 Dose/n Mandarine(n) Orangen, (je 314 ml )  
1 Dose/n Ananas (446 ml)  
200 g Butter / Margarine  
175 g Zucker  
1 Prise Salz

### 5 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale  
375 g Mehl  
1 Tüte. Backpulver

### 250 g Schmand

150 g Aprikosenkonfitüre I

Früchte gut abtropfen lassen. Fett, Zucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach Eier und Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schmand zufügen, alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Früchte gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe 3) 30-35 Minuten backen. Konfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und den

Kuchen damit bestreichen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

**KJ/kcal p. Tüte.:260 /**

## Ananaskuchen mit Kokosstreusel **5 Ei**

### Für den Teig

350 g. Mehl,

1 Tüte Backpulver,

175 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

### **5 Eier,**

200 g zerlassene, abgekühlte ungehärtete Margarine ,

150 ml Ananassaft,

1 Dose Ananasscheiben.

### Streusel

125 g. abgekühlte ungehärtete Margarine,

150 g. Mehl,

80 g. Zucker,

120 g. Kokosraspel.

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

**Backzeit ca. 30 min.**

## Ananasschnitten **5 Ei M**

### **5 Eier,**

250 g Puderzucker,

250 g Mehl,

1/8 Liter Öl,

1/8 Liter Wasser,

1Pkg.Vanillezucker,

½ Tüte. Backpulver,

2 Be. Sahne,

2 Be. Schmand,

1 Dose. Ananas,

5 Blatt Gelatine,

Kokosraspel

**Eier trennen.** Dotter, die Hälfte des Zuckers und Vanillezucker schaumig rühren Öl und Wasser einrühren. Mehl mit Backpulver versieben und einmengen. Eiklar zu festem Schnee schlagen, restlichen Zucker einrühren. Leicht unter die Dottermasse ziehen. Teig auf ein gefettetes und bemehltes Backblech streichen und backen. Auskühlen lassen. Ananas abtropfen lassen. Sahne fest aufschlagen. Schmand einrühren, aufgelöste Gelatine unterziehen. Ananas in Stücke schneiden, auf dem Kuchen verteilen, mit Sahnegemisch bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen.

Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei

### Mürbeteig

300 g Mehl,

30 g Kakao,

1 Ei,

100 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Prise Salz,

200 g Butter,

### Belag

100 g Butter,

150 g Mehl,

75 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,

75 g Kokosraspel,

2 Dose Ananas in Ringen,

3 große Äpfel

1 Ei Puderzucker

Mehl und Kakao mischen und in eine Schüssel geben. Ei, Zucker, 1 Tüte Vanillezucker und Salz zufügen. Das Fett in kleinen Flöckchen obenauf setzen. Alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verarbeiten. Mit kühlen Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und im Kühlschrank ca. 30 Min ruhen lassen. Für

die Streusel inzwischen Fett schmelzen. Mit Mehl, Zucker, 1 Tüte Vanillezucker, Kokosraspel und Fett zu einem krümeligen Teig verrühren. Ananas auf einem Sieb oder auf einem Durchschlag gut abtropfen lassen. Äpfel schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Apfelhälften in dicke Scheiben schneiden. Ananasringe halbieren. Schokoladen- Mürbeteig nochmals durchkneten und zwischen Klarsichtfolie dünn ausrollen. Teigplatte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig gut in die Ecken drücken.

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

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

dann bei 200° C ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

## Moselwelle 8 Ei M

185 g Mehl,  
120 g Zucker,  
150 g Margarine,  
¾ Tüte Backpulver,

6 Eigelb,

2 Eier,  
Eiweißmasse

6 Eiweiß,  
120 g Zucker,  
100 g Mandelblättchen,

## Füllung

3 Becher Sahne,  
3 Sahnesteif,  
1 Dose Ananas,

Zucker, Fett verrühren, Eigelb einzeln unterrühren, mit Backpulver vermischen, Mehl einsieben und unterrühren. Backbleche (rechteckig) mit Backpapier auslegen und Teig zu beiden Teilen gleich verteilt aufstreichen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen und auf beide Bleche über den Teig streichen- und Mandelblättchen darauf streuen (auch beide Bleche) Eiweißmasse mehrmals einstechen, wegen Blasenbildung

25-30 Min bei 175°C backen

Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, eine gut abgetropfte Dose Ananas klein schneiden, unter die Sahnemasse heben, auf eine Teigplatte, die vorher vom Blech und Papier genommen wurde, streichen. Teigplatte draufsetzen- fertig!!! Tipp 2. Teigplatte vorher vorschneiden, bevor sie ausgesetzt wird.

## Pina Colada Kuchen 5 Ei

200 g Kokosraspel

### Für den Rührteig

200 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Prise Salz

1 Tüte. ger Zitronenschale

### 5 Eier

300 g Mehl

3 TI Backpulver

4 El Rum

### Für den Belag

2 kl Dosen Ananasringe

### Zum Bestreichen

3-4 El Ananaskonfitüre

5 El weißer Rum

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

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

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

## Apfel

### Altbayrischer Apfelkuchen 4 Ei

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

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

4 Eiweiß,  
50 g Zucker,  
1 Prise Salz,

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

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

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



## Ammerländer Apfel Butterkuchen 1 Ei M

¼ + ½ L Milch,

1 Würfel Hefe,  
500 g Mehl,  
100 g + 75 g + 25 g + 50 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
2 Tüte Vanille Zucker,

1 Ei,

45 g + 75 g weiche Butter,  
1 kg Äpfel,  
200 ml klarer Apfelsaft,  
1 kleine Zimtstange,  
1 Tüte Puddingpulver „Vanille“,  
50 g Mandelblättchen

¼ L Milch erwärmen. Hefe darin auflösen. Mehl, 100 g Zucker, Ei und 45 g Fett in Flöckchen mischen. Hefe zugießen und alles zu einem Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 45 Min gehen lassen. Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel, 1 Tüte Vanille Zucker- Zucker, 75 g Zucker, Saft und Zimt ca. 12 Min dünsten. Zimt entfernen, auskühlen lassen. Teig durchkneten, halbieren. 1. Hälfte auf einer gefetteten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) ausrollen. Apfelmasse darauf verteilen. Rest Teig auf wenig Mehl 32 x 39 cm groß ausrollen und auf die Apfelmasse legen. Kuchen ca. 20 Min gehen lassen. 4 Ei Milch, 25 g Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen. In die Teigoberfläche dicht an dicht Mulden drücken. 75 g Fett in Flöckchen und Pudding darin verteilen. Mit 50 g Zucker und Mandeln bestreuen. Den Kuchen

im vorgeheizten Backofen E - Herd 200° C 25-30 min backen.

## Apfel Blechkuchen

### Für den Teig

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

### Für den Belag

Äpfel  
Rosinen  
Zimt

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

60 min bei 180° C backen.

### Apfel Dinkelkuchen 4 Ei M

#### 1 Becher Schlagsahne

150 g Zucker  
300 g Dinkelvollmehl  
1 Tüte. Backpulver  
1 Tüte. Vanillezucker

#### 4 Eier

1,5 kg Äpfel  
3 El Zimtzucker

Sahne, mit Backpulver gemischtes Mehl, Zucker, Vanillezucker und Eier gemeinsam in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren, auf einem Backpapierbelegten Blech gleichmäßig verstreichen, Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden, dicht an dicht auf dem Teig verteilen, mit Zimtzucker bestreuen und

bei 200°C 30 min. backen.

### Apfel Käse Kuchen 6 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 20 Stück:

#### Streuselteig:

125 g Butter oder Margarine  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
1/2 Päckchen Backpulver

#### 1 Eigelb

## Fett fürs Backblech.

### Füllung:

#### 6 Eier (Gr. M)

150 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
6 El Zitronensaft

#### 1 kg Magerquark

5 El Grieß  
2 Gläser (a 370 ml) Apfelkompott mit Stücken  
Puderzucker.

### Zubereitung:

1. Fett bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eigelb und Fett zufügen und alles zu Streuseln verkneten. Streusel zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Für die Quarkmasse Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
3. Streusel auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelkompott darauf verstreichen. Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C/Umluft: 175 \_C/ Gas: Stufe 3) ca. 45-50 Minuten backen. Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.  
Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit).

## Apfel Kirsch Kuchen 5 Ei

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

#### 5 Eier

375 g Mehl

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

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

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

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

Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M

TEIG:

150 g Fett,

1 Ei,

100 g Zucker,

350 g Mehl,

1/2 Päckchen Backpulver

MÜRBETEIG herstellen, auf ein BLECH ausrollen.

BELAG:

Äpfel schnitzeln (in kleine Stücke schneiden), auf dem Teig verteilen.

1/4 Liter Sahne,

150 g Creme fraiche,

3 Eier,

knapp 100 g Zucker,

1 Päckchen Marzipan (200 g)

Alles pürieren und vermengen.

Bei 175 Grad ca. 45 bis 60 Minuten backen.

### Apfel Kuchen mit Zitronenbaiser 4 Ei + 4 Eiweiß

Belag

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

### Teig

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

### Baiser

4 Eiweiß,  
200 g Zucker,  
1 Zitrone

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in 2 cm große Würfel schneiden. In einem Topf mit 1 El Zitronensaft, der Zimtstange, Nelken, Zucker, Pfeffer, Wein und 4 El Wasser ca. 20 Min. köcheln, bis die Äpfel zerfallen. Auf einem Sieb abtropfen lassen. Butter mit 200 g Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Die Eigelbe zur Butter- Zucker-Mischung geben und alles ein paar min aufschlagen. Stärke und Mehl darüber sieben, unterheben. 4 Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig auf ein Backblech streichen und bei **175°C ca. 25 Min backen**, auskühlen lassen. **Ofen auf 200° C schalten**. Nüsse auf den abgekühlten Kuchen streuen. Apfelmus darauf streichen. Für den Baiser die Eiweiß mit 1 Tl abgeriebener Zitronenschale, etwas Zitronensaft und 200 g Zucker steif schlagen. Locker auf das Apfelmus geben und kleine Spitzen hochziehen. Im Ofen auf mittlerer Schiene

**10-12 Min überbacken**,

bis der Baiser leicht bräunlich wird. Nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

## Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei

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

### 3 Eier

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

## Für den Belag

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

## Zubereitung

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

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

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

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

## Apfel Nusskuchen 5 Ei M

1 Becher Sahne,  
1 Becher Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
2 Becher Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

5 Eier,

1 kg Äpfel,  
50 g Zucker,  
1 TL Zimt,  
100 g gem Haselnüsse,

Sahne mit Zucker, Vanillezucker und Eier verrühren mit Backpulver gemischtem Mehl in eine Schüssel geben, Nüsse dazu, mit dem Mixer gut verrühren, auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen. Backofen auf 200° C vorheizen. Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden, auf den Teig legen, 50 g Zucker mit Zimt mischen, über die Äpfel streuen und

30 min. backen

Apfel oder Zwetschkenkuchen 5 Ei M

5 Eier

125 g Margarine  
250 g Zucker  
1 Van. Zucker  
375 g Mehl  
1/2 Backpulver

Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten und auf 1 Blech streichen, diesen belegt man mit Äpfel oder Zwetschen.

Für den Guss

1/2 l Schmand mit  
4 Eigelb verrühren und  
4 Eischnee unterheben, das Ganze auf den Kuchen tun und

hellbraun backen.

Apfel Pflaumen Kuchen 5 Ei M

Teig

250 g Butter o. Margarine,  
250 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,

5 Eier,

500 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

3 EI Milch,

### Belag

500 g Pflaumen,  
500 g Äpfel,  
1 EI Butter zum Ausfetten,  
1 EI Zimt,  
80 g gehobelte Mandeln,  
1 EI Zucker,

Butter oder Margarine schaumig schlagen und nach und nach den Zucker und Vanillezucker, Eier einrühren. Mehl und Backpulver vermischen und in den Teig hineinrühren. Die Pflaumen waschen und halbieren, Äpfel schälen, entkernen und in Schnitze schneiden. Backblech ausfetten und den Teig darauf streichen. Pflaumen und Äpfel in Karos abwechselnd auf den Teig anordnen. Mit Mandeln, Zimt und Zucker bestreuen,

im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 35-40 Min. backen

### Apfel Pistazien Kuchen 1 Ei + 1 Eigelb

Für 20 Stück 1 Stück = 3,5 Points

260 g Halbfettmargarine  
150 g Puderzucker  
1 EL Vanillezucker

1 Ei

1 Eigelb

210 g Mehl  
200 g Stärkemehl  
1,5 kg rote Äpfel  
8 TL gehackte Pistazien  
6 EL Apfelgelee (oder Aprikosengelee)

Margarine mit Puderzucker, Vanillezucker, Ei und Eigelb schaumig rühren. Mehl und Stärkemehl mischen, sieben und unterrühren. Teig in Klarsichtfolie einwickeln, ca. 30 Minuten kaltstellen und auf einem mit Back-Folie ausgelegten Backblech ausrollen.

Äpfel mit Schale in Spalten schneiden, Teig dicht damit belegen und im [Backofen auf 180° C ca. 30 Minuten backen.](#)

Kuchen mit Gelee bestreichen, mit Pistazien bestreuen, in Stücke schneiden und servieren



## Apfel Quark Kuchen 4 Ei M

### Zutaten

375 g Mehl  
175 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
2,5 kg saftige Äpfel

### 4 Eier

150 g Zucker  
2/3 Tasse kaltes Wasser

### 500 g Sahnequark

2 Tüte. Vanille-Puddingpulver  
1 Tl. Zimt

### Zubereitung

Mehl, Fettstückchen und Zucker mit einer Gabel zu Streuseln verarbeiten. 2/3 Tasse kaltes Wasser mit gekühlten Händen rasch unterkneten. Teig in Alufolie wickeln und 30 min. in den Kühlschrank legen. Inzwischen Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Die Eier trennen und Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Zucker 2 min. unterschlagen, danach Quark, Puddingpulver und die Eigelbe locker unter den Schnee heben. Ein gefettetes Blech mit dem Mürbeteig auskleiden, die Quarkmasse darübergerben, die Apfelspalten auf der Creme verteilen und mit Zimt bestreuen. Den Apfelkuchen bei 180 ° (Gas Stufe 2) 50 min. backen.

## Apfel Schmand Kuchen 4 Ei M

200 g Magerquark,

125 ml Milch,

125 ml Öl,

100 g Zucker,

Mark einer Vanilleschote,

Vanillezucker,

eine Prise Salz,

400 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

Öl zum einfetten.

## Füllung

1 ½ kg säuerliche Äpfel,

4 Eier,

50 g Zucker,

2 Becher Schmand,

100 ml Sahne,

abgeriebene Zitronenschale.

Quark mit Öl, Milch, Zucker und den Gewürzen verrühren. Mehl mit dem Backpulver über die Quarkmasse sieben, erst mit dem Löffel untermischen, dann rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 2/3 des Teiges ausrollen und das gefettete Blech damit auskleiden. Äpfel schälen mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden und auf den Teig verteilen. Für den Guss Eier, Zucker, Schmand, Sahne und Zitronenschale verrühren, auf den Apfelscheiben verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Zu einem Gitter über die Äpfel legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30-40 min backen

## Apfel Streusel Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Blech

1,5 kg Äpfel

100 ml Zitronensaft

400 g Zucker

675 g Mehl

2 P. Vanille Zucker

25 g gemahlene Mandeln

375 g Butter oder Margarine

4 Eier

1/2 Becher Schmand

1 P Backpulver

Fett für das Backblech

## Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden. Zitronensaft, 100 ml Wasser, 75 g Zucker und Apfelstückchen in einem Topf aufkochen lassen. Ca. 15 min bei schwacher Hitze köcheln lassen. Kompott abkühlen

lassen. 300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Tüte Vanille Zucker- Zucker, Mandeln und 175 g weiches Fett mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Anschließend noch mehrmals mit den Händen zu Streuseln verkneten. Restliches Fett, restlichen Vanille Zucker und Zucker mit den Schneebeesen des Handrührgerätes schaumig schlagen. Eier nach und nach zufügen. Schmand untermischen. Restliches Mehl und Backpulver mischen und untermischen. Teig auf ein gefettetes Backblech geben und verstreichen. Apfelkompott gleichmäßig auf dem Teig verteilen, Streusel darauf geben. Den Apfelkuchen im [vorgeheizten Backofen](#) (E-Herd 200 °C/Gasherd Stufe 3)

[35-40 min backen.](#)

Ergibt ca. 25 Stücke.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

## [Apfel Wein Torte](#) 1 Ei M

Zutaten für den Teig

125 g Butter,

125 g Zucker,

[1 Ei,](#)

250 g Mehl,

1 P. Vanillezucker,

1 TI Backpulver

## [Für die Füllung](#)

1 kg Äpfel,

[1 Flasche Weißwein \(0,75l\),](#)

2 P. Vanillepuddingpulver,

200 g Zucker,

1 P. Vanillezucker

## [Zum Verzieren](#)

[2 Becher Sahne,](#)

Kakao

## [Zubereitung](#)

Aus den angegebenen Teigzutaten einen Mürbteig zubereiten und in eine Springform geben. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Für die Füllung Äpfel schälen, in Scheiben schneiden und auf den Teigboden geben. Aus Weißwein, Puddingpulver, Zucker und Vanillezucker einen

Pudding kochen. Den fertigen flüssigen Pudding noch heiß über die Äpfel geben.

Bei 180 ° ca. 90 min backen

und in der Form ganz auskühlen lassen. Mit geschlagener Sahne verzieren und Kakao darüber sieben.

### Apfel-Walnuss-Kuchen 3 Ei M

#### ZUTATEN

600 g Süße Äpfel (Red Delicious, Cox Orange)

60 g Butter

130 g Zucker

1 TL Zimtpulver

100 g Walnusskerne

3 Eier

2 EL Milch

150 g Mehl

1 1/4 TL Backpulver

#### Zubereitung

Die Äpfel schälen, die Kerngehäuse herausschneiden und die Äpfel quer in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

Elektro-Ofen auf 200°C vorheizen. Butter auf dem Blech verteilen. 80 g Zucker und den Zimt darüberstreuen. Apfelscheiben nebeneinander darauf legen. Walnusskerne halbieren. Die Löcher in den Äpfeln und die Lücken dazwischen mit Walnusshälften füllen.

Eier trennen. Eigelbe mit 50 g Zucker und der Milch cremig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen, darüber sieben und unterrühren. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unter den Teig heben.

Teig auf die Äpfel geben und verstreichen. Kuchen auf der zweituntersten Backofenschiene 45-55 Minuten backen (Gas: Stufe 3-4). Kalt werden lassen, mit einem Messer den Rand lösen, den Kuchen auf eine Platte stürzen.

### Apfelbiskuit Schnitten 4 Ei M

#### Zutaten

1 kg Äpfel,

Saft einer Zitrone,

4 Eier,

300 g Zucker,

2 P. Vanillezucker,

125 g Butter,

½ Becher Sahne,

300 g Mehl,

1 TI Zimt,

3 gestrichene TI Backpulver,

100 g gehobelte Mandeln

### Zubereitung

Äpfel waschen, schälen, halbieren, grob raspeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Eier, Zucker, Vanillezucker in einer großen Schüssel schaumig rühren. Mehl, Zimt und Backpulver mischen und unterrühren. Zum Schluss die Äpfel unter den Teig heben. Biskuit gleichmäßig auf ein Blech streichen und mit Mandeln bestreuen.

30-40 min bei 200° goldbraun backen.

### Apfelblutz 4 Ei M

Man rührt mit

125 ml Milch

10 g Hefe glatt und macht in die Mitte von

250 g Mehl einen weichen, glatten Vorteig. Mit einem Tuch bedeckt in der Wärme gehen lassen.

Dann gibt man

40-50 g Fett und

30-40 g Zucker,

1 Ei,

etwas Salz und nach Belieben etwas

Zitronenschale oder Anis hinzu und schafft den Teig mit der Hand solange, bis der glatt ist, Blasen wirft und sich von Hand und Schüssel löst. Nun

lässt man ihn bedeckt in der Schüssel zu doppelter Größe gehen. Dann

wellt man ihn auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines mittelgroßen runden Backbleches aus. Den süßen Hefeteig belegt man ausreichend mit

Äpfeln und streut eine Handvoll Rosinen darüber. Nun verquirlt man

1 Tasse Rahm mit

2-3 Ei Weißmehl,

3 Eigelb und

2 Ei Zucker, hebt den

steifgeschlagenen Eischnee unter und verteilt die Masse auf dem Blutz. Das Ganze bäckt man bei 180-200°C. 45-50 min

Apfelgitterkuchen 1 Ei M

### Für den Knetteig

600 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver  
200 g Butter  
100 g Zucker  
Salz  
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone

1 Eiweiß

250 ml (1/4 l) Milch

### Für den Belag

1 1/2 kg feinsäuerliche Äpfel (z. B. Boskop)  
3 El. Zitronensaft  
abger. Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)  
70-75 g Zucker  
1 Tl. Zimt  
100 g gehackte Haselnusskerne  
100 g Rosinen

### Für den Belag

1 Eigelb

1 El. Milch

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Butter, Zucker, Salz, Zitronenschale, Eiweiß und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig in Folie verpackt 60 min kalt stellen.

Inzwischen die Äpfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Haselnusskernen und Rosinen mischen. 3/4 des Teiges ausrollen. Das gefettete Backblech damit auslegen, einen Rand hochdrücken. Die Apfelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, den Belag gitterförmig damit belegen.

Zum Bestreichen das Eigelb mit der Milch verrühren, die Teigstreifen damit bestreichen.

Ober-/Unterhitze etwa 200 °C (vorgeheizt)

Heißluft etwa 180 °C (nicht vorgeheizt)

Gas Stufe 3 (vorgeheizt)

Backzeit etwa 30 min.

## Apfelkuchen 1 Ei

### Zutaten

#### Teig

250 g Mehl

125 g Zucker

125 g Butter

1 Prise Salz

1 Prise Nelken (gemahlen)

0.5 Tüte. Backpulver

1 Tüte. Vanillezucker

#### 1 Ei

#### Belag

6 große Äpfel(z.B. Boskop, Granny Smith o.ä.)

Zimt

Zitronensaft

Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

Butterflöckchen

#### Streusel

Zu gleichen Teilen reichlich

Butter

Weckmehl(Semmelbrösel)

Zucker/Vanillezucker

#### Zubereitung

In einer Schüssel-Mehl, weiche Butter, Ei, Zucker, Vanillezucker und Salz zu einem Teig zusammenkneten. Dann aus dem Teig einen Kloß formen und diesen für mindestens 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. In der Zwischenzeit werden die Äpfel geschält und sehr klein geschnitten. Dann werden sie in einer Schüssel mit Zimt, Zucker (Vanillezucker) bestreut, mit dem Zitronensaft beträufelt und alles gut vermischt. So, jetzt kann [der Backofen auf ca. 200° C vorgeheizt werden](#), derweil machen wir mit den Streuseln weiter. Hierzu werden Butter, Weckmehl und Zucker (Vanillezucker) mit der Hand zu \*krümeligen\* Streuseln geknetet (das ist ein rein empirischer Vorgang, der sich nur schwer zu Papier bringen lässt. Also einfach ausprobieren). Nun wird der kalte Teig auf dem zuvor bemehlten Tisch (oder Backbrett) unter Zuhilfenahme von etwas Mehl ausgerollt, bis er die Größe des Backbleches erreicht hat, und auf das zuvor mit Backpapier belegte Blech gebracht. Jetzt werden die Äpfel darauf verteilt und mit Butterflöckchen bestreut. Zum Schluss werden die Streusel auf den Äpfeln verteilt und alles in den Ofen geschoben.

[Bei 200° C ca. 40 Min. backen.](#)

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

[Apfelkuchen](#) 1 Ei M

### [Für den Teig](#)

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)

### [150-200 ml lauwarme Milch](#)

4 El Zucker  
4 El Butter  
1 Prise Salz  
1/2 Tl gemahlener Anis

### [1 Ei](#)

Fett für das Blech

### [Für den Belag](#)



2 kg Äpfel  
4 El Zucker  
4 El Rosinen  
1/2 Tl gemahlener Ingwer  
1/2 Tl Zimt

(20 Portionen)

### Zubereitung

Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Milch und 1 Tl Zucker zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Ort 15 min gehen lassen. Butter in der restlichen Milch auflösen und mit restlichem Zucker, Salz, Anis und Ei zum Vorteig geben. Alles gut verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 min gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und in Spalten schneiden. Teig dicht mit Apfelspalten belegen. Zucker, Rosinen, Ingwer und Zimt vermischen, den Kuchen damit bestreuen. Erneut 10 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° (Gas Stufe 3) 30 min backen.

Zubereitungszeit ca. (o. Ruhe- u. Backzeit) 45 min

kcal/kJ p.P. 226/946

Apfelkuchen 1 Eigelb M

Zutaten

### Für den Teig

600 g Mehl  
1 Tüte Backpulver  
200 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1/2 Tl Salz

### 1/4 l Milch

Für den Belag  
1,5 kg Äpfel  
125 g Zucker  
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone  
1 Tl Zimt  
100 g Rosinen  
100 g gehackte Haselnüsse

### Zum Bestreichen

## 1 Eigelb

1 Ei Wasser  
200 g Aprikosenkonfitüre

## Für die Glasur

100 g Puderzucker  
2 Ei Zitronensaft

Mehl, Backpulver, Butter oder Margarine, Zucker, Salz und Milch zu einem Knetteig verarbeiten, kalt stellen.

Für den Belag die Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und grob raspeln. Mit Zucker, Zitronensaft- und schale, Zimt, Rosinen und Haselnüssen mischen.

3/4 des Teigs ausrollen, ein gefettetes Backblech damit belegen und die Apfelmischung darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und als Gitter über die Äpfel legen. Eigelb mit Wasser verquirlen und das Gitter damit bestreichen.

Den Kuchen bei ca. 190 °C etwa 30 min backen,

etwas abkühlen lassen. Konfitüre erhitzen und das Gitter damit bestreichen.

Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und das Gitter damit glasieren.

## Apfelkuchen 2 Ei + 1 Eigelb M

### Für den Teig

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver  
200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

### 2 Eier

### 4-5 Ei Milch

### Für den Belag

1 1/2 kg feinsäuerliche Äpfel  
3 Ei Zitronensaft  
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

150 g Zucker  
1 TI gemahlener Zimt  
50-70 g Rosinen  
100 g gehackte Haselnusskerne

### Außerdem

Mehl zum Ausrollen  
1 Eigelb zum Bestreichen

### 1 Ei Schlagsahne

1. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken.
2. Butter in Flöckchen aufs Mehl verteilen. Zucker, Salz, Zitronenschale, Eier und Milch in die Mulde geben, mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. In Folie verpackt 60 min kalt stellen.
3. Für den Belag die Äpfel schälen, raspeln und sofort in einer Schüssel mit Zitronensaft und -schale, Zucker, Zimt, Rosinen und gehackten Haselnusskernen mischen.
4. Drei Viertel des Teiges auf ein gefettetes Backblech ausrollen, einen Rand hochdrücken. Die Apfelmischung darauf verteilen.
5. Den restlichen Teig ausrollen und in Streifen schneiden. Den Belag gitterförmig damit belegen, die Streifen mit dem mit Sahne verquirlten Eigelb bestreichen.
6. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze 180-200 °C (vorgeheizt)  
Heißluft 160-180 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas Stufe 3-4 vorgeheizt)

Backzeit etwa 35 min.

### Apfelkuchen 3 Ei M

3 Eier,  
200 g Margarine,  
300 g Zucker,  
2 Tüte Vanillezucker,

4 Ei Milch,  
225 g Mehl,  
50 g Stärkemehl,  
2 TI Backpulver,

100 g Rosinen,  
3 Ei Rum,  
Fett,  
750 g Äpfel,  
1/2 Zitrone,  
1 Tüte Citroback,  
1/2 TI Zimt,  
1 Messerspitze Nelken,  
100 g gehackte Mandeln

### 3 Eier trennen.

Eigelb mit  
200 g Margarine,  
150 g Zucker und  
1 Tüte Vanillezucker schaumig rühren,  
4 Ei Milch unterrühren, dann  
225 g Mehl,  
50 g Stärkemehl und  
2 TI Backpulver darüber sieben und verrühren.  
100 g Rosinen waschen und abtrocknen, dann in  
3 Ei Rum einweichen.  
Den Teig auf ein gut gefettetes Backblech streichen.  
750 g Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Saft  
von  
1/2 Zitrone und  
1 Tüte Citro-back über die dünnen Apfelspalten verteilen und mit  
1/2 TI Zimt,  
1 Messerspitze Nelken und den Rosinen gut durchmischen und auf dem  
Teig verteilen.

Im vorgeheizten Herd bei 200° C a. 25 Min. backen.

Währenddessen das Eiklar, mit  
150 g Zucker und  
1 Tüte Vanillezucker sehr steif schlagen,  
100 g geh. Mandeln unterheben und auf den Apfelkuchen streichen.

Noch ca. 20 Min. backen.

### Apfelkuchen 5 Ei

auf die schnelle Art

250 g Margarine  
250 g Zucker,

### 5 Eier

1 Tüte Vanillezucker

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

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

200-220° C ca. 30 Min. backen.

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

### Apfelkuchen 4 Ei M

3-4 Äpfel säuerliche  
Zitronensaft,

½ l Milch

Salz,  
250 g Mehl

4 Eier,

Zimt  
50 g Butter, zerlassen

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1 cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen und

bei 180° C ca. 15 min backen.

Mit Puderzucker bestreuen

### Apfelkuchen mit Honig Guss 2 Ei M

500 g Mehl,  
1 Würfel frische Hefe,  
50 g Zucker,

1/8 l Milch,

150 g Butter,  
½ TL Salz,

## 2 Eier,

2 kg säuerliche Apfel, z.B. Boskop,  
1 Glas Aprikosenmarmelade,  
6 El Honig,  
¼ L Orangensaft,  
2 Gläschen Orangenlikör,  
150 g Rum-Rosinen,  
Backpapier,

Aus den ersten sieben Zutaten einen Hefeteig herstellen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben. Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Apfelhälften in Spalten schneiden. Diese schuppenförmig auf den Teig geben und nochmals 20 Min. gehen lassen. In der Zwischenzeit Marmelade mit Honig, Orangensaft und Likör verrühren. Masse über die Äpfel streichen und alles mit Rum-Rosinen bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 40 Min backen.

## Apfelkuchen mit Kokosstreusel 4 Ei

### Teig

200 g Butter  
200 g Zucker

### 4 Eier

1 Vanille Zucker  
400 g Mehl  
1/2 Backpulver

### Belag

1.5 kg Äpfel (säuerlich)

### Streusel

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

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

bei ca. 175°C 30-40 min. backen.

## Apfelkuchen mit Pudding 1 Ei M

### Für den Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Backpulver

150 g Speisequark

6 El Milch

6 El Speiseöl  
75 g Zucker Salz  
1 Pck. Vanille Zucker

### Für den Belag

1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
20 g Speisestärke  
75 g Zucker

375 ml ( 3/8 l) kalte Milch

125 ml (1/8 l) Schlagsahne

1 Eigelb

1 Eiweiß

1 1/4 kg Äpfel

### Zum Aprikotieren

2 El Aprikosenkonfitüre  
1 El Wasser  
1-2 El Aprikot Brandy

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Den Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Salz und Vanille Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe etwa 1 Minute verarbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag das Pudding-Pulver, Speisestärke und Zucker mit 6 El von der kalten Milch anrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das Pudding-Pulver unter Rühren hineingeben,

kurz aufkochen lassen. Den Pudding während des Erkalts ab und zu umrühren. Die Sahne und das Eigelb unter den etwas abgekühlten Pudding rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter den Pudding heben. Die Masse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden, schuppenförmig auf den Pudding legen. Vor den Teig ein mehrfach umgeknicktes Stück Alufolie legen und in den Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze 180-200 °C (vorgeheizt)  
Heißluft 160-180 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit etwa 35 min.

Zum Aprikotieren die Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser und Aprikot Brandy verrühren, kurz aufkochen lassen, sofort nach dem Backen den Kuchen damit bestreichen.

### Apfelkuchen mit Sahneguss 5 Ei M

140 g Butter,  
120 g Puderzucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
1 Zitrone/Schale,

2 Eier,  
300 g Mehl,  
3 Tl. Backpulver

1/8 l Milch,  
3/4 kg Äpfel säuerliche  
50 g Rosinen  
5 g Zucker,  
Zimt

3 Eier,  
80 g Puderzucker

1/8 l Sahne,  
1 Tüte. Vanillezucker

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und blättrig schneiden. Butter, Puderzucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Eier sehr cremig rühren. Backpulver mit dem Mehl versieben, abwechselnd mit der Milch in die Schaummasse mengen. Den Teig in eine mit Butter befettete, bemehlte Bratpfanne streichen, mit Äpfeln, Rosinen, Zucker und Zimt belegen, bei Mittelhitze 30 min backen. Sahne, Eigelb, Zucker, Vanillezucker gut verrühren, aus dem Eiweiß steifen Schnee schlagen und unterziehen. Sahneguss darüber



streichen, 20 min zu goldgelber Farbe fertig backen. Der Kuchen ist auch ohne Sahneguss sehr gut.

### Apfelkuchen vom Blech M

Teig

375 g Mehl

1 Tüte Trockenbackhefe

150 ml Lauwarme Milch

75 g Zucker

75 g Margarine

Salz

### BELAG

1-1 1/2 kg Äpfel (möglich sind auch Pflaumen)

40 g Gehobelte Mandeln

Zucker und Zimt

Teig anrühren und kneten, 1h gehen lassen, ausrollen und auf eingefettetes Blech legen, Äpfel in Spalten schneiden und auf Teig legen, mit Zucker, Zimt und Mandeln bestreuen

Backen: 25min bei 200°C

### Apfelweinkuchen 2 Ei

#### Knetteig

300 g Mehl,

50 g Speisestärke,

1 TL Backpulver,

150 g Zucker,

1 Tüte Vanille Zucker,

1 Prise Salz,

2 Eier,

150 g Butter,

#### Apfelfüllung

2 kg säuerliche Äpfel,

Saft von 1 Zitrone,

3 Tüte Vanille Pudding-Pulver,

150 g Zucker

2 Tüte Vanille Zucker,  
500 ml Weißwein,  
500 ml Apfelsaft,

### Weinguss

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

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

### Backzeit etwa 15 Min.

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

### Nochmals bei gleicher Temperatureinstellung ca. 35 min backen.

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

### Bienenstich mit Äpfel 2 Ei M

3 Äpfel säuerliche,  
Zitronensaft,

½ Becher Sahne,  
200 g Mehl,

### 2 Eier,

80 g Zucker,  
½ Tüte. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Pizzablech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen,

### im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 min backen

100 g Butter,  
60 g Zucker,

2 Tüte. gehackte Mandeln,

4-5 EI Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen, nochmals bei 180° C ca.15 min goldgelb backen

Bienenstich mit Äpfel 4 Ei M

3-4 Äpfel säuerliche,  
Zitronensaft,

1 Becher Sahne,

400 g Mehl,

4 Eier,

200 g Zucker,

1 Pkg. Backpulver,

Äpfel schälen, Kerngehäuse herausstechen, ca. 1cm dicke Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln. Die restlichen Zutaten glatt rühren und auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, mit Apfelscheiben belegen, mit Zimt bestreuen ,

im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 min backen

200 g Butter,

125 g Zucker,

3 Tüte. gehobelte Mandeln,

8 EI Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf den Apfelscheiben verteilen,

nochmals bei 180°C ca.15 min goldgelb backen

Bratapfelkuchen 1 Ei M

500 g Mehl,

80 g Zucker,

1 Tüte. Trockenhefe,

1 Prise Salz,

1 Tüte. Zitronenschalenaroma, =1 abgeriebene Zitronenschale

1 Ei,

225 ml Milch,

6 Äpfel, säuerliche,

1 Becher Sahne,

150 g Rosinen,

250 g Marzipan- Rohmasse,

Zimt

Zucker, Mehl, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen, dann Salz und Zitroback dazu. Ei und Milch verrühren und zu der Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und dicht an dicht mit den Apfelspalten belegen, noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Rosinen über den Kuchen streuen, die Marzipanrohmasse mit einer Reibe zerkleinern und auch über den Kuchen streuen. Schließlich die Sahne darüber gießen und alles mit Zimt-Zucker bestreuen. 30 min bei 200° C backen.

Gedeckter Apfelkuchen 1 Ei + 1 Eigelb M

Für den Knetteig:

350 g Mehl

4 gestr. TL Backpulver

70 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Ei

50 ml (4 Ei) Milch

150 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:

4 Gläser stückige Apfelmus (je 350 g)

75 g Rosinen

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

## 1 Ei Milch

50 g gehobelte Mandeln

Den Teig verkneten. Knapp die Hälfte des Teiges dünn ausrollen. Für die Decke eine Teigplatte in Backblechgröße ausschneiden, auf Backpapier mit Hilfe eines Teigrollers aufrollen. Den Restlichen Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Für die Füllung Apfelmus mit Rosinen auf dem Boden verteilen, die Teigplatte darauf abrollen.

Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Den Teig damit bestreichen und nach Bedarf mit Mandeln bestreuen. Die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ober-/Unterhitze: 200-220°C

Heißluft: 180-200°C

Backzeit: 20-25 min

### Variante:

Da mir nie der Teig für die obere Teigplatte ausreicht, mache ich Zimtstreusel drauf.

(250 g Mehl,  
150 g Butter,  
125 g Zucker,  
1 Tl gem. Zimt)

## Gedeckter Apfelkuchen 3 Ei M

vom Blech

Zutaten für ca. 24 Stücke

Mürbeteig

600 g Mehl

200 g Zucker

2 P. Vanille Zucker

400 g kalte Butter oder Margarine

2 Eier (Gr. M)

Fett (Fettpfanne)

Mehl zum Ausrollen

evtl. Alufolie

### Füllung

100 g Rosinen

3 Ei Rum

1 kg säuerliche Äpfel

3 Ei Zitronensaft

75 g Zucker  
40 g gehackte Mandeln  
3-4 El Paniermehl  
1 Ei (Gr. M)

1 Tl Milch

ca. 3 El Hagelzucker

### Zubereitung

1. Mehl, Zucker, Vanille Zucker, Fett und Eier mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Dann mit den Händen zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühlen.
2. Rosinen mit Rum beträufeln. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. In dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, abgetropften Rosinen, Zucker und Mandeln mischen.
3. Hälfte Teig auf gefetteter Fettpfanne ausrollen (nur gut 1/2 Blech!) oder Hälfte Teig auf einer gefetteten Back- und Servierschale aus Glas (27 x 32 cm) ausrollen. Teig am Rand hochdrücken (beim 1/2 Blech eine Schiene aus Alufolie vorsetzen). Boden öfter einstechen und mit Paniermehl bestreuen.
4. Apfelmischung darauf verteilen. Rest Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen und über die Apfel-Füllung legen. Überstehenden Teig abschneiden und Kanten andrücken. Die Teigreste ausrollen und in Streifen schneiden.
5. Ei trennen, Unterseite der Streifen mit Eiweiß bestreichen. Kuchen damit verzieren. Im vorgeheizten Backofen  
E-Herd 200 °C  
Umluft 175 °C  
Gas Stufe 3

ca. 45 min backen.

6. Eigelb und Milch verrühren und den Kuchen ca. 10 min vor Ende der Backzeit damit bestreichen. Mit Hagelzucker bestreuen und fertig backen. Den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit).

### Geriebener Teig Apfelkuchen 3 Ei M

300 g Mehl,  
150 g kalte Butter,  
3-4 El kaltes Wasser,  
1 Prise Salz Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes

Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 min kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

750 g Äpfel,  
Zucker,  
Zimt,  
Rosinen

### Guss

2 bis 3 Eier,

200 ml Milch,

100 ml Sahne,

50 g Sahnequark,

50 g Zucker,

1 Ei Mehl

Die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und in Schnitze schneiden. Diese auf den Teigboden legen. Zimt, Zucker und Rosinen darüber streuen.

In auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 30 min backen.

Soll auf den Apfelkuchen ein Guss, dann darf der Kuchen 20min. gebacken werden. Den Guss darauf geben, den Kuchen nochmals 10 min im Ofen backen. Für den Guss alle Zutaten gut miteinander vermischen und über den Kuchen geben.

### Käsekuchen mit 6 Ei + 1 Eigelb M

Apfelkompott

### Für den Teig

1/8 kg Butter oder Margarine

¼ kg Mehl,

1/8 kg Zucker,

½ Tüte. Backpulver,

1 Eigelb,

Fett für das Blech,

### Für die Füllung

2 Gläser Apfelmus,

6 Eier,

150 g Butter oder Margarine,

250 g Zucker,

1 Pkt. Vanillezucker,

6 El Zitronensaft,

1 kg Quark, Magerstufe,

5 El Grieß,

Puderzucker zum Bestäuben

Fett schmelzen. Mehl, Zucker, Backpulver und Eigelb zufügen und alles mit den Knethaken zu Streusel verkneten. Den Teig als Boden auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelmus gleichmäßig darauf verstreichen. Für die Füllung Eier trennen. Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Creme auf das Apfelmus streichen.

Im vorgeheizten Backofen 200°C, 45-50 min backen.

Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Marzipan Apfel Blechkuchen 6 Ei M

Teig

500 g Mehl,

250 g Zucker,

250 g Butter,

2 Eier,

1 Tüte Vanillezucker,

Milch,

1 Prise Salz,

Belag

1,3 kg g Äpfel, sauer,

200 g Schmand,

200 g Marzipan-Rohmasse,

4 Eier

2 El Zitronensaft,



Mandeln, gehobelt, Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen. Belag Die Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und mit den Eiern glatt rühren. Den Schmand dazugeben und alles gut verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft übersprühen. Backen Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen. Anschließend die Äpfel schuppenartig darauf verteilen. Äpfel mit der Marzipanmasse übergießen. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200° C ca 35 Min backen.

### Pfannkuchen 4 Ei M

200 g Mehl,  
4 Ei Zucker,  
200 g kernige Haferflocken,

½ Ltr. Milch,

4 Eier,

Prise Salz,  
Butter,  
500 g Apfelstückchen,

Den Herd mit Backblech ( hoher Rand) auf 225C vorheizen, Mehl, Hafer, Milch, Salz und Zucker glattrühren, das heiße Backblech fetten und Apfelstückchen auffüllen, den Teig darübergießen und glattstreichen,

15-20 min backen.

### Rhabarber Apfel Kuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Backblech

Für den Teig  
400 g Mehl  
1 Tl. Backpulver

1 Ei

125 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Butter

Zum Belegen

1 Ei. Semmelbrösel  
2 kg Rhabarber  
1 kg Äpfel  
250 g Zucker  
je 1/2 Tl. Zimtpulver, ungemahlener Koriander  
1/8 l Wasser

### Für den Guss

2 Tüte roter Tortenguss  
4 gestrichene Ei. Zucker

### Für die Vanillecreme

4 Blätter Gelatine

### 1/2 l Milch

1 1/2 Tüte Vanille-Puddingpulver  
3 Ei. Zucker

### 1/4 l Sahne

Braucht etwas Zeit

Vorbereitungszeit 1 1/2 Stunden

Backzeit 35 min

Zeit zum Fertigstellen 1 Stunde

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Ei, dem Zucker, dem Salz und der Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Die Rhabarberstangen von den Enden befreien, die Fäden abziehen, die Stangen waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheibchen schneiden.

Das vorbereitete Obst in einem Topf mit dem Zucker, dem Zimt und dem Koriander mischen. Das Wasser hinzufügen und das Obst im geschlossenen Topf etwa 5 min dünsten.

Das Kompott in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Ein Blech mit Butter einfetten.

### Den Backofen auf 225 vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, zusammenrollen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die offene Seite des Backblechs mit einem doppelt gefalteten Streifen Alufolie abschließen. Den Teig 5 min auf der mittleren Schiene vorbacken, danach mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Kompott auf den Mürbeteig verteilen.

### Den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 30 min backen

und abkühlen lassen. Den aufgefangenen Obstsaft mit Wasser auf 1/2 l Flüssigkeit auffüllen und den Tortenguss nach Anweisung auf der Packung mit dem Zucker und dem Saft zubereiten.

Den Guss gleichmäßig über das Kompott verteilen und erstarren lassen. Für die Vanillecreme die Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen. 6 El Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver untermischen, den Pudding nochmals aufwallen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Töpfchen bei sehr schwacher Hitze unter Rühren auflösen, 2 El Schlagsahne untermengen und diese Mischung unter die übrige Schlagsahne ziehen. Die Schlagsahne mit dem Schneebesen unter den Vanillepudding heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, diagonal ein Gitter auf den Kuchen spritzen und diesen in 24 Stücke schneiden.

### Steirischer Apfelkuchen 1 Eigelb M

600 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,  
200 g Margarine,  
50 g Zucker,  
½ Tl Salz,

¼ l Milch,  
1,5 kg Äpfel,  
4 El Zitronensaft,  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone,  
125 g Zucker,  
1 Tl gem. Zimt,  
100 g Rosinen,

1 Eigelb,  
100 g ungeschälte, geh Haselnüsse,  
200 g Aprikosenmarmelade,  
100 g Puderzucker,  
2 El Zitronensaft,

Das Mehl mit dem Backpulver sieben und mit der Margarine, dem Zucker, dem Salz und der Milch verkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std im Kühlschrank ruhen lassen. Die Äpfel schälen, grob raspeln und mit Zitronensaft und -schale, dem Zucker, dem Zimt, den Rosinen und den Haselnüssen mischen.

Den Backofen auf 200-220° C vorheizen.

Drei Viertel des Teiges ausrollen und Boden und Rand des Backblechs damit auslegen. Die Apfelmischung auf den Teig streichen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden, als Gitter über den Kuchen legen und mit verquirltem Eigelb bestreichen. Den Kuchen auf der mittleren Schiebeleiste **30 Min backen**. Abkühlen lassen. Das Teiggitter mit der erhitzten, Marmelade bestreichen. Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und das Gitter glasieren.

## Waldmeister Apfel Kuchen 3 Ei

### Rührteig

150 g Butter,  
100 g Zucker,  
1 Pr. Salz,  
½ F Zitronen-Aroma, = 1 Ei abgerieben Zitronenschale

### 3 Eier,

300 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver,  
150 ml Waldmeistersirup,

### Für den Belag

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

### Für den Guss

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

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

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

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen erkalten lassen, einen Backrahmen darum stellen. Für den Belag die Äpfel schälen und mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen, Äpfel in etwa 1 ½ cm dicke Scheiben schneiden. Sirup, Apfelscheiben und Zitronensaft portionsweise in einem breiten Topf zum Kochen bringen und bei schwacher Hitze zugedeckt 5-10 Min. dünsten. Apfelringe mit einem Schaumlöffel he-

rausnehmen, in einem Sieb abtropfen lassen, den Waldmeistersud dabei auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Apfelringe auf dem Kuchen verteilen, erkalten lassen. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker dem aufgefangenen Sud und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Guss von der Mitte aus gleichmäßig

## Aprikosen

### Aprikosen Kuchen mit Walnüssen 2 Ei M

1 kg frische Aprikosen oder 1 große Dose Aprikosenhälften  
200 g Butter  
200 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 Pr. Salz

#### 2 Eier

250 g Mehl  
125 g Blütenzarte Köllnflocken  
2 TI Backpulver  
50 g gehackte Walnüsse

#### 2 EI Milch

200 g Puderzucker  
3 EI Zitronensaft

## Zubereitung

FrISCHE Früchte waschen, halbieren und entsteinen, in wenig Zuckerwasser nicht zu weich kochen. Erkalten lassen, ebenso wie Dosenfrüchte abtropfen lassen.

Das zimmerwarme Fett mit Zucker, Vanillezucker, den Eiern und Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver versieben, mit den Haferflocken und den Nüssen vermischen und löffelweise abwechselnd mit der Milch unterheben.

Die abgetropften Aprikosen vierteln, unterheben.

Das Backblech mit Backpapier auslegen, den Teig gut fingerdick darauf streichen. Am Ende das Backpapier hoch falzen, damit der Teig nicht weiterlaufen kann.

Bei 200 ° knapp 30 min backen.

Noch warm mit der aus Puderzucker und Zitronensaft gerührten Glasur überziehen.

## Aprikosen Streusel 4 Ei M

500 g Butter,  
450 g Zucker,  
2 Tüte Vanillezucker,  
1 Tüte Citro-back,

### 4 Eier,

750 g Mehl,  
200 g gem. Mandeln,  
1 Tüte Backpulver,  
1 Tüte Vanillepuddingpulver,

### 1/2 l Milch,

2 Dosen Aprikosen

500 g weiche Butter in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührbesen des Handrührgerätes cremig schlagen.

350 g Zucker und

2 Tüte Vanillezucker gut mischen und unter ständigem Rühren ins cremig geschlagene Fett einrieseln lassen. Anschließend

1 Tüte Citro-back und

2 Eigelb zur Masse geben und kurz durchrühren.

750 g Weizenmehl,

200 g gem. Mandeln und

1 Tüte Backpulver vermischen und

2/3 dieser Mischung mit dem Rührbesen des Handrührgerätes unter die vorbereitete Masse rühren. Das restliche Mehl-Nuss-Gemisch dazugeben und mit den Händen locker untermischen. Dabei etwas zusammenkneten, so dass ein krümeliger Teig entsteht. Ein Backblech gut einfetten.

2/3 des Streuselteigs gleichmäßig darauf verteilen.

1 Tüte Vanillepuddingpulver,

1/2 l Milch,

100 g Zucker und

2 Eigelb in einen kleinen Topf geben.

Mit einem Schneebesen glattrühren und unter ständigem Rühren aufkochen. Pudding etwas abkühlen lassen.

3 Eiweiß steif schlagen und mit dem Schneebesen vorsichtig unter den Pudding heben. Abkühlen lassen.

2 Dosen Aprikosen (je 500 g Abtropfgewicht) durch ein Sieb gut abtropfen lassen und die Flüssigkeit in einer Schüssel auffangen. Die abgekühlte Pudding-Creme gleichmäßig auf dem Streuselteig verteilen und glattstreichen. Aprikosen auf der Pudding-Creme verteilen und leicht andrücken. Restlichen Streuselteig auf der Füllung verteilen.

Im vorgeheizten Herd bei 200°C 40-50 Min. backen, danach auskühlen lassen.

## Aprikosenschnitten 1 Eigelb

100 g Mehl,  
50 g Butter oder Margarine,

### 1 Eigelb,

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

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

### Die Temperatur auf 200° C einstellen

und nach Erreichen der Temperatur den

### Teig 10-15 Min hellbraun backen.

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

## Bunte Sahneschnitten 4 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke  
250 g Zucker  
250 g Butter oder Margarine  
3 Tüte Vanille Zucker  
1 Prise Salz

### 4 Eier (Gr. M)

400 g Mehl  
1/2 Tüte. Backpulver

### 200 g Sahnequark

20 g Pistazienkerne

1 Dose (425 ml) Aprikosen  
100 g Erdbeeren

600 g Schlagsahne

1 Ei Hagelzucker

ca. 20 Schoko Bons

evtl. Melisse und Puderzucker zum Verzieren

## Zubereitung

1. Zucker, Fett, 1 Tüte Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren.

200 g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Quark unterrühren, dann 200 g Mehl zufügen und unterrühren. Fettpfanne des Backofens fetten und mit Mehl bestäuben. Teig darauf glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 min backen.

Kuchen auskühlen lassen.

2. Pistazien fein hacken. Aprikosen abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und vierteln. Sahne in

2 Portionen steif schlagen, dabei je 1 Tüte Vanille Zucker einrieseln lassen. 2/3 der Sahne auf dem Boden glatt streichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Kuchen in Stücke schneiden.

3. Einige Stücke mit Sahne und Aprikosenhälften wie Spiegeleier verzieren. Mit Hagelzucker bestreuen. Auf einige Schnitten kleine Sahnekringel spritzen. Mit Pistazien bestreuen, Schoko Bons hineinlegen. Übrige Schnitten mit Sahne, Erdbeeren, Pistazien und evtl. Melisse und Puderzucker verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 330 kcal E5 g, F21 g, KH 30 g

Mini Nr. 30/03

Fruchtschnitten 5 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke:

Rührteig:

5 Eier (Gr. M)

300 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz



350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
12 Ei Öl  
175 ml Zitronenlimonade  
Fett fürs Backblech

#### Belag:

1 Dose (425 ml) Aprikosen  
1 Dose (314 ml) Mandarinen  
250 g Himbeeren  
250 g Süßkirschen  
100 g Erdbeeren  
300 g Johannisbeergelee

100 g Schlagsahne

125 g Creme fraiche

#### Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Vanille Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Mit Öl und Limonade unterrühren.
2. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen.  
**Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd: 175° C/Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) **25-30 Minuten backen**. Auskühlen lassen.
3. Aprikosen und Mandarinen getrennt auf einem Sieb abtropfen lassen, Aprikosen in Spalten schneiden. Himbeeren verlesen, evtl. vorsichtig abspülen. Kirschen entstielen, waschen und entsteinen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
4. Gelee in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 1/3 davon dünn auf den Teigboden streichen. Mit den Früchten, bis auf einige zum Verzieren, belegen. Das übrige Gelee gleichmäßig darüberträufeln. Den Kuchen ca.1 Stunde kühl stellen.
5. Vor dem Servieren Sahne und Creme fraiche in einem Rührbecher steif schlagen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Sahne und übrigen Früchten verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden  
Wartezeit ca. 1 Stunde

Lebkuchen Schmand Rauten 5 Ei M

#### Für den Belag:

2 Dosen Aprikosen (je 480 g Abtropfgewicht)

### Für den Rührteig:

250 g Butter  
175 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker

### 5 Eier

1 Pck. Feine Orangenfrucht  
200 g Mehl  
2 TL Backpulver  
3 TL Lebkuchengewürz  
5 El Aprikosensaft

100 g dunkle Schokolade (70 % Kakao), geschmolzen

### Für den Belag:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
100 g Zucker

200 ml Sahne

500 ml Milch

600 g Schmand

50 g gehackte Pistazien

Für den Belag Aprikosen abtropfen lassen und den Saft auffangen.  
Den Rührteig mit den oben angegebenen Zutaten herstellen. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech stellen, den Teig darauf streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf den Teig verteilen.  
Für den Belag Pudding-Pulver mit Zucker und Sahne anrühren. Die Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Pudding-Pulver unter Rühren hinzufügen, gut aufkochen lassen. Unter den noch heißen Pudding den Schmand rühren. Die Masse auf den Aprikosen verteilen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 35 Min.

Nach Beendigung der Backzeit den Backofen ausschalten, den Kuchen aber noch 10 Minuten darin stehen lassen.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Pistazien bestreuen.

TIPP: Die Schmand Rauten können auch zu einer anderen Jahreszeit ohne

Lebkuchengewürz gebacken werden.

Prinzesskuchen 4 Ei M

### Teig

100 g Zucker,  
100 g Margarine,

2 Eier,

300-325 g Mehl,  
1 TI Backpulver

### Belag

400 g Magerquark,

2 Eier,

75 g Zucker,  
50 g Margarine,  
1 geh. TI Speisestärke,  
2 große Dosen Aprikosen

### Vanillecreme

400 ml Milch,

1 ½ Tüte Vanillepuddingpulver,  
3 geh. El Zucker,  
25 g Hartfett,  
100 g Butter,  
50 g Margarine,  
1 Tüte rote Götterspeise,

75 g bittere Schokolade,

1 El Öl

Eier, Zucker, Margarine verrühren, Mehl mit Backpulver unterkneten. den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen. Weiche Margarine, Zucker, Speisestärke und Quark verrühren und die Eier unterrühren. Auf den Teig streichen, die sehr gut abgetropften Aprikosenhälften mit der Rundung nach unten in den Quarkbelag setzen und backen. Aus 400 ml Aprikosensaft, Zucker nach Geschmack und Götterspeisenpulver eine Götterspeise herstellen und kurz vor dem Gelieren auf den abgekühlten Kuchen streichen. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und das Hartfett hineinrühren. Erkalte zu der schaumig geschlagenen

Butter/Margarine geben. Die Creme auf die Götterspeise geben und mit Kamm darüber fahren. Schokolade mit Öl zerlassen und mit einem TI dünne Schokolinen über den Kuchen ziehen.

## Sahniger Obst Kuchen 6 Ei M

Zutaten für den Biskuit

90 g Butter oder Margarine,  
6 Eier (Gewichtsklasse 3),  
175 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone,  
150 g Mehl,  
Fett für die Fettpfanne

### Für den Belag

500 g Aprikosen (ersatzweise 1 Dose mit 850 ml),  
1 Dose (850 ml) Ananasstücke,  
je 400 g grüne und blaue Weintrauben,  
3 Blatt weiße Gelatine,

### 3 Becher (a 200 g) Schlagsahne,

3 El. Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
1 Tl. abgeriebenen frischen Ingwer,  
375 g Aprikosen Konfitüre.

### Zubereitung

1.) Fett schmelzen und wieder etwas abkühlen lassen. Eier trennen. Eigelb, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale im heißen Wasserbad zu einer dickcremigen hellen Masse aufschlagen. Aus dem Wasserbad heben und das Mehl darüber sieben. Lauwarmes Fett unter Rühren dazugießen. Eiweiß steif schlagen. 1/3 des Eischnees vorsichtig unter die Eicreme rühren. Zum Schluss den Rest locker mit einem Schneebesen unterheben.

2.) Schaummasse in die gefettete Fettpfanne geben und glattstreichen. **Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd 175/ Gasherd Stufe 2) **ca. 20 min** goldgelb backen. In der Fettpfanne abkühlen lassen.

3.) Für den Belag Aprikosen mit kochendem Wasser überbrühen, enthäuten, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Ananas abtropfen lassen, Saft auffangen und anderweitig verwenden. Grüne und blaue Weintrauben waschen, trockentupfen und von den Stielen zupfen. Die Trauben halbieren und eventuell entkernen.

4.) Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne am besten in drei Portionen steif schlagen. Dabei jeweils 1 Ei Zucker und etwas Vanille Zucker einrieseln lassen. Zum Schluss alles mischen und etwas Ingwer unterrühren. Gelatine ausdrücken, in ein kleines Schälchen geben, im heißen Wasserbad auflösen und unter die Ingwersahne ziehen. Sahne locker auf den abgekühlten Biskuit streichen.

5.) Aprikosen-Konfitüre unter Rühren erwärmen und durch ein Sieb streichen. Obst mischen, gleichmäßig auf der Sahne verteilen und mit der flüssigen Aprikosen -Konfitüre bestreichen. 1 Stunde kalt stellen.

### Spiegeleikuchen 5 Ei M

250 g Butter,  
250 g Zucker,  
1Pkg Vanillezucker

,5 Eier,

250 g Mehl,  
½ Tüte. Backpulver,  
nacheinander Rührteig verarbeiten, auf einem Blech

bei 160° C ca. 25min. backen,

½ Ltr. Milch,

400 g Schmand,

1Pkg Vanillepudding, inzwischen Pudding kochen, erkalten, den Schmand unterheben auf dem Teig verteilen,

nochmals ca.10 min bei 140° C backen,

1 Dose Aprikosen,

1 Tüte, Tortenguss zum Schluss, wie Spiegeleier auf dem Kuchen verteilen.

### Bananen

### Affenschnitten 4 Ei

250 g Butter  
250 g Honig

4 Eier

250 g frisch gemahlene Weizenvollkornmehl

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

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

Bei 190 °C etwa 20-25 Min. backen.

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

Zubereitungszeit ca. 35 min

Bananenkuchen 4 Ei M

4 Eier,

2 El warmes Wasser,  
370 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 gestr. TI Bourbon-Vanille,  
375 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

1/2 l Milch,

2 El Öl,  
Fett,  
1 Tüte Vanillepuddingpulver,  
200 g Butter,  
5 Bananen,  
1 1/2 El Zitronensaft,

200 g Vollmilch-Kuvertüre,

20 g Palmin

4 Eier trennen. Eigelb mit 2 El warmen Wasser, 220 g Zucker, 1 Tüte Vanillezucker und 1 gestr. TI Bourbon-Vanille dick-cremig schlagen. Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach 100 g Zucker hinein geben. Eiweiß auf die Eigelbmasse setzen. 375 g Mehl mit 1 Tüte Backpulver vermischt darüber sieben. Eiweiß, Mehl und Backpulver unter die Eigelbmasse heben. 2 El Milch und 2 El Öl vorsichtig unterrühren. Den Teig sofort auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und

im vorgeheizten Herd bei 200° C a. 20 min backen,

danach auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen und auskühlen lassen.

Aus 1 Tüte Vanillepuddingpulver (nach Anleitung auf der Rückseite des Beutels) mit  
1/2 l Milch und  
50 g Zucker einen Pudding zubereiten.  
200 g Butter schaumig schlagen und den erkalteten Pudding (Butter und Creme müssen dieselbe Temperatur haben) eslöffelweise unterrühren.  
Die Buttercreme auf den Kuchenboden streichen.  
5 Bananen längs und quer halbieren, mit  
1 1/2 El Zitronensaft beträufeln und auf dem Kuchen verteilen.  
200 g Vollmilch- Couverture nach Anleitung in einem Wasserbad zusammen mit  
20 g Palmin auflösen und sofort auf dem Kuchen verteilen.

### Bananenschnitte M o

500 g Bananen,  
Saft von 1 Zitrone,  
2 Tüte Vanillezucker,  
2 cl Rum,

#### Creme:

¼ l Milch,  
20 g Vanillepuddingpulver  
40 g Staubzucker,  
2 El Rum,  
50 g Butter,  
ca. 14 Löffelbiskuit,

¼ l Schlagsahne,  
1 El Kakao,

#### Schokoladespäne

Eine Kastenform mit Klarsichtfolie auslegen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft, Vanillezucker sowie Rum etwa ½ Stunde marinieren. Creme: Milch mit Puddingpulver und Zucker verrühren, aufkochen und unter ständigem Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Rum beifügen, Butter grob hacken und nach und nach unter die noch heiße Puddingmasse rühren. Form mit Löffelbiskuit auslegen und mit der halben Menge Bananen belegen. Creme einfüllen, mit den restlichen Bananen belegen und mit Löffelbiskuit abschließen. Mit Folie zudecken und mindestens 6 Stunden kaltstellen. Sahne steif schlagen und Kakao unterrühren. Schnitten aus der Form stürzen und mit dem Kakao-Sahne rundum bestreichen. Mit Schokoladespänen garnieren.

## Bananenschnitten 4 Ei M

### 4 Eier

120 g Zucker  
100 g Mehl  
1 Pck. Schokoladenpuddingpulver  
1 TL Backpulver

### 500 ml Milch

1,5 Pck. Vanillepuddingpulver  
100 g Zucker

### 5 EL Nutella

5 Bananen  
Kakaopulver

**Die Eier trennen**, Eiweiß mit Zucker steif schlagen, Eigelb unterziehen. Mehl, Schokopudding und Backpulver mischen, nach und nach untersieben und auf ein backpapierbelegtes Backblech streichen,

bei 180 Grad 12 min. backen,

auf ein weiteres Stück Backpapier stürzen und das andere Papier abziehen.

Die Nutella leicht erwärmen und den Biskuit damit bestreichen, das Vanillepuddingpulver mit 100 ml der Milch anrühren, die restl. Milch mit dem Zucker aufkochen, das Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen und dann mit Folie abgedeckt erkalten lassen. Die Bananen in Scheiben schneiden, auf dem Biskuit verteilen und den Pudding gleichmäßig darüber streichen, mit Kakaopulver bestreuen.

## Bananenschnitten 5 Ei + 1 Eigelb M

### 5 Ei trennen,

250 g Puderzucker,  
5 El Wasser,  
1 Tüte. Vanille Zucker,  
250 g Mehl,  
1 TI Backpulver,

Eigelb, Zucker, Vanille Zucker und Wasser sehr dickschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und zusammen mit dem steif geschlage-



nen Schnee partienweise in den Abtrieb heben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und ca.

15 Min bei 200 °C backen.

5-7 Bananen,

¼ L Milch,

40 g Vanillepuddingpulver,

200 g Butter,

150 g Zucker,

1 Eigelb,

2 El Rum oder Sherry,

1 Becher Schlagsahne (geschlagen),

rote Johannisbeerenmarmelade,

Pudding Bereiten, abkühlen lassen, dabei öfters umrühren. Butter, Zucker, Eigelb und Rum schaumig rühren. Erkaltem Pudding dazugeben und unterrühren. Steif geschlagene Sahne unterziehen. Erkaltem Biskuitboden evtl. dünn mit passierter Marmelade bestreichen, geschnittene Bananen darauf geben, Puddingcreme glatt darüber ziehen. Mit dünner Schokoladur versehen und genießen....

Bananenschnitten 6 Ei + 2 Eigelb M

Teig für den Boden:

6 Eier

240 g Zucker

1/2 Pck. Backpulver

120 g Mehl

120 g Speisestärke

Saft von einer Zitrone

Den Teig auf ein Blech geben, goldgelb backen, den Boden stürzen und nach dem Erkalten mit Rum tränken.

Füllung:

1,5 kg Bananen

längs schneiden und auf dem Boden verteilen.

Creme

375 g Butter

200 g Puderzucker

2 Eigelb

## Rum

schaumig rühren;

## 1 l Milch

2 Vanillepudding

Pudding kochen

und ca. 125 g Butter

in den lauwarmen Pudding rühren

Löffelweise den Pudding in die angerührte Buttercreme rühren! Darauf achten, dass beide Massen ziemlich dieselbe Temperatur haben.

Buttercreme über die Bananen verteilen.

## Glasur:

200 g Blockschokolade

120 g Butter

Glasur auf die Buttercreme streichen.

Kalt stellen!

## Roter Reis Kuchen 2 Ei M

Zum Vorbereiten

750 ml Milch

125 g Butter

1/2 TL Salz

250 g Milchreis-Rundkorn

## Streusel

150 g Bananenchips

100 g Semmelbrösel

30 g Zucker

100 g Butter

## Belag

### 2 Eier

1 Ei heißes Wasser

100 g Zucker

1 Tüte geriebene Zitronenschale

1 Tüte Rote Grütze Himbeergeschmack

1 Tüte 300 g TK Gemischte Beeren

## Für den Guss

1 Tüte Rote Grütze Himbeergeschmack  
200 ml Wasser  
250 ml Himbeersirup

Zum Vorbereiten Milch, Butter und Salz in einem hohen Topf aufkochen lassen, Reis unter Rühren hinzugeben, aufkochen, dann bei schwacher Hitze zugedeckt etwa 40 Min. quellen lassen, dabei ab und zu umrühren. Reis erkalten lassen. Für die Streusel Bananenchips in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel fest verschließen und die Chips mit einer Teigrolle fein zerdrücken oder mit dem Mixer fein zerbröseln. Chipbrösel mit Semmelbrösel, Zucker und Butter verkneten. Masse auf einem gefetteten Backblech verteilen und mit einem Esslöffelrücken andrücken. Für den Belag Eier und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen, Zucker und Zitronenschale mischen, in 1 Min einstreuen, dann noch etwa 2 Min. schlagen, rote Grütze Pulver auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Reis mit einem Kochlöffel durchrühren, portionsweise die gefrorenen Früchte und die Eiercreme unterheben, die Reis-Frucht-Masse in kleinen Klecksen auf dem Streuselboden verteilen und glatt streichen. Das Backblech in den [vorgeheizten Backofen schieben und bei 200° C 30-35 Min. backen](#).

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen vom Backblech lösen, aber darauf erkalten lassen.

Für den Guss Rote Grütze Pulver mit 6 El von dem Wasser glatt rühren, Sirup und restliches Wasser zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unter Rühren in den von der Kochstelle genommenen Saft geben, kurz aufkochen lassen. Die Puddingmasse auf den Reiskuchen geben und glatt streichen, etwa 2 Std kalt stellen.

## Bienenstich

Bienenstich 1 Ei + 2 Eigelb M

### Hefeteig

375 g Mehl,  
25 g Hefe,  
125 ml Milch,

### 1 Ei

75 g Zucker,  
1 Prise Salz  
75 g Butter,  
1 Zitronenschale

## Buttercreme

### ½ Liter Milch

100 g Zucker,  
1 Prise Salz  
40 g Kokosfett  
1 Pkg. Puddingpulver

### 2 Eigelb,

200 g Butter  
50 g Puderzucker

## Belag

150 g Butter,  
200 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
200 g Mandelblättchen

### 5 El. Milch

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten und in der gefetteten Fettpfanne verteilen. Für den Belag das Fett mit Zucker und Mandeln aufkochen und leicht bräunen, zuletzt die Milch zugeben, wodurch die Bienenstichmasse glänzend wird. Abkühlen lassen, dann auf dem Teig vorsichtig auseinander streichen. Nochmals 20 min gehen lassen, dann auf der mittleren Schiene

### bei 225°C 20-30 min backen,

den Ofen dann ausschalten und den Kuchen noch 5-10 min drin lassen. Soll der Kuchen gefüllt werden, löst man lange Gebäckstreifen vom Blech, schneidet sie kurz unterhalb der Bienenstichmasse auf, füllt mit Buttercreme, setzt die Streifen wieder zusammen und schneidet Portionsstücke. Für die Buttercreme nimmt man von der Milch etwas zum Anrühren der Stärke ab, kocht den Rest mit Zucker, Salz und Kokosfett an, rührt die mit Milch und Eigelb verquirlte Speisestärke ein und lässt kurz aufkochen. Erkalten lassen, dabei öfter umrühren, damit sich keine Haut bildet. Die weiche Butter mit dem Puderzucker sahnig rühren, die erkaltete Puddingcreme löffelweise unterrühren. Butter und Creme müssen die gleiche Temperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt.

## Bienenstich 2 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stck.

### Für den Teig:

25 g Hefe

350 ml Milch

Salz

600 g Mehl

85 g Butter

85 g Honig

### Für den Belag:

150 g Butter

150 g Honig

6 EL Milch

200 g Mandelblättchen

### Für die Füllung:

2 Eier

75 g Sahne

70 g Honig,

2 Bl. weiße Gelatine,

250 g Mascarpone

### Außerdem:

1 Backblech

Fett für das Blech

### Teig:

1. Die Hefe zerbröckeln und in der lauwarmen Milch unter Rühren auflösen. Eine Prise Salz, Mehl, Butter und Honig dazugeben. Zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 1 Std. gehen lassen.

2. Für den Belag die Butter, den Honig und die Milch verrühren. In einem kleinen Topf ca. 2 Min. kochen lassen. Dann die Mandelblättchen unterziehen. Gut abkühlen lassen.

3. Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten, ausrollen. Ein Backblech fetten. Den Teig darauf geben. Mit einem Küchentuch bedeckt weitere 30 Min. gehen lassen.

4. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Die Mandel-Honig-Masse mit einem angefeuchteten Teigschaber gleichmäßig auf den Hefeteig streichen. In 25 Min. goldbraun backen.

Zubereitung:

1. In der Zwischenzeit für die Füllung die Eier trennen. Eiweiß mit dem Handrührgerät sehr steif schlagen. Sahne mit dem Honig in einem kleinen Topf verrühren und langsam erwärmen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und ausdrücken. In etwas warmer Honig-Sahne auflösen und dann unter die restliche Flüssigkeit ziehen.
3. Den Topf vom Herd nehmen. Die Eigelbe vorsichtig mit der heißen Masse mischen. Den Mascarpone löffelweise einrühren. Alles etwas abkühlen lassen. Den Eischnee unterheben. Die Creme mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Fertigstellung:

1. Den Kuchen auskühlen lassen und mit einem großen Messer (mit Sägeklinge) behutsam waagrecht halbieren.
2. Die Mascarponecreme auf den unteren Boden streichen. Den Bienenstich zusammensetzen und vorsichtig mit sanftem Druck in Rechtecke schneiden. Diese auf einer Platte anrichten und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Ruhezeit: 90 Min.

Backzeit: ca. 25 Min.

Bienenstich 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

4 Eier

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 TL Backpulver

verrühren und im E-Herd bei

200 Grad ca. 15 Minuten backen.

In der Zwischenzeit im Topf 1/4 Pf. Butter auflösen. 300 g gehobelte Mandeln, 1 Becher Zucker und 1 kl. Dose Kondensmilch dazugeben. Die Masse auf den vorgebackenen Teig streichen und **nochmals 10 Minuten backen**.

## Bienenstich M

500 g Mehl,  
1 Paket Trockenhefe,

1 l Milch,  
265 g Butter,  
300 g Zucker,  
1/2 Tl Salz,  
2 Tüte Vanillezucker,  
200 g Mandelstifte,  
Fett,  
1 Tüte Vanillepuddingpulver

500 g Mehl in eine Schüssel geben und mit  
1 Paket Trockenhefe vermischen.

1/4 l lauwarme Milch,

40 g Butter in Form von Fettflöckchen,  
60 g Zucker,  
1/2 Tl Salz und  
1 Tüte Vanillezucker zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes durchkneten. Danach zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig gut aufgegangen ist. Inzwischen  
100 g Butter,  
180 g Zucker und  
1 Tüte Vanillezucker in einem Topf zerlassen.

1 Ei Milch und

200 g Mandelstifte darunter rühren. Danach die Masse kalt stellen. Falls sie zu fest ist, noch etwas Milch unterrühren. Nun den Teig noch einmal durchkneten und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Die Mandelmasse sehr gleichmäßig darauf streichen und den Kuchen nochmals an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Dann [den Bienenstich im vorgeheizten Herd bei 210° C a. 25 min backen](#), danach abkühlen lassen. Inzwischen aus

400 ccm Milch,

3 Ei Zucker und  
1 Tüte Vanillepuddingpulver einen Pudding zubereiten und erkalten lassen. 125 g weiche Butter mit dem Schneebesen des Handrührgerätes schaumig schlagen und nach und nach den erkalteten Pudding unterrühren. Noch auf dem Blech den Bienenstich in vier gleich große Teile schneiden. Diese danach waagrecht durchschneiden. Die unteren Böden mit Creme bestreichen und mit den oberen abdecken. Nun in gleichmäßig große Stücke schneiden.

## Bienenstich I 2 Ei M

Zutaten:

500 g Weizenmehl,  
1 Tüte. Trockenbackhefe,  
75 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
etwas Salz,

2 Eier,

100 g zerlassene Butter,

125 g lauwarme Milch,

Für den Belag:

100 g Butter,  
150 g Zucker,  
1 P. Vanillezucker,

2-3 Ei Milch,

200 g abgezogene Mandeln

Das Mehl in eine Schüssel sieben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Den Zucker, Vanillezucker, Salz, die Eier, die lauwarme Milch und Butter hinzufügen. Alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er doppelt so hoch ist. Danach nochmals kurz durchkneten und zu einer Kugel formen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag die Butter in einer Kasserolle mit dem Zucker und Vanillezucker in der Milch unter Rühren zerlassen. Die Mandelblättchen unterrühren. Die Masse leicht abkühlen lassen. Je nach Geschmack kann man einen Vanille-Pudding zwischen rein machen ,aber mit 300 ml Milch und 200 g Butter. Danach die Masse verteilen und nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Anschließend bei 200°C-225°C, 15 Min. backen.

## Bienenstich II 1 Ei M

Bienenstich

Sie benötigen:



Für den Teig:

375 g Weizenmehl  
1 Tüte. Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Tüte. Vanillin-Zucker  
1/2 TL Salz

1 Ei

200 ml warme Milch

50 g weiche Butter

Für den Belag:

150 g Butter  
100 g Zucker  
3 EL Honig  
1 Tüte. Vanillin-Zucker

3 EL Sahne

200 g gehobelte Mandeln

Für die Füllung:

2 Tüte. Puddingpulver  
Vanille-Geschmack  
75 g Zucker

3 / 4 l (750 ml) Milch

250 g Sahne

1 Tüte. Sahnefest

Zubereitung:

- 1.) Aus den Zutaten für den Teig einen glatten Hefeteig herstellen und zugedeckt etwa 30 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.
- 2.) Den Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche kurz durchkneten und auf Blechgröße ausrollen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.
- 3.) Für den Belag Butter, Zucker, Honig, Vanillin-Zucker und Sahne in einem Kochtopf aufkochen lassen und in einer dünnen Schicht auf dem Teig verteilen.
- 4.) Auf mittlerer Schiene bei **200°C ca. 15 Minuten backen.**
- 5.) Aus Puddingpulver, 3/4 l (750 ml) Milch und Zucker einen Pudding gemäß Packungsanleitung zubereiten, während des Abkühlens gelegentlich durchrühren.

Sahne mit Sahnefest steif schlagen und unter den erkalteten Pudding heben.

6.) Zum Füllen das Gebäck vierteln und jedes Viertel waagrecht durchschneiden. Die Creme auf dem unteren Boden glatt streichen. Die Deckel nochmals vierteln und auf die Creme setzen.

Guten Appetit wünscht

Susanne

24.08.04 09:08 Verfasser: Susanne Anna

## Birnen

Birnen Blechkuchen 4 Ei M

Zutaten (für 20 Portionen)

Teig:

150 g Magerquark

90 g Halbfett-Margarine

1 Ei

2 P. Vanille Zucker

1 EL Kakaopulver

300 g Mehl

3 TL Backpulver

1 Pr. Salz

Belag:

1,5 kg Birnen

abger. Schale und Saft von 1 Zitrone

3 Eier

350 g Magerquark

150 g Exquisa Vital 5 % absolut

75 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 EL Stärke

1 Pr. Nelkenpulver

Zubereitung

Quark, Margarine, Vanille Zucker, Salz und Kakao ganz glattrühren. Mehl mit Backpulver mischen, etwa die Hälfte unterrühren, den Rest unterkneten. Wenn der Teig zu fest ist, 1-2 EL Wasser unterkneten. Das Backblech mit

Backpapier auslegen und den Teig darauf mit einem Nudelholz ausrollen.

Die Birnen schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen. Birnen in nicht zu dünne Scheiben schneiden; vorsichtig mit Zitronenschale und -saft mischen. Backofen auf 200\_C vorheizen.

Eier trennen; Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Exquisa, Zucker, Vanille Zucker, Speisestärke und Nelkenpulver glatt rühren. Eischnee auf die Quarkmasse häufen und mit dem Schneebesen locker mischen.

Birnen auf den Teig geben, Creme darüber verstreichen. Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene ungefähr 30 Minuten backen, bis er schön fest ist.

Abkühlen lassen.

### Nährwerte pro Person

183 kcal, 3,8g Fett, 18,69 Fett %

### Birnen Kuchen 4 Ei M

Zutaten (für 20 Portionen)

Teig

150 g Magerquark

90 g Halbfett-Margarine

1 Ei

2 P. Vanille Zucker

1 El Kakaopulver

300 g Mehl

3 TI Backpulver

1 Pr. Salz

### Belag

1,5 kg Birnen

abger. Schale und Saft von 1 Zitrone

3 Eier

350 g Magerquark

150 g Exquisa Vital 5 % absolut

75 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 El Stärke

1 Pr. Nelkenpulver

### Zubereitung

Quark, Margarine, Vanille Zucker, Salz und Kakao ganz glattrühren. Mehl mit Backpulver mischen, etwa die Hälfte untermischen, den Rest unterkneten. Wenn der Teig zu fest ist, 1-2 El Wasser unterkneten. Das Backblech mit

Backpapier auslegen und den Teig darauf mit einem Nudelholz ausrollen. Die Birnen schälen, der Länge nach vierteln, Kerngehäuse und Schale entfernen. Birnen in nicht zu dünne Scheiben schneiden; vorsichtig mit Zitronenschale und -saft mischen.

### Backofen auf 200° C vorheizen.

Eier trennen; Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Quark, Exquisa, Zucker, Vanille Zucker, Speisestärke und Nelkenpulver glatt rühren. Eischnee auf die

Quarkmasse häufen und mit dem Schneebesen locker mischen.

Birnen auf den Teig geben, Creme darüber verstreichen. Kuchen im Ofen auf der mittleren Schiene

ungefähr 30 min backen, bis er schön fest ist.

Abkühlen lassen.

### Nährwerte pro Person

183 kcal, 3,8g Fett, 18,69 Fett %

### Birnen Kuchen mit Preiselbeeren 2 Ei M

320 g Mehl

150 g geriebene Haselnüsse

200 g weiche Butter

1 Priesel Salz

4 El braune Butter

### 2 Eier

4 El saure Sahne

1/2 L Weißwein

1 TI Zitrone

75 g Zucker

7 Birnen ( 1 Kg )

500 g Preiselbeeren

250 g Gelierzucker

2 Tüte Tortenguss

So wird alles gemacht

Mehl und Nüsse auf der Arbeitsplatte mischen. Butter, Salz, Zucker, Eier und Sahne auf die Mitte geben. Mit bemehlten Händen glatt kneten, Den Teig kühlen lassen .

Wein, Saft und Zucker aufkochen. Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. Die halbierten Birnen je 7 min garen lassen und im Sud kühlen lassen. Beeren und Gelierzucker mischen, langsam erhitzen und 5 min kochen lassen.

Teig nochmals kneten und im Mehlstaub ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen und einstechen.

**Im Herd auf Mitte backen.**

Birnensud und Tortenguss verrühren, aufkochen, dünn auf den Kuchen streichen. Die Birnen zu Fächern schneiden, flachdrücken, darauf legen auf den Boden, mit Glasur bestreichen. Beeren in die Zwischenräume verteilen.

Zubereitungszeit ca. 40 min

**Pro Stück etwa 1394J/333Cal**

**Birnenkuchen mit Rosinen 1 Ei M**

Für 20 Stück 1 Stück = 2 Points

2 kg rote Birnen

400 ml Johannisbeernektar, schwarz

500 g Mehl

1 Würfel frische Hefe

10 TL Halbfettmargarine

**125 ml lauwarme Milch**

Salz

1/2 TL gemahlener Anis

**1 Ei**

2 EL Zucker

4 EL Rosinen

1/2 TL gemahlener Ingwer

1/2 TL Zimt

Birnen mit Schale in Spalten schneiden, in eine große, hohe Schüssel geben, Johannisbeernektar zugeben, ab und zu Birnenspalten vorsichtig wenden und ca. 1 Stunde marinieren. 480 g Mehl in eine Schüssel geben und eine Vertiefung in die Mitte schieben. Hefe hineinbröckeln, mit 3 EL lauwarmem Wasser zu einem Vorteig anrühren und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Margarine, Milch, 20 ml Wasser, 1 Prise Salz, Anis und Ei zugeben, verkneten und zugedeckt ca. 30 weitere Minuten an einem warmen Ort ge-

hen lassen. Teig mit restlichem Mehl ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Birnen sehr gut abtropfen lassen und Teig damit dicht belegen.

Zucker, Rosinen, Ingwer und Zimt vermischen und über die Birnen streuen. Kuchen erneut 10 Minuten gehen lassen und im Backofen auf 200° C ca. 45 Minuten backen.

## Hefekuchen mit Birnen 1 Ei M

Zutaten für 24 Stücke:

400 g Mehl

1 Tüte Trockenhefe (für 500 g Mehl)

100 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

200 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)

150 g Butter/Margarine

1 Ei (Größe M)

1,5 kg Birnen

3-4 EL Zitronensaft

2 EL Aprikosenkonfitüre

50 g Mandelblättchen

30 g feiner, weißer Kandis

Mehl zum Arbeiten

Fett für die Fettpfanne

1. Mehl, Hefe, Zucker, Vanille Zucker und Salz mischen. Milch in einem kleinen Topf lauwarm erwärmen und 75 g Fett darin schmelzen. Milch Fett Mischung und Ei zum Mehl geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 40 Minuten gehen lassen. Anschließend mit bemehlten Händen nochmals kräftig durchkneten, auf einer gefetteten Fettpfanne gleichmäßig ausrollen und zugedeckt weitere ca. 30 Minuten gehen lassen.

2. Birnen schälen, halbieren und die Kerngehäuse herausschneiden. Hälften mit Zitronensaft beträufeln. Konfitüre erwärmen, durch ein feines Sieb streichen. Birnen trockentupfen und in den Hefeteig

drücken. Mit der Konfitüre bestreichen und das restliche Fett in Flöckchen gleichmäßig darauf verteilen. Mit Mandelblättchen und Kandiszucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°/Umluft: 150°C) ca. 40 Minuten backen, auf einem Gitter abkühlen lassen

4. Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen. Restl. Pfirsiche in Spalten schneiden. Spalten mit Zitronensaft bestreichen. Torte mit Pfirsichen belegen. Kuvertüre mit Hilfe eines Spritzbeutels über die Torte ziehen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 190 kcal/790 kJ

Elektroherd, 175 °

Gasherd. Stufe 2

Umluft. 155 °

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Wartezeit ca. 40 Minuten.

Pro Stück ca. 180 kcal/750 kJ. E 3 g, F 7 g, KH 26 g.

Tina Nr. 17/03

### Extra:

Selbstverständlich können Sie auch Früchte aus der Dose verwenden  
Schöne Woche Nr. 35/03

### Karamell Sahneschnitten 8 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

400 g Karamell Bonbons mit Schokolade („Riesen“)

1,4 kg Schlagsahne

250 g Zartbitter Schokolade

8 Eier (Größe M)

350 g Zucker

250 g Mehl

Fett für die Fettpfanne

100 g Halbbitter Kuvertüre

1 Glas (350 g) Baby Birnen

3 Tüte Sahnefestiger

Kakaopulver zum Bestäuben

### Zubereitung

1. Karamellen, bis auf ca. 10 Stück zum Verzieren, und 1 kg Sahne unter Rühren aufkochen lassen, Bei schwacher Hitze weiter köcheln, bis die Bonbons geschmolzen sind. Die Masse in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie bedecken und ca. 12 Stunden in den Kühlschrank stellen.
2. Schokolade fein reiben. Eier und Zucker cremig rühren. Mehl darauf sieben und unterheben. Restliche Sahne und Schokolade vorsichtig unterziehen. Teig auf der gefetteten Fettpfanne des Backofens glatt streichen. **Im Vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 min backen.**  
Auskühlen lassen.
3. Kuvertüre hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Birnen abtropfen lassen und zur Hälfte in die geschmolzene Kuvertüre tauchen, überschüssige Kuvertüre abtropfen lassen. Trocknen lassen. Karamellsahne steif schlagen. Sahnefestiger einrieseln lassen und, bis auf etwas zum Verzieren, auf den ausgekühlten Kuchen streichen. Restliche Karamellsahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tuffs auf den Belag spritzen. Übrige Karamellen halbieren. Kuchen mit Birnen und Karamellen verzieren. Mit Kakao bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)

**Pro Stück** ca. 550 kcal, E 8 g, F 33 g, KH 54 g

**Schoko Birnen Kuchen** 4 Ei + 4 Eigelb M

Zubereitungszeit: 50 Min

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Prise Salz

**4 Eier** (Größe M)

125 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

15 g Kakaopulver

2 gestr. TL Backpulver

**2 EI Milch**

#### Für die Quarkmasse:

**4 Eigelb** (Größe M)

125 g Zucker

Schale und Saft von 1 großen Zitrone (unbehandelt)

**200 ml Schlagsahne**



2 P. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack  
125 g zerlassene, abgekühlte Butter  
125 g Rosinen

2 Dosen Birnen (Abtropfgew. je 460 g)

### Zum Aprikotieren:

4 geh. Ei Aprikosenkonfitüre  
3 Ei Wasser

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Min.).

Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30x40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten miteinander verrühren, auf dem Teig verteilen und glatt rühren.

Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, fächerartig längs einschneiden, so dass sie am unteren Ende noch zusammen sind und auf der Quarkmasse verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° vorgeh.

Heißluft: etwa 160° nicht vorgeh.

Gas: etwa Stufe 3 nicht vorgeh.

**Backzeit: etwa 45 Min.**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, Kuchen abkühlen lassen.

Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser gut aufkochen lassen und den etwas abgekühlten Kuchen und die Birnen damit bestreichen.

Tipp: Den Kuchen nach Belieben mit gebräunten Mandeln bestreuen oder aus 500 ml (1/2 l) Birnensaft und 2 P. Tortenguss einen Guss zubereiten und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

## Süße Flammkuchen M

Hefeteig

250 g Mehl

14 g frische Hefe

100 ml lauwarmes Wasser

1 TI flüssiger Honig

100 g lauwarm. Butterschmalz

### für den Belag

4 mittelgroße Birnen

2 El Zitronensaft

### 1 Becher 250 g Creme fraiche

100 g Korinthen

100 g abgezogenen, gehobelte Mandeln

### Zum Bestreuen

2 El Zucker

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken, Hefe hineinbröckeln, etwas von dem Wasser und Honig hinzufügen, mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Min. gehen lassen. Restliches Wasser und Butterschmalz hinzufügen, die Zutaten mit dem Knethaken zu einem Teig verarbeiten, den Teig zugedeckt solange an einem warmen Ort stehen lassen bis er sich sichtlich vergrößert hat. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, den Teig halbieren, eine Teighälfte beiseite legen, die zweite auf einem 30x40° C m Backblech gefettet, ausrollen, den ausgerollten Teig zugedeckt etwa 10 Min. gehen lassen. Für den Belag die Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden, Birnenspalten mit Zitronensaft beträufeln. Die Hälfte der Creme fraiche auf den Teigboden streichen, nacheinander jeweils die Hälfte der Birnen, Korinthen und Mandeln darauf verteilen, mit der Hälfte des Zuckers bestreuen, das Backblech [in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 220° C 10-15 Min. backen](#), auf einen Kuchenrost stellen. Mit der anderen Hälfte des Teiges genauso verfahren.

## Buttermilch

### Buttermilch Kokos Schnitten 2 Ei M

2 Eier,

2 Tas. Zucker,

2 Tas. Buttermilch,

4 Tas. Mehl,

1 Tüte Backpulver,

Dies alles zu einem Teig verarbeiten und auf einem Backblech verteilen.

1 Tas. Zucker,

2 Tas. Kokosflocken miteinander mischen und gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.

Bei 180° C ca. 20 min backen.

Dann 200 g flüssige Butter über den fertig-gebackenen Kuchen geben und auskühlen lassen

Buttermilch Kuchen 2 Ei M

Zutaten

4 Tassen Mehl

1,5 Tassen Zucker

1,5 Tüte Backpulver

1,5 Tüte Vanillezucker

2 Eier

2 Tassen Buttermilch

2 Tassen Kokosflocken

1 Tasse gemahlene Mandeln oder Nüsse

1 Tasse Zucker

1 Tüte Vanillezucker

2 Becher Sahne

Anweisungen

Mehl, Zucker, Backpulver, 1,5 Tüte Vanillezucker, Eier und Buttermilch in eine Schüssel geben und gut miteinander verrühren.

Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und als Belag die gemischten Kokosflocken, gemahlene Mandeln, Zucker und Vanillezucker darauf verteilen.

Bei 200 grad ca. 20 min. backen.

Sofort nach dem Backen 2 Becher Sahne über den heißen Kuchen gießen.

## Buttermilchkuchen 4 Ei M

2 Tas. Buttermilch,  
2 Tas. Zucker,  
4 Tas. Mehl,  
2 Tüte Vanille Zucker,  
1 ½ Tüte Backpulver,

4 Eier,

### Belag

2 Tüten gehobelte Mandeln,  
1 Tas Zucker,

2 Be. flüssige Sahne,

Die Zutaten für den Teig gut verrühren (mit dem Mixer). Auf ein Backblech verteilen und

5 Min .bei 180° C backen.

Dann die Mandeln mit dem Zucker mischen und auf dem Kuchenteig verteilen, dann weitere 30 min backen . Nach dem backen 2 Becher ungeschlagene Sahne über den Kuchen gießen. Evtl. noch mit etwas Zucker bestreuen

## Buttermilchkuchen I 3 Ei M

### Für den Teig:

4 Tassen Mehl  
2-3 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

3 Eier

1,5 Päckchen Backpulver

### Für den Belag:

1 Tasse Zucker  
1 Ei Zimt  
125 g Butter, zerlassen  
Kokosraspeln

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und

20 Minuten bei 175-200°C auf der mittleren Schiene backen.

Den Zucker mit Zimt und der zerlassenen Butter mischen. Auf den fertigen, heißen Kuchen pinseln und mit den Kokosraspeln bestreuen.

### Buttermilchkuchen II 3 Ei M

2 Tas. Buttermilch,

3 Tas. Zucker,

1 Tas. Kakao,

3 Eier,

250 g Butter !!,

4 Tas. Mehl,

1 Pkg Vanillezucker mit

1 TI Backpulver gut vermischen. Teig rühren, auf einem Blech bei Mittelhitze ca. 20 min. backen.

Obenauf dann einen Zuckerguss und bunte Streusel.

### Buttermilchkuchen III 3 Ei M

Als Maß eine Kaffeetasse benutzen. Die Größe entscheidet, ob es ein Kasten- oder Blechkuchen wird!

Zutaten:

2 Tassen Buttermilch,

1 Stück weiche Butter (250 gr.),

3 Eier,

1 Päckchen Vanillezucker,

2 Tassen Zucker,

4 Tassen Mehl,

4 Essl. Kakao (50 gr.),

2 TI. Natron

Belag:

Obst (Kirschen, Mandarinen, Pfirsiche .....),  
Streusel ,

Kokosraspel, etc.

Backzeit: 40 bis 50 min. bei mittlerer Hitze

Alle Zutaten nach und nach in eine große Rührschüssel geben und gut verrühren. Dann Obst, Butter- oder Kakao-Streusel auf die dunkle Teigmasse geben.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, nach Wunsch Zuckerguss drüber geben.

Buttermilchsnitten IV 3 Ei M

3 Eier,

3 Tas. Zucker,

4 Tassen Mehl,

2 Tas. Buttermilch,

1 Tüte. Vanillezucker,

1 Tüte. Backpulver, daraus einen Teig herstellen und auf ein gefettetes Blech streichen

2 Tas. Kokosflocken,

½ Tas. Zucker, vermengen über den Teig streuen und

20 min. bei 200°C backen

250 g Quark,

100 g Puderzucker,

100 g geschlagene Sahne,

2 Ei Kakao, zu einer Creme mischen, den Kuchen bestreichen ,mit Scho-  
koflocken bestreuen.

Buttermilchsnitten V 3 Ei M

Teig:

3 Eier

300 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

360 g Mehl

1 Päckchen Backpulver

¼ l Buttermilch

### Belag:

100 g Kokosflocken

75 g Zucker

### 1 Becher Sahne

70 g Butter

Rührteig bereiten und auf ein gefettetes Backblech streichen. Kokosflocken und Zucker vermischen und über den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 20 Minuten backen.

Sahne mit Butter aufkochen lassen und über den warmen Kuchen löffelweise verteilen. Nach dem Erkalten in Stücke schneiden.

### Wabekuchen vom Blech 4 Ei M

(24 Stücke)

### Für den Teig

#### 200 ml Buttermilch

125 g getr. Zuckerrohrsaft

Mark einer Vanilleschote

#### 4 Eier

1/2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale

200 g Weizenmehl (Type 550)

100 g Weizenmehl (Type 1050)

100 g gemahlene Haselnusskerne

1 Tüte Backpulver

ungehärtete Margarine zum Einfetten

### Für den Belag

150 g Margarine

50 g getr. Zuckerrohrsaft

2 Ei Honig

### 3 Ei Milch

je 75 g grobgehackte Hasel- und Walnusskerne

### Zubereitung

Buttermilch, Zuckerrohrsaft, Vanillemark und Eier schaumig schlagen. Orangenschale dazugeben. Mehlsorten, Haselnusskerne und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen oder in eine gefettete Tarteform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 3) 15 min vorbacken.

Inzwischen Margarine, Zuckerrohrsaft, Honig, Milch, Hasel- und Walnusskerne unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Belag auf den vorgebackenen Boden streichen und bei gleicher Temperatur weitere 15 min backen.

## Zuckerkuchen 2 Ei M

Zutaten:

2 Eier

2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl

1 Tüte. Backpulver

Belag:

2 Tassen Kokosraspeln

1/2 Tasse Zucker

200 g Butter

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Rührteig (sehr flüssig!) auf ein Blech gießen. Darüber die erste Tasse Kokosraspeln streuen. Die zweite Tasse Kokosraspeln mit 1/2 Tasse Zucker vermischen und über die erste Tasse Kokosraspeln verteilen.

Im vorgewärmten Ofen 15-20 min backen.

200 g Butter zerlaufen lassen und löffelweise über den heißen Kuchen geben.

## Eierlikör

Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M

Feiner Eierlikörkuchen



Zutaten für 1 Portionen

**Für den Teig:**

300 g Butter / Margarine

300 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

**4 Ei(er)**

300 g Mehl (Weizenmehl)

3 TL, gest. Backpulver

300 ml Eierlikör

150 g Schokostreusel (Zartbitter)

**Für den Guss:**

200 g Kuvertüre, weiß

10 g Kokosfett

Schokostreusel (Vollmilch und Zartbitter)

**ZUBEREITUNG**

Für den Rührteig Butter mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 30 Sekunden). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eierlikör und Schokostreusel unterrühren. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (38 x 28 cm) streichen.

An der offenen Seite des Backblechs das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, sodass ein Rand entsteht. Teig im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober-/Unterhitze (160°C Heißluft, Stufe 2-3 bei Gas) 15-20 Minuten backen. Kuchen erkalten lassen.

Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den erkalteten Kuchen mit gut 2/3 von dem Guss bestreichen. Den restlichen Guss auf einer Platte ausgießen, fest werden lassen und zu Locken schaben. Den Kuchen mit Kuvertürelocken und Schokostreusel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

**Blechkuchen** 8 Ei M

1 kg frische oder 2 Gläser (a 720 ml) Sauerkirschen

100 g Zartbitter-Schokolade

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne  
500 g weiche Butter/Margarine  
500 g Zucker  
1 Prise Salz  
8 Eier (Gr. M)  
500 g Mehl  
2 TL Backpulver  
¼ l + ca. 5 EL Eierlikör

200 g Schmand oder Creme fraiche

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker  
evtl. frische Kirschen,  
gehackte Schokolade und Minze zum Verzieren

Kirschen waschen, trockentupfen, entstielen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Schokolade grob hacken.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 1/4 Liter Eierlikör unterrühren. Dann die Schokolade unterrühren. Herd: 175°C/Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) 50-55 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schmand und Sahne cremig aufschlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln lassen. Schmand-Sahne auf den Kirschkuchen geben und wellenförmig verstreichen. Mit ca. 5 EL Eierlikör und nach Belieben mit frischen Kirschen, gehackter Schokolade und Minze verzieren

Blechkuchen mit Eierlikör 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen  
200 g Margarine  
150 g Zucker

5 m.- große Ei(er)

300 g Mehl  
100 ml Eierlikör  
½ Pck. Backpulver  
2 Dose/n Aprikose(n)

ZUBEREITUNG

Zuerst die Aprikosen gut abtropfen lassen und beiseite stellen. Den Zucker, Margarine und eine Prise Salz schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und anschließend kurz auf höchster Stufe schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Eierlikör dazu geben.

Den Teig auf ein gut gefettetes, etwas höheres Blech geben (der Teig sollte nicht zu flüssig sondern leicht zäh sein). Dann den Ofen auf 150-160° Umluft anstellen. Nun die Aprikosen (mit der gewölbten Seite nach unten) nebeneinander auf den Teig geben und leicht! andrücken. Die Backzeit beträgt ca. 20-25 Minuten. Den Kuchen anschließend gut auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben (nach Geschmack).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

29.10.04 Nessa666 CK

Eierlikör Schnitten 4 Ei M

a la Sven Hannawald

Ihr braucht für den Teig:

4 Eier,

4 Essl. heißes Wasser,

200 g Zucker,

200 g Mehl,

1 TL Backpulver,

1 Päckchen Vanillezucker

für den Belag:

250 g Butter,

2 Päckchen Vanillepudding,

150 - 200 ml Eierlikör,

Butterkekse,

etwas Rum,

2 Tafeln Schokolade (je nach Geschmack Vollmilch, Zartbitter etc.)

So, Ärmel hochkrempeln und los geht's wieder. Aus Zucker, Mehl, Eiern, Vanillezucker, Backpulver und Wasser stellt ihr einen Teig her, den ihr auf ein Backblech streicht. Im Ofen muss der Kuchenboden dann

bei 200°C ca. 13 Minuten backen

(zusätzlich noch ein bis zwei Minuten in der Nachwärme stehen lassen). Die Creme ist in der Herstellung etwas komplizierter: Aus zwei Päckchen Vanillepudding und einem halben Liter Milch kocht ihr eine Puddingmasse. Unter ständigem Rühren lasst ihr die Masse dann erkalten. Anschließend muss die Butter schaumig geschlagen und die kalte Puddingmasse langsam untergerührt werden. Dann den Eierlikör dazu gießen.

Diese Creme streicht ihr auf den fertigen Kuchenboden. Handelsübliche Butterkekse weicht ihr kurz in einer Rum-Wasser-Mischung ein (nicht so lange, dass sie matschig werden...) und legt sie als nächste Schicht auf die Creme. Zum Schluss streicht ihr die geschmolzene Schokolade auf den Kuchen. Und das war's auch schon. Noch erkalten lassen und in Stücke schneiden. Ihr könnt servieren und Euch es schmecken lassen!

### Eierlikör Schnitten M

Zutaten für 14 Stück:

1 P. Blätterteig (tiefgefroren, 6 Platten 450 g),

250 g Magerquark,

250 g Schlagsahne,

1 P. Vanille Zucker,

1 P Sahnfestiger,

180 g Puderzucker,

150 ml Eierlikör,

3 TL Zitronensaft,

150 g Preiselbeer-Konfitüre.

### Zubereitung:

1. Blätterteig auftauen lassen. Auf bemehlter Arbeitsfläche zweimal zwei Platten übereinander legen, zu 10 x 35 cm ausrollen. Rest Teigplatten gleichermaßen einzeln ausrollen und jeden Streifen quer in 7 gleichgroße Stücke teilen. Alle Platten mehrmals einstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen.

Nacheinander

im heißen Backofen bei 200 °C ca. 15 Min. backen.

Auskühlen lassen. Quark abtropfen lassen. Sahne steif schlagen, dabei Vanille Zucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Quark, 30 g Puderzucker und Likör glatt rühren. Sahne unterheben, zugedeckt kühlen.

2. 75 g Puderzucker mit 2 TL Zitronensaft verrühren. 1 TL Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 TL Zitronensaft in 75 g Puderzucker verrühren. Jeweils 7 dünne Teigstreifen mit rosa und 7 mit weißem Zuckerguss bestreichen. Mit Rest Guss verzieren. Konfitüre auf dicke Teilchen verteilen. Quarkmasse auf Preiselbeeren spritzen. Teigdeckel auf Quark setzen.

Zubereitungszeit ca. 1 ¼ Std. ( ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

1300 kJ/310 kcal

E 5 g,

F 15 g,

KH 33 g  
Neue Post Nr. 41/03

### Eierlikör Streuselkuchen 4 Ei M

550 g Butter  
580 g Mehl  
20 g Kakaopulver  
450 g Zucker  
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

500 g Quark

1 TI Orange(n) Schale  
3 EI Orangensaft  
300 ml Eierlikör  
60 g Puddingpulver, Vanille

350 g Butter zerlassen. Mit dem Mehl, Kakao, 300 g Zucker mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. 2/3 der Streusel als Boden auf ein gefettetes, tiefes Blech (40x32) drücken. Im vorgeheizten Ofen bei 190° auf der 2 Schiene **von unten backen.** ( 10 Min.)

Inzwischen 200 g weiches Fett, 150 g Zucker und Vanillezucker mit dem Quirl ca. 6 Min. cremig schlagen. Die Eier nacheinander gut unterrühren. Quark, Orangensaft und -schale, 250 ml Eierlikör und Puddingpulver unterrühren.

Masse auf den vorgebackenen Boden streichen. Mit übrigen Streuseln bestreuen und **weitere 35 Min. backen.** Abkühlen lassen und mit dem Rest Eierlikör beträufeln.

### Eierlikörkuchen 5 Ei

5 Eier,

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

Guss

200 g Staubzucker,  
3 Ei heißes Wasser.

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

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

### Eierlikörkuchen 5 Ei M

5 Eier,  
200 g Puderzucker,  
2 Tüte Vanillezucker,  
¼ L Öl,  
¼ L Eierlikör,  
125 g Mehl,  
125 g Stärkemehl,  
1 Tüte Backpulver,

### Zutaten für den Belag

2 Gläser Heidelbeeren,  
2 Tüte Vanillepudding,  
¾ L Heidelbeersaft,

3 Becher Schlagsahne,

Schokoladenraspel,

Einem Teig arbeiten und

bei 175-190° C backen.

Heidelbeeren abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Vanillepudding mit ¾  
L Saft kochen und abkühlen lassen. Beeren auf dem gebackenen Boden  
verteilen. Den Pudding auf den Beeren verteilen. Sahne schlagen und auf  
den Pudding streichen. Anschließend zum Schokoraspeeln über die Sahne  
geben und dazu einige Spritze Eierlikör.

### Eierlikörschnitten 5 Ei M

Zutaten:

5 Eier,

8 dag Thea,  
8 dag Staubzucker,  
20 dag Nüsse,

10 dag geriebene Schokolade,

1 Pkg. Vanillezucker,  
½ Pkg. Backpulver,  
1 El Weinbrand,  
1 El Rum

2 Be. Schlagobers,

2 Pkg. Sahnesteif,  
Eierlikör

### Zubereitung:

Dotter, Thea und Staubzucker schaumig rühren. Nüsse, Schokolade, Vanillezucker, Backpulver, Weinbrand und Rum unterrühren. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unterheben. Backblech einfetten, Masse darauf geben und

bei 180°C ca. 30 Min. backen.

Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, auf die erkaltete Masse streichen und reichlich mit Eierlikör übergießen. Schnitten schneiden und kaltstellen. Eierlikör-Schnitten

### Creme:

1/2 l Milch

150 g Zucker  
2 P. Vanillepuddingpulver  
200 g Butter  
5 El Eierlikör

### 7 Ei trennen

7 El Zucker  
1 El Öl  
7 El Mehl

### Belag:

Butterkekse  
Rum

Schokoglasur

Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Öl dazugeben und Mehl untermengen. Eischnee unterheben. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Bei 180 ° ca. 10 Min. backen.

Auf ein Küchentuch stürzen und Papier abziehen.

Für die Creme aus Milch Zucker und Puddingpulver einen Pudding zubereiten und abkühlen lassen. Weiche Butter schaumig rühren, mit Pudding und Eierlikör vermischen und auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Butterkekse in Rum tränken, auf die Creme legen und mit Schokoglasur überziehen.

Feine Eierlikör Schnitten 4 Ei M

vom Blech

Zutaten für ca. 30 Stücke

4 Eier (Größe M)

1 Prise Salz

220 g Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

100 g Mehl

25 g Speisestärke

2 TL Backpulver

4 Dosen (a 425 ml) Aprikosen

3 Päckchen Puddingpulver " Vanille-Geschmack"

1100 ml Milch

250 g Schmand

1 kg Schlagsahne

3 Päckchen Sahnefestiger

100 ml Eierlikör

50 g Halbbitter-Kuvertüre

Eierlikör und Melisse

Zubereitung

1 . Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, Salz, 100 g Zucker und 1 P. Vanille Zucker einrieseln. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterheben. Fettpfanne fetten. Masse darauf streichen.

Im heißen Ofen bei 200 °C 12-15 Minuten backen.



Auskühlen.

2. Aprikosen abtropfen lassen. Pudding, übrigen Zucker und 200 ml Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen lassen. Pulver einrühren, ca. 1 Minute köcheln lassen. Pudding etwas abkühlen lassen. Schmand unterrühren.

3. Aprikosen auf dem Boden verteilen. Pudding gleichmäßig darauf streichen und mindestens 1 Stunde kühl stellen

4. 750 g Sahne, übrigen Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. Eierlikör unterrühren. Sahne auf dem Kuchen glatt streichen. 30 Minuten kühlen.

5. Kuvertüre schmelzen. Kuchen in Stücke schneiden. Kuvertüre streifenförmig damit verzieren. 250 g Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Je 1 Tuff auf die Schnitten spritzen, Tuffs mit Likör beträufeln und mit Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 260 kcal E 4 g, F 15 g, KH 26 g

Mini Nr. 13/03

### Heidelbeer Eierlikörkuchen 3 Ei M

150 g Zucker,

3 Eier,

200 g Mehl,

125 ml Öl (ich nehme weniger!),

125 ml Eierlikör,

1 Tüte Backpulver.

Gut verrühren und auf ein gefettetes Backblech geben und

bei 150-160° C Backen,

dann kalt stellen. 3 Gläser Heidelbeeren gut abtropfen. Die Flüssigkeit zum kochen bringen, 4 El Zucker und 3 Tüte Vanillepudding hinzugeben (wie Pudding kochen nur nicht mit Milch sondern mit dem Sud der Heidelbeeren). Beeren in denn heißen Pudding rühren auf den Kuchen geben und wieder abkühlen lassen.

3 Becher süße Sahne steif schlagen,

½ Becher Schmand unterrühren und mit etwas Eierlikör abschmecken.

Diese Masse auf die gekühlte Vanillepudding-Heidelbeermasse geben. Am besten bereitet man den Kuchen einen Tag vorher zu, dann schmeckt er am besten.

## Heidelbeerkuchen 4 Ei M

250 g Margarine  
250 g Zucker

### 4 Eier

1 Prise Salz  
2 Pck. Vanille Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)  
400 g Mehl  
1/2 Pck. Backpulver

### 125 ml Milch

300 g Heidelbeeren  
1/4 Liter Eierlikör

### 2 Becher Sahne

Margarine und Zucker cremig rühren, nach und nach die Eier zufügen. Salz, 1 Pck. Vanille Zucker und Zitronenschale dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Heidelbeeren unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen,

im vorgeheizten Backofen bei E-Herd: 175° C 35-40 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit 1/8 Liter Eierlikör bestreichen. Sahne mit 1 Pck. Vanille Zucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. Mit dem restlichen Eierlikör garnieren.

## Quarkkuchen mit Eierlikör 6 Ei M

Mürbeteig  
4 Ei Zucker,  
150 g Butter,  
250 g Mehl,  
80 g gem. Mandeln,

1 Ei,

### Für den Belag

100 g weiße Kuvertüre,

5 Eier,

1 Vanilleschote,

750 g Quark (20% Fett), ausgedrückt,

60 g Butter, flüssig und abgekühlt,

100 ml Eierlikör,

150 ml Milch,

60 g Mehl,

½ El Speisestärke,

1 Tl Backpulver,

150 g Zucker,

etwas Zitronensaft

### Zum Verzieren

1 El Pistazien, feingehackt

etwas Puderzucker

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 min ruhen lassen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. E-Herd 175°C vorgeheizt. Backzeit ca. 15 Min. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Auf dem Mürbteigboden streichen. Abkühlen lassen. Backrahmen darum stellen. Eier trennen.

Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herausschaben. Mark mit Eigelb, Quark, Butter, Eierlikör und Milch verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und nach und nach unter den Quark rühren. Eiweiße steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, dabei langsam weiterschlagen. Den Eischnee unter die Eierlikörmasse heben. Zitronensaft unterrühren und die Masse auf dem Teig verteilen. E-Herd 200° C vorgeheizt Backzeit 5 Min. Danach auf 175°C zurückschalten und in ca. 15 min fertig backen. Mit Pistazien und Puderzucker bestreuen

### Erdbeeren

Erdbeer Grieß Schnitten 8 Ei M

Zutaten für den Knetteig

350 g Mehl,

150 g Zucker,

1 Prise Salz,

175 g kalt Butter/Margarine,

2 Eier (Gr. M)

### Zutaten für Belag und Verzierung

300 g Erdbeerkonfitüre,  
6 Eier (Gr. M),

750 g Schmand oder Creme fraiche,

250 g Schlagsahne,

2 P. Vanille Zucker,

2 Beutel Puddingcreme - Pulver „Grieß“ (für je ½ l Milch; gezuckert;),

2 kg Erdbeeren,

3 P. roter Tortenguss,

50 g Zucker

### Zubereitung

Mehl, Zucker, Salz, Fett in Stückchen und Eier zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes und dann kurz mit den Händen glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kalt stellen. Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten. Mürbeteig darauf ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E - Herd 175°) etwa 15 min vorbacken.

Konfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen. Eier trennen. Eigelb, Schmand, Sahne, Vanille Zucker -Zucker und Grießpulver mit den Schneebesens des Handrührgerätes 4 - 5 min cremig aufschlagen. 6 Eiweiß steif schlagen und unterheben. Konfitüre auf den Mürbeteig streichen. Grießmasse darauf streichen. Bei gleicher Temperatur weitere 30 - 35 min backen. Auskühlen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren bzw. vierteln. Auf dem Kuchen verteilen. Gusspulver und Zucker mischen. Mit ¾ l Wasser verrühren und unter Rühren aufkochen. Über den Erdbeeren verteilen und fest werden lassen.

Statt Erdbeeren kann man natürlich auch Himbeeren, Heidelbeeren und Brombeeren nehmen

### Erdbeer Quark Schnitten 6 Ei M

Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

### 6 Eier

125 g Butter oder Margarine

100 g gem. Mandeln

200 g Zartbitterschokolade zum Bestreichen des Bodens

### Für den Erdbeerbelag:

1 kg Erdbeeren

500 ml Sahne

1 Pck. Tortencreme Erdbeere

200 ml Wasser

2 El Amaretto

250 g Magerquark

Zum Verzieren:

100 g Schokoriegel Erdbeere

Zitronenmelisseblätter

Alle Zutaten (Teig), bis auf die Schokolade, zu einem Teig verarbeiten. Die Mandeln zum Schluss unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Blech stellen, den Teig einfüllen .

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 25 Minuten

Kuchen erkalten lassen.

Zartbitterschokolade im Wasserbad auflösen und den Kuchen damit bestreichen, fest werden lassen.

Für den Erdbeerbelag 750 g Erdbeeren würfeln, den Rest halbieren.. Sahne steif schlagen.

Tortencreme Erdbeere mit Wasser und Amaretto mit dem Schneebesen 1/2 Minute verrühren. Quark unterrühren und die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Zuletzt die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Die Masse sofort auf den Boden geben und glattstreichen. 3 Stunden kalt stellen. Die halbierten Erdbeeren dekorativ auf der Creme verteilen.

Schokoriegel der Länge nach halbieren und mit der offenen Schnittkante zu den Erdbeerhälften auf die Schnitten legen. Mit Zitronenmelisse garnieren.

Erdbeerkuchen 6 Ei M

16 Portionen

Zutaten

Teig

6 Eier

6 El. Öl

200 g Zucker  
250 g Mehl  
2 Tl. Backpulver

### Belag

1 Tüte Sahnepuddingpulver (ersatzweise Vanillepudding)  
2 El. Zucker

1/2 l Milch

250 g Magerquark

1 kg Erdbeeren

evtl. Zucker zum Bestreuen

### Zubereitung

Für den Teig Eier, Öl und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren. Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175 °, Umluft 150 °, Gas Stufe 2 etwa 25 min goldbraun backen.

Herausnehmen und abkühlen lassen. Für den Belag Einen Sahnepudding nach Packungsanweisung mit Zucker und Milch zubereiten. Etwas abkühlen lassen und den Quark unterrühren. Erdbeeren abspülen, putzen und halbieren. Den Obstkuchenboden mit dem Pudding bestreichen und die Erdbeeren darauf legen. Nach Geschmack mit etwas Zucker bestreuen.

### Tipps

Der Kuchen schmeckt auch mit einem Schokoladen-Rührteig als Boden sehr gut.

### Nährwerte

pro Stück ca. 240 Kalorien, 8 g Fett

### Erdbeerschnitten 6 Ei

6 Eier,

180 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

200 g Mehl,

½ Tüte Backpulver,

5 El Erdbeerkonfitüre,

1 El Rum,

1 kg Erdbeeren,

2 Tüte roter Tortenguss,

### Eier trennen,

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

### bei 180° C 15 min. backen,

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

## Nuss Erdbeer Schnitten 5 Ei

### Für den Knetteig:

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

### Zum Bestreichen:

150 g Erdbeer- oder Johannisbeergelee

### für den Biskuitteig:

#### 4 Eier

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

### Zum Belegen:

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

Den Knetteig mit oben genannten Zutaten herstellen. Den Teig auf einem

gefetteten Backblech ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200°C

Heißluft: ca. 180°C

Backzeit: etwa 12 Min.

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

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

Den Kuchen erkalten lassen.

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

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

## Käse = Quark

Altdeutsche Quarkschecke 8 Ei M

80 g Margarine,  
200 g Zucker,

3 Eier,

1 kg Quark, (40 % oder Sahnequark),

1 Pkt. Puddingpulver, Mandel- oder Vanille,

50 g Speisestärke,

etwas Zitronenschale oder etwas Saft,

30 g Mandeln, geriebene süße

5 Mandeln, geriebenen, bitter oder etwas Bittermandelöl,

## Belag

250 ml saure Sahne,

250 ml Milch

20 g Speisestärke,

5 Eier,

75 g Zucker,



1 Pkt. Vanillezucker,  
50 g Butter,  
3 Ei Rum,

Backpulver- oder Hefeteig wie gewohnt herstellen. Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen und dabei einen Rand andrücken. Die Margarine schaumig schlagen, die anderen Zutaten dazu geben, weiter schlagen, den Quark unterrühren und zuletzt die Mandeln unterziehen. Es muss eine sehr cremige, lockere Masse sein. Diese dann auf den Teig streichen. Saure Sahne, Milch, Speisestärke, Eier, Vanillezucker, Zucker, Butter, Rum im gleichmäßig warmen Wasserbad schlagen, bis sie dickschaumig geworden sind. Dann über die Quarkmasse geben.

Bei Mittelhitze ca. 50 Min. backen.

Dabei den Kuchen immer beobachten und notfalls abdecken, wenn er oben zu dunkel wird. Gegen Ende der Backzeit mit zerlassener Butter bestreichen, dann wird die Oberfläche schön glänzend.

Apfel Käse Kuchen 6 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 20 Stück:

Streuselteig:

125 g Butter oder Margarine  
250 g Mehl  
125 g Zucker  
1/2 Päckchen Backpulver

1 Eigelb

Fett fürs Backblech.

Füllung:

6 Eier (Gr. M)

150 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
6 El Zitronensaft

1 kg Magerquark

5 El Grieß  
2 Gläser (a 370 ml) Apfelkompott mit Stücken  
Puderzucker.

## Zubereitung:

1. Fett bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Mehl, Zucker und Backpulver mischen. Eigelb und Fett zufügen und alles zu Streuseln verkneten. Streusel zugedeckt etwa 30 Minuten kalt stellen.
  2. Für die Quarkmasse Eier trennen. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß zugeben und verrühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
  3. Streusel auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelkompott darauf verstreichen. Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 C/Umluft: 175 \_C/ Gas: Stufe 3) [ca. 45-50 Minuten backen](#). Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
- Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit).

## Bunte Obstschnitten I 4 Ei M

### Teig

250 g Butter  
175 g Zucker,

### 4 Eier

300 g Mehl  
½ Tüte Backpulver

### 4 Ei Milch

### Belag

8 Blatt Gelatine  
1 Zitrone

### 250 g Schlagsahne

### 1 kg Quark

190 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker  
2 gr. Dosen Pfirsiche  
1 Glas Kirschen  
5 Kiwi  
2 Tüte Tortenguss

Fett und Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch zur Fett-Eimasse geben und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech(36 x 42cm) streichen.

**Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd 200°C/ Gasherd Stufe 3) **ca 20 min** backen. Auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Saft auspressen. Sahne steif schlagen. Quark, 150 g Zucker, Vanille Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen (nach Anweisung). Zur Quarkmasse geben und verrühren. Sahne unterheben. Einen eckigen ausziehbaren Tortenrand um den Boden legen. Quarkmasse auf den Boden verteilen, zirka 2 Stunden fest werden lassen. Pfirsiche und Kirschen abtropfen lassen, Pfirsichsaft dabei auffangen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Pfirsiche mit der Wölbung nach oben auf den Quark legen. Kirschen und Kiwis darauf verteilen. Tortengusspulver und übrigen Zucker verrühren. Pfirsichsaft mit Wasser auf 1/2 Liter auffüllen. Tortengusspulver einrühren. Unter Rühren aufkochen, zirka 1 Minute quellen lassen. Gleichmäßig über die Früchte gießen. Zirka 20 min fest werden lassen. Den Kuchen in 20 Stücke schneiden. nach belieben mit Sahnetuffs, gerösteten Mandeln und Schoko-Blättern verzieren.

## Bunte Obstschnitten II 4 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

175 g Butter  
125 g Zucker

### 4 Eier

250 g Mehl  
0,5 Tüte Backpulver

### 2-3 El Milch

Belag:  
8 Blatt Gelatine  
1 Zitrone

### 250 g Schlagsahne

### 1 kg Magerquark

180 g Zucker  
1 Dose Pfirsiche  
500 g Erdbeeren  
2 Bananen  
3 Kiwis  
2 Tüte. klarer Tortenguss

evtl. Sahne

Mandel- und Schokodekorblätter

### Zubereitung:

Fett und Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Milch unterheben. Teig auf einem gefetteten Backblech verstreichen.

**Im Backofen bei 200° C ca. 20 Minuten backen.**

Auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Zitronenschale abreiben, Saft auspressen. Sahne steif schlagen. Quark, 125 g Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sahne unterheben. Quark auf dem Boden verteilen. Pfirsiche abtropfen, Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden. Erdbeeren halbieren. Bananen und Kiwis in Scheiben schneiden. Tortengusspulver und Rest Zucker in einem Topf verrühren. Saft mit Wasser auf 0,5 l auffüllen, unterrühren. Aufkochen. Etwas auf dem Quark verteilen. Früchte darauf verteilen, mit übrigen Guss begießen. Kuchen 2 Stunden kühlen. In Stücke schneiden und verzieren.

### Cappuccino Fruchtstücke 2 Ei M

300 g Mehl,  
225 g Zucker,  
2TI Backpulver,

2 Eier,

140 g kalte Butter,  
1440 ml Sauerkirschen,

150 g Zartbitter Schokolade.

6 ½ Be. Sahne,

6 Btl. Cappuccino,  
6 Tüte. Sahnesteif,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 EL Kakaopulver,

15 Moccabohnen,

Mehl, Backpulver, 140 g Zucker, Eier und Butterflöckchen krümelig verkneten, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten  
Teig auf gefettetes Blech drücken, mehrmals einstechen,

**im vorgeheizten Ofen bei 200 C 20 min backen,**

abkühlen lassen, Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, Schokolade hacken, Kirschen, bis auf 15 Stück auf Boden verteilen, boden mit 6EI Kirschsft beträufeln, 30min. ziehen lassen, 6 Be. Sahne steif schlagen, dabei restlichen Zucker, Cappuccinopulver, Sahnesteif einrieseln lassen Schokostückchen unterheben, auf die Kirschen streichen, ca. 30 Stücke

schneiden, die restliche Sahne und Vanillezucker halbsteif schlagen, Stücke mit Kakao bestäuben, mit Sahneklecks, restlichen Kirschen und Mokabohnen verzieren.

## Dominokuchen 8 Ei M

### unterer Teig (Mürbeteig)

250 g Mehl  
100 g Margarine  
100 g Zucker  
1 Pr. Salz  
2 Kakao  
1/2 Backpulver

### 1 Ei

2 Wasser, lauwarmes, evtl. mehr

### Belag

100 g Butter  
150 g Zucker

### 2 Eier

### 750 g Quark

1 Vanillezucker  
2 Zitronensaft  
3 Vanillepudding, gekochten, abgekühlten  
1 Puddingpulver Vanillegeschmack

### oberer Teig

### 3 Eier

175 g Zucker  
175 ml Speiseöl  
1 Spritzer Bittermandelöl  
150 g Mehl  
1 Backpulver

### Schokoguss

3 Zucker  
1 Vanillezucker

### 1 Ei

2 Kakao, evtl. mehr  
125 g Kokosfett  
1 Rum, evtl. mehr

Mehl in eine Schüssel sieben. Margarineflöckchen, Zucker, Kakao, Gewürz und Backpulver zugeben. Ei und Wasser hinzufügen und alles zu einem Teig verkneten. Den Teig 30 min im Kühlschrank ruhen lassen, auf bemehlter Unterlage ausrollen und auf das gefettete Backblech legen. Für den Belag Butter, Zucker und Eier kräftig miteinander verrühren, den Quark und die übrigen Zutaten hinzufügen und weiter rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem dunklen Teig verteilen. Beginnend mit Eiern, Zucker und Öl den oberen Teig rühren, Bittermandelöl, das gesiebte Mehl sowie das Backpulver zufügen. Alles mit dem Schneebesen schlagen und auf die Quarkmasse geben. Bei guter Mittelhitze backen und erkaltet mit einem Schokoguss überziehen. Dafür Zucker, Vanillezucker und Ei gut verrühren, den gesiebten Kakao und den Rum zufügen, weiter rühren. Kokosfett erhitzen, bis es flüssig ist, wieder abkühlen lassen und löffelweise zugeben. Rühren. Möglichst gleichmäßig verteilen.

Backzeit 30 min

Hitze 180°C

Einerlei Kuchen 6 Ei M

180 g Margarine  
100 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl  
1 Tüte. Backpulver

Teig zubereiten und auf ein tiefes gefettetes Backblech geben.

3 Dosen Mandarinen auf den Teig verteilen.

500 g Schichtkäse

500 g Magerquark

200 g Zucker

3 Eier

1 Tüte. Vanillezucker  
1 Tüte. Vanillepudding  
vermengen zu einer cremigen Masse.  
Gut durchrühren!

Masse auf das Obst geben.

Streusel herstellen aus

200 g Margarine

150 g Zucker

200 g Kokosflocken

und etwas Mehl

Streusel auf der cremigen Masse verteilen.

Bei 180° C a. 40-50 Min. backen.

## Fruchtig Vanilleschnittchen 8 Ei M

Zutaten für 20 Stücke:

300 g Mehl

2 TL Backpulver

380 g Zucker

140 g Butter

### 8 Eier

2 Ei Zitronensaft

350 ml kalt gepresstes Rapsöl

1 kg Magerquark

750 ml Milch

2 Pck. helles Puddingpulver (Vanille oder Mandel)

250 g Erdbeeren

250 g Himbeeren

500 g Aprikosen (Dose oder frisch)

2 TL Puderzucker

### So wird's gemacht:

1. Mehl, Backpulver, 140 g Zucker, Butter in Flöckchen und 2 Eier rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min, kühlen.

2. Backofen auf 200 Grad vorheizen. 4 Eier trennen, die Eigelbe, 2 ganze Eier, 200 g Zucker und Zitronensaft cremig schlagen, Nach und nach Rapsöl, Quark, Milch und Puddingpulver einrühren.

3. Mürbeteig zwischen Backpapier ausrollen, mit Papier in die Fettpfanne ziehen. Obere Papierlage abziehen. Quarkmasse auf den Teig streichen, Kuchen ca. 30 Min. backen.

4. Eiweiß, 40 g Zucker steif schlagen. Auf den Teig streichen, 10 Min. weiterbacken.

5. Obst waschen und putzen. Aprikosen in Spalten schneiden. Alles auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung: ca. 45 Min.

Kühlen: ca. 30 Min.

Backen: ca. 40 Min.

KJ/kcal p. St.: 1.596/380

Fruchtschnitten 5 Ei M

250 g Mehl  
1 TI Backpulver  
125 g weiche Butter

1 Ei

125 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
3 EI Kakao

zu einem Knetteig verarbeiten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für die Füllung

750 g Magerquark  
200 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker

250 g Sahne

1 P. Käsekuchenhilfe

4 Eier

glattrühren, auf den Teigboden geben glattstreichen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 175°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 /  
etwa 45 Minuten

Nach dem Backen den Kuchen auskühlen lassen. Den Kuchen 1.500 g gemischtem Obst belegen, 2 P. Tortenguss, klar, nach Packungsanweisung kochen über das Obst geben.



## Glumsfladen 3 Ei M

Teig

500 g Mehl,

50 g Hefe,

1/4 l Milch,

100 g Zucker,

3 Eier,

200 g Butterflöckchen,

### Füllung

750 g Quark,

1 Zitrone,

3 El Grieß,

3 Eier,

75 g Korinthen,

Zucker nach Geschmack

### zum Beträufeln

50 g Butter

### Streusel

75 g Butter,

4 El Zucker,

4 El Mehl,

1 Msp Zimt Hefewürfel

in etwas zimmerwarmer Milch auflösen und 10 Min. stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei rühren und 15 Min. stehen lassen. Mehl mit dem Vorteig mischen, Zucker und portionsweise die restliche zimmerwarme Milch dazurühren. Die Eier gut untermengen. Die Schüssel mit einem feuchten Tuch zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann Butterflöckchen darunter kneten bis ein glatter, glänzender Teig entsteht. Diesen dünn auswallen, auf ein gefettetes Backblech legen und nochmals etwas gehen lassen bis die Quarkcreme zubereitet ist. Den Quark durch ein Sieb drücken. Mit Zitronenschale, Zitronensaft, Grieß, Eier, Korinthen und Zucker vermischen. Diese "Glums-masse" auf den Hefeteig geben und mit zerlassener Butter beträufeln oder Streusel darüber geben. Dazu die für Streusel angegebene Zutaten miteinander vermischen und mit der Hand auf den Kuchen verkrümeln.

In dem auf 180° C vorgeheizten Backofen goldgelb backen.

Holzfällerschnitten 4 Ei M

Für den Hefeteig:

375 Mehl,  
1 Tüte Trockenhefe,  
100 g Zucker,  
1 Prise Salz,

200 ml lauwarme Milch,  
100 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für den Belag:

1 Tüte Vanillepudding-Pulver,  
100 g Zucker,

500 ml Milch,

4 Eigelb,

750 g Magerquark,  
50 g Speisestärke,

4 Eiweiß,

100 g gestiftelte Mandeln,  
2 El gesiebter Puderzucker

Für den Hefeteig Mehl in eine Schüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz, Milch und Butter hinzufügen. Zutaten mit dem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort, so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Teig dann noch mal gut durchkneten, und auf die Größe eines Backbleches ausrollen. Für den Belag aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Eigelb, Quark und Speisestärke unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse auf den Teig streichen und mit Mandeln bestreuen. Das Backblech in den Backofen (Mitte) schieben und bei ca. **170 Grad etwa 50 Minuten backen**. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und dann mit Puderzucker bestäuben.

Ich liebe Dich Schnitten 1 Ei M

1 Paket TK-Blätterteig ( 10 Scheiben)

1 Ei

Blätterteigquadrate nach Anweisung auftauen lassen.

Alle in der Mitte waagrecht halbieren.

Rechtecke mit dem verquirltem Ei bestreichen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und im vorgeh. **Ofen bei 200° ca 20 Minuten** backen. Danach abkühlen lassen.

250 g Sahnequark

1/4 l Kirschsafte

Safte einer 1/2 Zitrone

2 Ei Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

Quark mit Kirschsafte, Zitronensafte, Zucker, Vanille Zucker glattrühren und abschmecken. Je 10 Blätterteig-Rechtecke mit der Creme füllen und die übrigen 10 als Deckel wieder aufsetzen.

Nun können Sie die Schnitten mit Zuckerschrift und Zuckerblümchen verzieren.

Johannisbeere Quarkkuchen 5 Ei M

mit Baiser

Für den Quark-Öl-Teig:

150 g Quark

6 Ei Milch

6 Ei Speiseöl

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

750 g Johannisbeertrauben

750 g Quark

200 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

3 Eier

2 Eigelb

50 g zerlassene Butter

50 g Speisestärke

Für die Baisermasse:

2 Eiweiß

100 g Zucker

20 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Backrahmen darum stellen.

Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Quark mit Zucker, Vanille Zucker, Eiern, Eigelb, Butter und Speisestärke verrühren. Die Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben. Auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Strom: 175-200°C

Gas: 3-4

Backzeit: etwa 25 Min.

Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker esslöffelweise unterschlagen.

Den Eischnee auf die Quarkmasse streichen und die Mandeln darüber streuen.

Strom: 200-225°

Gas: 4-5

Backzeit: etwa 5 Min.

Käse Kirsch Streusel 5 Ei M

Zutaten und Zubereitung

300 g Mehl,

150 g Zucker,

150 g Margarine,

1 Tüte Vanillezucker,

½ Tüte Backpulver,

1 Ei.

Zutaten verkneten und auf tiefem Blech ausbreiten.  
1 Glas Kirschen auf dem Blech nach dem Abtropfen verteilen.

Käse

1 kg Schichtkäse,  
150 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
50 g Weizenmehl,  
1 Tüte. Vanillesoßenpulver,  
1 Fläschchen Zitronensaft,  
1 TI Backpulver,

4 Eier.

Zutaten gut verrühren und über den Teig mit Kirschen verteilen. Streusel  
400 g Mehl,  
250 g Butter,  
200 g Zucker.  
Butter schmelzen und mit vermischtem Mehl und Zucker mit Gabel vermengen. Streusel auf den Käseteig geben.  
Bei 170°C auf unterer Schiene backen,  
bis sich der Teig auch in der Mitte des Bleches gehoben hat (50 min).

Käse Kirschkuchen 3 Ei M

375 g Mehl,  
1 TI Backpulver,  
175 g Margarine,  
100 g Zucker,

2 Eier,

zu einem Mürbeteig verarbeiten, auf einem Blech verteilen

1 kg Quark,  
1 P. Vanillepudding,

1 Ei,

200 g Zucker, verrühren, über den Teig geben,  
1 Glas Sauerkirschen abtropfen, auf die Quarkmasse geben,  
200 g Mehl,  
150 g Zucker,  
150 g Butter, zu Streuseln verarbeiten, auf die Kirschen geben,

50-60 min. bei 160° C backen

Käse Mandarinen Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M

### Knetteig

300 g Mehl,  
200 g Zucker,

1 Ei,  
125 g Margarine,

1-2 EI Milch,  
2 TI Backpulver,

### Belag

1 kg Quark,

½ L Sahne,

### 4 Eiweiß

1 Tüte Vanillezucker,  
1 Tüte Vanillepudding,  
225 g Zucker,

Eiweiß zu Eischnee schlagen und zum Schluss unterziehen. 3-4 Dosen Mandarinen auf den Quark setzen.

Bei ca. 200° C ca. 30-60 Min. backen.

Mit dem Saft einen Tortenguss bereiten und darüber geben. Dieses Rezept ist für ein Blech, für eine Springform die Hälftenehmen. Achtung Nur Magerquark nehmen, sonst ist der Quark zu fett.

Käsekuchen 8 Ei M

Zutaten (für ca. 26 Stücke)

### FÜR DEN MÜRBEITEIG

140 g Butter oder Margarine,  
140 g Zucker

### 2 Eier

300 g Mehl  
2 TI Backpulver

## Für Belag + Guss

200 g Zucker

2 Eier

4 Ei trennen

2 El Zitronensaft

3/4 l Milch

2 P. Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit),

1 kg Magerquark

350 ml Öl

4 El. Zucker

Puderzucker

Fett, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verkneten .  
In einem gefetteten tiefen Backblech (Fettfangschale) ausrollen.

Für den Belag Zucker, Eier und Eigelb Zitronensaft und Milch unterrühren.  
Puddingpulver, Quark und Öl zufügen und alles glattrühren. Auf den Teig gießen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° auf mittlere .Schiene 30 Min. backen.

Für den Guss Eiweiß steif schlagen und Zucker einrieseln lassen. Die ge-  
backene Quarkmasse damit bestreichen und den Kuchen nochmals 10  
Min. überbacken. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit

ca. 45 min (ohne Wartezeit).

Käsekuchen Hawaii Schnitten 4 Ei M

## Knetteig

250 g Mehl

60 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

150 g Butter

## Belag

2 kl Dosen Ananasscheiben

1 kg Magerquark

250 g Zucker

1 Tüte Käsekuchenhilfe

1 Tüte Saucenpulver zum Kochen

1 Tüte geriebene Zitronenschale

1 P Bourbon-Vanille

4 Eier

500 ml Schlagsahne

Guss

25 g Zucker

2 Tüte Tortenguss klar

500 ml Ananassaft

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Knetteig bereiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, sollte er kleben in Folie wickeln und kalt stellen. Den Teig auf einem 30x40 cm Backblech gefettet und gestreut, ausrollen, den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und bei **180° C ca. 12 Min. vorbacken.**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, abkühlen lassen und einen Backrahmen umlegen. Die Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, 500 ml davon abmessen, notfalls mit Wasser auffüllen. Quark, Zucker, Käsekuchenhilfe, Saucenpulver, Zitronenschale, Vanille-Aroma und Eier in einer Rührschüssel gut verrühren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen, Ananasscheiben auf der Quark-Sahne-Masse verteilen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen **bei 180° C etwa 50 Min. weiter backen.**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen. Für den Guss aus Ananassaft, Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss bereiten und auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen. Backrahmen mit Hilfe eines Messers vorsichtig entfernen.

Käsekuchen mit **6 Ei + 1 Eigelb** **M**

Apfelkompott

Für den Teig

1/8 kg Butter oder Margarine

¼ kg Mehl,

1/8 kg Zucker,

½ Tüte. Backpulver,

**1 Eigelb,**



Fett für das Blech,

### Für die Füllung

2 Gläser Apfelmus,

6 Eier,

150 g Butter oder Margarine,

250 g Zucker,

1 Pkt. Vanillezucker,

6 El Zitronensaft,

1 kg Quark, Magerstufe,

5 El Grieß,

Puderzucker zum Bestäuben

Fett schmelzen. Mehl, Zucker, Backpulver und Eigelb zufügen und alles mit den Knethaken zu Streusel verkneten. Den Teig als Boden auf einem gefetteten Backblech verteilen und andrücken. Apfelmus gleichmäßig darauf verstreichen. Für die Füllung Eier trennen. Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Zitronensaft, Quark, Eigelb und Grieß unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Creme auf das Apfelmus streichen.

Im vorgeheizten Backofen 200°C, 45-50 min backen.

Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

### Käsekuchen mit Streuseln 2 Ei M

Teig

250 g Mehl

15 g Hefe

1/8 L lauwarme Milch, knapp

40 g zerlassene Margarine

1 El Zucker

1 Prise Salz

### Füllung

2 Eier

150 g Margarine

125 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Zitrone (Schale und Saft)

750 g Magerquark

2 Ei Speisestärke

Fett und Semmelbrösel fürs Blech

### Streusel

125 g zerlassene Butter

200 g Mehl

125 g Zucker

½ TL gemahlener Zimt

Mehl sieben, in die Mitte des Mehlbergs eine Mulde drücken. Hefe mit der lauwarmen Milch verrühren und in die Mitte des Mehlbergs gießen, mit etwas Mehl verrühren. Dann mit Mehl bestäuben, zudecken und ½ Stunde gehen lassen.

Dann zerlassene Margarine, Zucker und Salz zugeben. Daraus einen glatten Teig kneten. Auf einem gefetteten, mit Bröseln bestreuten Kuchenblech (35 mal 25 cm) ausrollen.

Bei 50 ° im etwas geöffneten Backofen ein zweites mal gehen lassen.

Für die Füllung Eier, Margarine, Zucker und Vanille Zucker mit dem elektrischen Handrührgerät schaumig rühren. Nach und nach abgeriebene Zitronenschale, Zitronensaft, Quark und Speisestärke mit hineinrühren. Dann Streusel zubereiten aus Butter, Mehl, Zucker und Zimt.

Die Käsecreme wird auf den Teig gestrichen, die Streusel darüber gegeben.

Backen 35-45 min bei 200°C.

### Käseschnitten 6 Ei + 3 Eigelb M

400 g Mehl

2 TL Backpulver

### 3 Eigelb

180 g Zucker

180 g Margarine

Knetteig herstellen. 1 Stunde kaltstellen.

200 g Zucker mit

6 Eiern schaumig schlagen.

1000 g Schichtkäse mit 3 Ei Milch verrühren.

3 Becher Sahne steif schlagen und unter die Käseschaummasse heben.

Knetteig aufs gefettete Blech ausrollen, Käsemasse darauf streichen und 2 Dosen abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, backen.

## Kirsch Tassen Kuchen 6 Ei M

### Für den Knetteig:

2,5 Tassen Mehl  
1 Tasse Speisestärke  
1/2 TL Backpulver  
3/4 Tasse Zucker  
1 Prise Salz

### 1 Ei

200 g Butter

### Für den Belag:

1 Tasse Speisestärke

### 4 Tassen Milch

1 Tasse Zucker  
2 Pck. Vanille Zucker

### 750 g Magerquark

### 4 Eigelb

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)  
1 Ei Zitronensaft

### 5 Eiweiß

2 Gläser Kaiserkirschen / Süßkirschen (Einwaage je 800 g)

### Zum Bestreichen:

### 1 Eigelb

### 2 Ei Kondensmilch

Den Teig herstellen. Den Teig in einem gefetteten, leicht bemehlten Backblech ausrollen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200°C

Heißluft: ca. 180°C

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden abkühlen lassen.

Für den Belag Speisestärke in etwas Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanille Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen. Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft

verrühren, in den heißen Pudding rühren und noch einmal aufkochen. Eiweiß sehr steif schlagen, unter die heiße Quarkcreme ziehen.

Die Kirschen auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Die Quarkcreme gleichmäßig darüber streichen. Die Oberfläche mit Eigelbmilch bestreichen.

Den Kuchen bei gleicher Temperatur noch **etwa 20 Minuten goldgelb backen**.

Anstelle der Kirschen schmecken auch Aprikosen oder Heidelbeeren.

### Kräuter Quark Kuchen 6 Ei M

Für 12 Stück 1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:

250 g Mehl

130 g Halbfettmargarine

1 Ei

Salz

### Für die Füllung:

2 Zwiebeln

825 g Magerquark

60 ml fettarme Milch

5 Eier

80 geriebener Käse

2 El gehacktes Basilikum

2 El gehackte Petersilie

2 El Schnittlauchringe

1 El gehackter Oregano

Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Ei, 1 Prise Salz und ca. 2 El Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln fein hacken und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten. Quark, Milch, Eier, Zwiebeln, Käse und Kräuter verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig

ausrollen, darauf legen und einen Rand hochziehen. Quark-Masse darauf geben und im Backofen auf der mittleren Schiene

bei 200° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut ein Rote Bete Salat.

### Mandelblechkuchen M

ihr benötigt

150 g Quark,

6 Ei Milch,

6 Ei Öl,

75 g Zucker,

1 Vanillezucker,

1 Prise Salz,

300 g Mehl,

1 Backpulver,

Fett fürs Backblech

### Belag

150 g Butter,

175 g Zucker,

1 Vanillezucker,

2 Ei Milch,

200 g Mandelblättchen,

Saft von 1/2 Zitrone

Zutaten für den Teig verrühren. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag die Butter mit dem Zucker, Vanillezucker und der Milch aufkochen.

Vom Herd nehmen und die Mandelblättchen und Zitronensaft unterrühren. Etwas abkühlen lassen, dann gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Bei 175C etwas 30 min backen.

(Toll an diesem Kuchen ist ihr könnt ihn einfrieren!!)

### Marmorierter Blechkuchen 10 Ei M

Zutaten für 36 Dreiecke

75 g Kakaopulver

10 Eier (Größe M)

300 g + 6 Ei Zucker  
2 Tüte Vanille Zucker  
2 kg Sahnequark (40 % Fett)  
3 Tüte Puddingpulver "Sahnegeschmack" (zum Kochen, für ½ l Milch)  
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

50 g Zartbitterschokolade

200 g Schlagsahne

Fett und Paniermehl für das Backblech

1. Kakao mit etwa 175 ml kochendem Wasser zu einer cremigen Masse verrühren.
2. Eier trennen. Eigelb mit 300 g Zucker und Vanille Zucker cremig schlagen. Quark, Puddingpulver und Zitronenschale unterrühren.
3. Abgekühlte Kakaocreme unter 1/3 der Quarkmasse rühren. Eiweiß in 3 Portionen steif schlagen, dabei je 2 Esslöffel Zucker einrieseln lassen. 2 Portionen Eischnee unter den hellen Teig, 1 Portion unter den dunklen Teig heben.
4. Fettpfanne des Backofens (ca. 32x39 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Hellen Teig darauf streichen. Dunkle Masse als Kleckse darauf verteilen und die Teige spiralförmig mit einer Gab durchziehen.  
Im vorgeheizten Backofen (E Herd 175°C/Umluft 150°C) ca. 1 Stunde backen. Auf dem Blech auskühlen lassen.
5. Kuchen zuerst in 18 Stücke schneiden, diese diagonal teilen. Schokolade in Stücke brechen, im heißen Wasserbad schmelzen, etwas abkühlen lassen, Sahne steif schlagen und Tuffs auf den Kuchen setzen. Geschmolzene Schokolade mit einem Teelöffel darauf verteilen. Fest werden lassen.

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Stunden.

Milchschnitten 4 Ei M

Teig:

4 Ei trennen

100 g Zucker,  
10 Stück. Süßstoff,  
90 g gem. Haselnüsse,  
125 g Mehl,  
3 EL Kakao,  
1 Pkg. Backpulver,

1/4 l Joghurt (1%).

Belag:

500 g Magertopfen,

1/2 l Joghurt (1%),

30 Stück. Süßstoff,  
abger. Zitronenschale,  
6 Blatt Gelatine.

Aus allen Zutaten einen Teig bereiten und 15 Minuten bei 200 Grad backen. Für den Belag die Zutaten vermengen und auf den erkalteten Boden streichen. Einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Da nur Süßstoff und kein Fett verwendet wird, ist diese Süßspeise sehr kalorienarm.

Negerschnitten 5 Ei M

5 Eier,

300 g Zucker,  
1/8 l Öl,  
1/8 l Wasser,  
3 Ei Kakao,  
200 g Mehl,  
1/2 Tüte. Backpulver

alle Zutaten schaumig rühren, auf ein gefettetes Backblech streichen und 10-15 min bei 220 backen. Kuchen abkühlen lassen.

8-10 Bananen halbieren, auf den Kuchen legen, mit Zitronensaft bestreichen

500 g Quark,

100 g Zucker,

Saft einer Zitrone, alles drei glattrühren

6 Blatt Gelatine auflösen, unterrühren

2 Becher Sahne schlagen, unterheben. Alles auf die Bananen streichen.

1 Tafel Zartbitter Schokolade mit

1 Würfel Palmin auflösen,

150 g flüssige Sahne dazurühren und auf die Quarkmasse streichen.

Fest werden lassen

Prinzesskuchen 4 Ei M

Teig

100 g Zucker,  
100 g Margarine,

2 Eier,

300-325 g Mehl,  
1 TI Backpulver

### Belag

400 g Magerquark,

2 Eier,

75 g Zucker,  
50 g Margarine,  
1 geh. TI Speisestärke,  
2 große Dosen Aprikosen

### Vanillecreme

400 ml Milch,

1 ½ Tüte Vanillepuddingpulver,  
3 geh. El Zucker,  
25 g Hartfett,  
100 g Butter,  
50 g Margarine,  
1 Tüte rote Götterspeise,

75 g bittere Schokolade,

1 El Öl

Eier, Zucker, Margarine verrühren, Mehl mit Backpulver unterkneten. den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Blech ausrollen. Weiche Margarine, Zucker, Speisestärke und Quark verrühren und die Eier unterrühren. Auf den Teig streichen, die sehr gut abgetropften Aprikosenhälften mit der Rundung nach unten in den Quarkbelag setzen und backen. Aus 400 ml Aprikosensaft, Zucker nach Geschmack und Götterspeisenpulver eine Götterspeise herstellen und kurz vor dem Gelieren auf den abgekühlten Kuchen streichen. Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und das Hartfett hineinrühren. Erkalte zu der schaumig geschlagenen Butter/Margarine geben. Die Creme auf die Götterspeise geben und mit Kamm darüber fahren. Schokolade mit Öl zerlassen und mit einem TI dünne Schokolinien über den Kuchen ziehen.

### Prosza M

350 ml Milch

150 g Zucker



125 ml Schlagsahne 30%

1 ½ Prise Salz

1 Hühnerei

250 g Speisequark mager

2 Tüte Vanillezucker

250 g Mehl

150ml Speiseöl

200 g Rosinen

Backofen vorheizen auf 200°C.

Von der Milch etwas abnehmen und den Zucker darin lösen. Den Rest Milch mit der Sahne in eine Schüssel geben und das Salz sowie das Ei hinzugeben. Unter Rühren den Speisequark und die Zuckermilch hinzugeben, glattrühren. Danach das Mehl einrühren, bis eine dickflüssige, cremige Masse entstanden ist. Ein Backblech mit dem Speiseöl benässen, bis der Boden komplett bedeckt ist. Das Öl nicht verstreichen sondern verlaufen lassen, es muss reichlich Öl auf dem Backblech sein. Die fertige Masse auf dem Backblech (und dem Öl) gleichmäßig verteilen. Zuletzt mit den Rosinen bestreuen. Blech in den vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten schieben und etwa 20 Min. backen (bis der Rand ganz leicht bräunlich ist). Dann mit Puderzucker bestreuen oder mit Marmelade bestreichen. In rechteckige Stücke schneiden. Man kann auch Dickmilch anstatt der Milch und der Sahne verwenden.

Quark Kirschkuchen 4 Ei M

vom Blech

Zutaten für ca. 20 Stücke

1 P. TK-Blätterteig (10 Platten)

4 Eier, getrennt

2 Becher Speisequark (a 500 g)

200 g Zucker

2 El Zitronensaft

2 El Rum

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver

1 kg Süßkirschen

1. Blätterteigplatten nach Packungsanweisung auftauen, überlappend zu einem Rechteck zusammenlegen in der Größe eines Backblechs ausrollen.
2. Backblech mit Wasser abspülen und mit Blätterteig bis zum oberen Rand auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei

200 ° 10 Min. vorbacken.

3. **Eigelb** mit Quark,  
150 g Zucker,  
Zitronensaft,  
Rum und Puddingpulver glattrühren.

Eiweiß mit restl. Zucker sehr steif schlagen und unterheben. Masse auf den Blätterteig streichen.

4. Kirschen waschen, entsteinen und auf dem Quark verteilen. Den Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 ° 25-30 Min. backen.

Evtl. mit Puderzucker bestreut servieren.

Achten Sie darauf, dass der Quark absolut frisch ist, damit der Geschmack nicht beeinträchtigt wird. Außerdem sollte Quark für Belag trocken sein- also gut abtropfen lassen!

Quarkkuchen mit Eierlikör 6 Ei M

Mürbeteig  
4 Ei Zucker,  
150 g Butter,  
250 g Mehl,  
80 g gem. Mandeln,

1 Ei,

Für den Belag

100 g weiße Kuvertüre,

5 Eier,

1 Vanilleschote,  
750 g Quark (20% Fett), ausgedrückt,  
60 g Butter, flüssig und abgekühlt,

100 ml Eierlikör,

150 ml Milch,  
60 g Mehl,  
½ Ei Speisestärke,  
1 TI Backpulver,  
150 g Zucker,  
etwas Zitronensaft

Zum Verzieren

1 Ei Pistazien, feingehackt

etwas Puderzucker

Für den Mürbteig alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten, in Folie gewickelt im Kühlschrank 30 min ruhen lassen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. E-Herd 175°C vorgeheizt. Backzeit ca. 15 Min. Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen. Auf dem Mürbteigboden streichen. Abkühlen lassen. Backrahmen darum stellen. **Eier trennen**. Vanilleschote längs aufschlitzen und Mark herausschaben. Mark mit Eigelb, Quark, Butter, Eierlikör und Milch verrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und nach und nach unter den Quark rühren. Eiweiße steif schlagen. Zucker einrieseln lassen, dabei langsam weiterschlagen. Den Eischnee unter die Eierlikörmasse heben. Zitronensaft unterrühren und die Masse auf dem Teig verteilen. E-Herd 200° C vorgeheizt Backzeit 5 Min. Danach auf 175°C zurückschalten und in ca. **15 min fertig backen**. Mit Pistazien und Puderzucker bestreuen

Quarkkuchen mit Johannisbeergelee 6 Ei M

### Knetteig

350 g Mehl,  
2 gestr. Tl Backpulver,  
100 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,

**2 Eier,**

100 g Butter oder Margarine

### Belag

1 kg Magerquark

**4 Ei trennen**

40 g Hartweizengrieß  
150 g Zucker  
2 Tüte Vanille Zucker  
abger. Schale v ½ Zitrone  
2 El Zitronensaft  
350 g Johannisbeergelee

### Zum Verzieren

150 g gesiebter Puderzucker  
2-3 El Zitronensaft

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und sieben. Zucker, Vanille Zucker, Salz, Eier und Butter hinzufügen. Zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt 20-30 Min kalt stellen. Den Teig in einer Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen, dabei den Rand etwas hochdrücken. Das Backblech in den Backofen schieben und den Teig goldgelb vorbacken. O/U 180-200° C (vorgeheizt) Backzeit etwa 15 Min. Für den Belag Quark mit Eigelb, Grieß, Zucker, Vanille Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den vorgebackenen Boden streichen und fertig backen.

O/U etwa 180° C (vorgeheizt) Backzeit etwa 30 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen auskühlen lassen. Johannisbeergelee unter Rühren gut aufkochen lassen, auf den Belag streichen und fest werden lassen. Zum Verzieren Puderzucker und Zitronensaft verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und Streifen auf das Gelee spritzen.

Quarkölteig für Pizza 1 Ei M

200 g Quark,

4 EI Milch,

1 Ei,

8 EI Öl,

1Prs. Salz,

400 g Mehl,

1 Tüte. Backpulver,

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, und auf ein Blech ausrollen, oder zu runden Böden formen.

Bei 175-200° C etwa 25- 30 min backen.

Je nach Belag.

Quarkstreuselkuchen 3 Ei M

HEFETEIG

375 g Mehl,

25 g Hefe

125 ml Milch,

1 Ei,

75 g Zucker

1 Prise Salz,

75 g Butter

Zitronenschale, abgerieben

### BELAG

750 g Quark 20%

1 Tüte. Vanillepudding,

Zitronensaft

150 g Zucker,

2 Eier

### STREUSEL

200 g Zucker,

200 g Mehl

150 g Mandeln; gerieben,

200 g Butter

Aus den angegebenen Zutaten einen Hefeteig bereiten. Auf ein gefettetes Blech geben.

**Für die Füllung** Quark, Puddingpulver, Zitronensaft, Zucker und Eier gut verrühren. Gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Für die Streusel Zucker, Mehl und Mandeln mischen und soviel zerlassene Butter zutropfen lassen, dass beim Unterrühren mit einer Gabel schöne Streusel entstehen. Die Streusel auf den Belag streuen. Den Kuchen noch 15-20 min gehen lassen,

dann bei 200° C auf mittlerer Schiene ca. 30 min backen.

Sächsischer Kirmeskuchen 4 Ei M

### Teig

375 g Mehl,

20 g Hefe,

50 g Butter oder Margarine,

50 g Zucker,

1 Ei,

100 ml lauwarme Milch,  
Butter zum Bestreichen,

### Belag

100 g Butter,  
100 g Zucker,

3 Eier, getrennt,  
Zitronenschale oder Vanille

500 g Magerquark,  
50 g Rosinen oder Sultaninen,

125-250 ml Milch,  
2-3 El Mehl,

### Streusel

200 g Mehl,  
1 Tl Zimt,  
150 g Zucker,  
150 g Butter,

Aus den Teigzutaten einen mittelfesten Hefeteig von mehr weicher Beschaffenheit herstellen, gehen lassen, leicht auswellen, auf gut gefettetem Backblech dünn auswellen bzw. ausziehen oder mit der Hand ausdrücken. Rand hochdrücken. Teigplatte mit zerlassener Butter gut bestreichen. Schaummasse aus Butter, Zucker und Eigelb rühren. Quark und Mehl sowie die Milch unterschlagen. Abgeriebene Zitronenschale oder Vanille und gewaschene, gebrühte, gut abgetropfte Rosinen oder Sultaninen unterrühren und abschmecken. Danach sehr steif geschlagenen Eischnee unterheben. Sofort verwenden und backen. Gesiebtes Mehl, Zucker und Zimt mischen. Zerlassene, lauwarme Butter eintropfen, mit einer Gabel leicht untermengen, so dass Klümpchen entstehen. Streusel erkalten lassen. Quarkmasse auf den Teig geben, glatt streichen. Streusel darüber streuen. Kuchen kurz gehen lassen.

Bei guter Mittelhitze, 200-210° C etwa 30-45 min backen.

### Saftige Kokos Schnitten M

Für den Teig:

350 g Mehl  
½ Päckchen Backpulver  
6 El Öl

5 Ei Milch oder 5 Ei Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)  
50 g Zucker

200 g Schichtkäse

Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten  
Fett für das Backblech  
200 g Butter

200 g Creme fraiche

200 g Zucker  
2 Ei Vanillezucker  
200 g Marzipan Rohmasse  
300 g Kokosflocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den

vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

Schichtkuchen 5 Ei M

250 g Mehl,  
2 Ei Kakao,  
½ Tüte Backpulver,  
175 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 Prise Salz,

1 Ei,

4 Ei Wasser,

Für Schicht I

alle Zutaten mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten und auf einem gefetteten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen.

500 g Heidelbeeren (ersatzweise 2 kl. Dosen Mandarinen oder 150-200 g Sultaninen oder Rum Rosinen)

### Für Schicht II

die Heidelbeeren waschen und auf Küchentrepp sehr gut abtropfen lassen. Auf dem dunklen Teig verteilen. (Oder statt der Heidelbeeren abgetropfte Mandarinen oder Rosinen nehmen).

500 g Magerquark,

400 g Schmand,

100 g weiche Butter,

200 g Zucker,

1 TL abger Zitronenschale,

4 Eier,

### Für Schicht III

alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren, über die Früchte streichen.

200 g Mehl,

1 Tüte Puddingpulver Vanille,

175 g Zucker,

75 ml neutrales Öl,

2 El Wasser,

### Für Schicht IV

alle Zutaten mit dem Rührbesen des Handrührgeräts zu sehr feinen Streuseln verarbeiten, über die Quarkschicht streuen.

Bei 180° C ca. 35-45 Min backen.

## Schlesischer Streuselkuchen 5 Ei M

Für den Boden

450 g Mehl,

30 g Hefe

1/4 l Milch,

50 g Butter



50 g Zucker,

1 Ei

1 Prise Salz

### Für die Füllung

200 g Weiche Butter

200 g Zucker,

3 Eier

1 kg Quark

40 g Speisestärke

1 Prise Salz

1 Schale von 1 Zitrone; gerieben

### Für die Streusel

350 g Mehl,

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Prise gemahlene Zimt

200 g Butter

### Für das Backblech

Butter

Das Mehl in eine Schüssel sieben und eine Mulde hineindrücken. Die Hefe hineinbröckeln und mit der Milch und etwas Mehl zu einem Vorteig verrühren. Zugedeckt 15 Min. gehen lassen. Die Butter zerlassen, mit dem Zucker, dem Ei und dem Salz zum Vorteig geben und mit dem gesamten Mehl zu einem festen Teig schlagen. Den Teig nochmals 30 Min. gehen lassen. Quarkfüllung Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier, den Quark, die Speisestärke, das Salz und die Zitronenschale zugeben und alles gut verrühren. Ein Backblech mit Fett bestreichen. Den Hefeteig in Größe des Backblechs ausrollen, auf das Blech legen und die Quarkfüllung darauf streichen. Streusel Das Mehl mit dem Zucker, dem Salz und dem Zimt mischen. Die Butter zerlassen und unter ständigem Rühren tropfenweise zugeben. Den Teig mit den Händen zu Streuseln reiben und auf die Quarkfüllung streuen. Den Kuchen nochmals 15 min gehen lassen. Den [Backofen auf 210 ° vorheizen](#). Den Kuchen

[ca. 20-25 Min. auf der zweiten Schiene von unten goldgelb backen.](#)

## Schnitzelkuchen 1 Ei + 5 Eigelb M

200 g Butter,  
375 g Mehl,  
200 g Zucker,  
1 Tüte Backpulver,

1 Ei,  
1 Tüte Vanillezucker,

Zutaten für den Teig verrühren und auf ein Backblech streichen.

5 Eigelb,  
Saft von 1 Zitrone,  
150 g Zucker,  
3 Dosen Mandarinen,

500 g Quark,

Zutaten für den Belag verrühren , die Eiweiß steifschlagen und unterheben .  
Dann die gut abgetropften Mandarinen unterheben .

Die Quarkmasse auf den Teig geben .

Aus 200 g Kokosraspeln,  
125 g Butter,  
150 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,

Streusel herstellen. Dann die Streusel darauf verteilen .

Bei 180° C ca. 40-50 min. backen .

## Topfen Obst Streuselkuchen 2 Ei M

Teig:

375 g Butter  
420 g Zucker  
Vanillezucker  
Salz

2 Eier  
3/4 kg Mehl

Belag :

500 g Topfen (Quark)

40 g Butter

150 g Zucker

2 El. Vanillepuddingpulver

Zitronenschale

und saures Obst wie Ribiseln, Marillen oder so

Der Teig wird einfach zusammengemischt und geknetet, beim Topfen vorher die Butter schaumig schlagen und dann den Rest dazu.

Ca. 2/3 des Teigs auf das Blech streichen, Topfenmasse drüber und Obst drauf. Den Rest vom Teig mit noch ein bisschen Mehl mischen und über den Kuchen bröseln.

Dann bei ca. 170° 55 min ins Backrohr.

Topfenfleck 2 Ei M

### Zutaten

Für den Teig

50 dag Mehl

2 dag Germ/ Hefe

8 dag Butter

### 2 Eier

4 dag Zucker

Zitronensaft

Salz

Milch nach Bedarf

### Für den Belag

50 dag Topfen

50 dag Äpfel

10 dag Zucker

12 El Sauerrahm

10 dag Staubzucker

### Zubereitung

Aus Mehl, Germ/ Hefe, Butter, Eiern, Zucker, Zitronensaft, Salz und Milch nach Bedarf einen Germteig bereiten. Gut verrühren und ihn an einem

warmen Ort gehen lassen. Auf einem mit Butter bestrichenen Blech auswalken.

Topfen mit Zucker verrühren und über den Teig streichen. Blättrig geschnittene Äpfel darauf legen und mit etwas zerlaufener Butter betropfen und 6 Ei Sauerrahm drüberstreichen. [Im Rohr backen](#).

Wenn die Masse oben Farbe bekommt, noch einmal 6 Ei Sauerrahm darüber streichen und fertig backen. In viereckige Stücke geschnitten und mit Staubzucker bestreut servieren.

[Topfenpopanze](#) 1 Ei 2 Eigelb M

### Zutaten

Für den Mürbteig

30 dag Mehl

15 dag Butter

5 dag Zucker

1 Ei

2 Ei Sauerrahm

### Für die Fülle

50 dag Topfen

5 dag Zucker

10 dag Weinbeeren (Rosinen)

1/4 l Sauerrahm

2 Eidotter

1 Prise Salz

### Zubereitung

Butter mit dem Mehl abbröseln, den Zucker darunter mengen, Ei und Rahm dazugeben und alles rasch mit kühlen Händen zu einem Teig verkneten, den man 30 min lang rasten lässt.

Den Teig messerrückendick auf einem Backblech ausrollen und mit fein aufgebroseltem Topfen, Zucker, Salz und Weinbeeren bestreuen. Rahm mit den Dottern versprudeln und über dem Topfen verteilen, dabei einen 2 cm breiten Teigrand frei lassen und über die Fülle schlagen.

Das Rohr vorheizen und die Poganze bei  
180° C etwa 30 min backen.

Vanille Eierschecken 4 Ei M

### Hefeteig

200 g Mehl  
½ Tüte frische Hefe  
40 g Zucker,

75 ml Milch,  
1 Tüte Vanillezucker,

1 Ei,  
50 g zerl., abgekühlte Butter

### Für den Quarkbelag

80 g weiche Butter,  
150 g Zucker,

3 Eier,

1 kg Magerquark,  
50 g gem Mandeln,

### Vanilleguss

2 Tüte Vanillepuddingpulver,

500 ml Milch,  
1 Vanilleschote,  
250 g Butter,  
100 g Zucker,  
4 Ei trennen,

### Zum Bestäuben

2 Ei Puderzucker

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Hefeteig bereiten. Für den Belag Butter und Zucker geschmeidig rühren, Eier nach und nach unterrühren, Quark und Mandeln unterheben. Für den Guss Puddingpulver mit etwas von der Milch anrühren, restliche Milch mit eingeritzter Vanilleschote, But-

ter und Zucker zum Kochen bringen, angerührtes Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch einrühren und nochmals gut aufkochen lassen, Vanilleschote herausnehmen, Mark herauskratzen und in den Pudding rühren, Eigelb in einer Tasse verrühren, etwas von dem Pudding unterrühren, dann die Eigelb-Pudding-Masse unter den warmen Pudding rühren, Pudding etwas abkühlen lassen. Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen und mit etwas Mehl bestäuben, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Den Teig in eine 30x40° C m Fettfangschale gefettet, geben und ausrollen. Den Quarkbelag darauf geben und glatt streichen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Pudding heben, den Pudding auf der Quarkmasse verteilen, die Fettfangschale **in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 200° C etwa 45 Min.** backen.

## Zupfkuchen vom Blech 8 Ei M

Zutaten für ca. 30 Stücke

450 g Mehl  
2 Tüte Vanille Zucker  
500 g Zucker  
30 g Kakao  
1 Prise Salz  
1 Tüte Backpulver  
8 Eier (Gew.-KI. M)  
450 g Butter/Margarine  
2 Gläser (a 720 ml) Kirschen

1,5 kg Speisequark (Magerstufe)

1 Tüte Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 0,5 l Flüssigkeit)  
1 Packchen Soßenpulver „Vanille-Geschmack“ (für 0,5 l Flüssigkeit)

125 g Schlagsahne

## Zubereitung

1. Mehl,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
200 g Zucker,  
Kakao,  
Salz  
und Backpulver mischen.  
2 Eier und 275 g zimmerwarmes Fett  
in Flöckchen zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. Ca.  
30 min ruhen lassen.  
2. Restliches Fett schmelzen und etwas abkühlen lassen. Kirschen

abtropfen lassen. Quark, restlichen Zucker, Vanille Zucker und Eier, Puddingpulver, Soßenpulver und flüssiges Fett verrühren.

3. Teig, bis auf ein Viertel, auf einer gefetteten Fettpfanne ausrollen. Kirschen auf dem Teigboden verteilen. Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Restlichen Teig in Stücke zupfen und etwas flach drücken. Auf der Quarkmasse verteilen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C/Umluft 150 °C/Gas Stufe 2)

45 bis 50 min backen.

4. Sahne steif schlagen und als Tupfen auf den Kuchen spritzen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)

Arbeitszeit ca. 40 min.

## Kirschen

Amrumer Wattwurm Kuchen 4 Ei M

### Rührteig

250 g Butter  
200 g Zucker,  
1 Vanillezucker,

4 Eier,

250 g Mehl,  
50 g Stärke,  
3 TL Backpulver,  
2 EI Rum,  
2 EI Kakaopulver,  
1 EI Rum,

### Füllung

2 Gläser Sauerkirschen,  
2 Tüte Vanillepudding,

### Belag

50 g Zartbitterschokolade

50ml Sahne,

gut 1 Ei Rum,

600ml Sahne,

2 Tüte. Sahnesteif,

Einen Rührteig herstellen und 2/3 des Teiges auf einem gefetteten, mit Paniermehl bestreuten Blech verstreichen. Kakaopulver mit 1 Ei Rum verrühren und unter den restl. Teig rühren. Auf dem hellen Teig verstreichen.

Bei 180° C ca 25-30 Min backen.

Die Kirschen abtropfen und den Saft auffangen. Mit Puddingpulver in einem Topf verrühren und aufkochen. Kirschen unterrühren, evtl süßen. Erkalten lassen. Die Schokolade mit der Sahne vorsichtig erwärmen und auflösen, Rum unterrühren. Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Mit einem Teelöffel kleine Vertiefungen hineindrücken und etwas von der Schokolade einfüllen

Blechkuchen 8 Ei M

1 kg frische oder 2 Gläser (a 720 ml) Sauerkirschen

100 g Zartbitter-Schokolade

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne

500 g weiche Butter/Margarine

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier (Gr. M)

500 g Mehl

2 TL Backpulver

¼ l + ca. 5 EL Eierlikör

200 g Schmand oder Creme fraiche

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. frische Kirschen,

gehackte Schokolade und Minze zum Verzieren

Kirschen waschen, trockentupfen, entstielen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Schokolade grob hacken.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 1/4 Liter Eierlikör unterrühren. Dann die Schokolade unterrühren. Herd: 175°C/Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) 50-55 Minuten backen. Auskühlen lassen.



Schmand und Sahne cremig aufschlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln lassen. Schmand-Sahne auf den Kirschkuchen geben und wellenförmig verstreichen. Mit ca. 5 EL Eierlikör und nach Belieben mit frischen Kirschen, gehackter Schokolade und Minze verzieren

### Blutkuchen 5 Ei M

250 g Butter,  
250 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker,

#### 5 Eier,

250 g Mehl,  
1 TI Backpulver, alles zu einem Teig verrühren, auf ein gefettetes Backblech streichen und

25 Min. bei 175°C backen.

#### ½ l Milch,

1 Tüte. Vanillepuddingpulver,  
2 El Zucker zu einem Pudding kochen, abkühlen lassen. Auf den Teig streichen.

3 Be Schmand auf dem Teig glattstreichen.

3 Gläser Sauerkirschen abtropfen lassen und auf dem Schmand gleichmäßig verteilen.

Nochmals 30 Min bei 175°C backen.

¾ l roten Tortenguss herstellen und darauf verteilen.

### Bud Spencer Schnitten 5 Ei M

1 ½ Gläser Sauerkirschen,  
250 g weiche Butter,  
240 g Zucker,

#### 5 Eier,

300 g Mehl,  
50 g Kakao,  
1 Tüte. Backpulver,

50 g Schokoladenblättchen,

750 g Sahne,  
Zimt,

Kirschen gut abtropfen lassen und den Saft auffangen. Butter mit 200 g Zucker cremig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl sieben, mit Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd 4 EI Kirschsaft unterrühren. Schokoladenblättchen unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Auf der 2. Schiene von unten backen. Kuchen auskühlen lassen. Sahne mit dem restlichen Zucker und 1 TL Zimt steif schlagen. Restliche Kirsch auf den Boden verteilen und die Sahne darauf streichen. Mindestens 4 Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Zimt bestäuben und in Stücke schneiden.

Backen bei 175°C bis der Boden trocken, aber noch weich ist.

## Bunte Obstschnitten I 4 Ei M

### Teig

250 g Butter  
175 g Zucker,

### 4 Eier

300 g Mehl  
½ Tüte Backpulver

### 4 EI Milch

### Belag

8 Blatt Gelatine  
1 Zitrone

### 250 g Schlagsahne

### 1 kg Quark

190 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker  
2 gr. Dosen Pfirsiche  
1 Glas Kirschen  
5 Kiwi  
2 Tüte Tortenguss

Fett und Zucker cremig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit der Milch zur Fett-Eimasse geben und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech(36 x 42cm) streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C/ Gasherd Stufe 3) ca 20 min backen. Auskühlen lassen. Gelatine einweichen. Zitrone waschen und die Schale abreiben. Saft auspressen. Sahne steif schlagen. Quark, 150 g Zucker, Vanille Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen (nach Anweisung). Zur Quarkmasse geben und verrüh-

ren. Sahne unterheben. Einen eckigen ausziehbaren Tortenrand um den Boden legen. Quarkmasse auf den Boden verteilen, zirka 2 Stunden fest werden lassen. Pfirsiche und Kirschen abtropfen lassen, Pfirsichsaft dabei auffangen. Kiwis schälen, in Scheiben schneiden. Pfirsiche mit der Wölbung nach oben auf den Quark legen. Kirschen und Kiwis darauf verteilen. Tortengusspulver und übrigen Zucker verrühren. Pfirsichsaft mit Wasser auf 1/2 Liter auffüllen. Tortengusspulver einrühren. Unter Rühren aufkochen, zirka 1 Minute quellen lassen. Gleichmäßig über die Früchte gießen. Zirka 20 min fest werden lassen. Den Kuchen in 20 Stücke schneiden. nach belieben mit Sahnetuffs, gerösteten Mandeln und Schoko-Blättern verzieren.

## Buttermilchkuchen II 3 Ei M

Als Maß eine Kaffeetasse benutzen. Die Größe entscheidet, ob es ein Kasten- oder Blechkuchen wird!

Zutaten:

2 Tassen Buttermilch,

1 Stück weiche Butter (250 gr.),

3 Eier,

1 Päckchen Vanillezucker,

2 Tassen Zucker,

4 Tassen Mehl,

4 Essl. Kakao (50 gr.),

2 Tl. Natron

Belag:

Obst (Kirschen, Mandarinen, Pfirsiche .....),

Streusel ,

Kokosraspel, etc.

Backzeit: 40 bis 50 min. bei mittlerer Hitze

Alle Zutaten nach und nach in eine große Rührschüssel geben und gut verrühren. Dann Obst, Butter- oder Kakao-Streusel auf die dunkle Teigmasse geben.

Nachdem der Kuchen abgekühlt ist, nach Wunsch Zuckerguss drüber geben.

## Cappuccino Fruchtstücke 2 Ei M

300 g Mehl,  
225 g Zucker,  
2TI Backpulver,

2 Eier,

140 g kalte Butter,  
1440 ml Sauerkirschen,

150 g Zartbitter Schokolade.

6 ½ Be. Sahne,

6 Btl. Cappuccino,  
6 Tüte. Sahnesteif,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 EL Kakaopulver,

15 Moccabohnen,

Mehl, Backpulver, 140 g Zucker, Eier und Butterflöckchen krümelig verkneten, dann mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verarbeiten Teig auf gefettetes Blech drücken, mehrmals einstechen,

im vorgeheizten Ofen bei 200 C 20 min backen,

abkühlen lassen, Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, Schokolade hacken, Kirschen, bis auf 15 Stück auf Boden verteilen, boden mit 6El Kirschsafft beträufeln, 30min. ziehen lassen, 6 Be. Sahne steif schlagen, dabei restlichen Zucker, Cappuccinopulver, Sahnesteif einrieseln lassen Schokostückchen unterheben, auf die Kirschen streichen, ca. 30 Stücke schneiden, die restliche Sahne und Vanillezucker halbsteif schlagen, Stücke mit Kakao bestäuben, mit Sahneklecks, restlichen Kirschen und Moccabohnen verzieren.

## Fruchtiges Gebirge 6 Ei M

Brandteig

250 ml Wasser  
50 g Butter  
180 g Mehl

6 Eier

2 Msp Backpulver

Wasser und Butter in einem Topf aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Mehl auf einmal in die Flüssigkeit schütten und zu einem Teigkloß rühren. Unter Rühren etwa 1 Min erhitzen. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel füllen und mit den Knethaken des Rührgerätes, nach und nach die Eier unterrühren. Zum Schluss das Backpulver in den erkalteten Teig einarbeiten. Teig auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) streichen.

Backen 220° C etwa 20-30 min.

Das Gebäck sofort nach dem Backen vom Blech nehmen und ohne Papier auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

1 großes Glas Sauerkirschen  
60 g Speisestärke,  
nach Belieben Kirschwasser,  
30 g Zucker,

600 g Sahne,

3 Tüte. Sahnefest,  
2 Tüte. Vanille Zucker,  
30 g Zucker,  
1 TI Kakao,

Kirschen abtropfen lassen. Vom Saft 250 ml abmessen. Den Saft in einem Topf zum Kochen bringen, mit der, mit etwas vom Saft angerührten Speisestärke binden. Kirschen unterrühren. Mit Zucker und Kirschwasser abschmecken. Abkühlen lassen. Sahne mit Sahnefest, Vanille Zucker und Zucker steif schlagen. Sahne in größeren Klecksen auf dem Brandteigboden verteilen, in den Zwischenräumen Kirschmasse verteilen. Die Sahne mit Kakao bestäuben.

Fruchtschnitten 5 Ei M  
vom Blech

Zutaten für ca. 24 Stücke

Rührteig

5 Eier (Gr. M)

300 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

1 Prise Salz

350 g Mehl

1 Tüte Backpulver

12 EI Öl

175 ml Zitronenlimonade

Fett fürs Backblech

Belag

1 Dose (425 ml) Aprikosen

1 Dose (314 ml) Mandarinen  
250 g Himbeeren  
250 g Süßkirschen  
100 g Erdbeeren  
300 g Johannisbeergelee

100 g Schlagsahne

125 g Creme fraiche

### Zubereitung

1. Eier, Zucker, Vanille Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Mit Öl und Limonade unterrühren.

2. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen.

**Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd 175 °C/Umluft 150 °C / Gas Stufe 2) **25-30 min backen**. Auskühlen lassen.

3. Aprikosen und Mandarinen getrennt auf einem Sieb abtropfen lassen, Aprikosen in Spalten schneiden. Himbeeren verlesen, evtl. vorsichtig abspülen. Kirschen entstielen, waschen und entsteinen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.

4. Gelee in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 1/3 davon dünn auf den Teigboden streichen. Mit den Früchten, bis auf einige zum Verzieren, belegen. Das übrige Gelee gleichmäßig darüberträufeln. Den Kuchen ca. 1 Stunde kühl stellen.

5. Vor dem Servieren Sahne und Creme fraiche in einem Rührbecher steif schlagen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Sahne und übrigen Früchten verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden

Wartezeit ca. 1 Stunde

### Karibik Schnitten 4 Ei M

4 Eier (Gr. M)

3 Tüte Vanille Zucker

125 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

2 Ei Kokosraspel

1 Dose (850 ml) Ananas

1 Glas (370 ml) Sauerkirschen

1 Dose (425 ml) Mango

750 g Schlagsahne

2 Tüte Sahnefestiger

1 Tüte klarer Tortenguss

1. **Eier trennen.** Eiweiß steif schlagen, 1 P. Vanille Zucker und 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C ca. 12 min backen.

2. Raspel rösten. Ananas abtropfen, Saft auffangen, 1/4 l abmessen, Kirschen und Mango abtropfen lassen. Boden halbieren. Auskühlen lassen.

3. Sahne, 2 P. Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. 2/3 davon auf einen Boden streichen. 2. Boden darauf setzen. Von der restlichen Sahne ca. 1/3 darauf streichen.

4. Hälfte Mango in Spalten schneiden. Mit Ananasringen und einigen Kirschen auf den Kuchen legen.

5. Tortengusspulver und 25 g Zucker mischen. Mit Ananassaft anrühren. Aufkochen lassen. Über die Früchte verteilen. Ca. 30 min kühl stellen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Sahne, Kokos und Kirschen verzieren.

Ergibt ca. 24 Stücke

Zubereitung ca. 45 min (ohne Wartezeit)

kcal/Stück ca. 370

Fett/Stück ca. 21 g

Avanti Nr. 6/04

## Kerniger Blechkuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

250 g Zucker

1 Packung (200 g) Nuss Frucht Mischung (Studentenfutter)

1 Dose (850 ml) Pfirsiche

200 g Butter oder Margarine

1 Tüte Vanille Zucker

1 Prise Salz

5 Eier (Gr. M)

250 g Schmand

425 g Mehl

1 Tüte Backpulver

Puderzucker zum Bestäuben

## Zubereitung

1. 100 g Zucker karamellisieren lassen. 1 Ei Wasser zufügen und Karamell unter Rühren schmelzen. Nuss Mischung zugeben, karamellisieren. Auf einem mit Öl bestrichenen Stück Alufolie verteilen und abkühlen lassen.
2. Pfirsiche abtropfen lassen und in Stücke schneiden. Fett, 150 g Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Die Eier einzeln unterrühren. Schmand unterrühren, 400 g Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.
3. Karamellierte Nuss Mischung grob hacken. 2/3 der Pfirsichstücke mit 25 g Mehl bestäuben. Mit 2/3 der Nuss-Frucht Mischung zum Teig geben und vorsichtig unterheben. Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl ausgestreutes Backblech geben. Mit restlichen Pfirsichstücken und Nüssen bestreuen und

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 45 min backen.

Kuchen auf einem Kuchengitter auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 390 kcal E 7g, F 20 g, KH 45 g

Mini Nr. 7/04

## Kirsch Joghurt Schnitten 3 Ei M

Zutaten (Für ca. 12 Stücke)

### FÜR DEN RÜHRTEIG

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

### 3 Eier

125 g Mehl

2 Ei Kakao

2 TI Backpulver

### ca. 5 Ei Milch

Paniermehl

### Für Füllung & Belag

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

35 g Speisestärke

25 g Zucker

1 TI Zimt

1 P. Quark Sahne-Tortenhilfe(für 750 ml Flüssigkeit),

500 g Vollmilch-Joghurt



300 g Schlagsahne

ca. 60 g Raspelschokolade

Fett und Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander zufügen. Mehl, Kakao und Backpulver mischen und unter den Teig heben. Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Paniermehl bestreutes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° ca. 12 min backen.

Auskühlen lassen und den Boden halbieren.

Sauerkirschen gut abtropfen lassen. Saft auffangen. Stärke und 3 Ei Saft glattrühren. Restl. Saft, Zucker und Zimt aufkochen. Angerührte Stärke einrühren und nochmals aufkochen. Kirschen bis auf 12 Stück unterheben. Auf eine Teighälfte geben und die zweite darauf legen.

Tortenhilfe und 400 ml Wasser ca. 2 Min. schaumig rühren. Joghurt unterrühren. Sahne steif schlagen und etwa die Hälfte unterheben. Auf den Kuchen streichen, ca. 1 Stunde kalt stellen. Kuchen in Schnitten teilen und mit restl. Sahne, Kirschen und Schokoladen raspeln verzieren.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit).

Kirsch Kuchen mit Rahmguss 4 Ei M

Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl

1 Pck. Backpulver

150 g Quark

100 ml Milch

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

Für den Belag:

4 Ei Semmelbrösel

1,5 kg Süßkirschen oder Sauerkirschen  
oder 2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)

100 g Zucker (für frische Sauerkirschen)

### Für den Guss:

250 ml saure Sahne oder Creme fraiche

### 4 Eier

60 g Speisestärke

150 g Zucker

Die Zutaten (Teig) mit Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Rolle formen und auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für den Belag den Teig mit Semmelbrösel bestreuen. Kirschen entkernen (Sauerkirschen zuckern und 1/2 Stunde ziehen lassen, abtropfen lassen oder Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen) und auf dem Teig verteilen. Einen Backrahmen darum stellen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 30 Minuten

Für den Guss saure Sahne , Eier, Speisestärke und Zucker verrühren und nach 15 Minuten Backzeit auf den Kirschen verteilen. Bei gleicher Temperatureinstellung fertig backen.

### Kirsch Mohnkuchen 2 Ei

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

140 g Halbfettmargarine

60 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

### 2 Eier

280 g Mehl

1 Ei Backpulver

125 g Mohnback

1400 g Sauerkirschen

2 Ei Puderzucker

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

Den fertigen Kirsch-Mohn-Kuchen mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

## Kirsch Plattenkuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

1 Glas (720 ml) Kirschen

200 g Butter oder Margarine

190 g Zucker

1 Tüte Feine Zitronenschale = 1 abgeriebene Zitroneschale

1 Prise Salz

6 Eier (Gew.-Kl. M)

300 g Mehl

1/2 Tüte Backpulver

60 ml Milch

250 g Schmand

1 Päckchen Soßenpulver "Vanille"

2 El. Puderzucker

1. Kirschen gut abtropfen lassen, Fett 150 g Zucker, „Feine Zitronenschale“ und Salz cremig rühren. Vier Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes und mit Paniermehl ausgestreutes Backblech streichen.

### Im vorgeheizten Backofen

(E-Herd 200°/Umluft 175°C

Gas Stufe 3 )

10 min vorbacken.

2. Schmant, Soßenpulver, Rest Zucker und die restlichen Eier verrühren Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Schmantguss darübergeben und bei gleicher Temperatur weitere 20-25 min backen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Zubereitungszeit ca. 50 Min.

Arbeitszeit ca. 25 Min.

## Kirsch Punsch Kuchen 4 Ei M

Teig

200 g Margarine,  
200 g Zucker,

3 Eier,

1 Eiweiß,

200 g Mehl,  
200 g gemahlene Haselnüsse,  
2 gestr. TL Backpulver,

200 g bittere Schokolade,

2 Gläser Sauerkirschen

Belag

400 ml Rotwein,

3-4 EL Zucker

1 ½ Tüte Kirschpudding,

1 Eigelb,

6 EL Rum,

100 g Butter,

2 EL Staubzucker,

je 50 g Margarine und Hartfett,

1 Becher Schmand

1 Kirschgötterspeise oder Tortenguss (wird schneller fest)

400 ml Kirschsafft

Weiche Margarine und Zucker verschlagen, Eier unterschlagen, Mehl, Backpulver und Nüsse zugeben und mit der zerkleinerten Schokolade vermischen. Teigmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, mit den abgetropften Kirschen belegen

und backen.

Puddingpulver und Eigelb mit einem Teil Rotwein verquirlen. Den Restwein nach Geschmack mit Zucker versetzen und erhitzen, Anrührmasse zugeben und einen Pudding kochen. Den Rum in die vom Feuer genommene Masse rühren. Butter mit Margarine und Staubzucker cremig schlagen, den erkalteten Pudding löffelweise unterrühren und das zerlassene Hartfett flott unterschlagen, zuletzt den Becher Schmand unterschlagen. Den erkalteten Kuchen mit der Rotweincreme bestreichen. Kurz vor erstarren die nach Vorschrift zubereitete Götterspeise auf den Kuchen streichen. Lässt sich erst ab 2. Tag schneiden.

## Kirsch Schoko Kuchen 4 Ei M

Für den Schüttelteig

300 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

100 g Zucker

5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma

### 4 Eier

150 g zerl., abgekühlte Butter

100 ml Ahornsirup

### Für den Belag

1 Glas Sauerkirschen

75 g Choco-Smacks

25 g abgezogene., gestiftelte Mandeln

### Zum Bestäuben

Puderzucker

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (3-Liter-Inhalt) sieben, mit Zucker mischen. Aroma, Eier, Butter und Ahornsirup hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Kochlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untermührt werden. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Für den Belag Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Sauerkirschen auf dem Teig verteilen. Mit Choko Snacks und Mandeln bestreuen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 25 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen erkalten lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

## Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M

### Für den Rührteig

200 g Butter,

200 g Zucker

1 Prise Salz,

## 8 Eier

200 g Nüsse, gerieben

## 200 g Schokolade, gerieben

250 g Mehl

2 TI Kakao

2 gestr. TI Backpulver

## Für den Belag

1 kg Sauerkirschen,

750 ml Kirschsafte

3 Tüte. Tortenguss

## Zum Dekorieren

500 ml Sahne,

Schokoladenraspel

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz und Eier zugeben und alles gut verrühren. Dann Nüsse, Schokolade, Mehl, Kakao und Backpulver zufügen und alles zu einem Rührteig verarbeiten. Auf ein tiefes, gefettetes Backblech streichen. Die gut abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und **bei 180° C (Elektro) im Backofen etwa 40 min backen.**

Den Kuchen erkalten lassen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit 750 ml Kirschsafte herstellen und auf den Kuchen streichen. Die steif geschlagene Sahne und die Schokoraspele auf dem Kuchen verstreichen

Kirsch Schokostreusel Kuchen 4 Ei M

## Zutaten für den Belag:

2 Gläser Sauerkirschen (a 370 g Abtropfgewicht ),

100 g Marzipan-Rohmasse

## Zutaten für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine,

200 g Zucker,

4 Eier (M),

300 g Mehl,

50 g Speisestärke,

3 gestr. TI Backpulver,

3 EI Milch

### Zutaten für die Streusel:

150 g Mehl,  
100 g Zucker,  
1 Pck. Vanillezucker,  
1 geh. TL Kakaopulver,  
1 Msp. gemahlener Zimt,  
100 g Butter

### Zubereitung:

1. Kirschen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Marzipan sehr klein schneiden.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren ( jedes Ei etwa 1/2 Minute ). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und die Kirschen darauf verteilen. Marzipan über die Kirschen verteilen.
5. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, die anderen Zutaten hinzugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu feinen Streuseln verarbeiten, diese gleichmäßig über den Belag verteilen.

Bei 200 Grad etwa 25- 30 Minuten backen.

Nach dem Backen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Kirsch Streuselkuchen 1 Ei M

### Für den Teig:

500 g Mehl  
40 g Hefe

knapp 0,25 Liter lauwarme Milch

0,5 TL Salz  
1 TL Vanillearoma  
100 g Butter  
2 EL Zucker

## Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten

## Fett für das Blech

450 g Sauerkirsch-Konfitüre

300 g gedünstete, abgetropfte Sauerkirschen

## Für den Streusel:

125 g Butter

125 g Zucker

## 1 Ei

150 g Mehl

## Zubereitung:

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Die lauwarme Milch zugießen, verrühren und dabei die Hefe in der Milch auflösen. Mit etwas Mehl vermischen und eine dünne Schicht Mehl über diesen Vorteig stauben. Etwa 15 Minuten gehen lassen. Butter auflösen und mit Zucker, Vanillearoma, Salz und Eiern verrühren. Die Mischung soll lauwarm sein, wenn sie mit dem Vorteig zu einem lockeren Hefeteig geschlagen wird. Zugedeckt nochmals 20 Minuten gehen lassen. Während der Teig aufgeht, für die Streusel die Butter zerlassen und den dabei entstehenden Schaum abschöpfen. Die Butter etwas abkühlen lassen, dann mit dem Zucker und dem Ei verrühren. Dann das Mehl dazugeben. Die Streuselmasse zwischen den Händen zuerst zerreiben, dann zu trockenen Klümpchen ballen. Den Hefeteig noch einmal durchkneten, dann gleich auf dem gefetteten Backblech ausrollen. Die Konfitüre mit den Kirschen verrühren, darauf streichen. Gleichmäßig die Streusel darauf verteilen. Noch einmal ca. 15 Minuten aufgehen lassen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 220°C/ Umluft: 200°C/ Gas: Stufe 4)

ca. 25-30 Minuten backen.

Kirsch Tassen Kuchen 6 Ei M

## Für den Knetteig:

2,5 Tassen Mehl

1 Tasse Speisestärke

1/2 TL Backpulver

3/4 Tasse Zucker

1 Prise Salz



1 Ei

200 g Butter

Für den Belag:

1 Tasse Speisestärke

4 Tassen Milch

1 Tasse Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

750 g Magerquark

4 Eigelb

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

1 El Zitronensaft

5 Eiweiß

2 Gläser Kaiserkirschen / Süßkirschen (Einwaage je 800 g)

Zum Bestreichen:

1 Eigelb

2 El Kondensmilch

Den Teig herstellen. Den Teig in einem gefetteten, leicht bemehlten Backblech ausrollen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200°C

Heißluft: ca. 180°C

Backzeit: etwa 15 Min.

Boden abkühlen lassen.

Für den Belag Speisestärke in etwas Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanille Zucker zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke hineinrühren und kurz aufkochen lassen. Quark, Eigelb, Zitronenschale und -saft

verrühren, in den heißen Pudding rühren und noch einmal aufkochen. Eiweiß sehr steif schlagen, unter die heiße Quarkcreme ziehen.

Die Kirschen auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Die Quarkcreme gleichmäßig darüber streichen. Die Oberfläche mit Eigelbmilch bestreichen.

Den Kuchen bei gleicher Temperatur noch etwa 20 Minuten goldgelb backen.

Anstelle der Kirschen schmecken auch Aprikosen oder Heidelbeeren.

## Kirschblechkuchen mit Kefircreme 4 Ei M

Für den Hefeteig

250 ml Milch

1 Würfel Hefe

125 g Butter

500 g Mehl

50 g Zucker

1/2 TL Salz

1 Ei

Belag

1,5 kg Süßkirschen

250 ml Kefir

3 Eier

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

100 g Mandelblättchen

Milch leicht erwärmen, die zerbröckelte Hefe darin auflösen.

Butter zerlassen.

Mehl, Zucker, Salz, flüssiges Fett und das Ei mit der Hefemilch zu einem glatten Teig verkneten.

Zugedeckt etwa 30 min. gehen lassen, bis sich das Volumen verdoppelt hat.

Kirschen abtropfen lassen.

Das Backblech fetten.

Den Hefeteig nochmals kräftig durchkneten, auf einer bemehlten Fläche ausrollen, auf das Blech heben und mit den Fingern in die Ecken drücken.

Früchte darauf verteilen und alles 15 Min. ruhen lassen.

Ofen auf 175°C vorheizen.

Kefir, Eier, Zucker, Vanillezucker verquirlen und über die Kirschen gießen. Mit Mandelblättchen bestreuen und 20-25 Min. backen.

## Kirschjoghurt Becherkuchen 3 Ei M

Zutaten für den Teig:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g ),  
1 Becher Kirschjoghurt (175 g ),  
1 Becher Speiseöl (150 ml ),  
1 Becher Zucker ( 150 g ),  
1 Pck. Vanillezucker,  
3 Eier (Gr. M )  
3 Becher Weizenmehl (a 100 g )  
1 Pck. Backpulver,  
4 Ei Rum

#### Zutaten für den Guss:

1 Pck. Tortenguss klar,  
1 Pck. Tortenguss rot,  
250 ml Kirschsafft,  
1 Becher ( 175 g )

#### Kirschjoghurt,

1 Ei Zucker

#### Zubereitung:

1. Für den Teig die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Saft dabei auffangen.
2. Kirschjoghurt in eine Rührschüssel geben, den Becher ausspülen und abtrocknen. Die restlichen Zutaten mit dem Becher abmessen und hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren und auf ein gefettetes Backblech ( 30 x 40 cm ) streichen.
3. Kirschen auf dem Teig verteilen und das Backblech in den Backofen schieben.

Bei 200 Grad ( Ober-/Unterhitze , vorgeheizt ) etwa 25 Minuten backen

4. Nach dem Backen den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für den Guss das Tortengusspulver nach Packungsanleitung - aber nur mit insgesamt 250 ml Saft, dem Joghurt ( auch mit erhitzen ) und dem Zucker - unter Rühren zubereiten und auf dem Kuchen verteilen, fest werden lassen.

Kirschkuchen 4 Ei M

auf dem Blech

Zutaten

## Rührteig

- 200 g Mehl
- 250 g Margarine
- 200 g Zucker
- 4 Eier
- 2 P. Vanillezucker
- ½ P. Backpulver

## Creme

- ¾ l Milch
- 2 P. Vanillepudding
- 150 g Zucker
- 3 Becher Schmand

## Guss

- ½ l Kirschsft
- 2 P. roter Tortenguss
- 2 Gläser Kirschen

## Zubereitung

1) Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Bei 180° C 20 min backen.

2) Aus der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Den Schmand in den erkalteten Pudding rühren und auf den vorgebackenen Kuchen streichen.

3) Die Kirschen abtropfen lassen. Saft auffangen. Kirschen auf die Creme legen. Kuchen nochmals bei 180° C 15 - 20 min backen.

4) Kuchen abkühlen lassen. Aus dem Kirschsft und dem Tortengusspulver einen Tortenguss herstellen und über den Kuchen geben.

## Kirschkuchen 6 Ei

Zutaten  
400-500 g Puderzucker  
1/4 l Öl

1/4 l lauwarmes Wasser

6 Eier

1 Vanillezucker

500 g Mehl

1 Backpulver

2 Gläser Sauerkirschen

### Zubereitung

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

Ofen vorheizen, 20 min backen.

Elektro- 175 °

### Kirschkuchen mit Mandeln

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

80 g Halbfettmargarine

1 kg Sauerkirschen (Konserve)

60 g Zucker

1 Grundteigmischung Hefeteig (Fertigprodukt)

Mark von 1 Vanilleschote

150 g Mehl

50 g Mandelblättchen

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

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

180° C ca. 30 Minuten backen.

Kirschkuchen mit Mandeln 1 Ei M

und Streuseln

Zutaten für ca. 24 Stücke

Hefeteig

1/4 l Milch

75 g Butter oder Margarine  
1 Würfel (42g) Hefe  
75 g Zucker  
500 g Mehl  
1 Priesse Salz  
1 Ei (Gr. M)  
Fett und etwas Mehl fürs Blech.

### Streusel;

75 g Butter oder Margarine  
125 g Mehl  
75 g Zucker

### Belag

1,75 kg Süß- oder Sauerkirschen (ersatzweise 2 Gläser a 720 ml)  
125 g Butter  
75 g Zucker  
2 Ei Honig  
100 g Mandelblättchen

### 3 Ei Milch

### Zubereitung

1. Milch und Fett erwärmen. Hefe und Zucker verrühren. Mehl und Salz mischen. Mit angerührter Hefe, Milch-Fett-Mischung und Ei zum glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 min gehen lassen.
2. Fett schmelzen. Mit Mehl und Zucker zu Streuseln verkneten.
3. Kirschen waschen und entsteinen bzw. abtropfen lassen. 75 g Fett, Zucker und Honig erwärmen. Mandeln und Milch einrühren.
4. Teig durchkneten und auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen. Etwa 15 min gehen lassen.
5. Kirschen auf dem Teig verteilen. Rest Fett in Flöckchen darauf verteilen. Auf die eine Hälfte Streusel, auf die andere Mandeln verteilen.

Im heißen Backofen (E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/ Gas Stufe 3)

ca. 25 min backen.

Mandeln evtl. nach ca. 15 min mit Pergamentpapier abdecken.  
Zubereitungszeit ca. 2 Stunden.

## Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M

250 g Butter  
200 g Zucker

### 4 Eier

2 El Kakao  
1 Pr. Salz  
400 g Mehl  
1 P. Backpulver

4-6 El Milch

Belag: 2 kg entsteinte Sauerkirschen

### Guss:

200 g Marzipanrohmasse,

### 3 Eigelb,

1 P. Vanillepuddingpulver,  
50 g Zucker,

1/4 l Sahne

Einen schwerreißenden Rührteig herstellen und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen. Auf dem Teig die Kirschen verteilen. Die Gusszutaten miteinander gut verrühren und über den Teig gießen.

Backen: 175° / ca. 40-45 Min.

## Kirschkuchen mit Ölteig 6 Ei

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

### 6 Eier

1 Vanillezucker  
500 g Mehl  
1 Backpulver  
2 Gl. Sauerkirschen

### Zubereitung:

Puderzucker, Öl, Wasser gut verrühren, dann Eier

gut cremig rühren, alle Zutaten dazugeben, verrühren. Zuletzt das Mehl.  
Der Teig wird auf ein großes Blech gegeben.  
Die Kirschen "versinken" lassen.  
Ofen vorheizen, 20 Min backen Stufe 2-3

Kirschkuchen mit Rahmguss 4 Ei M

### Für den Quark-Öl-Teig

300 g Weizenmehl,  
1 Tüte. Backpulver,  
150 g Quark,  
100 ml Milch,  
75 g Zucker,  
1 Tüte. Vanille Zucker ,  
1 Prise Salz,

### Für den Belag

4 Ei Semmelbrösel,  
1,5 kg Süßkirschen oder Sauerkirschen oder 2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g)  
100 g Zucker (für frische Sauerkirschen)

### Für den Guss

250 ml saure Sahne oder Creme fraiche,  
4 Eier,  
60 g Speisestärke,  
150 g Zucker.

Die Zutaten (Teig) mit Handrührgerät zu einem Teig verarbeiten. Anschließend zu einer Rolle formen und auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Für den Belag den Teig mit Semmelbrösel bestreuen. Kirschen entkernen (Sauerkirschen zuckern und ½ Stunde ziehen lassen, abtropfen lassen oder Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen) und auf dem Teig verteilen. Einen Backrahmen darum stellen. Ober-/Unterhitze

ca. 180° C Backzeit etwa 30 min



Für den Guss saure Sahne , Eier, Speisestärke und Zucker verrühren und nach 15 min Backzeit auf den Kirschen verteilen. Bei gleicher Temperatureinstellung fertig backen.

### Kirschkuchen mit Zimtstreuseln 4 Ei

(vom Blech)

180 g Butter  
180 g Zucker  
1 Prise Salz

#### 4 Eier

380 g Mehl  
2 TL Backpulver  
2 Gläser Kirschen  
280 g Mehl  
140 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker  
1 Ei Zimt  
200 g weiche Butter

Butter weich rühren, Zucker und Salz unterrühren; dann nach und nach die Eier zugeben. Mehl/Backpulver unterrühren, Teig auf gefettetes Backblech streichen. Teig mit den abgetropften Kirschen belegen. Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen und mit weicher Butter Streusel mit dem Knethaken herstellen; auf den Kirschen verteilen.  
Bei 190° C (Ober-/Unterhitze) 40 Min. backen.

### Kirschnitten 2 Ei M

125 g Margarine  
125 g Zucker

#### 2 Eier

250 g Mehl  
2 TL Backpulver

#### 3 Ei Milch

Rührteig bereiten und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Mit 460 g abgetropften Kirschen belegen,

backen bei 175° ca. 40 Min.

## Belag:

1 Vanillepudding

1/2 l Milch

100 g Zucker

250 g Butter od. Margarine (ich nehme etwa die Hälfte)

Erkalteten Pudding in schaumig gerührtes Fett löffelweise einrühren. Creme auf den Kirschkuchen streichen. Mit in Rum getränkten Butterkeksen belegen.

Kalt stellen und mit Schokoguss bestreichen.

Einen Tag kalt stellen.

## Mandel Kirsch Blechkuchen 6 Ei

6 Eigelb (Größe M)

175 g Zucker

3 Tropfen Bittermandel Aroma

1 P. Vanille Zucker

10 Minuten schaumig rühren

150 g gem. Mandel

60 g Semmelbrösel

vorsichtig unterheben

6 Eiweiße

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

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)

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

## Quark Kirschkuchen 4 Ei M

vom Blech

Zutaten für ca. 20 Stücke

1 P. TK-Blätterteig (10 Platten)

4 Eier, getrennt

2 Becher Speisequark (a 500 g)

200 g Zucker

2 El Zitronensaft

2 El Rum

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver

1 kg Süßkirschen

1. Blätterteigplatten nach Packungsanweisung auftauen, überlappend zu einem Rechteck zusammenlegen in der Größe eines Backblechs ausrollen.
2. Backblech mit Wasser abspülen und mit Blätterteig bis zum oberen Rand auslegen. Teig mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Backofen bei

200 ° 10 Min. vorbacken.

3. **Eigelb** mit Quark,  
150 g Zucker,  
Zitronensaft,

Rum und Puddingpulver glattrühren.

Eiweiß mit restl. Zucker sehr steif schlagen und unterheben. Masse auf den Blätterteig streichen.

4. Kirschen waschen, entsteinen und auf dem Quark verteilen. Den Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 ° 25-30 Min. backen.

Evtl. mit Puderzucker bestreut servieren.

Achten Sie darauf, dass der Quark absolut frisch ist, damit der Geschmack nicht beeinträchtigt wird. Außerdem sollte Quark für Belag trocken sein - also gut abtropfen lassen!

## Rätsel Kuchen mit Kirschen M

Zubereitungszeit: 55 Min. ohne Ziehzeit

1. Lage:  
300 g Butterkekse  
250 g flüssige, etwas abgekühlte Butter

2. Lage:

500 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g gesiebter Puderzucker

200 ml Schlagsahne

2 P. Sahnesteif

3. Lage:  
200 g gem. geröstete Haselnusskerne

4. Lage:

600 ml Schlagsahne

2 P. Vanille Zucker  
3 P. Sahnesteif

5. Lage:  
2 Gläser Sauerkirschen (je 370 g Abtropfgewicht)  
2 P. Tortenguss rot

Für die 1. Lage Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen, Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerdrücken, in eine Schüssel geben.

Kekskrümel mit der Butter gut verrühren, auf einem gefettetes. Backblech (30x40 cm) verteilen, mit einem Ei andrücken (einen Backrahmen darum stellen oder die Masse in eine gefettete Fettfangschale geben).

Für die 2. Lage Frischkäse mit Puderzucker verrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter den Frischkäse heben. Masse auf dem Butterkekseboden verteilen

Für die 3. Lage die Nüsse auf der zweiten Lage verteilen.

Für die 4. Lage Sahne mit Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen, auf der dritten Lage verteilen, glatt streichen.

Für die 5. Lage Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Kirschen auf der 4. Lage verteilen. Von dem Saft 1/2 l abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen, mit Tortenguss nach Packungsanleitung andicken und vorsichtig über die Kirschen verteilen.

Kuchen etwa 2 Stunden durchziehen lassen, Backrahmen entfernen.

**Tipp:** Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Anstelle der Kirschen können auch Erdbeeren, Himbeeren oder Brombeeren verwendet werden.

Sauerkirschkuchen 4 Ei + 2 Eigelb M  
vom Blech

1 kg Sauerkirschen  
250 g Zucker  
oder 2 Gl. Sauerkirschen  
dann nur 200 g Zucker  
2 Vanilleschoten  
250 g Butter, weich  
Salz

4 Eier (M)

2 Eigelb (M)

500 g Magerquark

375 g Mehl

1/2 pk Backpulver

Fett für die Form

Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen, mit 20 g Zucker bestreuen und beiseite stellen. Bei Verwendung von Kirschen aus dem Glas Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen.

Vanilleschoten aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Restlichen Zucker, Butter, Salz und Vanillemark schaumig rühren. Eier, Eigelb und Quark zugeben, dabei jeweils gut durchrühren. Mehl und Backpulver unterrühren.

Saftpfanne einfetten, Teig hineingeben und glattstreichen.

Kirschen mit dem angesammelten Saft auf dem Teig verteilen. Bei Verwendung der Kirschen aus dem Glas nur etwas von dem Saft auf den Teig geben.

Backblech auf die 2. Schiene von unten schieben und im vorgeheizten

Ofen bei 175°C ca. 55 min backen.

## Vanille Sauerkirschkuchen M

Hefeteig

500 g Mehl

1 Prise Salz

1 Tüte. Trockenhefe

50 g Zucker

50 g flüssige Butter

250 ml lauwarme Milch

## Belag

1 Glas Sauerkirschen

2 Tüte. Vanillepuddingpulver

100 g Zucker

550 ml Milch

100 g Grieß

Für den Teig alle trockenen Zutaten mischen, eine Mulde machen und Butter und Milch hineingeben, mit dem Kochlöffel verrühren und mit den Händen kneten, bis der Teig glatt ist, sich von Arbeitsfläche und Händen löst und Blasen wirft, zugedeckt 40 min. gehen lassen. Für den Belag Kirschen abtropfen lassen und Saft auffangen. 50 ml von der Milch abnehmen und das Puddingpulver damit anrühren, die restliche Milch mit Kirschsafft und Zucker zum Kochen bringen, Puddingpulver einrühren und Grieß unter ständigem Rühren einrieseln lassen, dick einkochen und vom Herd nehmen. Den Teig auf einem gefetteten, gemehlten Blech mit hohem Rand ausrollen und die Ränder hochziehen, mit der Pudding-Grießmasse bestreichen und mit Sauerkirschen bestreuen,

bei 200 ° 45-50 min backen.

Zimt Kirsch Schnitten 5 Ei M

1 1/2 Gläser Sauerkirschen,  
250 g weiche Butter,  
240 g Zucker,

5 Eier,

300 g Mehl,  
50 g Kakao,  
1 Tüte Backpulver,

50 g Schokoladenblättchen,

750 g Schlagsahne,  
Zimt

Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen. Butter mit 200 g Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Das Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und abwechselnd mit 4 El Kirschsafft unterrühren. Die Schokoladenplättchen unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes BACKBLECH streichen und die Hälfte der Kirschen darauf verteilen. Das Ganze bei 175 ° 25 min backen. Den Kuchen auskühlen lassen. Die Sahne mit dem restlichen Zucker und einem gestrichenen TL Zimt steif schlagen. Die restlichen Kirschen auf dem Boden verteilen, die Sahne darauf streichen und mindestens vier Stunden durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Zimt bestäuben und in Stücke schneiden.

## Kokosnuss

### Apfelkuchen mit Kokosstreusel 4 Ei

#### Teig

200 g Butter  
200 g Zucker

#### 4 Eier

1 Vanille Zucker  
400 g Mehl  
1/2 Backpulver

#### Belag

1.5 kg Äpfel (säuerlich)

#### Streusel

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

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

bei ca. 175°C 30-40 min. backen.

### Buttermilch Kokos Schnitten 2 Ei M

#### 2 Eier,

2 Tas. Zucker,

#### 2 Tas. Buttermilch,

4 Tas. Mehl,

1 Tüte Backpulver,

Dies alles zu einem Teig verarbeiten und auf einem Backblech verteilen.

1 Tas. Zucker,

2 Tas. Kokosflocken miteinander mischen und gleichmäßig über dem Kuchen verteilen.

Bei 180° C ca. 20 min backen.

Dann 200 g flüssige Butter über den fertig-gebackenen Kuchen geben und auskühlen lassen

## Fruttina Kokos Kuchen 4 Ei M

Für den Biskuitteig:

### 4 Eier

125 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
etwas gem. Zimt  
125 g Mehl  
25 g Kakaopulver  
1 TL Backpulver  
100 g geröstete Kokosraspel

Für den Belag:

### 600 g Frischkäse

5 EI Zitronensaft  
2 Pck. Fruttina Zitrone-Geschmack  
150 g Zucker  
500 ml Wasser

### 500 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

Für den Guss:

1 Pck. Fruttina Zitrone-Geschmack  
100 g Zucker  
500 ml Wasser

50 g Kokosraspel

Den Biskuitteig mit oben genannten Zutaten herstellen.  
Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

Ober-/Unterhitze: ca. 200°C

Backzeit: etwa 10 Min.

Den Kuchen abkühlen lassen.



Für den Belag Frischkäse mit Zitronensaft verrühren. Fruttina mit Zucker in einem Topf verrühren, mit Wasser anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen, gut aufkochen lassen. Sofort mit dem Frischkäse verrühren und abkühlen lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Sahne unterheben. Die Masse auf dem Biskuitboden verteilen, glattstreichen und fest werden lassen.

Für den Guss aus Fruttina, Zucker und Wasser einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten. Pudding etwas abkühlen lassen, auf dem Belag verteilen und fest werden lassen.

Nach Belieben mit Kokosraspel bestreuen.

Jamaika Schnitten 5 Ei +3 Eiweiß M

Teig

200 g Butter,

375 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

5 Eier,

3 El. Kakao,

375 g Mehl,

3 Tl. Backpulver,

200 g Sahne flüssig

Füllung

3 Eiweiß,

150 g Zucker,

150 g Kokosflocken

Guss

200 g Halbbitter-Kuvertüre,

Schokoladenblättchen

Die Teigzutaten verrühren, ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges darauf verstreichen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen, die Kokosflocken unterheben. Diese Masse auf den Teig verteilen, die andere Hälfte des Teiges darauf verstreichen.

Bei 200 Grad etwa 40-45 Minuten backen.

Kuchen stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen mit Kuvertüre bestreuen und mit Schokoladenblättchen bestreuen.

## Kabelkuchen 5 Ei M

### Teig

250 g Mehl,  
½ gestr. TL Backpulver,  
120 g Zucker,  
1 Pr. Salz,

### 1 Ei,

100 g Kokosraspeln,  
200 g Butter,

### Belag

1 kg Fruchtquark z.B. Pfirsich-Maracuja  
1-2 El Zucker,  
1 El Zitronensaft,

### 4 Eier

### Zum Bestreichen

250 g Schmand

### Zum Garnieren

30-35 Fruchtgummischnüre z.B. Erdbeer, saure Apfel,  
Cola Aus den zuerst genannten Zutaten einen Knetteig bereiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche noch einmal durchkneten, sollte er kleben in Folie wickeln und kalt stellen. Den Teig auf einem 30x40° C m Backblech, gefettet und bestreut, ausrollen, den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Blech

**in den vorgeheizten Ofen schieben und bei 200 C ca. 15 Min. vorbacken.**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Für den Belag Quark, Zucker, Zitronensaft und Eier gut verrühren, die Masse auf den vorgebackenen Teig geben und glattstreichen. Wieder in den Ofen schieben und bei

**gleicher Temperatur weitere 25-30 Min. backen.**

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Schmand geschmeidig rühren und über den noch warmen Kuchen streichen (Pinsel). Den Kuchen erkalten lassen. Zum Garnieren die Fruchtgummischnüre auf Backblechlänge schneiden, jeweils 2-3 Schnüre zu einer Kordel drehen und mit den

abgeschnittenen Enden wie ein Kabel zusammenbinden. Den Kuchen in Stücke schneiden und mit den Fruchtgummikordeln beliebig garnieren.

### Kokos Blechkuchen 4 Ei M

3 T. Zucker  
1 P. Backpulver

### 4 Eier

### 2 T. Buttermilch

1 Pr. Salz  
4 T. Mehl  
1 P. Vanille Zucker

alles miteinander verrühren, auf einem Backblech verteilen und 2 Tassen Kokosflocken und 1/2 T. Zucker miteinander mischen und auf dem Kuchen verteilen.

Bei 200 C 45 Min. backen.

Kuchen kann auch mit Obst zubereitet werden (z.B. kleingeschnittene Äpfel auf Teig verteilen, Kokosflocken darüber). Kirschen oder Ananas können auch verwendet werden.

### Kokos Blechkuchen I 3 Ei M

Zubereitungszeit: 25 Min.

### Teig:

3 Eier (Größe M)  
225 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker

### 375 ml (3/8 l Buttermilch)

375 g Weizenmehl  
1 P. Backpulver

### Belag:

200 g Kokosraspel  
100 g Zucker

### 400 ml Schlagsahne

### 50 g Zartbitterschokolade

10 g Kokosfett

Für den Teig Eier mit Zucker, Vanille Zucker und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Buttermilch unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in gefettete Fettfangschale 30x40 cm füllen, glatt streichen, in Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° vorgeheizt

Heißluft: etwa 160° nicht vorgeh.

Gas: etwa Stufe 3 nicht vorgeh.

**Backzeit: etwa 30 Min.**

Belag: Kokosraspel, Zucker und Sahne verrühren, etwa 15 Min. vor Beendigung der Backzeit gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und fertig backen.

Kuchen erkalten lassen.

Schokolade und Kokosfett in Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und über den erkalteten Kuchen sprengeln.

**Tipp:** Kuchen lässt sich gut einfrieren. Maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.

## Kokos Blechkuchen II 3 Ei M

Teig

4 Tassen Mehl

3 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

3 Eier

1 Tüte Backpulver

Belag

1 Tasse Zucker

½-1 Tüte Kokosflocken

200 g flüssige Margarine

1 Prise Zimt

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Teig herstellen und bei

200° C 15 min backen.

Danach den Belag auftragen und weitere

15 min bei 200° C backen.

Kokos Mango Kuchen 4 Ei M

für die Kokossahne:

1 Liter Sahne

200 g Kokosraspel

Für den Rührteig:

250 g Butter

200 g Rohrzucker

1 Pck. Bourbon Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

250 g Mehl

3 TL Backpulver

4 El Rum

250 ml Orangensaft

Für den Belag:

2 kleine Mango (je 350 g)

4 Pck. Sahnesteif

500 g Schmand

3-4 El Zitronensaft

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

Zum Garnieren:

evtl. Granatapfelkerne und Kokosraspel

Für die Kokossahne die Sahne mit den Kokosraspeln zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und 1 Stunde durchziehen lassen. Die Masse

durch ein Sieb geben, dabei die Kokosraspel mit Hilfe einer Suppenkelle gut ausdrücken. Die Sahne zugedeckt über Nacht kalt stellen. Den Rührteig herstellen (ohne O-Saft). Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 20 Min.

Auf dem noch warmen Kuchen den Orangensaft verteilen und erkalten lassen.

Backrahmen darum stellen.

für den Belag die Mangos würfeln.

Die Kokossahne mit Sahnesteif steif schlagen. Schmand mit Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren. Die Kokossahne und die Mangowürfel unterheben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen, glatt streichen und kalt stellen.

Anstelle der Mangos können auch Ananas aus der Dose verwendet werden.

Kokos Schnitten M

Saftige

Für den Teig:

350 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

6 El Öl

5 El Milch oder 5 El Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)

50 g Zucker

200 g Schichtkäse

Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten

Fett für das Backblech

200 g Butter

200 g Creme fraiche

200 g Zucker

2 El Vanillezucker

200 g Marzipan Rohmasse

300 g Kokosflocken

## Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan untermischen, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken untermischen, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

Kokos Trauben Kuchen 1 Ei + 5 Eiweiß M

## Teig:

125 g Magerquark

1 Eigelb

40 g Zucker  
1 Prise Salz

3 EI Milch

4 EI Öl  
250 g Mehl  
Mehl zum Ausrollen  
2 TL Backpulver  
Fett für das Blech

## Belag:

750 g grüne und blaue Weintrauben

6 Eiweiß

300 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
300 g getrocknete Kokosraspel

Quark abtropfen lassen, mit Eigelb, Zucker, Salz und der Hälfte des Öls verrühren.

Mehl und Backpulver mischen, Unter den Quark rühren. Dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Dabei noch ein wenig Milch

und Öl dazugeben, falls der Teig nicht richtig hält. Er darf aber nicht klebrig sein.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche breit und dünn ausrollen, auf ein bemehltes Backblech heben. Bis an den Rand des Blechs ausrollen oder ausziehen, am Rand leicht hochziehen und festdrücken.

Den Teig mehrfach kreuzweise einschneiden, damit sich die Kokosmasse gut damit verbinden kann.

Elektro-Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Trauben waschen, abtropfen lassen, von den Stielen zupfen, halbieren und evtl. entkernen.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den gesiebten Puderzucker und das Salz unterarbeiten. Zum Schluss die Kokosraspel untermischen. Auf den Teig streichen und die Trauben darauf verteilen und festdrücken.

Auf der zweiten Schiene von oben in den Ofen stellen und

etwa 35 Minuten Backen.

## Kokosschnittchen 1 Ei M

Teig:

175 g Mehl

1 Ei

65 g Butter

65 g Zucker

1 Msp. Salz

1/2 TL Backpulver

1 Päckchen Vanille Zucker

4 EL Johannisbeerkonfitüre

Belag:

150 g Creme fraiche

50 g + 200 g Kokosraspeln

zerlassene Butter

50 g Kandisfarin

1 Msp. gemahlener Zimt

Glasur:



100 g Speisefett-Glasur

Mehl und Backpulver mischen. Mit Zucker, Vanille Zucker, Salz und dem Ei verarbeiten. Die Butter in Stücken dazugeben und glatt verkneten. Kurz kalt stellen. Das Backblech einfetten. Den Teig darauf auswalzen. Die Konfitüre darauf streichen. Butter, Creme fraiche, Kandis, Zimt und Kokos vermischen. Häufchenweise auf den Teig geben und glattstreichen.

Im auf 200 ° vorgeheizten Backofen 25 Minuten backen.

Erkalten lassen. In Streifen (3x8) schneiden. Die Glasur vorschriftsmäßig auflösen. Die Schnittchen an einem Ende eintauchen. Trocknen lassen.

Kokosschnitten 2 Ei M

Zutaten für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
100 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

Zum Bestreichen:

3 - 4 El Johannisbeergelee

Für den Belag:

50 g zerlassene Butter

1 Becher (150 g) Creme fraiche

75 g Zucker  
gemahlener Zimt  
200 g Kokosraspel

Für die Glasur:

1 Pck. (200 g) Kuchenglasur

Zubereitung:

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben.

Zucker, Vanille Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen, alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeits-

fläche zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig eine Zeit lang kalt stellen.

Den Teig auf einem gefetteten Backblech (30 x 40 cm) ausrollen, mit Johannisbeergelee bestreichen. Für den Belag Butter mit Creme fraiche, Zucker, Zimt und Kokosraspel verrühren. Die Masse in Häufchen auf den mit Konfitüre bestrichenen Teig geben, vorsichtig glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca.25 Minuten backen.

Das Gebäck erkalten lassen und in Streifen von 3 x 8 cm schneiden Für die Glasur Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, die Schnitten jeweils mit beiden Enden hineintauchen und auf Backpapier trocknen lassen.

Kokosschnitten 4 Ei M

4 Eidotter

150 g Margarine  
100 g Staubzucker  
250 g Mehl

70 g Schokolade

2 Ei Rum

1 Pk. Vanillezucker  
1 Pk. Backpulver

Belag

4 Eiklar

100 g Kristallzucker  
150 g Kokosette

Dotter, Staubzucker, Vanillezucker und Rum schaumig rühren. Margarine und Schokolade zerlassen, Mehl und Backpulver gut vermischen. Margarine, Schokolade und Mehl-Backpulvergemisch nach und nach in die Dotter-Zuckermasse einrühren. Die Masse fingerdick auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen und

bei 180Grad hellgelb backen.

Belag darauf streichen und fertig backen, überkühlen lassen und in 5 x 3 cm große Schnitten schneiden.

Für den Belag Eiklar mit Kristallzucker zu sehr steifem Schnee schlagen und die Kokosette gut untermischen.

## Kokosstreusel 3 Ei M

200 g Sahne steif schlagen

2 Becher Mehl

1 Becher Zucker

### 3 Eier

2 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver dazugeben und gut verrühren.

## Belag

150 g Kokosraspeln

1 Becher Zucker

1 P. Vanillezucker

125 g Butter

3 Ei Milch verrühren und Streusel über dem Blech verteilen.

## Konfitüre Kuchen 4 Ei

350 g Mehl,

120 g Zucker,

3 gestr. TL Backpulver,

1 Prise Salz,

### 4 Eier,

250 g weiche Butter,

340 g Sauerkirsch-Konfitüre,

## Zum Bestreichen

150 g Sauerkirsch-Konfitüre,

## für den Belag

6 Kiwis,

120 g Stachelbeer- oder Kiwikonfitüre,

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

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

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

## Kuchen mit Ananas und Kokosstreusel 1 Ei

### Mürbeteig

300 g Mehl,  
30 g Kakao,

1 Ei,

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

### Belag

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

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

platte auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Den Teig gut in die Ecken drücken.

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

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

dann bei 200° C ca. 30 Min backen.

Auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

## Raspelkuchen M

### Für den Belag:

150 g Butter  
200 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker

### 2 Ei Milch

200 g Kokosraspel

### Für den Quark Öl Teig:

#### 150 g Quark

6 Ei Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

### Zum Bestreichen:

#### Milch

Für den Belag Butter zerlassen, nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Milch unterrühren. Danach noch die Kokosraspel unterrühren und abkühlen lassen.

Für den Teig Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Milch bestreichen. Einen Backrahmen darum stellen.

Die Kokosmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Strom: 175-200°C

Gas: 5 Min. vorheizen 3-4, [backen 3-4](#)

[Backzeit: etwa 20 Min.](#)

## [Saftige Kokos Schnitten](#) [M](#)

Für den Teig:

350 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

6 Ei Öl

5 [Ei Milch](#) oder 5 [Ei Kokoslikör](#) (z.B. Batida de Coco)

50 g Zucker

[200 g Schichtkäse](#)

[Außerdem:](#)

Mehl zum Ausarbeiten

Fett für das Backblech

200 g Butter

[200 g Creme fraiche](#)

200 g Zucker

2 Ei Vanillezucker

200 g Marzipan Rohmasse

300 g Kokosflocken

[Zubereitung:](#)

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

[Im vorgeheizten Backofen \(E-Herd: 200°C/](#)

[Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3\) ca. 15 min backen.](#) Die Kokosmasse auf den

vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

PS

der Belag ist zu wenig für ein Blech  
ist nur , als ob ich ein süßes Weißbrot, mit mit Belag bedecke.  
würde eher sagen, in eine Springform das ganze machen.  
Mittwoch, 21. Dezember 2005, heute gebacken, Hans60

Zuckerkuchen 2 Ei M

2 Eier

2 Tassen Zucker

2 Tassen Buttermilch

4 Tassen Mehl

1 Tüte. Backpulver

Belag:

2 Tassen Kokosraspeln

1/2 Tasse Zucker

200 g Butter

Zubereitung:

Eier und Zucker schaumig rühren, alle anderen Zutaten nach und nach dazugeben. Rührteig (sehr flüssig!) auf ein Blech gießen. Darüber die erste

Tasse Kokosraspeln streuen. Die zweite Tasse Kokosraspeln mit 1/2 Tasse Zucker vermischen und über die erste Tasse Kokosraspeln verteilen.

Im vorgewärmten Ofen 15-20 Minuten backen.

200 g Butter zerlaufen lassen und löffelweise über den heißen Kuchen geben.

Mandarinen

Altenburger Mandarinenkuchen 4 Ei M

4 Eier,

250 g Zucker,

350 g Mehl,

300 g Schmand,

1 Tüte Backpulver,

4 kleine Dosen Mandarinen,

100 g Zucker,

100 g Mandelplättchen,

125 g zerlassene Butter,

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver und Schmand abwechselnd unterschlagen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Gut abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, mit Zucker vermischte Mandelplättchen darüber streuen, dann backen. Die Butter zerlassen und auf den noch heißen Kuchen pinseln.

### Bayrischer Hochzeitskuchen 5 Ei M

3 Tassen Mehl

1 P. Backpulver

2 Tassen Zucker

2 P. Vanillezucker

1 Tasse Öl

4 - 5 Eier

1 Tasse Fanta

3 B. Sahne

250 g Quark

3 kleine Dosen, Mandarinen

1/2 l Maracujasaft

3 P. Vanillesoße (ohne kochen)

2 P. Sahnesteif

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Öl, Eier und Fanta mischen und

bei 175°C ca. 60 Min. backen.

Sahne und Sahnesteif schlagen. Den Quark unterziehen und auf den gebackenen Boden verteilen. Mandarinen darauf verteilen. Maracujasaft und Vanillesoße nach Anleitung zubereiten und auf den Mandarinen verteilen. Zum Schluss mit Mandelplättchen verzieren.

### Fanta Kuchen 4 Ei M



#### 4 Eier,

1 Tüte Vanille Zucker  
1 Tüte. Backpulver,  
1 Ta. Salatöl  
2 Ta. Zucker,  
3 Ta. Mehl  
1 Ta. Fanta

Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und

bei 175ca. 20-25 Min. backen.

#### 3 Becher Sahne

#### 3 Becher Schmand

3 Dosen Mandarinen  
3 Tüte. Sahnesteif

#### ½ Tasse Zucker Sahne

mit Sahnesteif aufschlagen. Schmand mit Zucker gut verrühren und die Sahne unterheben. Mandarinen auf dem ausgekühlten Boden verteilen und Schmandmasse darüber verteilen.

#### Fanta Sprudelkuchen 4 Ei + 4 Eigelb M

mit Mandarinen

#### 4 Eier,

4 Dose Mandarinen,  
1 Tasse. Zucker,  
1 Tasse. Fanta,  
1 Tasse Öl,  
3 Tasse. Mehl,  
1 Tüte. Backpulver,  
¼ l Tortenguss,

#### 2 Be. Sahne,

#### 2 Be. Schmand

#### 4 Eigelb,

Zucker, Fanta, Öl, Mehl und Backpulver vermischen und mixen. 4 Eiklar (Schnee) unterziehen,

20 min auf 180° C backen.

Mandarinen abtropfen lassen, auf dem Backblech verteilen. Tortenguss nach Anweisung mit Mandarinsaft herstellen und darübergeben. Sahne steif schlagen, Schmand verrühren und unter die Sahne ziehen. Alles über den mit Mandarinen belegten Kuchen verteilen. Mit Zimt bestäuben. Über Nacht in den Kühlschrank stellen.

### Käse Mandarinen Kuchen 1 Ei + 4 Eiweiß M

#### Knetteig

300 g Mehl,  
200 g Zucker,

1 Ei,  
125 g Margarine,

1-2 EI Milch,  
2 TL Backpulver,

#### Belag

1 kg Quark,

½ L Sahne,

4 Eiweiß  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 Tüte Vanillepudding,  
225 g Zucker,

Eiweiß zu Eischnee schlagen und zum Schluss unterziehen. 3-4 Dosen Mandarinen auf den Quark setzen.

Bei ca. 200° C ca. 30-60 Min. backen.

Mit dem Saft einen Tortenguss bereiten und darüber geben. Dieses Rezept ist für ein Blech, für eine Springform die Hälftenehmen. Achtung Nur Magerquark nehmen, sonst ist der Quark zu fett.

### Käseschnitten 6 Ei + 3 Eigelb M

400 g Mehl  
2 TL Backpulver

3 Eigelb

180 g Zucker  
180 g Margarine  
Knetteig herstellen. 1 Stunde kaltstellen.

200 g Zucker mit  
**6 Eiern** schaumig schlagen.  
1000 g Schichtkäse mit 3 Ei Milch verrühren.  
3 Becher Sahne steif schlagen und unter die Käseschaummasse heben.

Knetteig aufs gefettete Blech ausrollen, Käsemasse darauf streichen und 2 Dosen abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, backen.

## Mandarinen Schmand Kuchen M

### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Mehl  
1 Pck. Backpulver

150 g Magerquark

100 ml Milch

100 ml Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Vanille Zucker  
1 Prise Salz

### Für den Belag:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanillegeschmack  
100 g Zucker

750 ml Milch

500 g Schmand

4 Dosen Mandarinen (je 175 g Abtropfgewicht)  
75 g Spaltmandeln

### Für den Guss:

200 g Puderzucker  
2 Ei Zitronensaft

Quark Öl Teig herstellen.. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Einen Backrahmen darum stellen.  
Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung

aber mit den hier angegebenen Zutaten - einen Pudding kochen. Schmand unterheben und die Masse auf den Teig streichen. Abgetropfte Mandarinen auf der Pudding Schmand Masse verteilen. Mandeln drüberstreuen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 40 Minuten

Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Auf dem Kuchen verteilen.

Mandarinen Schmandkuchen 5 Ei M

5 Eier,

300 g Zucker,

2 Becher Schmand,

2 ½ Schmandbecher Mehl,

2 Tüte Backpulver,

2 Dose Mandarinen,

Eier, Zucker und Schmand schlagen. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. auf einen Blech verteilen. Die Mandarinen abtropfen lassen und auf den Teig verteilen.

bei 190° C ca 20-25 min. backen

Mandarinen-Blechkuchen 4 Ei

300 g Butter,

300 g Mehl,

½ Pkg. Backpulver,

175 g Staubzucker,

1 Pkg. Vanillezucker,

4 Eier,

1 Fl. Butter-Vanille-Aroma,

4 bis 5 Dosen Mandarinen,

2 Pkg. hellen Tortenguss.

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

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

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

Mit Schlagobers servieren.

Maulwurfshügel vom Blech 4 Ei M

Vorbereiten

75 g Halbbitter-Kuvertüre

Für den Rührteig

250 g Butter

125 g Zucker

1 Tüte Finesse Orangenfrucht /abgeriebene Orangenschale

2 El Aprikosenkonfitüre oder Orangenmarmelade

4 Eier

125 g Mehl

2 Tüte Schokoladenpuddingpulver

3 gestr. Tl Backpulver

Füllung

1 große Dose Mandarinen 500 g

8 Blatt weiße Gelatine

250 ml Mandarinsaft

800 ml Schlagsahne

1 Tüte Vanillezucker

etwas Raspelschokolade

Puderzucker

Zum Vorbereiten Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, etwas abkühlen lassen. Für den Teig die Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Orangenfrucht unterrühren, solange rühren bis eine gebundene Masse entstanden ist. Aprikosenkonfitüre oder Orangen-

marmelade untermengen. Eier nach und nach unterrühren, Mehl mit Backpulver und Puddingpulver mischen, sieben und portionsweise unterrühren, aufgelöste Kuvertüre unterheben. Einen Backrahmen in der Größe von 28x28 auf ein mit Backpapier belegtes Blech stellen, Teig hineingeben und glatt streichen. Das Blech

in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 180° C etwa 30 Min. backen.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, den Backrahmen entfernen, den Gebäckboden vom Papier lösen, aber darauf erkalten lassen. Den Gebäckboden 2 cm tief aushöhlen, dabei 1cm breiten Rand stehen lassen, das ausgehöhlte Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen. Für die Füllung die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen, und 250 ml abmessen, die Mandarinen in dem ausgehöhlten Gebäckboden verteilen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, abkühlen lassen, den Mandarinenensaft unterrühren, Flüssigkeit kalt stellen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, sobald die Mandarinenflüssigkeit anfängt dicklich zu werden, Sahne unterheben, nach Belieben noch Raspelschokolade unterheben. Die Mandarinen-Sahne-Masse in mehreren "Hügeln" mit einem großen Esslöffel auf den Mandarinen verteilen. Gebäckbrösel auf die "Hügel" streuen, Kuchen kalt stellen und mit Puderzucker bestäuben

Sprudelkuchen 4 Ei M

Teig

4 Eier

2 Tassen Zucker

1 Tasse Öl

1 Tasse gelber Sprudel

3 Tassen Mehl

1 Päckchen Backpulver

1 Päckchen Vanillezucker

Belag

3 Becher süße Sahne

3 Päckchen Vanillezucker

3 Päckchen Sahnesteif

3 Becher Schmand

3 kl. Dosen Mandarinen

Für den Teig Eier und Zucker schaumig rühren. Restliche Zutaten gut untermengen. Alles auf ein Backblech geben und ca.

20 bis 25 min 175 bis 180 Grad backen.

Für den Belag Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schmand unterheben. Die gut abgetropften Mandarinen klein schneiden und unterheben. Belag nach Erkalten des Bodens aufstreichen und mit Zucker und Schokoraspeln bestreuen.

## Marzipan

Apfel Kuchen mit Marzipan 1 Ei M

TEIG:

150 g Fett,

1 Ei,

100 g Zucker,

350 g Mehl,

1/2 Päckchen Backpulver

MÜRBEITEIG herstellen, auf ein BLECH ausrollen.

BELAG:

Äpfel schnitzeln (in kleine Stücke schneiden), auf dem Teig verteilen.

1/4 Liter Sahne,

150 g Creme fraiche,

3 Eier,

knapp 100 g Zucker,

1 Päckchen Marzipan (200 g)

Alles pürieren und vermengen.

Bei 175 Grad ca. 45 bis 60 Minuten backen.

## Apfel Marzipan Kuchen 3 Ei

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

### 3 Eier

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

## Für den Belag

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

## Zubereitung

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

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

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

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

## Bratapfelkuchen 1 Ei M

500 g Mehl,  
80 g Zucker,  
1 Tüte. Trockenhefe,  
1 Prise Salz,  
1 Tüte. Zitronenschalenaroma, =1 abgeriebene Zitronenschale

1 Ei,



225 ml Milch,

6 Äpfel, säuerliche,

1 Becher Sahne,

150 g Rosinen,

250 g Marzipan- Rohmasse,

Zimt

Zucker, Mehl, Zucker und Trockenhefe in einer Schüssel vermischen, dann Salz und Zitroback dazu. Ei und Milch verrühren und zu der Mehlmischung geben, alles zu einem glatten Hefeteig verkneten. Etwas Mehl darüber streuen und abgedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Min. gehen lassen. Währenddessen die Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausrollen und dicht an dicht mit den Apfelspalten belegen, noch einmal 10 Min. gehen lassen.

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

Die Rosinen über den Kuchen streuen, die Marzipanrohmasse mit einer Reibe zerkleinern und auch über den Kuchen streuen. Schließlich die Sahne darüber gießen und alles mit Zimt-Zucker bestreuen. 30 min bei 200° C backen.

Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M

300 g Mehl

150 g Butter

100 g Puderzucker

500 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

3 Eigelb

500 ml Milch

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

50 g Puderzucker

3 Eigelb

80 g Butter

150 g Milkschokolade

800 g Himbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

3 Ei Puderzucker Teig

Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und al-

les rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40 x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und

im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200° C etwa 15 Min. backen;

vollständig auskühlen lassen. Makronenmasse Marzipan mit Zucker und Eigelb am besten mit dem Handmixer-gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220° C etwa 2 Min. bräunen lassen.

Kuchen vollständig auskühlen lassen. Creme Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Creme mit einem Esslöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen. Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen. Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

### Kirschkuchen mit Marzipanguss 4 Ei M

250 g Butter  
200 g Zucker

#### 4 Eier

2 Ei Kakao  
1 Pr. Salz  
400 g Mehl  
1 P. Backpulver

#### 4-6 Ei Milch

Belag: 2 kg entsteinte Sauerkirschen

#### Guss:

200 g Marzipanrohmasse,

3 Eigelb,

1 P. Vanillepuddingpulver,  
50 g Zucker,

1/4 l Sahne

Einen schwerreißenden Rührteig herstellen und diesen auf ein gefettetes Backblech streichen. Auf dem Teig die Kirschen verteilen. Die Gusszutaten miteinander gut verrühren und über den Teig gießen.

Backen: 175° / ca. 40-45 Min.

Marzipan Apfel Blechkuchen 6 Ei M

Teig

500 g Mehl,  
250 g Zucker,

250 g Butter,

2 Eier,

1 Tüte Vanillezucker,

Milch,

1 Prise Salz,

Belag

1,3 kg g Äpfel, sauer,

200 g Schmand,

200 g Marzipan-Rohmasse,

4 Eier

2 El Zitronensaft,

Mandeln, gehobelt, Teigzutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Teig zugedeckt 30 Min im Kühlschrank ruhen lassen. Belag Die Marzipan-Rohmasse sehr klein schneiden und mit den Eiern glatt rühren. Den Schmand dazugeben und alles gut verrühren. Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit dem Zitronensaft übersprühen. Backen Den Teig auf einem gut gefetteten Backblech ausrollen. Anschließend die Äpfel schuppenartig darauf verteilen. Äpfel mit der Marzipanmasse übergießen. Alles mit den Mandelblättchen bestreuen.

Bei 200° C ca 35 Min backen.

## Nuss Marzipan Schnitten 8 Ei M

Für den Rührteig

200 g Zartbitterschokolade  
300 g Butter oder Margarine  
300 g gesiebter Puderzucker  
1 Tüte. Vanille Zucker

8 Ei trennen

3 Ei Rum

200 g gem. Haselnusskerne  
160 g Mehl  
1 TI Backpulver

Zum Bestreichen

4 Ei Aprikosenkonfitüre  
3 Ei Rum

Zum Belegen

400 g Marzipan-Rohmasse

Für den Guss

150 g dunkle Kuchenglasur

Für den Teig Schokolade in kleinen Stücke brechen, im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanille Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Haselnusskerne, Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Rum erwärmen, glatt rühren und auf den Kuchen streichen. Zum Belegen Marzipan-Rohmasse verkneten. Zwischen Frischhaltefolie (oder aufgeschnittenen Gefrierbeuteln) in der Größe des Kuchens ausrollen und darauf legen. Für

den Guss Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen und den Kuchen damit bestreichen.

### Nuss Vanille Schnitten 7 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

160 g Butter,  
160 g Zucker  
3 P. Vanille Zucker,  
1 Prise Salz  
7 Eier (Größe M)

200 g Zartbitter Schokolade  
400 g gemahlene Haselnüsse  
2 TL Backpulver  
200 g Marzipan Rohmasse  
50 g Puderzucker,

### 600 g Sahne

2 P. Dessert Soße "Vanille" (ohne Kochen, für je 1/4 l Milch),  
1 1/2 El Kakaopulver

1. Fett, Zucker, 1 P. Vanille Zucker und Salz verrühren . Eier trennen. Ei-gelb unterrühren. Geriebene Schokolade, Nüsse und Backpulver unterhe-ben. Eiweiß steif schlagen, unterheben. Teig auf gefettete Fettpfanne ge-ben.

Bei 200° C 20 Min. backen.

Abkühlen lassen. Teigplatte quer halbieren.

2. Marzipan und Puderzucker verkneten, ausrollen. Sahne, Rest Vanille Zucker und Soßenpulver verrühren. 3/4 Vanille Sahne auf 1. Boden strei-chen. 2. Boden darauf setzen. Mit Rest Sahne bestreichen. Marzipan auf Sahne setzen, mit Kakao bestäuben.

Zubereitung ca. 1 Stunde (ohne Back und Wartezeit).

### Pseudo Marzipankuchen 4 Ei M

Teig  
250 g Margarine,  
200 g Zucker,  
300 g Mehl,

4 Eier,

¼ L saure Sahne,

2 TL Backpulver und

50 g Kakao zu einem Teig verrühren und auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

20 Min. bei 200° C (HL 180°C) backen.

Etwas abkühlen lassen.

250 g zerlassene Margarine,

200 g Puderzucker,

½ Fl. Bittermandelaroma und

250 g Gries verrühren.

Dann auf den gebackenen Boden streichen und kalt werden lassen. Danach mit Schokoguss verzieren. Mit dem Pinsel immer nur Spritzer darauf spritzen, dann schaut es schöner aus, weil die helle Masse dann noch zu sehen ist.

## Saftige Kokos Schnitten M

Für den Teig:

350 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

6 EI Öl

5 EI Milch oder 5 EI Kokoslikör (z.B. Batida de Coco)

50 g Zucker

200 g Schichtkäse

Außerdem:

Mehl zum Ausarbeiten

Fett für das Backblech

200 g Butter

200 g Creme fraiche

200 g Zucker

2 EI Vanillezucker

200 g Marzipan Rohmasse

300 g Kokosflocken

Zubereitung:

Alle Teigzutaten verkneten, kaltstellen. Während der Teig kühlt, die Butter mit Creme fraiche, Zucker und Vanillezucker aufkochen. Das in Würfel geschnittene Marzipan unterrühren, bis es sich völlig aufgelöst hat. Dann

die Kokosflocken unterrühren, auch diese Masse abkühlen lassen. Den Teig auf dem gefetteten Backblech ausrollen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C/

Umluft: 180°C/ Gas: Stufe: 3) ca. 15 min backen. Die Kokosmasse auf den

vorgebackenen Boden streichen und weitere 15 min backen. Die Kokoschnitten sollten noch warm in Stücke geschnitten werden.

Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M

Vanille Sahne

200 g Zartbitter-Schokolade

10 Eier

160 g Zucker

5 pk Vanillezucker

160 g Butter; weich

400 g Haselnüsse; gemahlen

2 TI Backpulver

4 Ei Amaretto

1000 g Schlagsahne

200 g Schlagsahne

3 pk Soßenpulver Vanille; ohne Kochen für je 1/4 l Milch

400 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

Erdbeeren; evtl.

60 g Kuvertüre

1 Ei Kakao; gestrichen

Schoko-Dessert-Dekor; evtl.

2 Ei Pistazien; gemahlen

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten, mit Mehl bestäuben. Schokolade fein reiben. Eier trennen. Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker und Fett cremig rühren.

Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, im Wechsel mit Likör unterrühren. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben.

Teig auf die Fettpfanne streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Teigplatte vierteln, sodass 4 gleich große Rechtecke entstehen. Jedes 1 x waagrecht durchschneiden.

1000 g Sahne portionsweise steif schlagen, dabei 4 Tüte. Vanillezucker und Soßenpulver einrieseln lassen.

3/4 Vanille-Sahne auf untere Teigplatten streichen. Obere Platten darauf legen. Rest Vanille-Sahne darauf streichen.

Ca. 30 Min. kalt stellen.

Marzipan und Puderzucker verkneten, vierteln. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (ca. 16 x 18 cm) ausrollen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, halbieren. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Beeren zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

Je 1 Marzipanplatte auf 1 Teigplatte legen, mit Kakao bestäuben, in ca. 8 Stücke schneiden,

200 g Sahne steif schlagen.

Schnitten mit Sahne,

Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

## Zwetschgen Kuchen 3 Ei M

Für 12 Stücke

1200 g Zwetschgen

50 g Mandelblättchen

Fett für die Form

### Teig

100 g Marzipanrohmasse

80 g Zucker

100 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz

2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

### 3 Eier

200 g Mehl

2 TL Backpulver

4 EI saure Sahne

### Mandelmasse



60 g Butter oder Margarine  
60 g Zucker  
2 Ei Honig  
1 Msp. Zimt  
150 g ungeschälte, in Scheiben geschnittene oder gehobelte Mandeln  
3 TI Mehl

### Außerdem

1/2 l Schlagsahne  
etwas Zucker  
evtl. 3 Ei Slibowitz

Die Zwetschgen waschen, trocken reiben und entsteinen. Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne unter Wenden goldbraun rösten, etwas abkühlen lassen. Boden und Rand einer Springform (28 cm) ausfetten. Die gerösteten Mandelblättchen mit den Händen zerbröseln und die Form damit ausstreuen.

Für den Teig Marzipanrohmasse und Zucker in einer Rührschüssel verkneten. Butter oder Margarine, Salz und Zitronenschale dazugeben. Mit den Quirlen des Handrührers alles zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Eiermasse rühren. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren.

Den Teig in die Springform füllen und die Oberfläche glattstreichen. Die Zwetschgen dachziegelartig dicht an dicht darauf legen.

Für die Mandelmasse Butter oder Margarine, Zucker, Honig und Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Die Mandeln mit dem Mehl unter die Honigmasse rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die heiße Mandelmasse sofort auf den Zwetschgen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten backen.

Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer den Kuchen ringsherum vom Ring lösen, dann erst den Ring öffnen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und mit Schlagsahne servieren, die leicht gesüßt und evtl. mit Slibowitz gewürzt ist.

Backzeit 40-45 min

Elektroherd 200 °

Gasherd Stufe 3

Umluft 175 °

## Mohn

Böhmischer Kirmeskuchen 3 Ei M

Zubereitungszeit: 90 Min.

### Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 P. Trockenhefe  
75 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Nelkenpfeffer  
50 ml (4 EL) Speiseöl

1 Ei (Gr. M)

200 ml Milch

### Belag:

1 P. Mohn-Back (250 g)

100 ml Schlagsahne

1 Ei (Gr. M)

25 g Zucker  
3 EL Rum

250 g Speisequark

25 g Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
Saft und Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

1 Ei (Gr. M)

1 Glas Pflaumenmus (450 g)  
1 Glas Apfelmus (720 g)

### Streusel:

300 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
1 P. Vanille Zucker  
200 g Butter

Gesiebtetes Mehl mit Trockenhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanille Zucker, Salz, Nelkenpfeffer, Öl, Ei und Milch hinzufügen.

Die Zutaten mit dem Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 5 Min. zu einem Teig verarbeiten. Zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche kurz durchkneten. Teig auf einem gefetteten Backblech 30x40 cm ausrollen, einen Backrahmen darum stellen.

Belag: Mohn mit Sahne aufkochen, etwas abkühlen lassen. Ei, Zucker und Rum unterrühren. Quark mit Zucker, Vanille Zucker, Zitronensaft und -schale und Ei verrühren. Von der Mohn- und Quarkmasse und von dem Pflaumenmus handtellergröße Flecken auf den Teig setzen und die Zwischenräume mit Apfelmus ausfüllen.

Streusel: Mehl in Rührschüssel sieben, mit Zucker, Zimt, Vanille Zucker mischen. Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Knethaken zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten, gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Backen:

Ober-/Unterhitze: etwa 180° vorgeheizt

Heißluft: etwa 160° C nicht vorgeheizt

Gas: Stufe 2-3 vorgeheizt

Backzeit: 35-40 Min.

Tipp: Kuchen lässt sich Portionsweise einfrieren und kurz bei 200\_ etwa 6 Min. aufbacken.

Hellenenkuchen 2 Ei M

### Teig

200 g Mohn,  
200 g Margarine,  
200 g Zucker,  
200 g Mehl,

2 Eier,

6 El Milch,

1 geh. TL Backpulver

## Belag

500 ml Milch,

1 ½ Tüte Vanillepuddingpulver,

2 geh. El. Zucker,

25 g Hartfett,

200 g Margarine,

2 TI Kaffeepulver,

150 g bittere Schokolade,

150 g geröstete Haselnüsse

Margarine, Eier, Zucker untereinander schlagen. Ungemahlene Mohn, Milch und das mit Backpulver gesiebte Mehl zugeben, verrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und backen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen straffen Pudding kochen und das Hartfett einrühren. Erkalte löffelweise unter die schaumig geschlagene Margarine schlagen. Die zerlassene abgekühlte Schokolade und das Kaffeepulver unterschlagen. Nun die in 1 El Zucker gerösteten Nüsse zugeben, alles auf den Kuchen streichen, mit Kamm verzieren.

Backzeit 15-20 min. Hitze 180° C

## Kirsch Mohnkuchen 2 Ei

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

140 g Halbfettmargarine

60 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

### 2 Eier

280 g Mehl

1 El Backpulver

125 g Mohnback

1400 g Sauerkirschen

2 El Puderzucker

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

Den fertigen Kirsch-Mohn-Kuchen mit etwas Puderzucker bestäubt servieren.

### Mohn Pfirsichkuchen 5 Ei M

1 Dose Pfirsiche  
300 g Butter  
300 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1 P. Backpulver  
300 g geriebener Mohn  
300 g Mehl  
1 Ei Rum

5 Eier

Milch nach Bedarf

Die Eier trennen, Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steifschlagen, restlichen Zucker und Vanillezucker mit Butter flaumig rühren, Eigelb unterrühren. Mohn, Mehl und Backpulver mischen, den Rum einrühren und die Mohnmischung nach und nach abwechselnd mit Milch unterrühren, den Eischnee unterheben und auf einem backpapierbelegten Blech mit hohem Rand gleichmäßig verstreichen, mit den abgetropften Pfirsichen belegen und bei 200 ° 40 min. backen.

### Mohn Schmand 3 Ei M

Blechkuchen  
Hefeteig  
175 ml Milch  
1 Würfel (42 g) Hefe  
500 g Mehl,  
50 g Zucker  
½ TI Salz  
125 g weiche Butter/Margarine

#### Für den Belag

1 Dose (850 ml) Aprikosen

3 Eier,

100 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

500 g Schmand

50 g gemahlener Mohn

1 Tüte ger. Zitronenschale

2 Ei Puderzucker

Für den Hefeteig Milch erwärmen, Hefe darin auflösen. Mehl, Zucker und Salz mischen. Die Hefemilch und das Fett zufügen und zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Min gehen lassen. Teig nochmals durchkneten. Mit angefeuchteten Händen in die gefettete Fettpfanne des Backofens drücken. Weitere 15 Min gehen lassen. Für den Belag Aprikosen gut abtropfen lassen. Eier trennen, Eiweiße sehr steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker weißschaumig aufschlagen. Schmand, Mohn und Zitronenschale unterrühren. Eischnee unterheben. Hefeteig nach dem Gehen wieder an die Blechkanten drücken, dabei einen kleinen Rand formen. Die Mohnmasse gleichmäßig darauf streichen. Die Aprikosenhälften darauf verteilen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen 200° C 30-35 min backen.

Mit Puderzucker bestäubt servieren.

Mohn Streuselkuchen I 1 Ei M

500 ml Milch (ich habe etwas mehr Milch genommen) aufkochen und 400 g feingemahlener Mohn (FRISCH gemahlen!) unterrühren.

Bei schwacher Hitze ca 30 min quellen lassen.

150 g Butter mit

250 g Honig erwärmen

100 g gemahlene Mandeln unterrühren und ebenfalls bei schwacher Hitze 15 min ziehen lassen. Dann die Honigmasse unter den Mohn rühren.

200 g Mehl mit

1 Prise Salz

100 g Zucker

125 g kalte Butter zu Streusel verarbeiten.

250 g Quark mit

75 ml Milch

1 Ei

1 Tüte Vanillezucker

75 g Zucker

400 g Mehl und

1 Tüte Backpulver zu einen glatten Teig kneten. Teig auf ein gefettetes

Backblech ausrollen. Darauf die Mohnmasse streichen und mit den Streuseln bestreuen.

Bei 150 ° 40 min backen.

Mit Puderzucker bestäuben und auskühlen lassen.

Mohn Streuselkuchen II 1 Ei M

### Füllung

700 ml Milch

400 g frisch gemahlene Mohn

150 g Butter

250 g Honig

100 g gemahlene Mandeln

### Streusel

200 g Mehl

100 g Zucker

150 g kalte Butter

### Teig

250 g Quark

75 ml Milch

1 Ei

1 P. Vanillezucker

75 g Zucker

400 g Mehl

1 P. Backpulver

Die Milch aufkochen lassen, den frisch gemahlene Mohn unterrühren und bei schwacher Hitze ca. 30 min quellen lassen. Die Butter mit dem Honig in einem separaten Topf schmelzen lassen und die Mandeln (gemahlene Walnüsse schmecken auch toll) unterrühren, ebenfalls bei schwacher Hitze 15 min ziehen lassen. Dann die Honigmasse unter den Mohn rühren.

Die Teigzutaten zu einem glatten Teig kneten. Ein Blech mit höherem Rand fetten und den Teig darauf ausrollen, einen Rand hochziehen. Die Mohnmasse auf den Teig streichen.

Für die Streusel die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Knethaken zu Streusel verarbeiten. Die Streusel auf die Mohnmasse streuen. Den Kuchen bei 150 °

im vorgeheizten Backofen ca. 40 -50 min backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Mohnkuchen 2 Ei M

Thüringer

Für den Teig

300 g Weizenmehl

1 Tüte. Backpulver

150 g Speisequark

6 Ei Milch

6 Ei Speiseöl

75 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Prise Salz

Für den Belag

1 Tüte. Puddingpulver Vanille-Geschmack

50 g Weizengrieß

200 g Zucker

750 ml (3/4 l ) Milch

250 g gemahlener Mohn

50 g Rosinen

1-3 Tropfen Zitronen-Aroma

2 Ei trennen

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und etwas Salz hinzufügen, mit einem Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange). Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen, vor den Teig einen mehrfach umgeknickten Streifen Alufolie legen.

2. Für den Belag Puddingpulver, Grieß und Zucker mischen und mit 8 Ei Milch anrühren.

3. Restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver unter Rühren in die von der Kochstelle genommene Milch geben. Kurz aufkochen lassen. Mohn, Rosinen und Zitronen-Aroma unterrühren. Die Hälfte der Mohnmasse auf den Teig streichen.



4. Eigelb unter die restliche Masse rühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Ei-Mohn-Masse auf die Mohnmasse streichen.

Ober-/Unterhitze 180-200 °C (vorgeheizt)

Heißluft 160-180 C (nicht vorgeheizt)

Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit 25-30 min.

Mohnkuchen 3 Ei M

Teig:

225 g Quark

450 g Mehl

100 g Zucker

1 Ei

9 Essl. Milch

9 Essl. Öl

1 1/2 Päckchen Backpulver

oder süßen Hefeteig für 1 Blech

Den Quark-Öl Teig zubereiten und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech ausrollen.

Belag:

2 Pakete Mohnback ( Igitt )

100 g gem. Mandeln

2 Eier

125 g Butter

Butter schmelzen, restliche Zutaten unterrühren und auf den Teig streichen

Streusel:

500 g Mehl

200 g Zucker

200 g Butter

Den Streusel über den Boden verteilen.

Bei 175° je nach Ofen 30-45 Min backen.

Puderzucker mit Zitronensaft zu einem Guss verrühren und auf dem noch warmen Kuchen verteilen.

Mohnkuchen 4 Eiweiß M

## Rudis

Für etwa 24 Portionen

Teig

600 g Mehl

2 P. Trockenhefe

150 g Zucker

150 g Margarine

200 ml Milch

## Füllung

3/4 l Milch

200 g Zucker

150 g Margarine

500 g Mohn

200 g Rosinen

150 g Gries

1l Zitronensaft

## 4 Eiweiß

1. Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine kleine Mulde drücken. Hefe, Zucker, zerlassene Margarine und lauwarme Milch hineingeben. Alles zu einem glatten Hefeteig verkneten, abgedeckt bis zur doppelten Größe aufgehen lassen.
2. Den Teig nochmals gut durchkneten, dünn ausrollen und auf ein gefettetes Blech (30 x 40 cm) legen.
3. Inzwischen die Milch aufkochen. Zucker, Margarine, Mohn, Rosinen und Grieß einrühren. Kurz aufkochen und dann abkühlen Zitronensaft unterrühren, die Eiweiße steif schlagen und unterheben.
4. Die Füllung auf dem Teig verteilen und den Kuchen **im vorgeheizten Ofen** bei 200 bis 225 °C (Gasherd Stufe 3-4) **etwa 35-40 min backen**.

Mohnkuchen 6 Ei M

250 g Butter,

180 g Zucker,

6 Eier,

100 ml Dickmilch,

250 g backfertige Mohnmischung,

300 g Mehl,

75 g Speisestärke,

2 1/2 TI Backpulver,

Fett,

1 gr. Dose Aprikosenhälften,

1 gr. Glas Sauerkirschen,

80 g Mandelblättchen,

175 g Puderzucker

250 g weiche Butter mit 180 g Zucker hellcremig schlagen. Nacheinander 6 Eier sehr gründlich unterrühren. 100 ml Dickmilch und 250 g (1 Paket) backfertige Mohnmischung unter den Teig rühren. 300 g Mehl, 75 g Speisestärke und 2 1/2 TI Backpulver vermischen, durch ein Sieb auf den Teig geben und dann unterrühren.

Ein Backblech sehr gründlich fetten, den Teig darauf verstreichen. 1 gr. Dose Aprikosenhälften (etwa 480 g Abtropfgewicht) und 1 gr. Glas entsteinte Sauerkirschen (etwa 370 g Abtropfgewicht) getrennt nacheinander sehr gut durch ein Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. Die Früchte dekorativ auf dem Teig verteilen. 80 g Mandel- oder Haselnussblättchen über den Kuchen streuen.

Den Kuchen im vorgeheizten Herd ca. 30 Min. bei 200°C backen,

danach auskühlen lassen. 175 g Puderzucker sieben, jeweils eine Hälfte davon mit etwas Kirsch- und Aprikosensaft dickflüssig anrühren. Den Zuckerguss dann über die entsprechenden Früchte träufeln.

Mohnkuchen mit Streuseln M

Hefeteig

500 g Mehl

1 Tüte. Trockenhefe

75 g Zucker,

Salz

1 Tüte. Vanillezucker

75 g zerl. Butter;

¼ Ltr. Milch

Belag

500 g gem. Mohn

125 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker

4 Tr. Backöl Zitrone, = 1 El Zitronenschale abgerieben  
½ Tl. Zimt  
75 g Butter; zerlassen

1/8 Ltr. Milch,

1 El. Honig  
75 g Rosinen

### Streusel

200 g Mehl  
100 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker.  
1 Spur Zimt

100 g Butter; in Flöckchen Zubereitung des Hefeteiges Mehl in eine Schüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und die Milch hin zufügen, die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 min zu einem Teig verarbeiten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig solange an einen warmen Ort stellen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf höchster Stufe nochmals durchkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Zubereitung für den Belag Mohn mit heißem Wasser überbrühen, etwas quellen lassen, gut abtropfen lassen und den Zucker, Vanillezucker, Backöl, und Zimt zufügen. Das Ganze mit der Butter, Milch und dem Honig mischen und zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Rosinen unterheben, die Masse abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Teig streichen. Zubereitung für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanille Zucker, Zimt und die Butter dazugeben, zu Streuseln vermengen, gleichmäßig auf den Belag streuen. Kuchen in den auf 175 °C [vorgeheizten Backofen geben und 25-30 Min. backen lassen](#)

### [Mohnschnitten auf Blätterteig](#) 3 Eiweiß M

1 Pkg. TK-Blätterteig,

1/2 l Milch,

5 EL Honig,  
1 Pkg. Vanillezucker,  
abger. Schale einer halben Zitrone,  
200 g ger. Mohn,  
4 EL Biskuitbrösel,  
1 großes Stamperl [Rum](#),

### 3 Eiklar,

120 g Staubzucker,  
100 g gehackte Walnüsse,

50 g groben Kristallzucker.

Blätterteig antauen lassen. Milch, Honig, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen, Mohn und Biskuitbrösel einrühren und unter ständigem Rühren eindicken lassen. Rum einrühren. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in der Größe eines Backbleches ausrollen, ein gefettetes und bemehltes Backblech damit auslegen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Fülle darauf streichen und

im vorgeheizten Backrohr bei 200 Grad etwa 20 Minuten vorbacken.

Eiklar aufschlagen, Staubzucker einschlagen. Schneemasse auf die Mohnfülle streichen, mit Nüssen und Kristallzucker bestreuen und so lange weiterbacken, bis die Schneehaube leicht gebräunt ist. Auf dem Blech erkalten lassen und dann in Schnitten schneiden.

Mohnschnitten mit Schneehaube 3 Eiweiß M

1 Tüte. Blätterteig (TK),

1/2 Liter Milch,

5 El Honig,

1 Pkg. Vanillezucker,

½ Zitrone,

200 g geriebener Mohn,

4 El Biskuitbrösel,

4cl Rum,

Belag

3 Eiklar,

120 g Puderzucker,

100 g Walnüsse,

50 g Kristallzucker.

Den Blätterteig antauen lassen. Zitrone fein abreiben. Milch mit Honig, Vanillezucker und Zitronenschale aufkochen. Mohn und Biskuitbrösel einrühren und unter ständigem Rühren eindicken lassen, zuletzt den Rum unterrühren. Walnüsse grob hacken.

Das Backrohr auf 200 ° vorheizen.

Teig auf einer bemehlten Fläche etwa in der Größe des Backbleches ausrollen und auf ein mit Papier ausgelegtes Blech legen, Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, die Mohnfülle auf dem Teig verstreichen, im vorgeheizten Ofen etwa 20 min vorbacken. Eiklar steif aufschlagen, nach und nach Puderzucker einrieseln lassen und nochmals aufschlagen, es soll ein schnittfester Schnee entstehen, diesen Schnee über die Mohnfülle streichen, mit Walnüssen und Kristallzucker bestreuen, im Rohr so lange weiter backen, bis die Schneehaube leicht gebräunt ist, den Kuchen auf

dem Blech erkalten lassen, erst dann mit einem in heißes Wasser getauchten Messer portionieren.

### Schüttel Becherkuchen mit Mohn 3 Ei M

3 Eier,

1 Becher Sauerrahm,

1 Becher Zucker,

1 Becher Mehl,

1/2 Becher Öl,

1 Pkg. Vanille Zucker,

1 Pkg. Backpulver

1 Becher Mohn

3 Eier, 1 Becher Sauerrahm und die restlichen Zutaten in die Germteigschüssel geben (Sauerrahmbecher als Messbecher verwenden). Diese verschließen, entlüften ("Tupperseufzer") und ca. 2 min gut durchschütteln. Danach mit dem Schneebesen noch kurz durchrühren und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Ca. 30 min bei 170 °C backen.

Kurz auskühlen lassen und mit Zitronenglasur bestreichen und kleine Schnitten schneiden.

### Mokka

### Cappuccino Sahne Schnitten 5 Ei M

5 Eier

120 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

150 g Halbbitterkuvertüre oder Schokolade

1 kg Schlagsahne

3 El löslicher Espresso

3 Pck. Sahnefestiger

Kakao und Schoko-Dekor zum verzieren

Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, 75 g Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterschlagen. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. Auf eine mit Backpapier ausgelegte Fettpfanne streichen. Im 200° heißen Ofen 12 Minuten backen.

Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Tuch stürzen, Backpapier abziehen. Den Biskuit vorsichtig in 2 Platten schneiden (geht prima mit einem etwa 30 cm-Stück Basteldraht, dessen Enden man in jede Hand nimmt und durch den Kuchen zieht)

Die Kuvertüre schmelzen, auf eine Platte streichen und fest werden lassen. 700 g Sahne, Espressopulver, Sahnesteif und 40 g Zucker steif schlagen, die Creme auf die Kuvertüre streichen, die 2. Teigplatte darauf legen, die restliche Sahne und Zucker steif schlagen, auf die 2. Platte streichen, den Kuchen mit Kakao bestäuben und mit dem Schoko-Dekor verzieren.

Kaffeecremeschnitten 7 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten

6 Eier

12 dag Staubzucker

5 dag glattes Mehl

4 dag Maismehl

3 dag Butter

Creme

1 dl schwarzer Kaffee

3 Eigelb

1 Ei

1 dag Maismehl

16 dag Staubzucker

14 dag Butter

1/8 l Schlagsahne

Mokkabohnen (Bonbons) zum Verzieren

Zubereitung

Eier und Zucker über Dampf dickschaumig schlagen, überkühlen. Butter zerlassen und abwechselnd mit Mehl und Maismehl in die Schaummasse rühren. Backblech mit Backpapier auslegen, Masse daumendick aufstreichen und

bei 220 ° 10 bis 15 min hellgelb backen.

Erkaltet in zwei 10 cm breite Streifen schneiden, mit Kaffeecreme zusammensetzen, außen mit Creme bestreichen und verzieren, mit Mokkabohnen dekorieren. Creme Kaffee mit Ei, Dotter, Maismehl und Zucker über Dampf dickschaumig schlagen, kalt stellen. Butter cremig rühren und löffelweise die Schaummasse und das steifgeschlagene Schlagsahne einmengen.

### Kaffeekuchen 8 Ei M

(Rezept für 2 große Backbleche)

Für den Teig:

8 Eier,

400 g Zucker,

250 g Butter,

600 g Mehl,

1 handvoll gemahlener Kaffee,

¼ l Schlagsahne,

1 P Vanillezucker

2 Pck. Backpulver

### Für die Füllung:

500 g Puderzucker,

4 EL Kakao,

6 EL Speisestärke,

6 EL Schlagsahne,

250 g Butter,

2 EL Rum oder Kognak,

1 handvoll Bohnenkaffee

### Zubereitung:

Den Teig halbieren und auf 2 Blechen ausbacken (ca. 30 Minuten bei Mittelhitze). Auf die eine ausgebackene Teigplatte die Füllung verteilen und die andere Teigplatte darüber geben ----- > fertig!

### Mokkablechkuchen 4 Ei M



4 Eier,

150 g Zucker,

125 ml Öl,

125 ml Mineralwasser,

6 El Rum,

150 g Weizenmehl,

2-3 gestr. TL Backpulver,

25 g Kakaopulver,

1 El gemahlener Kaffee,

200 g gemahlene, geröstete Haselnüsse,

Zum Überziehen

200 g Haselnussglasur,

150 g Mokkabohnen,

Für den Teig Eier und Zucker 2 Min auf der höchsten Stufe schaumig rühren. Öl, Mineralwasser und Rum unterrühren. Restliche Zutaten mischen und Portionsweise unterrühren. Auf [einem Blech bei 180/20-25 Min backen](#).

Nach dem Auskühlen mit der Schokoladenglasur überziehen und mit den Mokkabohnen verzieren

Mokkaschnitten 4 Ei + 4 Eigelb M

8 Eigelbe

100 g Zucker

4 Eiweiße

60 g Mehl

20 g Speisestärke

80 g ungeschälte, geriebene Mandeln

1/2 l Milch

1 Tüte Vanille-Puddingpulver

5 El. Zucker

3 El. Instant-Pulverkaffee

250 g Butter

3 El. Puderzucker

50 g Krokantstreusel

10 Mokkabohnen

Für das Backblech  
Pergamentpapier

Ein Backblech mit Pergamentpapier auslegen.

Den Backofen auf 240 vorheizen.

Die Eigelbe mit 50 g Zucker schaumig rühren, die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unterziehen. Das Mehl mit der Speisestärke darüber sieben und mit den Mandeln unterheben. Den Biskuitteig als 30 x 45 cm große Platte auf das Pergament streichen und auf der mittleren Schiebeleiste 8 min backen. Den Biskuit auf ein Tuch stürzen und das Pergament abziehen. Die Teigplatte der Länge nach in 3 Streifen schneiden. Aus der Milch, dem Puddingpulver, dem Zucker und dem Kaffee einen Pudding bereiten. Erkalten lassen. Die Butter mit dem Puderzucker verrühren, den Pudding untermischen, 2 Biskuitstreifen damit bestreichen und alle 3 aufeinander setzen. Den Block mit Creme überziehen und mit Krokant bestreuen. Cremerosetten aufspritzen und jede mit einer Mokkabohne verzieren.

## Nuss aller Art

Becherkuchen I 5 Ei M

1 Becher Schlagsahne oder Kaffeesahne  
1 Becher Zucker  
3 Becher Mehl  
1 Backpulver  
1 Vanillezucker  
100 g gemahlene Nüsse  
5 Eier (Gr. M)

Alles in eine Schüssel geben (den Sahnebecher als Maß verwenden und das Mehl vorher mit Backpulver mischen), mit dem Handrührgerät gut verrühren, in eine befettete Form füllen oder auf ein Backblech streichen und bei 200 Grad backen (Form: ca. 45-50 min., Blech etwa 25-30 min.)

Du kannst diesen Kuchen auch noch gut variieren, hier einige Ideen:  
Für englischen Teekuchen die Nüsse weglassen und stattdessen 100 g kleingeschnittenes Backobst dazugeben  
Marmorkuchen machst du, indem du die Nüsse wieder weglässt und eine Hälfte des Teiges mit 2 EL Kakaopulver verrührst.  
Für Schokoladen-Nusskuchen einfach 40 g Mehl durch 1 Pkg. Schokopuddingpulver ersetzen (einfach zuerst das Puddingpulver in den Becher geben und mit Mehl auffüllen)

"Ameisenkuchen" machst du, indem du die Nüsse durch Schokoladenstreusel ersetzt

Du kannst auch Sauerkirschen unter den Teig heben oder, wenn du ihn auf dem Blech machst, den Kuchen mit verschiedenem Obst (am besten aus der Dose) belegen.

Wenn du nur die halbe Menge nimmst, gibt der Kuchen auch einen tollen Tortenboden ab!

## Becherkuchen II 5 Ei M

1 Becher Sauerrahm, den Becher als weiteres Maß nehmen

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

1 Becher Nüsse gerieben

1 Becher Kakao

1/2 Becher Öl

Vanillezucker,

1/2 Paket Backpulver

### 5 Eier

Dotter mit Öl und Zucker schaumig rühren, Kakao und Nüsse darunterrühren, Mehl dazu und Schnee unterheben. Gefettete Form geben und

ca.1 Stunde bei 150 Grad im Heißlufttherd backen.

Man kann aber auch einfach nur alle Zutaten mit den ganzen Eiern zusammenschlagen, ohne Schnee zu schlagen, schmeckt auch gut.

## Butterkuchen 3 Ei M

1 Becher Schlagsahne (250 g),

2 Becher Zucker,

### 3 Eier,

2 Becher Mehl,

1 Päckchen Backpulver,

Fett,

170 g Butter,

### 3 Ei Milch,

2 Päckchen Vanillezucker,

275 g Mandelplättchen

1 Becher Schlagsahne (250 g) in eine Schüssel geben. Den Becher ausspülen und gut trocknen. 1 Becher Zucker und 3 Eier mit dem Handrührgerät unter die Sahne rühren. 2 Becher Mehl und 1 Päckchen Backpulver mischen und über die Masse sieben, kurz unterrühren, auf ein gut gefettetes oder mit Backtrennpapier ausgelegtes Backblech streichen und bei **200° im vorgeheizten Herd ca. 10 Min. vorbacken.**

170 g Butter flüssig werden lassen und ein bisschen abkühlen. 3 El Milch zur Butter rühren. 1 Becher Zucker und 2 Päckchen Vanillezucker vermischen und auf den vorgebackenen Kuchen streuen. Darüber 275 g Mandelplättchen verstreuen und die flüssige Butter darüber gießen. Den Kuchen **nochmals gut 10 Min. backen**, warm servieren.

### Eierlikör Walnuss Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M

Teig:

**4 Eier,**

100 g Zucker,

125 g Öl,

**125 ml Eierlikör,**

125 g Mehl,

125 g Speisestärke,

1 gehäufter TL Backpulver,

200 g grob gehackte Walnüsse,

172 Glas Preiselbeeren

**Creme:**

150 g Butter,

75 g Puderzucker,

**2-3 Eigelb** (nach Größe),

**3 Gläser Eierlikör,**

75 g Kokosfett

**Guss:**

**150 g Bitterkuvertüre,**

**4-5 El. Milch,**

**3-4 El. Weinbrand,**

25 g Kokosfett

Eier und Zucker dickcremig schlagen, Öl und nicht zu kalten Eierlikör unterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver gesiebt zugeben. Auf ein gefettetes Blech streichen und mit den Walnüssen bestreuen. Backen und erkalten lassen. Dann die Preiselbeeren ganz dünn darüber streichen.

Für die Creme die Butter, Puderzucker und Eigelb cremig rühren und den nicht zu kalten Eierlikör nach und nach unterschlagen, allmählich auch das Handwarme, zerlassene Kokosfett. Die Creme über den Kuchen verteilen. Bitterkuvertüre mit Milch und Kokosfett im Wasserbad auflösen und mit Weinbrand glatt rühren. Den Guss auf die erstarrte Creme streichen.

Backzeit: 10-15 Min.

Hitze: 180-200°C Ober-Unterhitze  
160-180° C Umluft

Elisen Lebkuchen 2 Ei

Für 40 Stück 1 Stück = 1,5 Points

2 Eier

180 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Msp. Nelkenpulver  
1 Msp. Zimt Zitronenschale  
80 g Zitronat  
100 g gemahlene Mandeln  
100 g gemahlene Haselnüsse  
1 Msp. Backpulver  
40 Backoblaten

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

Elisenlebkuchen vom Blech nehmen und auskühlen lassen.

Elisenkuchen nach Schleizer Art 5 Ei M

Teig:

75 g Zucker,

1 Ei,

175 g Margarine,

1 Ei Milch,

300 g Mehl,  
1 TL Backpulver

#### Belag:

1 Glas Aprikosenkonfitüre,  
2 El Zitronensaft,

#### 4 Eier,

200 g gem. Mandeln,  
150 - 200 g gem. Haselnüsse.  
Abrieb von 1 Zitrone,  
200 g Zucker,  
0,5 TL Zimt,  
2 4 El Rum

#### Glasur:

100 g bittere Schokolade,  
80 g Butter,  
2 TL Kakao,  
bunte Zuckerstreusel

Ei, Zucker, Margarine und den größten Teil des Mehles mit Backpulver verrühren, Rest Mehl unterkneten und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech rollen. Konfitüre mit Zitronensaft vermischt darüber streichen. Eier mit Zucker dickcremig schlagen, Gewürze, Rum, Nüsse, Mandeln zugeben. Die Masse gleichmäßig auf der Konfitüreschicht verteilen und dann backen. Den Guss bereiten und auf den kalten Kuchen streichen, bevor dieser fest wird mit den bunten Streuseln bestreuen.

Backzeit: 30 - 35 min

Hitze 180 -200 °C untere Schiene

#### Erdnuss Zöpfchen 4 Eigelb

Für 60 Stück 1 Stück = 1 Points

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

#### 4 Eigelb

130 g Halbfettmargarine

130 g gemahlene Erdnüsse

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

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

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

#### Flinkes Mädels 3 Ei M

##### 1 Becher. Schlagsahne,

1 Becher. Zucker,

2 Becher. Mehl,

½ Tüte Backpulver,

##### 3 Eier,

##### Belag

125 g Butter,

##### 2-3 Ei Milch,

1 Becher Zucker,

125 g gehobelte Mandeln,

Die Schlagsahne mit Zucker und Eiern schaumig rühren, das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Den Teig auf ein Backblech streichen und

bei 180 10-15 Min. backen.

Butter in einem Topf schmelzen, Milch und Zucker zugeben, alles kurz aufkochen lassen, die gehobelten Mandeln vorsichtig unterheben Die Masse auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen und nochmals

ca. 10 Min. backen,

die Mandeln sollten leicht braun werden.

## Fruchtige Nussecken 2 Ei

Für 24 Stück 1 Stück = 5 Points

### Für den Teig:

360 g Mehl  
50 g gemahlene Haselnüsse  
1 TL Backpulver  
120 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote

### 2 Eier

140 g Halbfettmargarine

### Für den Belag:

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

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

Mandeln und Haselnüsse in einer beschichteten Pfanne fettfrei goldgelb rösten. Aprikosen in feine Würfel schneiden. Restliches Vanillemark, Honig, Aprikosen, Nüsse und Margarine verrühren. Nuss-Masse auf den Mürbeteig geben,

im Backofen auf 160° C ca. 25 Minuten abbacken,

auskühlen lassen und in Dreiecke schneiden.

## Geschüttelten Lebkuchen 4 Ei M

350 g Mehl,  
300 g Zucker  
100 g gem. Haselnüsse  
3 TI Lebkuchengewürz  
½ TI Nelkenpulver  
1Pkg Backpulver  
1Pkg Vanillezucker

¼ L Milch,

150 g Butter



2 Ei Honig,

4 Eier

Alle trockenen Zutaten in die Schüssel geben, verschließen und schütteln. Die Milch, die Butter und den Honig zusammen erwärmen. Den Honig und die Butter müssen flüssig sein. Die flüssigen Zutaten in eine große Schüssel geben. Die Eier erst nach dem erwärmen dazu geben und verrühren. Nun werden die trockenen Lebensmittel auf die flüssigen gegeben. Deckel gut verschließen und den Behälter schütteln und drehen bis der Teig gut vermengt ist. Flüssigen-Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und verteilen.

Bei 220° C 20 Min. backen.

Gewürzschnitten 6 Ei M

Zutaten (für zwei Backbleche mit Rand von 40 x 32 cm Größe)

500 g Mehl

250 g ungeschälte, gehackte Mandeln

120 g geriebene Schokolade

90 g in kleine Würfel geschnittenes Orangeat

6 Eier

50 ml Wasser

500 g Rohrzucker

100 g Honig

4 cl Rum

6 g Nelkenpulver

6 g Zimt

6 g Lebkuchengewürz

6 g Pottasche

30 ml Wasser

Außerdem

Butter und Mehl für das Blech

150 g Bitterouvertüre (dunkle Tunkmasse)

50 g ungeschälte, geröstete und gehackte Mandeln

1. Das gesiebte Mehl mit den Mandeln, der geriebenen Schokolade und dem Orangeat mischen. Die Eier mit dem Wasser, Rohrzucker, Honig, Rum und den Gewürzen schaumig rühren. Die Pottasche in dem Wasser auflösen und zergehen. Die Mehlmischung einmelieren.

2. Das Backblech mit Butter einfetten und mit Mehl bestreuen. Die Masse gleichmäßig etwa 2 cm hoch aufstreichen.

Bei 190 C im vorgeheizten Backrohr etwa 20 min backen.

Auskühlen lassen und anschließend auf eine entsprechende Unterlage kippen.

3. Die glatte Fläche (Blechseite) mit der temperierten Couverture bestreichen. Locker die Mandeln aufstreuen und, sobald die Schokolade etwas abgestockt, aber noch nicht ganz erstarrt ist, in 6 x 3 cm große Schnitten schneiden.

### Gleiwitzer Plattenkuchen 1 Ei M

Menge 1 Rezept

500 g Mehl,  
30 g Hefe,

1 Ei,

1 Tl. Zucker,

¼ l lauwarme Milch,

80 g Butter,

40 g Zucker,

½ Tl. Salz,

150 g Rosinen,

½ Tl. Zitronenschale.

### Zutaten für den Belag

250 g Mehl,

200 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

100 g gemahlene Haselnüsse,

200 bis 250 g Butter.

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe hineinbröckeln. Mit Zucker, der halben Milchmenge und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig machen. Mit einem Küchentuch bedeckt an einem warmen Ort ca. 15 min gehen lassen. Fett auflösen, mit der restlichen Milch, Zucker, Ei, Salz und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles schnell zu einem glatten Hefeteig schlagen. Teig nochmals 15 min gehen lassen. Dann 1 cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen.

Für die Streusel Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Vanillezucker, gemahlene Haselnüsse und die weiche Butter dazugeben. Mit zwei Gabeln zu Streuseln verarbeiten.

Hefepatte dünn mit Wasser bestreichen. Rosinen darauf verteilen und mit den Streuseln bedecken. Den Kuchen nochmals 15 min gehen lassen.

Bei 200 ° 15 bis 20 min backen.

### Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück

250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)

180 g Ahornsirup (Reformhaus)

2-3 El Butter oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine

3 TI Weinsteinbackpulver (Reformhaus)

100 g grobgehackte Walnuss

50 g Sonnenblumenkerne

50 g leicht angerösteter Sesam

1 unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

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

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

### Hamburger Butterkuchen M

1/2 Hefewürfel,

50 ml Wasser,

75 g Butter,

500 g Mehl (Typ 405),

80 g Zucker,

1 Prise Salz,

250 ml Milch

Für den Streusel

130 g Butter,  
130 g Zucker,  
70 g Mandeln,  
1 bis 2 Tropfen Bittermandelöl,  
1 bis 2 El Rosenwasser,

evtl. einige El Milch

Hefewürfel in Wasser auflösen und 15 min stehen lassen. Butter weich werden lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Die aufgelöste Hefe hineingeben. Mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 min stehen lassen. Zucker und Salz beifügen. Die weiche Butter mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel unter das Mehl arbeiten. Nach und nach zimmerwarme Milch dazugeben. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel, später mit den Händen zu einem Teig verarbeiten. Auf einer trockenen Arbeitsfläche mit den Händen gut durchkneten. Zu einer Kugel formen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 2 Stunden gehen lassen. Teig erneut durchkneten. Hefeteig 1 cm dick auswallen, auf ein großes, gut gefettetes Backblech legen und mit wenig flüssiger Butter bepinseln. Mit einem feuchten Tuch bedecken und an einem warmen Ort gehen lassen. In dem

auf 200 ° vorgeheizten Backofen ca. 30 min backen.

Für den Streusel die Butter erwärmen, den Zucker auf kleinem Feuer darin zergehen lassen und alle übrigen Zutaten dazumischen. Den Streusel auf den noch heißen Kuchen verteilen, ihn antrocknen lassen oder nochmals kurz in den Ofen schieben.

Holthaiuser Schnitten 5 Ei M

500 g Mehl,  
200 g Fett,  
20 g Hefe,

3 Eigelb,  
etwas Salz

Füllung

200 g Zucker,

2 Eigelb,

etwas Rahm,

200 g gem. Nüsse,  
Zitronenschale,

Zimt,

## Guss

5 Eiweiß,

180 g Zucker

Hefeteig herstellen und kühl stellen. Hälfte des Teiges ausrollen und auf ein Backblech geben. Zucker, Eidotter, Rahm, Nüsse, Zitronenschale und Zimt vermischen und auf den Teig streichen, den Rest des Teiges ausrollen und auf die Füllung geben und

bei 180° C 30 Min. backen.

Eiweiß steif schlagen, dabei langsam den Zucker g einrieseln lassen. Masse auf den vorgebackenen Kuchen verteilen und fertig backen 10- 15 Min. Schmale Streifen schneiden.

Jamaika Schnitten 5 Ei + 3 Eiweiß M

## Teig

200 g Butter,

375 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

5 Eier,

3 El. Kakao,

375 g Mehl,

3 Tl. Backpulver,

200 g Sahne flüssig

## Füllung

3 Eiweiß,

150 g Zucker,

150 g Kokosflocken

## Guss

200 g Halbbitter-Kuvertüre,

Schokoladenblättchen

Die Teigzutaten verrühren, ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Hälfte des Teiges darauf verstreichen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, den Zucker dabei einrieseln lassen, die Kokosflocken unterheben. Diese Masse auf den Teig verteilen, die andere Hälfte des Teiges darauf verstreichen.

Bei 200 ° etwa 40-45 min backen.

Kuchen stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen mit Kuvertüre bestreichen und mit Schokoladenblättchen bestreuen.

Knusperkuchen 1 Ei M

### Hefeteig

325-350 g Mehl,  
80 g Margarine (oder Butter),  
50 g Zucker.  
1 Msp Salz,  
1 TL ger Zitronenschale,

1 Ei,

75-100 ml Milch,  
15-20 g Hefe,

### Belag

200 ml saure Sahne  
2 TL Speisestärke  
150 g Zucker  
150 g gemahlene Haselnüsse  
100 g grob gehackte Walnüsse  
50 g zerlassene Butter

### Guss

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft,  
1 EL heißes Wasser  
50 g Kokosfett, zerlassen, abgekühlt

Hefeteig wie gewohnt zubereiten, auf einem Backblech ausrollen. Für den Belag saure Sahne mit Speisestärke (Mondamin) verrühren, auf den Kuchen streichen. Nüsse mit Zucker mischen, auf der Sahneschicht verteilen. Zum Schluss die zerlassene Butter drüberträufeln. Bei 200° C 15-20 Min backen.

Für den Guss den gesiebten Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser anrühren, zuletzt das flüssige Kokosfett untermischen, auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Dieser Kuchen hält sich einige Tage frisch!

## Linzer Schnitten 1 Eigelb

### Für den Teig:

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

4 EI Milch

### Außerdem:

350 g Johannisbeergelee (auch anderes je nach Geschmack),

1 Eigelb,

1 EI Milch

Mehl und Backpulver durchsieben, Walnusskerne fein reiben, alle Teigzutaten rasch zu einem Mürbeteig verkneten, in Folie gewickelt 30 min kalt stellen.

### Ofen auf 175°C vorheizen.

2/3 des Teiges 1/2 cm dick auf dem Backblech ausrollen. Übrigen Teig dünn ausrollen, 3mm breite Streifen schneiden und auf einem Tablett für 10 min ins Gefrierfach stellen. Gelee leicht erwärmen, glattrühren und auf dem Plätzchenboden verteilen. Teigstreifen diagonal als Gitter auflegen, das Eigelb mit der Milch verrühren und das Gitter bestreichen.

### Etwa 30 min backen,

abkühlen lassen und Teig in etwa 4X4 cm große Stücke schneiden. Viel Spaß dabei, gerade jetzt kommt ja wieder die Jahreszeit zum backen (und verschenken)!

## Nuss Honig Schnitten

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

#### Sirup:

200 g Honig  
4 El Orangensaft  
3 El Zitronensaft

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

Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei [175° C 45 Minuten backen](#).

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

#### Nuss Marzipan Schnitten 8 Ei M

Für den Rührteig

200 g Zartbitterschokolade  
300 g Butter oder Margarine  
300 g gesiebter Puderzucker  
1 Tüte. Vanille Zucker

8 Ei trennen

3 El Rum

200 g gem. Haselnusskerne  
160 g Mehl  
1 TI Backpulver

Zum Bestreichen



4 Ei Aprikosenkonfitüre

3 Ei Rum

### Zum Belegen

400 g Marzipan-Rohmasse

### Für den Guss

150 g dunkle Kuchenglasur

Für den Teig Schokolade in kleinen Stücke brechen, im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanille Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb und Rum nach und nach unterrühren. Abgekühlte Schokolade unterrühren. Haselnusskerne, Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

**Backzeit** etwa 25 Min.

Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Rum erwärmen, glatt rühren und auf den Kuchen streichen. Zum Belegen Marzipan-Rohmasse verkneten. Zwischen Frischhaltefolie (oder aufgeschnittenen Gefrierbeuteln) in der Größe des Kuchens ausrollen und darauf legen. Für den Guss Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen und den Kuchen damit bestreichen.

**Nuss Nougat Kuchen** 5 Ei M

### Teig:

4 Eier,

250 g Zucker,

200 g Margarine,

2 Ei Milch,

200-225 g Mehl,

1 leicht geh. TL Backpulver,

150 g grob geschnittene Walnüsse

### Nougatcreme:

250-300 g Backnougat,

100 g bittere Schokolade,

je 100 g Butter und Hartfett,

2 Ei Staubzucker,

1 Ei Rum,

1 Ei

Weiche Margarine mit Zucker gut verschlagen, Eier einzeln unterschlagen und zu einer cremigen Masse schlagen (2-3 min), Mehl, Backpulver und Milch auf zweimal zugeben und kurz unterschlagen. Teig auf Backblech (mit Backpapier) streichen und die Walnüsse darüber streuen und backen. Nougat, Schokolade und Hartfett langsam schmelzen. Butter mit Staubzucker und Ei cremig schlagen und die handwarme Nougatmasse löffelweise unterschlagen. Den zimmerwarmen Rum zugeben, alles auf den Kuchen streichen und mit dem Kamm garnieren.

Backzeit; 10- 15 min

Hitze: 180-200°C

Nussblechkuchen 4 Ei M

250 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

200 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Prise Salz,

300 g gemahlene Nüsse,

175 g Butter,

4 Eier,

2 Ei Rum,

1/8 L Milch

Guss

200 g Puderzucker,

2-3 Ei heißes Wasser

Aus den angegebenen Zutaten einen Teig bereiten und auf ein Backblech streichen.

Bei 200° C ca. 18-22 Min. backen auf mittlerer Schiene.

5-10 Min. in der Nachwärme auskühlen lassen, dann den Kuchen aus dem Ofen nehmen. Nach dem Backen Für den Guss Puderzucker und Wasser verrühren. Den warmen Kuchen damit bestreichen.

Nussiger Schichtkuchen 2 Ei M

mit roter Haube

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

Für den Teig:

130 g Halbfettmargarine

120 g Zucker

2 Eier

6 El Mineralwasser

150 g Mehl

150 g Stärkemehl

1 TL Backpulver

50 g gemahlene Haselnüsse

Für den Belag:

450 g Magerquark

250 g fettarmer Joghurt

5 El Mandarinenensaft

einige Tropfen Süßstoff

9 Blatt Gelatine

400 ml Brombeersaft,

2 Päckchen roter Tortenguss

Margarine, Zucker, Eier und Mineralwasser schaumig rühren. Mehl, Stärkemehl, Backpulver und Haselnüsse mischen und unterheben. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig darauf geben, glatt streichen und im Backofen auf 180° C ca. 15 Minuten backen.

Quark mit Joghurt, Mandarinenensaft und einigen Tropfen Süßstoff glatt rühren. Gelatine nach Packungsanweisung in Wasser einweichen, in einen Topf geben und bei niedriger Temperatur auflösen, etwas abkühlen lassen und unter die Quarkcreme ziehen. Quarkcreme auf den Nussboden streichen, gelieren lassen und ca. 2 Stunden kalt steilen.

Brombeersaft erhitzen, Tortenguss und Süßstoff glatt rühren, abkühlen lassen und als Spiegel auf die gelierte Quarkcreme geben. Schichtkuchen mit roter Haube in Stücke schneiden und servieren.

## Nusskuchen 4 Ei M

vom Blech

### Zutaten

1 Becher Sahne oder Schmand

1 Becher Zucker

1 P. Vanillezucker

### 4 Eier

2 Becher Mehl

1 P. Backpulver

1 Prise Salz

### Für den Guss

125 g Butter

1/2 Becher Zucker

2 El. Honig

1 P. Vanillezucker

300 g Mandelstifte

### Zubereitung

Die erstgenannten Zutaten zu einem Teig verarbeiten, auf ein gefettetes Backblech streichen und vorbacken.

Backzeit

10 Min. bei 200 °

Für den Guss, Butter und Zucker schaumig rühren. Die übrigen Zutaten unterrühren und auf den Teig streichen.

Backzeit

weitere 10 Min. bei 200 °

## Nusskuchen 5 Ei M

### Schneller

1 Becher. Schlagsahne (250 ml),

1 Becher. Zucker,

2 Becher. Mehl

1 Tüte. Backpulver,

5 Eier,

100 g geriebene Nüsse,

Alles in eine Schüssel geben und mit dem Mixer gut verrühren. In einer beliebigen Form (auch am Backblech)

bei 180 ° ca. 50 min backen.

Ist sehr variierbar (als Blechkuchen mit Obst belegt, als Tortenboden, mit Schokolade, mit Backobst....)

### Original Trierer Nussecken 2 Ei

Das Rezept von Guildos Mutter Lotti

#### Der Teig

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

#### 2 Eier

130 g ungehärtete Margarine

#### Der Belag

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

#### Zubereitung

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

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

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

Im Backofen bei 180 grad etwa 30 min backen

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

Rumkuchen 4 Ei + 1 Eiweiß M

#### Teig:

125 g Margarine,  
100 g Zucker,

2 Eiweiß,

2 EI Milch,

275 - 300 g Mehl,  
1 TL Backpulver

#### Belag:

250 g weiche Margarine,  
100 g Zucker,

3 Eigelb,

1 Ei

200 g Aprikosenmarmelade  
200 g zerkrümelte Butterkekse  
100 g feingehacktes Orangeat  
200 g gemahlene Mandeln

0,25 l Milch,

Abgeriebenes von einer Zitrone,  
je 6 EI Zitronensaft und Rum  
1 kleine Flasche Rumaroma = 2 EI Rum  
je 2 EI Aprikosenmarmelade und Rum

#### Glasur:

1 Eiweiß,

175 g Staubzucker,  
75 g Hartfett,  
2 EI Zitronensaft,  
rote Kuchenfarbe

#### Spritzglasur:

125 g Staubzucker,

1 Eiweiß,

einige Tropfen Zitronensaft

Margarine, Zucker, Eiweiß, Milch verrühren, Mehl mit Backpulver. nach und nach unterkneten und den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech rollen. Für den Belag die Zutaten der Reihe nach bis Rumaroma verrühren, bis die Masse schön glatt ist. Auf die Teigplatte streichen und backen. Marmelade mit Rum erhitzen und auf den heißen Kuchen pinseln. Eiweiß mit Staubzucker verrühren, lauwarmes Hartfett nach und nach zugeben und den Zitronensaft unterrühren, Guss schön rosarot färben und auf den kalten Kuchen streichen.

Spritzglasur bereiten und wenn die Glasur fest ist ein Gitter über den Kuchen spritzen.

(bunte Zuckerstreusel tun es auch)

Backzeit: 20-25 min

Hitze: 180 - 200°C

Russische Schnitten 7 Ei M

7 Eier

150 g Kristallzucker

200 g Haselnüsse gerieben

70 g Brösel

1 Msp Backpulver

Creme

250 g Margarine

150 g Staubzucker

1 Pk. Vanillepuddingpulver

1 Pk. Biskotten

1/16 l Milch

1/16 l Rum

¼ l Schlagsahne

Schokospäne

Eier und Kristallzucker sehr schaumig schlagen. Haselnüsse, Brösel und Backpulver gut vermischen und unterrühren. Den Teig auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen und

bei 170° C ° backen.

Für die Creme die Margarine und den Staubzucker schaumig rühren. Vanillepudding laut Anleitung herstellen und in die Creme einrühren. Mit dieser Creme den Teig bestreichen. Biskotten in Milch und Rum tunken und auf die Creme legen. Den Kuchen über Nacht stehen lassen. Schlagsahne schlagen, auf die Biskotten streichen und mit Schokospänen bestreuen.

## Sacherschnitten II 6 Ei M

300 g Zucker,  
150 g Mehl,  
300 g Butter,

6 Eier,  
50 g Kakao,

100 g Schokoladenstreusel,  
1 TI Backpulver,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
100 g gem Nüsse oder Mandeln,

### Verzierung

Kuvertüre,  
Schokoladenstreusel.

Zutaten verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.  
Im auf 200° C vorgeheizten Backofen backen. Den Kuchen abkühlen lassen und mit Kuvertüre und Schokoladenstreuseln verzieren.

## Sahnekuchen 2 Ei M

200 g Mehl,  
1/2 TI Salz,  
100 g kalte Butter ,  
ca. 100 ml Wasser

2 Eier,  
180 g Zucker,

180 ml Sahne,

180 ml Milch,  
2 EI Mehl,  
3 EI gemahlene Haselnüsse,



Puderzucker zum Bestäuben

Für den Teig Mehl und Salz mischen. Butterstückchen dazugeben und zu einer krümeligen Masse verreiben. In die Mitte des Teiges eine Mulde drücken, das Wasser hineingießen und alles gut miteinander verarbeiten (nicht kneten). Den Teig in eine Folie geben und 30 min kühl stellen. Den kalten Teig auf wenig Mehl ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech (Durchmesser 28 cm) legen. Mit einer Gabel den Teigboden einstechen. Die gemahlene Nüsse darauf verteilen. Für die Füllung Eier und Zucker schaumig rühren. Sahne, Milch und Mehl dazumischen und auf den Kuchenboden gießen. Den Kuchen auf der untersten Schiene des

auf 200 ° vorgeheizten Backofens ca. 10 min backen.

Dann die Hitze auf 180 ° reduzieren und ca. 45 min fertig backen. Ausgekühlt mit Puderzucker bestäuben.

Schnitten 1 Eigelb M

270 g Vollkornweizenmehl

1 Eigelb

ausgeschabtes Mark von 1 Vanilleschote

180 g ungeschälte, geriebene Mandeln

200 g weiche Butter

120 g Zucker

Für die Füllung:

150 g Himbeerkonfitüre

Für den Überzug:

250 g Kuvertüre

50 g gehackte Pistazien

Butter und Zucker mit dem Vanillemark schaumig rühren. Eigelb unterrühren und die Mandeln und das Vollkornweizenmehl untermischen. Teig in Folie wickeln und 2 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen.

Ofen auf 190° vorheizen.

Teig 3 bis 4 mm dick ausrollen und in Schnitte, 4,5 x 2,5 cm, zuschneiden. Schnitte auf ein gefettetes Backblech legen und

12 Minuten backen.

Konfitüre erwärmen, passieren und die Hälfte der Schnitten damit bestreichen. Die restlichen Schnitten darüber setzen und in die geschmolzene Kuvertüre eintauchen. Anschließend mit den Pistazien bestreuen.

## Schokokuchen 5 Ei

### 5 Eier

2 Tassen Zucker

1 P. Vanille Zucker

gut verrühren

1 Pkt. Backpulver

2 Tassen Mehl

1 Tasse Nesquik

200 g gem. Nüsse oder Mandeln oder Walnüsse

unter die Eiermasse rühren

1 Tasse Sprudel

1 Tasse Öl

zügig unterrühren, Kuchen wird bei zu langem schlagen trocken. Bei **175°C 1 h in den Backofen.**

## Sirupkuchen 4 Ei M

### 4 Eier,

250 g Zuckerrübensirup,

250 g Zucker,

250 g Margarine,

### 2 Tassen Milch,

1 Tasse geschälte, gem Mandeln,

1 Tasse gem Haselnüsse,

1 Tüte Lebkuchengewürz,

500 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

**Ofen auf 200 °C Ober- und Unterhitze vorheizen**

Zutaten nacheinander vermischen ein tiefes Backblech gut einfetten

**nur 15-20 min. backen (Stäbchenprobe),**

sollte noch leicht feucht sein schmeckt sehr, sehr saftig, bedeckt lagern

## Tante Emma Kuchen 6 Ei M

### Schneller

2 Becher Sahne, (à 200 g),

2 Tüte. Backpulver,

2 Becher Zucker,

2 Tüte. Vanillezucker,

4 Becher Mehl,

6 Eier,

1 Zitrone, unbeh., etwas Saft,

### Belag

200 g Mandeln, gehobelte .,

1 Tüte. Vanillezucker,

1 Becher Zucker,

4 Ei Milch,

200 g Butter,

Sahne mit Zucker und Eiern verrühren. Backpulver mit Mehl mischen und Vanillezucker sowie Zitronensaft zugeben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit ca 10 Min. bei 180° C im vorgeheizten Backofen hellgelb backen

Mandeln mit Zucker, weicher Butter, Vanillezucker und Milch verrühren und auf den vorgebackenen Teig streichen. Backzeit weitere 10 Min. bei 180° C goldgelb backen

## Venetimrauten 4 Ei M

250 g Butter,

125 g Zucker,

2 Tüte Vanille Zucker,

1 Prise Salz,

4 Eier,

250 g Mehl,

1 TI Backpulver,

6 El erkalteter Espresso Kaffee,

100 g Moccaschokolade,

100 g grob gem. Mandeln,

## Guss

200 g Puderzucker,  
4-5 El Espresso Kaffee, nach Belieben  
1-2 El Mandel- oder Moccalikör.

Den Rührteig herstellen. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.  
O/U ca. 180°C, Backzeit 25 Min.

Für den Guss die Zutaten verrühren, den noch warmen Kuchen vorsichtig damit bestreichen. Tipp Die Venetimrauten 1-2 Tage vor dem Verzehr zubereiten, damit das Gebäck durchziehen kann. Ohne den Puderzuckerguss kann man das Gebäck gut einfrieren.

## Versunkener Nusskuchen 3 Ei M

### Teig:

200 g Margarine,  
200 g Zucker,

### 3 Eier,

250 g Mehl,  
1 Vanillepuddingpulver,

### 200 g saure Sahne,

1 Tüte Backpulver

### Belag:

300 g gemahlene Nüsse,  
175 g Zucker,  
175 g Margarine,

### 4 El Milch,

### 2 El Rum

Margarine, Zucker, Eier dickcremig schlagen. Nun die anderen Zutaten unterschlagen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Für den belag Margarine, Zucker und Milch erhitzen, Nüsse unterrühren, Rum zugeben, Mit dem Teelöffel kleine Häufchen auf den Kuchen setzen, Backen.

Backzeit: 20-25 min

Hitze: 200°C

Wabekuchen vom Blech 4 Ei M  
(24 Stücke)

### Für den Teig

200 ml Buttermilch

125 g getr. Zuckerrohrsaft  
Mark einer Vanilleschote

### 4 Eier

1/2 Teelöffel abgeriebene Orangenschale  
200 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Weizenmehl (Type 1050)  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
1 Tüte Backpulver  
ungehärtete Margarine zum Einfetten

### Für den Belag

150 g Margarine  
50 g getr. Zuckerrohrsaft  
2 Ei Honig

### 3 Ei Milch

je 75 g grobgehackte Hasel- und Walnusskerne

### Zubereitung

Buttermilch, Zuckerrohrsaft, Vanillemark und Eier schaumig schlagen. Orangenschale dazugeben. Mehlsorten, Haselnusskerne und Backpulver mischen und unterrühren. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen oder in eine gefettete Tarteform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C (Gas Stufe 3) 15 min vorbacken. Inzwischen Margarine, Zuckerrohrsaft, Honig, Milch, Hasel- und Walnusskerne unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Belag auf den vorgebackenen Boden streichen und bei gleicher Temperatur weitere 15 min backen.

### Wald und Wiesenkekse 2 Ei

Hefeteig oder Quark-Öl-Teig als Unterlage Belag

75 g gemahlene Mandeln  
75 g Kokosraspeln,

75 g gemahlene Nüsse,  
75 g Rosinen,  
75 g Zitronat,  
75 g Orangeat,  
225 g Zucker,  
225 g Margarine,

2 Eier,

### Verfeinern

50 g Butter,  
75 g Puderzucker

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

Backzeit 20-25 min Hitze 180 - 200°C.

Walnuss Würfel 2 Ei + 3 Eigelb M

### Zutaten

Für den Teig

3 hartgekochte, passierte Eigelb

120 g Zucker

120 g Butter

140 g Mehl

2 Prise Zimt

2 Prise Nelken

abgeriebene Schale einer halben ungespritzten Zitrone

Butter zu Fetten des Backblechs

### Für den Belag

Johannisbeer- oder Orangenkonfitüre

350 g gemahlene Walnüsse

2 Eier

3 El Zucker

1 El Rum

## Für den Guss

150 g Schokoladenkuvertüre

## Zubereitung

Eigelb mit Zucker, Butter, Mehl und Gewürzen zu einem mürben Teig verarbeiten. Die Hälfte des Teigs dünn ausrollen und auf ein gebuttertes Backblech legen. Mit Konfitüre bestreichen. Alle Zutaten für die Füllung in einer Schüssel verrühren und gleichmäßig auf die Konfitüre streichen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, darüberlegen und

im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-20 min goldgelb backen.

Die Schokolade erwärmen, die Kuchenplatte dick mit dem Guss überziehen und in kleine Würfel schneiden.

## Walnusschnitten 6 Ei M

200 g Butter,  
200 g Zucker,  
1Pkg. Vanillezucker,  
etwas Salz,  
140 g geriebene Walnüsse,

140 g geriebene Schokolade,  
160 g Mehl,

6 Eier

## Guss

160 g Staubzucker,  
1/8 l Rum  
Butter,  
Zucker,

Vanillezucker, Salz und Eier sehr schaumig rühren. Dann abwechselnd Nüsse, Schokolade und Mehl unter die Dottermasse heben. Zuletzt den Eischnee vorsichtig unter die Masse ziehen. Diese Masse auf ein gefettetes und bemehltes Blech streichen und bei Mittelhitze backen. Kuchen auskühlen lassen. Staubzucker mit Rum vermischen und über den Kuchen streichen

## Zuckerkuchen 3 Ei M

(Blechkuchen)

Für den Teig:  
250 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

1 Becher Süße Sahne (Schlagsahne)

1 Becher Saure Sahne

1 Tüte. Backpulver

Alles mischen, den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Bei 175 Grad 15-20 min backen.

Für den Belag:

125 g zerlassene Butter  
300 g Zucker

3 Ei Dosenmilch (Kondensmilch)

200 g gehackte Mandeln

Alles verrühren, den fertigen Boden querdurch mit einer Gabel einstechen und den Belag darüber streichen und etwas einziehen lassen.

sanfteloewin (31.12.02 - 15:51)

## Obst

### Blechkuchen 5 Ei

250 g Butter

5 Eier trennen

250 g Zucker (am besten Braunzucker)

200 g Mehl

1 Pack. Vanillezucker

1 Msp Backpulver

Obst zum Belegen

Butter, Zucker und Eidotter schaumig rühren Eiklar zu festem Schnee schlagen Mehl und Backpulver vermischen abwechselnd Mehl und Ei-



schnee unter die Masse mengen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen mit Fruchtstückchen belegen ca.

20 min bei 170° C im vorgeheiztem Rohr backen

### Exotischer Blechkuchen 6 Ei

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

#### 6 Eier,

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

Fett,

350 g Zucker und

1 Prise Salz schaumig rühren.

Eier nacheinander unterschlagen.

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

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

4 El Zitronensaft,

25 g Zucker und

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

### Fruchtiger Rahmkuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

500 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

50 g Zucker

50 g Butter

4 Eier

1/4 l warme Milch

500 g Äpfel

500 g Aprikosen

500 g Rhabarber

1 Dose gesüßte Kondensmilch (z.B. Nestle Milchmädchen)

1 gehäuftes Ei Vanillepuddingpulver

1 Ei Zitronensaft

### Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen. Restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei auf den Mehlrand geben. Alles von außen nach innen gründlich verkneten. Dabei langsam die Milch dazu gießen. Teig zugedeckt zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

2. Früchte abbrausen. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Aprikosen halbieren und entsteinen. Rhabarber in Stücke teilen, mit ca. 50 ml Wasser kurz aufkochen und abtropfen lassen.

3. Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Ein mit Backpapier belegtes Blech damit auslegen. Früchte darauf geben.

4. Ofen auf 200 °C vorheizen.

Kondensmilch mit 3 Eiern, Puddingpulver und Zitronensaft verquirlen. Über die Früchte gießen. Kuchen ca. 30 Minuten backen.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backzeit ca. 30 Minuten

Kissenkuchen 4 Ei M

### Zum Vorbereiten:

1 Pkg. (300 g) gemischtes TK-Obst,

1 Tafel 100 g weiße Schokolade

### Rührteig:

250 g Butter/Margarine,

220 g Zucker,

0,5 TL geriebene Zitronenschale,

4 Eier,

340 g Mehl,

3 gestr. TL Backpulver

### Verzieren:

Ca. 50 g. dunkle Kuchenglasur

Zum Vorbereiten Beeren bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Schokolade in kleine Stücke brechen, in einen kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen.

Für den Teig Butter/Margarine mit dem Mixer geschmeidig schlagen, nach und nach den Zucker und die Zitronenschale einrühren. Eier nach und nach einrühren. Die aufgelöste Schokolade hinzufügen und kurz unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (30x40 cm, gefettet) streichen. Mit dem Kochlöffelstiel in etwa 5 cm breiten Abständen gitterartige tiefe Linien in den Teig ziehen.

Beerenobst pürieren und durch ein Sieb streichen. Beerenpüree unter den restliche Teig rühren. Den Teig in einem Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm) füllen und auf das markierte Gitter spritzen. Das Backblech in den [Backofen schieben und bei ca. 180 Grad ca. 30 Minuten backen](#).

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

Zum Verzieren Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, in ein Pergamenttütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Den Kuchen damit verzieren.

Kokos Trauben Kuchen 1 Ei + 5 Eiweiß M

### Teig:

125 g Magerquark

1 Eigelb

40 g Zucker

1 Prise Salz

3 EI Milch

4 EI Öl

250 g Mehl

Mehl zum Ausrollen

2 TL Backpulver

Fett für das Blech

## Belag:

750 g grüne und blaue Weintrauben

## 6 Eiweiß

300 g Puderzucker

1 Prise Salz

300 g getrocknete Kokosraspel

Quark abtropfen lassen, mit Eigelb, Zucker, Salz und der Hälfte des Öls verrühren.

Mehl und Backpulver mischen, Unter den Quark rühren. Dann alles mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Dabei noch ein wenig Milch und Öl dazugeben, falls der Teig nicht richtig hält. Er darf aber nicht klebrig sein.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche breit und dünn ausrollen, auf ein bemehltes Backblech heben. Bis an den Rand des Blechs ausrollen oder ausziehen, am Rand leicht hochziehen und festdrücken.

Den Teig mehrfach kreuzweise einschneiden, damit sich die Kokosmasse gut damit verbinden kann.

Elektro-Ofen auf 175°C vorheizen.

Die Trauben waschen, abtropfen lassen, von den Stielen zupfen, halbieren und evtl. entkernen.

Eiweiß steif schlagen, dabei nach und nach den gesiebten Puderzucker und das Salz unterarbeiten. Zum Schluss die Kokosraspel untermischen. Auf den Teig streichen und die Trauben darauf verteilen und festdrücken.

Auf der zweiten Schiene von oben in den Ofen stellen und

etwa 35 Minuten Backen.

## Maracuja Schnitten 3 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

10 Maracujas

## 3 Eier

3 Ei Zucker

3 Ei Mehl

150 g Creme fraiche

250 g Ricotta

250 g Frischkäse

2 TL abger. Zitronenschale

100 g Löffelbiskuits

60 g Butter

1 Tüte. klarer Tortenguss

## Zubereitung

1. Die Früchte aufschneiden, das Mark herauslöffeln und durch ein Sieb streichen. 125 ml davon für den Guss abmessen, mit einigen Samenkernen beiseite stellen.
2. Eier, Zucker cremig rühren, Mehl unterheben. Creme fraiche aufschlagen, mit Ricotta, Frischkäse unter die Eiermasse rühren. Übriges Mark und Zitronenschale unterziehen.
3. **Ofen auf 150 ° vorheizen.** Biskuits zerbröseln, mit flüssiger Butter vermengen. Eine rechteckige Form (20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen. Brösel sowie Käsemasse darauf geben, glatt streichen. **45 Min. backen**, 4 Std. kühlen.
4. Guss mit übrigem Fruchtmark zubereiten, auf den Kuchen geben, mit Samenkernen bestreuen, erstarren lassen. In Schnitten teilen.

Marillenkuchen 6 Ei M

## Saftiger

250 g Butter,

200 g Zucker,

etwas Vanillezucker,

**6 Ei trennen,**

**1 Ei Milch,**

**2 Ei Rum,**

350 g Mehl,

2 TL Backpulver,

Salz,

Zitronenschale

1 kg Marillen (=Aprikosen)

Rührteig bereiten, fingerdick auf ein Backblech streichen, das vorher gebuttert und bemehlt wurde. Halbierete ,entkernte Marillen mit der runden Seite nach unten auf den Teig legen.

**Bei Mittelhitze ca. 35-40 Min. backen.**

Überkühlt in Stücke schneiden und anzuckern. Auch für Kirschen sehr gut geeignet !

## Melonenschnitten 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

Für den Rührteig

200 g Butter,  
150 g Zucker,  
1/2 Tüte. Vanille Zucker,

4 Eier,

250 g Mehl,  
1/2 Tüte. Backpulver,  
Saft einer Zitrone,

50 ml Milch

Für die Creme

6 Blatt weiße Gelatine,  
2 Tüte. Zitronen creme

400 ml Sahne,

500 g Joghurt

Für die Garnierung

1/4 Wassermelone,  
1 Honigmelone,  
2 unbehandelte Zitronen,  
Minze  
Boden

1. Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Butter, Zucker Vanille Zucker und Eier i in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren. Mehl, Backpulver mischen und ein rühren, dabei Zitronensaft und Milch zufügen und einarbeiten.

2. Ein Backblech (30 x40cm) gründlich fetten und den Rührteig aufstreichen. Auf der mittleren Einschubleiste ca. 25 Min. goldgelb backen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und völlig erkalten lassen.

Creme

1. Die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Zitronencreme mit Wasser nach Packungsaufschrift anrühren und mit dem Stabmixer 3 Min. aufschlagen.
2. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Joghurt einrühren. Die Gelatine ausdrücken und im heißen Wasserbad auflösen. Unter die Zitronen Sahne Creme ziehen.

#### Fertigstellung

1. Einen Backrahmen um den Rührteigboden legen und die Creme aufstreichen, Den Kuchen ca. 2 Std, in den Kühlschrank stellen.
  2. Kurz vor dem Servieren den Kuchen in Ca. 20 gleichgroße Schnitten teilen. Mit einem Kugelausstecher kleine Kugeln aus den Melonen stechen und auf die Schnitten legen.
  3. Die Zitronen mit heißem Wasser abbrausen und in Scheiben schneiden, Ebenfalls auf die Schnitten legen. Mit abgebrausten und trockengetupften Minzeblättchen garnieren.
- Garnierung > Verziere n Sie den Kuchen statt mit Melonenkugeln und Zitronenscheiben z. 8. mit Orangenlikör Linien und Kumquatscheiben. Oder mit Pfirsichspalten und Pfirsichlikör

Zubereitung ca. 35 min

Backen ca. 25 min

Kühlen ca. 2 Stunden

Elektro 175°

Gas Stufe 2

Heißluft 155°

Obst Creme Kuchen 5 Ei M

LOCKER SAFTIGER OBST CREME BLECHKUCHEN

Zutaten für ca. 24 Stücke

5 Eier (Gr. M)

250 g Zucker

4 Tüte Vanille Zucker

350 g Mehl

1 Tüte Backpulver

175 ml Orangenlimonade

1/8 l Öl

1 Dose (850 ml) Cocktailfrüchte

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange

100 g Puderzucker

evtl. Zitronenmelisse und Cocktailkirschen zum Verziern

## Zubereitung

1. Eier, Zucker und 1 Tüte Vanille Zucker schaumig schlagen, Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit Limonade und Öl einrühren. Fettpfanne des Backofens mit Backpapier auslegen, Teig darauf geben.

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

Auskühlen lassen.

2. Cocktailfrüchte abtropfen lassen. Quark, Mascarpone, Orangenschale und Saft, übrigen Vanille Zucker und Puderzucker glatt rühren. Creme wellig auf den ausgekühlten Boden streichen und mit den Cocktailfrüchten belegen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Kuchen in Stücke schneiden und auf einer Platte anrichten. Nach Belieben mit Zitronenmelisse und Cocktailkirschen verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca., 260 kcal, E 6 g, F 11 g, KH 31 g

## Unser Tipp

Damit der Teig beim Backen schön aufgeht, Eier, Zucker und Vanille Zucker mit den Schneebeesen des Handrührgerätes ca. 8 min dickcremig aufschlagen, bis eine helle, homogene Masse entstanden ist.

Cocktailfrüchte gut abtropfen lassen, evtl. mit Küchenpapier trockentupfen, damit die Creme nicht flüssig wird.

Mini Nr. 10/03

## Obstkuchen vom Blech 4 Ei

Für 10 Personen

Zubereitungszeit ca. 45 min davon ca. 30 min Garzeit

Zutaten

250 g Weizenmehl

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

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

Obst zum Belegen je nach Belieben

Backofen auf 175 ° vorheizen.

Backblech einfetten.

Das Obst vorbereiten.



## Zubereitung

Zucker und Butter schaumig rühren.

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

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

## Nährwerte

kcal 357

kj 1.497

## Tipps & Tricks

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

## Orangen Buttercreme Schnitten M o

4 Scheiben Sandkuchen  
125 g Butter oder Margarine  
50 g Puderzucker  
1/2 Tüte Vanille-Puddingpulver

1/4 l Milch

etwas Weinbrand

2 Orangen  
2 El rote Fruchtarmelade  
einige Walnüsse

Das geschmeidige Fett mit dem Puderzucker schaumig rühren und den nach Vorschrift auf der Packung mit der Milch bereiteten und kaltgerührten Pudding Teelöffelweise gut untermischen. Die Creme mit Weinbrand abschmecken, die Kuchenscheiben damit bestreichen und mit Orangenscheiben belegen. Die Fruchtarmelade gibt man über die Orangen und umspritzt sie mit Buttercreme. Die Schnitten mit gehackten Walnüssen bestreuen.

## Tassenkuchen mit Früchten 6 Ei

nach Jahreszeit

Zutaten:

6 Tassen Mehl

3 Tassen Zucker

1 Tasse Wasser  
1 Packung Backpulver  
1 Prise Salz  
375 Gramm Butter  
1 Packung Vanillezucker

6 Eier

Früchte nach Jahreszeit

### Zubereitung:

Man gibt Butter, Zucker, Vanillezucker, 6 Eier und eine Prise Salz in eine Schüssel und rührt alles um, dann gibt man Mehl (vermischt mit dem Backpulver) und das Wasser auch dazu und verrührt alles miteinander bis eine gleichmäßige Masse ohne Klumpen entsteht.

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

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

30-35 min gebacken.

Danach einfach in Stücke schneiden und anrichten

Topfen Obst Streuselkuchen 2 Ei M

### Teig:

375 g Butter  
420 g Zucker  
Vanillezucker  
Salz

2 Eier

3/4 kg Mehl

### Belag :

500 g Topfen (Quark)  
40 g Butter  
150 g Zucker

2 Ei. Vanillepuddingpulver  
Zitronenschale  
und saures Obst wie Ribiseln, Marillen oder so

Der Teig wird einfach zusammengemischt und geknetet, beim Topfen vorher die Butter schaumig schlagen und dann den Rest dazu.  
Ca. 2/3 des Teigs auf das Blech streichen, Topfenmasse drüber und Obst drauf. Den Rest vom Teig mit noch ein bisschen Mehl mischen und über den Kuchen bröseln.

Dann bei ca. 170° 55 min ins Backrohr.

### Traubenkuchen Lothringer Art 5 Ei

Zutaten: Ø 26 cm Backblech

Für den Teig:

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

1 Ei

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

### Für die Füllung Nr. I 4 Ei

4 Eier

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

### oder für eine andere Füllung Nr. II 3 Ei

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

**Für den Teig** alle Zutaten entweder mit dem Handrührgerät (Knethaken) oder von Hand auf einem Backbrett oder Tisch schnell zu einem Teig kneten. In eine Plastikfolie gewickelt ca. 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Teig auf einer mit Mehl bestäubten Arbeitsfläche ausrollen.

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

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

In der Zwischenzeit die Füllung für den Kuchen vorbereiten.

Trauben waschen, abtropfen lassen und von den Stielen zupfen.

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

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

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

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

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

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

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

## Traubenkuchen vom Blech **7 Ei** **M**

Für ca. 24 Stücke

300 g Butter

1 Prise Salz

250 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

### **7 Eier**

325 g Mehl

1 Tüte Backpulver

125 ml heller Traubensaft

100 g weiße Kuvertüre

400 g kleine kernlose Weintrauben  
1 Ei Puderzucker  
Backpapier

1. Fett, Salz, Zucker und Vanille Zucker aufschlagen. Die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eimasse sieben und einrühren. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech verstreichen.

**Im heißen Ofen** (E Herd 175 °C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2) circa 25 min backen. Kuchen einstechen und mit Saft beträufeln.

2. Kuvertüre hacken, schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kuvertürestreifen über den Kuchen spritzen. Mit Traubenrispen verzieren und mit Puderzucker bestäuben.

Arbeitszeit ca. 25 min

**Backzeit ca. 25 min**

**Nährwert pro Stück ca.**

1050 kJ/ 250 kcal,

E 4 g,

F 14 g,

KH 26 g

Avanti Nr. 37/03

## Pfirsiche

**Fantakuchen vom Blech 5 Ei M**

**5 Eier,**

300 g Zucker,

6 Tüte. Vanillezucker,

350 g Mehl,

1 Tüte. Backpulver,

125ml Öl,

175ml Fanta

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen.

**Bei 175°C ca. 25 min. backen.**

Auskühlen lassen

3 Dosen Pfirsiche ( á 850 ml),

**600 g Schlagsahne,**

3 Tüte. Sahnefestiger,

500 g Schmand

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen. Schmand unter die Sahne ziehen und Pfirsiche unterheben. Pfirsich Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen

Fantaschnitten 4 Ei M

4 Eier

250 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

125 ml Speiseöl

150 ml Fanta

250 g Weizenmehl

1 gestr. Tl Backpulver

Für den Belag

2 Dosen Pfirsiche (à 470 g Abtropfgewicht)

600 ml Schlagsahne

3 Tüte. Sahnesteif

5 Tüte. Vanille Zucker

500 g Schmand

Zimtzucker

1 Für den Teig Eier, Zucker und Vanille Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren.

2 Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

3 Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

4 Für den Belag Pfirsiche auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Tüte Vanille Zucker steif schlagen.

5 Schmand mit dem restlichen Vanille Zucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimtzucker bestreuen.

### Insgesamt

E 89 g, F 443 g, Kh 720 g,  
kj 31248, kcal 7468

### Leopoldischnitten 5 Ei M

Tagesrezept vom 2. März 2002

Kuchen:

#### 5 Eier,

20 dag Zucker,  
1/16 l Kaffee,  
1/16 l Öl,  
1 P Vanillezucker,  
20 dag Mehl,  
1 P. Backpulver,  
2 EL Kakao

#### Belag:

2 Dosen Pfirsichspalten

#### Creme:

1/4 l Schlagobers,  
2 P. Sahnesteif,  
3 P. Vanillezucker,  
3 Becher Creme fraiche,

#### zum Bestreuen:

3-4 EL Staubzucker,  
1 KL Zimt

### ZUBEREITUNG

Eier trennen, Eiklar mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen. Kaffee und Eidotter begeben und weitermixen, bis die Masse schaumig ist. Mehl, Backpulver und Kakao über die Eimasse sieben und unterheben. Öl langsam einrühren. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und ca. 20 Minuten bei 200 °C backen. Pfirsiche abtropfen und den ausgekühlten Kuchen damit belegen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen. Vanillezucker und Creme fraiche einrühren und auf die Pfirsichspalten

streichen. Staubzucker mit Zimt vermischen und die Schnitten damit bestreuen.

### Pfirsich Schnitten 4 Ei

150 g Butter (Margarine)

150 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Prise Salz

5 Tropfen Backöl , Zitrone abgeriebene Zitronenschale

4 Eier (Größe M)

250 g Weizenmehl

3 gestr. TL Backpulver

dieser Reihenfolge nach einen Rührteig zubereiten Den Teig auf einem gefetteten Backblech (40 x 30 cm) glatt streichen an die offene Seite des Blechs als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen oder einen Backrahmen verwenden.

900 g gut abgetropfte Pfirsiche aus der Dose  
in Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen

150 g Weizenmehl

75 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

100 g zerlassener Butter

zu einem Streuselteig verarbeiten über die Früchte streuen Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 / etwa 25 Minuten

### Pfirsich Vanille Kuchen 6 Eigelb M

Für 20 Stück 1 Stück = 3 Points

#### Für den Teig:

300 g Mehl

1 1/2 TL Backpulver

100 g Halbfettmargarine

120 g Puderzucker

#### 3 Eigelb

#### Für die Füllung:

3/4 l Milch

einige Tropfen Süßstoff

4 El Stärkemehl

120 g Päckchen Vanillepuddingpulver



### 3 Eigelb

1 kg Pfirsiche

### 270 g Saure Sahne

250 g Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben, Margarine, 90 g Puderzucker und Eigelb zugeben, das zu einem glatten Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Teig mit restlichem Mehl ausrollen, ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig darauf legen und einen kleinen Rand hoch ziehen.

450 ml Milch und Süßstoff zum Kochen bringen, Vanillepuddingpulver mit restlicher Milch anrühren, einrühren, aufkochen und abkühlen lassen. Stärkemehl mit Eigelb verrühren und zum Pudding geben. Pfirsiche in Würfel schneiden und mit Saurer Sahne unterziehen, Pudding auf dem Teig verteilen und

im Backofen auf 180° C ca. 70 Minuten backen.

Anschließend mit restlichem Puderzucker bestäuben, in Stücke schneiden und servieren.

### Pfirsichblitzkuchen 4 Ei M

1 Tasse Öl,

1 Tasse Zucker,

4 Tüte Vanillepudding,

4 Eier und

1 Backpulver verrühren und aufs mit Backpapier ausgelegte Blech streichen.

20 min. bei 170° C backen.

Erkalten lassen.

3 Dosen Pfirsiche in Spalten schneiden und auf dem Blech verteilen.

4-5 Becher. Sahne mit

4-5 Sahnesteif schlagen und über die Pfirsiche geben.

3/4 l Maracujasaft mit

5 Tüte. Vanillesoße (die ohne kochen) verrühren und drüber geben. Über nacht kühl stellen.

### Pfirsichschnitten 4 Ei

(Blech)

### Rührteig

150 g weiche Butter

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

#### 4 Eier

250 g Mehl  
3 gestr. Tl. Backpulver

#### Belag

2 gr. Dosen Pfirsiche

#### Streusel

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

#### Guss

100 g Puderzucker  
ca. 2 El Zitronensaft

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

Backzeit 180 / ca. 25 Min.

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

Tipp Schmeckt auch mit Apfelscheiben super-lecker!

Stracciatella Pfirsich Schnitten 5 Ei M

Zutaten  
Teig

#### 5 Ei trennen

25 dag Zucker  
1/8 l Wasser

1/8 l Öl  
25 dag Mehl  
1 Tüte. Backpulver  
2 Ei Kakao

### Belag

1 Tüte. Topfen,  
1 Becher Naturjoghurt  
1 Becher Vanillejoghurt  
1 Becher Schlagsahne  
1 Dose Pfirsiche  
3 Rippen Kochschokolade  
10 dag Zucker  
8 Blatt Gelatine

### Zubereitung

Dotter, Zucker, Öl und Wasser sehr schaumig rühren und nach und nach das mit Backpulver und Kakao versiebte Mehl unterheben. Eiklar steif schlagen und unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und

bei 190° C ca. 30 min backen.

Schlagsahne aufschlagen und kühl stellen. Pfirsiche abtropfen lassen (Flüssigkeit aufbewahren) und würfeln, Schokolade sehr klein hacken. Topfen, Naturjoghurt und Vanillejoghurt mit Zucker cremig rühren und Pfirsichsaft dazugeben.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Etwas Pfirsichsaft erhitzen und Gelatine darin auflösen. Vorsichtig in die Joghurtmasse einrühren. Pfirsich- und Schokoladestückchen untermengen, Obers unterheben.

Auf den ausgekühlten Kuchen streichen und 1 bis 2 Stunden kalt stellen.

### Pflaumen

Hefebleckuchen mit Pflaumen M

### Hefeteig

250 g Weizenmehl  
1 Tüte Trockenbackhefe  
50 g Zucker

- 1 Tüte Vanillezucker
- 1 Prise Salz

125 ml (1/8 l) warme Milch

50 g Zerlassene, abgekühlte Margarine oder Butter

## PFLAUMENBELAG

2 kg Pflaumen; ca.  
Zucker zum Bestreuen

## Zubereitung

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Hefe sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Auf einem gefetteten Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vor den Teig als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Pflaumenbelag: Pflaumen waschen, abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen und schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeteig legen. Teig nochmals solange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

Backen Ober-/Unterhitze: 200-220°C (vorgeheizt). Heißluft: Etwa 180°C (nicht vorgeheizt). Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt). Backzeit: 20-30 Minuten. Zubereitung Kuchen auskühlen lassen und dann nach Belieben mit Zucker bestreuen.

## Milchreiskuchen mit Zwetschgen 1 Ei + 3 Eiweiß M

Milchreis  
1 Zitrone (unbehandelt),

1 l Milch,

100 g Zucker,

1 Prise Salz,

250 g Rundkornreis,

3 Eiweiße.

## Teig

1/4 Tl. gem. Zimt,

je 1 Prise gem. Nelken und ger. Muskatnuss,

300 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

250 g Magerquark,  
je 6 Essl. Milch und Öl,

1 Ei,  
50 g Zucker.

### Belag

2 kg Zwetschgen,  
200 g Mandelblättchen,  
150 g Zucker,  
150 g Butter,

2 Essl. Schlagsahne.

Zitrone waschen, Schale mit einem Sparschäler abschälen. Den Saft auspressen. Milch mit 50 g Zucker, Zitronenschale und Salz aufkochen. Etwa 25 min bei kleiner Hitze ausquellen, dann abkühlen lassen. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.

Ofen auf 175C vorheizen.

Gewürze mit Mehl und Backpulver mischen. Quark in einem Küchentuch ausdrücken. Mit Milch, Öl und Zucker verrühren. Mehlmischung unterkneten.

Teig ausrollen und ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech damit belegen.

Mandelblättchen, Zucker, Butter und Sahne unter Rühren aufkochen. Beiseite stellen.

Zitronenschale aus dem Reis entfernen. Eiweiße steif schlagen, übrigen Zucker dabei einrieseln lassen. Eischnee unter den Reis heben, mit etwas Zitronensaft abschmecken, auf den Teig streichen. Zwetschgen darauf verteilen. Mandel-Masse darüber geben, im Ofen backen.

Backzeit Etwa 40 min bei 175C.

### Nasser Zwetschgenkuchen 4 Ei M

250 g Mehl,  
20 g Hefe,

6 Ei Milch,  
60 g Butter,  
60 g Zucker,

1 Prise Salz,

2 Eier

Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung machen. Hefe mit 1 El Milch auflösen. In die Vertiefung geben, etwas Mehl dazurühren und 15 min gehen lassen. Butter schmelzen, aber nicht heiß werden lassen mit 5 El Milch, Zucker, Salz und Eiern vermengen und unter den Teig mischen. Es soll ein geschmeidiger Teig entstehen. Je nach Eimenge noch etwas Mehl oder Milch begeben. Den Teig 1 cm dick auswallen und auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenblech legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1/2 Stunden gehen lassen

### Zwetschgen Guss

1/2 l Milch,

1 Vanillestange,

40 g Kartoffelmehl,

1 bis 2 El Zucker,

1 Tl Butter,

1 Becher Schmand,

2 Eier

Den Boden mit Semmelbrösel oder gemahlene Nüssen bestreuen und dicht mit Zwetschgen belegen. Für den Guss die Milch mit der Vanillestange aufkochen. Kartoffelmehl in kaltem Wasser auflösen und in die kochende Milch rühren. Ebenso den Zucker und die Butter. Den so entstandenen Pudding etwas abkühlen lassen. Den Schmand und die Eigelb unterrühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterziehen. Den fertigen Guss auf dem belegten Kuchen verteilen und in dem

auf 200 ° vorgeheizten Backofen ca. 30 min backen

### Niederbayerischer Zwetschgenkuchen 2 Ei

200 g Mehl werden mit

150 g kalten, geriebenen Kartoffeln,

100 g Butter,

100 g Zucker,

2 Eiern,

Salz,

Zimt und

1 Tl Backpulver zu einem mürben Teig verkneten.

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

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

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

### Niederbayerischer Zwetschgenkuchen 2 Ei

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

2 Eiern,

Salz,

Zimt und

1 TL Backpulver zu einem mürben Teig verkneten.

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

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

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

### Pflaumen Nuss Kuchen 4 Ei M

mit Zimtbaiser

Zutaten für ca. 20 Stücke

2 kg Pflaumen oder Zwetschgen

175 g weiche Butter/Margarine

200 g + 2 Ei + 175 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

4 Eier (Gr. M)

300 g gemahlene Haselnüsse

2 Ei Rum

1/8 l Milch

350 g Mehl  
1 Tüte Backpulver

Fett und Mehl fürs Blech

### 3 frische Eiweiß

2 TI Zitronensaft  
1 TI Zimt

1. Pflaumen putzen, waschen, evtl. einschneiden und entsteinen. Fett, 200 g Zucker und Vanille Zucker cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Nacheinander Nüsse, Rum und Milch unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unter die Nussmasse rühren.
2. Eine Fettpfanne (ca. 30 x 40° C m) fetten und bemehlen. Teig darauf streichen. Mit Pflaumen belegen und mit 2 El Zucker bestreuen.

### Im vorgeheizten Backofen

(E-Herd 200 °C  
Umluft 115 °C  
Gas Stufe 3)  
20-25 min backen.

### 3. Eiweiß steif schlagen.

115 g Zucker,

Zitronensaft und Zimt nach und nach unterschlagen. Baisermasse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und ca. 20 Tupfen auf den Kuchen spritzen.

Bei 115 °C (Umluft 150 °C Gas Stufe 2)

### weitere 20 min backen.

4. Kuchen auskühlen lassen und in Stücke schneiden. Mit Haselnussblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

### Pflaumen Schmand Kuchen 10 Ei M

1000 g Pflaumen halbieren,  
3 Becher Sahne (a 200 g) mit (1 Becher auswaschen und als Maß nehmen),  
1 ½ Becher Zucker und  
1 ½ Tüte Vanillezucker halbsteif schlagen  
7 Eier unterrühren,  
4 Becher Mehl (ca. 375 g) und  
1 ½ Tüte Backpulver unterrühren



Teig aufs Blech geben und Pflaumen darauf verteilen und mit  
4 El Zucker bestreuen.  
375 g Schmand oder  
Creme fraiche mit  
4 El Zucker und  
3 Eier und  
1 abger. Zitronenschale verrühren und zwischen den Pflaumen verteilen.

Bei 175°C ca. 30 Min. backen

## Pflaumen Streusel Kuchen M

Hier ist mein Pflaumenstreusel-Rezept:

### Teig:

400 g Mehl

200 ml Milch

60 g Zucker

80 g Butter

1 Prise Salz

30 g Frischhefe

1500 g Pflaumen

### Streusel:

250 g Mehl

250 g Butter

175 g Zucker

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig bereiten und ca. eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Auf einem gefetteten Blech (ich nehme immer die Fettpfanne) ausrollen, noch mal eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.

Mit den entsteinten, halbierten Pflaumen belegen.

Aus den Zutaten für die Streusel ebendiese machen und auf den Pflaumen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 30 Minuten backen.

Pflaumenkuchen

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

oder

wenige Ei. Semmelmehl  
Zucker

oder

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

oder

heller Tortenguss

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

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

fertig gebackenen Kuchen zunächst mindestens halb auskühlen lassen, dann mit Puderzucker übersieben  
alternativ aus zwei Tütchen 0,5 l hellen Tortenguss bereiten und diesen dünn über die Pflaumen ziehen, keinesfalls so dick und hoch wie bei Obsttorten, Rest verwerfen  
nach dem Verzehr im Kühlschrank lagern  
Hefekuchen schmeckt trotzdem an den ersten beiden Tagen am besten

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

## Streusel

Für ein Blech Streuselkuchen, Hälfte für Obstkuchen oder Springform

500 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen  
250 g Zucker  
275 g Butter

### 1 Eigelb

1 Vanilleschote oder 1 x Vanillezucker

### 1 El. Rum

2 El. Öl

Puderzucker zum Übersieben

oder:

Für Obstkuchen oder Springform

## Nuss-Streusel

300 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen  
190 g Puderzucker  
180 g Butter  
150 g gemahlene Nüsse (sehr gut: geschälte Haselnüsse vom Türken)

Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen oder Vanillezucker verwenden  
zusammen mit Margarine, Eigelb, Rum und Zucker vermischen  
Mehl zugeben und mit einem Rührlöffel grob verrühren  
mit dem Mixer sehr gleichmäßig durch das Gemisch fahren, auch an den Rändern es bilden sich zunächst sehr kleine Krümel, die sich schnell zu immer größeren Klümpchen Streuseln zusammenballen  
man muss dann schnell aufhören, sonst fängt sich alles zusammen und lässt sich nicht mehr zerbröseln  
auf Hefeteig legen, dafür diesen zuvor mit Milch bepinseln, oder auf mit Obst belegten Teig überstreuen

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

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

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

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

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

250 g Mehl (normal, Typ 405)

250 g Mehl, backstark (Typ 550)

60 g Zucker

4 g Salz

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

250 ml Milch, leicht lauwarm

75 g Butter

1 Ei, Zimmertemperatur

1 Abrieb einer unbehandelten Zitrone

oder

1/2 Tl. Citronenabrieb

ein wenig Milch zum Bestreichen

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

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

in dieser Zeit die Streusel vorbereiten |

## Pflaumenkuchen 6 Ei M

vom Blech

Zutaten für 24 Stücke

Für den Teig

300 g Butter oder Margarine

300 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

### 3 Eier

1/4 TI Salz

3 TI Zimt

600 g Mehl

1 P Backpulver

Fett für das Blech

### Für den Belag

2 kg Pflaumen

6 EI Zucker

1 1/2 TI Zimt

### 3 Eier

500 g Schmand (saure Sahne mit 24% Fett)

150 g Vollmilch-Joghurt

### Zubereitung

1. Für den Teig Fett, Zucker und Vanille Zucker in eine Schüssel geben, schaumig rühren. Nach und nach Eier, Salz und Zimt unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, dazugeben und zu einem glatten Teig verrühren. Teig gleichmäßig in einer gefetteten Fettpfanne verstreichen.

2. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, den Teig damit belegen.

3 EI Zucker und

1/2 TI Zimt mischen, darüber streuen. Kuchen

im vorgeheizten Ofen bei 200 C 15 Min. vorbacken.

3. Eier und den restlichen Zucker kräftig miteinander verquirlen. Rest Zimt, Schmand und Joghurt unterrühren.

4. Auf dem vorgebackenen Boden die Pflaumen verteilen,

Kuchen in 30 Min. fertig backen.

Zubereitungszeit etwa 1 1/4 Stunden.

### Pflaumenkuchen mit Streusel M

Zutaten ca. 20 Stück

150 g Quark, 20 % Fett i.Tr.

4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl

6 El Milch oder 1 Ei

2 El Honig

300 g Vollkornmehl (Reformhaus)

1 Tüte. Weinsteinbackpulver

etwas Fett für das Backblech

#### Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen

125 g gemahlene Haselnüsse

3 El Honig

1 TI Zimt

125 g Butter

So geht's Quark, Öl, Milch oder Ei und Honig miteinander verrühren. Das Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech auswellen. Zwischenzeitlich die Pflaumen halbieren, entkernen und schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel die Nüsse, Honig, Zimt und kalte Butter miteinander verkneten, über die Pflaumen "Streuseln". Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er noch nicht völlig ausgekühlt ist.

Tipp ! empfehlenswert bei Darmträgheit, Diabetes, Übergewicht; je nachdem welche Alternative gewählt wird Eifrei oder milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 120 g Eiweiß 4 g Fett 11 g Kohlenhydrate 22 g kcal / kJ 200 / 840 Ballaststoffe 15 g Saccharose 3,1 g Cholesterin 15 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 29 mg

### Pflaumenmus Kleckserkuchen 2 Ei M

#### Boden

Hefeteig

500 g Mehl,  
1 Tüte. Trockenhefe

250 ml Milch

80 g Zucker  
80 g Butter  
1 Prise. Salz

### Belag

500 g Pflaumenmus,  
3 Ei Zucker,  
1 Tüte Vanillepuddingpulver,

1 Becher Saure Sahne,

1 Ei,

2 Ei Milch,

Nach 20 min. Gehzeit den Teig auf ein gebuttertes Backblech drücken, mit einem Kochlöffelstiel kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Noch mal gehen lassen.

In der Zwischenzeit Das Pflaumenmus erhitzen.

1 Ei Zucker,

2 Ei Milch und

2 Ei Vanillepuddingpulver verrühren, dazugeben, kurz aufkochen. Rest des Puddingpulvers mit

1 Becher Saure Sahne,

1 Ei und

2 Ei Zucker verquirlen.

Nach der Gehzeit das Pflaumenmus auf den Teig streichen, den Sahneguss darüber, alles mit dem Teigschaber etwas vermischen, so dass das Ganze marmoriert.

Backen O/U 180° C (vorgeheizt) Backzeit ca 25 Min.

Pflaumenmuskuchen mit Schmand 4 Ei M

Teig

4 Eier,

250 g Zucker  
1 Tüte Vanille Zucker  
125 ml (1/8 l) Speiseöl  
150 ml Fanta,

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Backpulver

### Belag

1-1 ½ Gl Pflaumenmus

½ L Schlagsahne

3 Tüte Sahnesteif

3 Tüte Vanille Zucker

600 g Schmand

### Für den Teig

Eier, Zucker und Vanille Zucker auf höchster Stufe gut 1 Min. schaumig schlagen. Öl und Orangenbrause oder Fanta unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und Portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Backrahmen auf Blech 30x40 cm stellen, Teig auf das Blech streichen. Backen Ober-/Unterhitze 180(vorgeheizt)

**Backzeit etwa 25 Min.**

Erkalten lassen. Für den Belag Pflaumenmus auf dem Kuchen verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen. Schmand verrühren und die Sahne unterheben. Masse auf dem Pflaumenmus verstreichen. Schmant-Sahne-Masse mit einer Gabel verzieren, mit Zimt-Zucker-Gemisch bestreuen.

### Prasselkuchen

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

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

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



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

### Schokoblechkuchen mit Zimt M

1 Tasse (ca.200ml) Zucker  
2 Tasse Mehl  
1 El. Natron (Speisesoda)  
1/2 Pkg. gemahlene Zimt (ca.12g)

trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen

### 1 1/2 Tassen Milch

3 El. Zwetschkenmarmelade/Pflaumenmus/Powidl

mit dem Schneebesen unter die trockenen Zutaten rühren, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.

Den heißen Kuchen mit 3-5 El. (oder mehr) Zwetschkenmarmelade bestreichen und mit dunkler Schokoglasur überziehen. Etwas kaltstellen.

Der Kuchen ist so was von schnell gemacht, dass ich ihn gestern um 23.00 Uhr noch schnell in den Ofen geschoben habe. Ich kann nur sagen ich finde ihn toll.

**Tipp:** Der Boden ist je nach Backblech eher dünn. Ich werde beim nächsten

Mal die doppelte Menge nehmen, da ich gerne viel Teig esse. Das könnt ihr dann ja machen wie ihr wollt!

Würde mich freuen, wenn euch der Kuchen schmeckt (und meine Kollegin auch)!

Liebe Grüße :-), Cookmouse

### Streuselkuchen mit Pflaumen M

Diabetikerrezept

Zutaten Für den Teig:

150 g Quark (20 % Fett i.Tr.)  
4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl

6 Ei Milch

2 Ei Honig

300 g Vollkornmehl

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

### Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen

125 g gemahlene Haselnüsse

3 Ei Honig

1 TI Zimt

125 g kalte Butter

### Zubereitung

Für den Teig:

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

### Für den Belag:

Die Pflaumen halbieren und entsteinen.

**Den Backofen auf 200 C vorheizen.** Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und die Pflaumen schuppenartig auf den Teig legen.

Die Nüsse, den Honig, den Zimt und die kalte Butter gründlich miteinander verkneten und über den Pflaumen verteilen. Den Kuchen für etwa dreißig Minuten backen.

### Diabetikerhinweis:

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

Dieses Rezept ist berechnet für etwa 20 Stück.

Die Zubereitungszeit beträgt etwa 1 Stunde + 1 Stunde Kühlzeit.

Zuckerkuchen 3 Ei M

(Blechkuchen)

~sanfteloewin (31.12.02 - 15:51)~

Für den Teig:

250 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

1 Becher Süße Sahne (Schlagsahne)

1 Becher Saure Sahne

1 Pck. Backpulver

Alles mischen, den Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Bei 175 Grad 15-20 Minuten backen.

Für den Belag:

125 g zerlassene Butter

300 g Zucker

3 EI Dosenmilch (Kondensmilch)

200 g gehackte Mandeln

Alles verrühren, den fertigen Boden querdurch mit einer Gabel einstechen und den Belag darüber streichen und etwas einziehen lassen.

Zwetschgenkuchen mit Marzipanstreusel 4 Ei

Für 12 Stück 1 Stück = 5,5 Points

Für den Teig:

150 g Halbfettmargarine

120 g Zucker

Zitronenschale

4 Eier

360 g Mehl

1 EI Backpulver

4 EI Mineralwasser

Für den Belag

800 g Zwetschgen

90 g Marzipan

120 g Margarine, Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier einzeln zugeben und verrühren. 280 g Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unterziehen. Mineralwasser unterrühren und Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen.

Zwetschgen entkernen, halbieren und auf dem Teig verteilen. Marzipan, restliches Mehl und restliche Margarine in eine Schüssel geben, zu Streuseln verkneten, über die Zwetschgen streuen und Kuchen

im Backofen auf 180° C ca. 35 Minuten backen.

### Zwetschen Nusskuchen 4 Ei M

2 kg Zwetschen,  
150 g Walnusskerne,  
150 g Haselnusskerne,  
200 g Butter,  
225 g Zucker,  
1 Prise Salz,  
1 Vanille Zucker,

4 Eier,

125 g Schmand,  
375 g Mehl,  
1 Backpulver

Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen. Je 75 g Walnuss- und Haselnüsse fein mahlen. Fett, 150 g Zucker, Salz und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren. Schmand zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter die Fett-Ei-Masse rühren. Gemahlene Nüsse unter den Teig heben. Teig auf die gefettete Fettpfanne des Backofens geben, glattstreichen, mit Zwetschen belegen und

im vorgeheizten Ofen bei 175 ° ca. 40 Min. backen.

Restliche Nüsse hacken. Restlichen Zucker in einer Pfanne karamellisieren, mit 125 ml Wasser unter ständigem Rühren ablöschen und 4 Min. köcheln. Nüsse zufügen, weitere 2-3 Min. köcheln lassen. Karamellierte Nüsse auf dem fertigen Kuchen verteilen. Evtl. mit Sahnetupfen und Krokant verzieren

### Zwetschgen Kuchen 3 Ei M

Für 12 Stücke  
1200 g Zwetschgen  
50 g Mandelblättchen  
Fett für die Form

#### Teig

100 g Marzipanrohmasse  
80 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine

1 Prise Salz  
2 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

3 Eier

200 g Mehl  
2 TL Backpulver

4 EL saure Sahne

### Mandelmasse

60 g Butter oder Margarine  
60 g Zucker  
2 EL Honig  
1 Msp. Zimt  
150 g ungeschälte, in Scheiben geschnittene oder gehobelte Mandeln  
3 TL Mehl

### Außerdem

1/2 l Schlagsahne  
etwas Zucker  
evtl. 3 EL Slibowitz

Die Zwetschgen waschen, trocken reiben und entsteinen. Die Mandelblättchen ohne Fett in einer Pfanne unter Wenden goldbraun rösten, etwas abkühlen lassen. Boden und Rand einer Springform (28 cm) ausfetten. Die gerösteten Mandelblättchen mit den Händen zerbröseln und die Form damit ausstreuen.

Für den Teig Marzipanrohmasse und Zucker in einer Rührschüssel verkneten. Butter oder Margarine, Salz und Zitronenschale dazugeben. Mit den Quirlen des Handrührers alles zu einer schaumigen Masse verrühren. Die Eier nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und nach und nach unter die Eiermasse rühren. Zum Schluss die saure Sahne unterrühren.

Den Teig in die Springform füllen und die Oberfläche glattstreichen. Die Zwetschgen dachziegelartig dicht an dicht darauf legen.

Für die Mandelmasse Butter oder Margarine, Zucker, Honig und Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Die Mandeln mit dem Mehl unter die Honigmasse rühren und noch einmal kurz aufkochen lassen. Die heiße Mandelmasse sofort auf den Zwetschgen verteilen.

Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Einschubleiste von unten backen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Mit einem scharfen Messer den Kuchen ringsherum vom Ring lösen, dann erst den Ring öffnen. Den Kuchen auf eine Kuchenplatte setzen und mit

Schlagsahne servieren, die leicht gesüßt und evtl. mit Slibowitz gewürzt ist.

Backzeit 40-45 min

Elektroherd 200 °

Gasherd Stufe 3

Umluft 175 °

Zwetschgendatschi mit Quark Öl Teig 1 Ei M

150 g Quark,

6 EI Öl,

1 Ei,

4 EI Milch,

80 Zucker,

1 Prise Salz,

1 TI Vanillezucker,

300 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

20 g Butter, zerlassen,

Fett für das Blech,

1 kg Zwetschgen,

30 g Butter, zerlassen, leicht gebräunt,

Zucker zum Bestreuen Aus Quark, Öl, Ei, Milch, Zucker, Salz, Vanillezucker, Mehl Backpulver wird ein schöner, glatter Teig gerührt. Teig ausrollen auf einem gefetteten Blech und gut mit Butter bestreichen. Entkernte Zwetschgen dicht auflegen,

bei 200° C etwa 30 Min. backen.

Gleich nach dem Backen mit zerlassener, leicht angebräunter Butter beträufeln und mit Zucker bestreuen

Zwetschgenkuchen M

(Quark-Öl-Teig)

150 g Quark, ausgepresst

6 EI Milch

6 EI Öl

75 g Zucker  
1 pk Vanillezucker  
Salz  
300 g Mehl  
1 pk Backpulver  
1 1/2 kg Zwetschgen

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanillezucker und Salz verrühren. Gut die Hälfte des mit Backpulver gemischten und gesiebten Mehls löffelweise dazugeben. Die Reste des Mehls darunter kneten.

Den Teig auf einem gefetteten Blech ausrollen.

Die gewaschenen, entkernten, eingeschnittenen Zwetschgen auf den Teig legen.

Backzeit ca. 30-35 min bei 200°C

Mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Zwetschgenkuchen mit Zimtstreusel 2 Eigelb M

Für 28 Stücke

### Teig

500 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)  
80 g Zucker

200 ml lauwarme Milch

150 g Butterschmalz  
2 TI dünn abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

2 Eigelb

1 Prise Salz

### Streusel

300 g Mehl  
150 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
3 TI Zimt  
1 Tüte Vanille Zucker

### Belag

2 kg Zwetschgen

### Außerdem

Mehl zum Bearbeiten des Teiges  
Fett für das Blech

Das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüberstreuen, die Milch darübergießen und die Hefe darin auflösen. Restlichen Zucker, weiches Butter-schmalz in Flöckchen, Zitronenschale, Eigelb und Salz auf dem Mehlsrand verteilen. Von der Mitte aus alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat, etwa 30-40 min. In der Zwischenzeit für die Streusel Mehl, Zucker, Butter oder Margarine in Flöckchen, Zimt und Vanille Zucker in eine Schüssel geben und mit den Händen zu groben Streuseln kneten.

Die Zwetschgen waschen und trockenreiben. Mit einem kleinen, scharfen Messer einen Längsschnitt von oben nach unten ziehen. Die Zwetschgen auseinander klappen, den Stein entfernen, die Frucht halbieren. Den Teig noch einmal gut durchkneten, dann auf der bemehlten Arbeitsfläche auf die Größe der Saftpfanne ausrollen. Den Teig in die gefettete Saftpfanne legen, die Ränder etwas hochdrücken. Die Zwetschgen dachziegelartig dicht an dicht auf den Teig legen und die Streusel darauf verteilen. Auf der 2. Einschubleiste von unten

[im vorgeheizten Backofen backen.](#)

Sollten die Streusel noch nicht braun sein, das Blech auf die oberste Einschubleiste schieben und die Streusel [noch 5 min nachbräunen.](#)

[Backzeit 35-40 min](#)

Elektroherd 200 °

Gasherd Stufe 3

Umluft 175 °

### Pikant

[Bunte Kartoffel Gemüse Pizza](#) 4 Ei M

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

1 kg Kartoffeln

[120 g saure Sahne](#)



2 Ei Mehl

#### 4 Eier

1 Ei Schnittlauchringe  
1 Ei gehackte Petersilie  
Salz, Pfeffer  
Thymian  
Oregano

#### Für den Belag:

4 Ei Tomatenmark  
4 Ei Senf (mittelscharf)  
200 g Champignons  
je 1 rote und grüne Paprikaschote  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
100 g Mais (Konserve)

#### 160 g geriebener Käse

40 g schwarze Oliven, entkernt

Kartoffeln reiben und mit 90 g saure Sahne, Mehl, eiern, Schnittlauch und Petersilie verrühren. Kartoffelmasse mit Salz, Pfeffer, Thymian und Oregano würzen. Backblech mit Backfolie auslegen, Masse darauf verteilen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) [ca. 20 Minuten vorbacken](#).

Tomatenmark, Senf und restliche saure Sahne verrühren, mit Thymian und Oregano würzen und auf den Pizzaboden streichen. Paprikaschoten in Streifen, Champignons in Scheiben und Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden.

Paprikastreifen, Champignonscheiben, Frühlingszwiebelringe, Mais und Oliven auf dem Pizzaboden verteilen. Mit Käse bestreuen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 180 Grad (Gas Stufe 2, Umluft 160 Grad) [ca. 20 weitere Minuten backen](#).

#### Champignon Lauch Kuchen M

Für 12 Stück 1 Stück = 3,5 Points

#### Für den Mürbeteig:

280 g Mehl  
Salz  
140 g Halbfettmargarine

#### Für den Belag:

3 Stangen Lauch  
500 g Champignons  
100 g Mais (Konserve)

### 3 Ei Schmand

Pfeffer  
Paprikapulver

### 160 g geriebener Käse

1 Ei gehacktes Basilikum

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, 1 Prise Salz und 3 El Wasser dazugeben. Alles zu einem Mürbeteig verkneten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Lauch in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden und mit Mais mischen. Gemüse mit Schmand vermengen, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen, auf den Teig geben und im

Backofen auf 200° C ) ca. 20 Minuten vorbacken.

Champignon Lauch Kuchen mit geriebenem Käse bestreuen und

nochmals bei 200° C ca. 20 Minuten backen.

Champignon Lauch Kuchen mit Basilikum bestreuen, in Stücke schneiden und servieren.

### Chinesischer Gemüse Kuchen 4 Ei

Für 12 Stück 1 Stück = 2,5 Points

Für den Hefeteig:

280 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

Salz, Pfeffer

5 TL Sesamöl (oder Pflanzenöl)

### Für den Belag:

300 g Bambussprossen

20 g Shitakepilze, getrocknet

3 rote Paprikaschoten

1 Zucchini

150 g Sojasprossen

100 g Mais (Konserve)

### 4 Eier

2 El helle Sojasauce

2 TL gehackter Koriander

4 TL Sesam

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 El lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 150 ml Wasser, 1 Prise und Sesamöl zugeben, das zu einem glatten Teig verarbeiten und nochmals ca. 30 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben. Shitakepilze einweichen und in Stücke schneiden. Bambussprossen in Stücke, Paprikaschoten in Streifen und Zucchini in Würfel schneiden. Gemüse mit Sojasprossen und Mais mischen und auf dem Teig verteilen. Eier, Sojasauce, Koriander, Salz und Pfeffer verrühren und gleichmäßig über das Gemüse geben. Gemüsekuchen mit Sesam bestreuen und im [Backofen auf 180° C ca. 20 Minuten backen.](#)

### Gemüse Eierkuchen 9 Ei M

Für 12 Stück 1 Stück = 2 Points

1 kg Karotten  
800 g Champignons  
5 Stangen Lauch  
Salz, Pfeffer  
2 TL Pflanzenmargarine

9 Eier

250 ml Milch

2 El Schmand

4 TL französische Kräuter (TK)

Karotten und Champignons in Scheiben und Lauch in Ringe schneiden. Karotten in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Tiefes Backblech mit Margarine einfetten und Gemüse schuppenförmig einschichten. Eier mit Milch, Schmand und Kräutern verquirlen, salzen, pfeffern und über das Gemüse gießen. Blech im Ofen schieben und im Backofen auf 200° C ca. 20 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmecken vorzüglich Ofenkartoffeln und Baguettebrot.

### Geriebener Teig Käsewähe 4 Ei M

300 g Mehl,  
150 g kalte Butter,  
3 bis 4 El kaltes Wasser,  
1 Prise Salz

Mehl in eine Schüssel sieben, kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 min kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.

30 g Mehl,

500 ml Milch,

Muskatnuss

150 g ger Käse,

4 Eier,

Salz,

Kümmel,

200 ml Sauerrahm

Mehl und Milch in einem Topf geben und unter Rühren aufkochen. Die übrigen Zutaten darunter mischen und auf den vorbereiteten Teigboden geben.

In dem auf 180° C vorgeheizten Backofen ca. 30 Min backen.

Griebenbloomz M

Aus

250 g Mehl,

10 g Hefe,

125 ml Milch,

1 TI Salz,

40-50 g Fett nach Geschmack

etwas Kümmel, bereitet man einen Hefeteig. Der dünn ausgewellte salzige Hefeteig wird mit einer Mischung aus

2 Tas. saurer Sahne,

1 Ei Mehl und

2 Eiern bestrichen. Dann werden etwas feingeschnittenen Zwiebeln, Kümmel und eine Tasse Grieben darüber gestreut. Das Ganze bäckt man bei 180-200°C, 25-30 min.

## Kartoffel Pizza Asgabad 6 Ei M

1 Backblech a 44 cm

### Teig

600 -1000 g Pellkartoffeln mit

0,5 TI Kümmelsamen

2 El getrockneten Oregano / wilder Majoran

Salz

1 TI Gewürzsalz

6 + Pfefferkörner gemörsert

2 oder 3 Eigelb

60 - 100 g Kartoffelmehl

Backpapier

### Belag

Tomatenmark

1 kg Tomaten

1 Glas (140 g ) grüne Oliven mit Paprika gefüllt, klein gewiegt

1 Ziegenfeta ca 150 g

3 Ei

2 oder 3 Eiweiß

ca 200 - 250 g Ziegenkäse ( Rolle )

### Milch

1 TI Gewürzsalz ( Brecht )

1 gehäuften El Kartoffelmehl

Mittelalten Gauda, reichlich, ca 300 g + oder mehr

Paprikagranulat

### Teig Zubereitung

Die mit Kümmelsamen gekochten Pellkartoffeln mit kalt Wasser abschrecken, pellen, + gleich durch die Presse drücken.

**Backofen auf 200°C vorheizen**, ( bevor Mann / Frau die Kartoffeln abschreckt)

Mit Gewürze, Eigelb + Kartoffelmehl vermischen , sollte ein geschmeidiger Teig werden , die Menge des Kartoffelmehls richtet sich nach der Kartoffelart, ich komme meist mit ca 70 g hin , bei vorwiegend festkochend.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen, nehme meist die nassen Hände, zum Schluss dann einen Teigschauber.

Backblech in den auf

200°C vorgeheizten Backofen auf die mittlere Schiene ca 20-25 min backen.

( abwaschen , aufräumen.)

### Belag Zubereitung

Auf den vorgebackenen Kartoffelteig mit einem Teigschaber ca 0,25 Tube Tomatenmark streichen.

Mit den in Scheiben geschnittenen Tomaten belegen.

Die kleingewiegten Oliven drauf verteilen.

Mit reichlich grobgeraspelten Gauda bedecken.

Eier + Eiweiß in ein Liter Maß geben, grob zerkleinerten Feta + Ziegenkäse sowie Gewürzsalz mit einem elektrischen Pürierstab + auffüllen mit Milch auf ca 1 l , sowie noch 1 guten El Kartoffelmehl einrühren, + drüber gießen., + mit Paprikagranulat bestreuen

In den noch heißen Backofen geben

Bei 160°C Umluft ca 40- 50 min backen.

Bei Ober - + Unterhitze auf ca 190 -200°C vorheizen, + ca 30- 35 min backen.

Es schmeckt warm/heiß ebenso aber auch kalt.

Eigenes Rezept Samstag, 15. Oktober 2005,

### Kartoffelblutz 2 Ei M

Aus

250 g Mehl,

10 g Hefe,

125 ml Milch,

1 TL Salz,

40-50 g Fett nach Geschmack

etwas Kümmel, bereitet man einen Hefeteig. Es werden

750 g gekochte, geriebene Kartoffeln mit

2 El Mehl,

2 El zerlassener Butter,

1 Tasse saure Sahne,

2 Eier und

etwas Salz und Pfeffer verrührt

und auf den dünn ausgewellten salzigen Hefeteig verteilt. Mit Butterflöckchen bestreut und bei

200-220°C, 20-25 Min. gebacken.

### Knuspriger Gemüse Tofu Kuchen 1 Ei V

Für 12 Stück 1 Stück = 2,5 Points

#### Für den Mürbeteig:

240 g Vollkornmehl  
120 g Halbfettmargarine

1 Ei

Salz

#### Für den Belag:

400 Zwiebeln  
400 Champignons  
Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
400 Strauchtomaten  
100 g Tofu  
1/8 l Gemüsebrühe (1 TL Instant)  
2 TL Olivenöl  
1 TL Senf mittelscharf

Vollkornmehl in eine Schüssel geben, Margarine, Ei, 1 Prise Salz und 3 Esslöffel Wasser zugeben, alles zu einem Mürbeteig verarbeiten, ca. 20 Minuten kühl stellen, ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Zwiebeln in Ringe, Champignons in Scheiben schneiden, beides in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Tomaten vierteln, mit Zwiebelringen und Champignonscheiben mischen und auf dem Teig verteilen.

Tofu mit Gemüsebrühe und Olivenöl pürieren, mit Senf, Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Gemüse-Tofu-Kuchen im Backofen auf

200° C ca. 25 Minuten backen.

### Kräuter Quark Kuchen 6 Ei M

Für 12 Stück 1 Stück = 4,5 Points

Für den Teig:

250 g Mehl  
130 g Halbfettmargarine

1 Ei

Salz

Für die Füllung:

2 Zwiebeln

825 g Magerquark

60 ml fettarme Milch

5 Eier

80 geriebener Käse

2 El gehacktes Basilikum

2 El gehackte Petersilie

2 El Schnittlauchringe

1 El gehackter Oregano

Pfeffer

geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Ei, 1 Prise Salz und ca. 2 El Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten, zu einer Kugel formen und ca. 30 Minuten an einem warmen Ort zugedeckt gehen lassen. Zwiebeln fein hacken und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten. Quark, Milch, Eier, Zwiebeln, Käse und Kräuter verrühren und mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Ein Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig ausrollen, darauf legen und einen Rand hochziehen. Quark-Masse darauf geben und im Backofen auf der mittleren Schiene

bei 200° C ca. 35 Minuten backen.

Tipp: Dazu schmeckt sehr gut ein Rote Bete Salat.

Mallorquinischer Kuchen

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

Für den Teig:

400 g Mehl

1 Würfel Hefe

Salz

80 ml Olivenöl

Für den Belag:

4 gelbe Paprikaschoten

2 grüne Peperoni

600 g Tomaten

400 g Mangold (oder 300 g Blattspinat TK)



6 Knoblauchzehen  
Pfeffer  
1 El gehackte Oregano  
Saft von 1 Limette (oder Zitrone)  
6 El Tomatenmark  
1 El Kräuter der Provence (TK)

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

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

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

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

### Mäusekuchen M

500 g Mehl,  
50 g Zucker,  
80 g Schweineschmalz,

¼ Ltr. Milch,  
1 Würfel Hefe,  
1 Stracke Rote (ohne Schale), ?????

aus Mehl, Zucker, Fett, Hefe und Milch einen Hefeteig kneten, gehen lassen ca. ½ cm dick ausrollen, die Stracke einrollen, auf ein gefettetes Backblech legen, einstechen, nochmals gehen lassen,

bei 180° C 45 min backen.

### Quarkölteig für Pizza 1 Ei M

200 g Quark,  
4 El Milch,

1 Ei,  
8 Ei Öl,  
1Prs. Salz,  
400 g Mehl,  
1 Tüte. Backpulver,

Alle Zutaten zu einem Teig kneten, und auf ein Blech ausrollen, oder zu runden Böden formen.

Bei 175-200° C etwa 25- 30 min backen.

Je nach Belag.

### Schichtgemüse M

á la Greek  
Für 4 Portionen 1 Portion = 4,5 Points  
2 Squash (Mini Kürbis)  
2 Salatgurken  
1 kleine Aubergine  
6 Fleischtomaten  
2 Zwiebeln  
2 TL Olivenöl  
3 Knoblauchzehen

90 g Manouri (oder Feta)  
1/8 L Gemüsebrühe (1 TL Instant)

### 300 g Saure Sahne

Kräutersalz  
Pfeffer  
1 TL Thymian  
1 TL Basilikum

Squash, Gurken, Aubergine, Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden. Ein tiefes Backblech mit Öl einpinseln und Gemüsescheiben schuppenförmig überlappend darauf schichten.

Knoblauch zerdrücken. Käse mit Gemüsebrühe pürieren und mit Saurer Sahne verquirlen. Knoblauch zugeben und mit Kräutersalz, Pfeffer, Thymian und Basilikum abschmecken. Schichtgemüse im

Backofen auf 220°C ca. 25 Minuten backen.

### Spinat Karotten Kuchen 4 Ei + 3 Eigelb M

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

### Für den Teig:

200 g Mehl  
90 g Halbfettmargarine

3 Eigelb

### Für die Füllung:

1 Zwiebel  
400 g Karotten  
400 g Spinat (TK)  
1/4 l Gemüsebrühe (2 TL Instant)  
Salz, Pfeffer  
geriebene Muskatnuss

250 ml Milch

4 Eier

4 Ei Schmand

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, Eigelb und 4 Ei Wasser zu einem festen Teig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen. Zwiebel und Karotten in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne fettfrei andünsten. Gemüsebrühe zugeben, Spinatblätter zugeben, einige Minuten leicht köcheln lassen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken, gut abtropfen lassen und zur Seite steilen.

Mürbeteig dünn ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben und Gemüsemasse darauf verteilen. Milch, Eier, Schmand, Salz, Pfeffer und Muskat verquirlen und gleichmäßig über den Spinat-Karotten-Kuchen gießen.

Blech auf 180° C ca. 30 Minuten backen.

### Zucchini Tomaten Kuchen 1 Eigelb M

Für 12 Stück 1 Stück = 4 Points

260 g Mehl  
130 g Halbfettmargarine

1 Eigelb

Salz

### Für den Belag:

1 kg Zucchini  
800 g Fleischtomaten

250 g Mozzarella

125 ml fettarme Milch

60 ml Sahne (30% Fett)

Pfeffer

Chilipulver

geriebene Muskatnuss

Mehl in eine Schüssel geben, Margarine, Eigelb und 1 Prise Salz und 3 Ei Wasser zugeben, alles zu einem festen Teig verkneten und ca. 20 Minuten kühl stellen. Zucchini und Tomaten in dünne Scheiben schneiden.

Mürbteig dünn ausrollen (wird wirklich hauchdünn) und auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech geben. Zucchini- und Tomatenscheiben auf den Teig schichten. Mozzarella mit Milch und Sahne pürieren. Mit Salz, Pfeffer, Chilipulver und Muskat würzen und über das Gemüse gießen und im Backofen auf der mittleren Schiene bei 200 Grad (Gas Stufe 3, Umluft 180 Grad) **ca. 30 Minuten backen**.

## Rhabarber

Fruchtiger Rahmkuchen 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke

500 g Mehl

1/2 Würfel Hefe

50 g Zucker

50 g Butter

4 Eier

1/4 l warme Milch

500 g Äpfel

500 g Aprikosen

500 g Rhabarber

1 Dose gesüßte Kondensmilch (z.B. Nestle Milchmädchen)

1 gehäufter Ei Vanillepuddingpulver

1 Ei Zitronensaft

## Zubereitung

1. Mehl in eine Schüssel sieben Mulde eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit etwas Zucker bestreuen. Restlichen Zucker, Butter in Flöckchen, 1 Ei auf den Mehlerand geben. Alles von außen nach innen gründlich verkneten. Dabei langsam die Milch dazu gießen. Teig zugedeckt zu doppeltem Volumen aufgehen lassen.

2. Früchte abbrausen. Äpfel entkernen und in Spalten schneiden. Aprikosen halbieren und entsteinen. Rhabarber in Stücke teilen, mit ca. 50 ml Wasser kurz aufkochen und abtropfen lassen.
3. Hefeteig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Ein mit Backpapier belegtes Blech damit auslegen. Früchte darauf geben.
4. Ofen auf 200 °C vorheizen. Kondensmilch mit 3 Eiern, Puddingpulver und Zitronensaft verquirlen. Über die Früchte gießen. Kuchen

ca. 30 min backen.

Zubereitung ca. 40 min

Backzeit ca. 30 min

## Gedeckter Rhabarber Butterkuchen 1 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke

Rhabarber-Kompott

1 kg Rhabarber

200 ml Kirschsafft

125 g Zucker

1 Stückchen Zimtstange

1 Tüte Puddingpulver "Vanille" (für 1/2 l zum Kochen)

## Hefeteig

50-60 g Hefe

1 Ei (10 g) + 60 g Zucker

625 g Mehl (Type 405 oder 550)

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

1 Ei (Gr. M oder L)

75 g Butter

## gut 300 ml Milch

Mehl zum Ausrollen

Fett für die Fettpfanne

## Belag

ca. 75 g Butter

100 g Mandelblättchen

50 g Zucker

1 Tüte Vanille Zucker

## Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in Scheiben schneiden. Rhabarber, 150 ml Kirschsafft, Zucker und Zimtstange aufkochen.

Puddingpulver und Rest Saft verrühren. In die kochende Flüssigkeit rühren. Nochmals aufkochen, Zimt entfernen und Kompott abkühlen lassen.

2. Hefe und 1 Ei Zucker verrühren. Mehl, 60 g Zucker, Zitronenschale und Ei in eine Schüssel geben. Butter schmelzen und kalte Milch zugießen. Die lauwarme Mischung zum Mehl gießen. Hefe zufügen und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30-40 min gehen lassen.

3. Eine Fettpfanne (ca.35 x 38 cm) fetten und leicht mit Mehl bestäuben. Teig nochmals kurz durchkneten. Gut die Hälfte des Teiges auf der Fettpfanne ausrollen. Kompott darauf verstreichen. Rest Teig auf wenig Mehl in Blechgröße ausrollen. Auf die Rhabarberschicht legen.

4. Dellen in die Teigdecke drücken und Butter in Flöckchen hineingeben. Mit Mandelblättchen, Zucker und Vanille Zucker bestreuen. Kuchen nochmals ca. 15 min gehen lassen.

5. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °C / Umluft 150° C / Gas Stufe 2) 30-40 min goldbraun backen. Kuchen heraus nehmen und auskühlen lassen. Nach Belieben geschlagene Sahne servieren. Zubereitungszeit ca. 2 Stunden.

## Rhabarber Apfel Kuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Backblech

Für den Teig  
400 g Mehl  
1 Tl. Backpulver

1 Ei  
125 g Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Butter

### Zum Belegen

1 El. Semmelbrösel  
2 kg Rhabarber  
1 kg Äpfel  
250 g Zucker  
je 1/2 Tl. Zimtpulver, ungemahlener Koriander  
1/8 l Wasser

### Für den Guss

2 Tüte roter Tortenguss  
4 gestrichene El. Zucker

### Für die Vanillecreme

4 Blätter Gelatine

1/2 l Milch

1 1/2 Tüte Vanille-Puddingpulver

3 El. Zucker

1/4 l Sahne

Braucht etwas Zeit

Vorbereitungszeit 1 1/2 Stunden

Backzeit 35 min

Zeit zum Fertigstellen 1 Stunde

Das Mehl mit dem Backpulver, dem Ei, dem Zucker, dem Salz und der Butter in Flöckchen mit den Knethaken des Handrührgeräts vermengen, dann mit den Händen rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Folie wickeln und 1 Stunde kühl stellen.

Die Rhabarberstangen von den Enden befreien, die Fäden abziehen, die Stangen waschen und in 2 cm lange Stücke schneiden. Die Äpfel vierteln, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in Scheibchen schneiden.

Das vorbereitete Obst in einem Topf mit dem Zucker, dem Zimt und dem Koriander mischen. Das Wasser hinzufügen und das Obst im geschlossenen Topf etwa 5 min dünsten.

Das Kompott in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen.

Ein Blech mit Butter einfetten.

### Den Backofen auf 225 vorheizen.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche in Backblechgröße ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, zusammenrollen und auf das Backblech legen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die offene Seite des Backblechs mit einem doppelt gefalteten Streifen Alufolie abschließen. Den Teig 5 min auf der mittleren Schiene vorbacken, danach mit den Semmelbröseln bestreuen. Das Kompott auf den Mürbeteig verteilen.

### Den Kuchen auf der mittleren Schiene etwa 30 min backen

und abkühlen lassen. Den aufgefangenen Obstsaft mit Wasser auf 1/2 l Flüssigkeit auffüllen und den Tortenguss nach Anweisung auf der Packung mit dem Zucker und dem Saft zubereiten.

Den Guss gleichmäßig über das Kompott verteilen und erstarren lassen.

Für die Vanillecreme die Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen. 6 El Milch mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver untermischen,

den Pudding nochmals aufwallen und unter Rühren abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und in einem Töpfchen bei sehr schwacher Hitze unter Rühren auflösen, 2 Ei Schlagsahne untermengen und diese Mischung unter die übrige Schlagsahne ziehen. Die Schlagsahne mit dem Schneebesen unter den Vanillepudding heben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, diagonal ein Gitter auf den Kuchen spritzen und diesen in 24 Stücke schneiden.

## Rhabarber Krokant Kuchen 4 Ei M

Für etwa 20 Stücke

### Für den Teig

400 g Mehl  
1 Tüte Trockenhefe  
80 g Zucker  
1 Tüte Vanillezucker

150 ml lauwarme Milch

150 g Butter

2 Eier

### Außerdem

Butter für das Blech

### Für den Belag

1,25 kg Rhabarber

2 Eier

350 g Magerquark

100 g Zucker

1 Tüte Vanillepuddingpulver

abgeriebene Schale 1 unbehandelten Zitrone

125 g Schlagsahne

### Zum Bestreichen

3 Ei Johannisbeergelee

### Zum Bestreuen



25 g Krokant

1. Das Mehl mit der Hefe, dem Zucker und dem Vanille Zucker mischen.
2. Die Milch, die Butter und die Eier dazugeben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt so lange gehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.
3. Anschließend auf einem Backblech ausrollen.
4. Für den Belag den Rhabarber waschen, putzen, trockentupfen und in etwa 5 cm lange Stücke schneiden.
5. Die Eier trennen. Den Quark mit dem Zucker, dem Vanillepuddingpulver, der Zitronenschale und den Eigelben verrühren.
6. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Die Sahne ebenfalls steif schlagen. Beides vorsichtig unter die Quarkmasse heben und diese anschließend auf den Hefeteig streichen.
7. Die Rhabarberstücke auf dem Kuchen verteilen. Im vorgeheizten Backofen auf der 2. Schiene von unten backen.
8. Herausnehmen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
9. Das Gelee glattrühren und den Kuchen damit bestreichen. Mit dem Krokant bestreuen.

Backzeit etwa 40 min

Elektroherd 180-200 °C

Gasherd Stufe 2-3

Umluft 160-180 °C

Rhabarberblutz 1 Ei M

Man rührt mit 125 ml Milch

10 g Hefe glatt und macht in die Mitte von 250 g Mehl einen weichen, glatten Vorteig. Mit einem Tuch bedeckt in der Wärme gehen lassen. Dann gibt man 40-50 g Fett und 30-40 g Zucker,

1 Ei,

etwas Salz und nach Belieben

etwas Zitronenschale oder Anis hinzu und schafft den Teig mit der Hand solange, bis der glatt ist, Blasen wirft und sich von Hand und Schüssel löst. Nun lässt man ihn bedeckt in der Schüssel zu doppelter Größe gehen. Dann wellt man ihn auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines mittelgroßen runden Backbleches aus. Den süßen Hefeteig belegt man ausreichend mit geschältem, in Stücke geschnittenem und eingezuckertem Rhabarber. Vermischt Paniermehl mit Zucker und Zimt, bestreut damit den Blutz und legt Butterstückchen darauf. Das Ganze bäckt man

bei 170-190°C, 35-45 min.

## Rhabarberkuchen 1 Ei M

(Ofenblech)

### Für den Teig

500 g Mehl  
1 P Hefe  
100 g Margarine  
2 Ei Öl

### 250 ml Milch

75 g Zucker  
1 P Vanillezucker

### 1 Ei

1 Pr Salz

Für den Belag

1500 g Rhabarber  
Streusel

Alle Zutaten sollten Zimmertemperatur haben, die Milch lauwarm sein.  
Zwei Drittel des Mehls mit allen Zutaten verrühren  
Diesen Teig mindestens eine halbe Stunde gehen lassen.  
Den Rhabarber schälen und waschen. Nun das restliche Mehl unterkneten  
und den Teig auf dem Blech mit Belag nochmals gehen lassen.

Ca. 40 min. bei Mittelhitze backen.

### Streusel

Für ein Blech

500 g Mehl  
250 g Butter  
100 g Zucker  
1 P Vanillezucker

### Für eine runde Form

170 g Mehl  
85 g Butter  
35 g Zucker  
1/2 P Vanillezucker

Zucker, Vanillezucker und Butter verrühren.

Kurz das Mehl unterkneten bis Streusel entstehen

## Rhabarberkuchen 4 Ei

### Zutaten

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

### 4 Eier,

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

### Zubereitung

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

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

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

## Rhabarberkuchen 5 Ei M

### vom Blech

Für 25 Stücke

### Teig

375 g Mehl  
1 Würfel Hefe (42 g)  
50 g Zucker

150 ml lauwarme Milch

1 Prise Salz  
100 g Butter oder Margarine

### Belag

2 kg Rhabarber  
100 g Zwieback  
75 g Butter oder Margarine  
3 Tüte Vanille Zucker  
100 g Mandelblättchen

### Außerdem

etwas Mehl zum Ausrollen  
Fett für das Blech

### Eierguss

#### 5 Eier

200 g Creme fraiche  
200 ml Schlagsahne  
200 g Zucker

### Zum Bestreuen

75 g Zucker

Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker darüberstreuen, die Milch darübergießen und die Hefe darin auflösen. Restlichen Zucker, Salz und das Fett in Flöckchen auf dem Mehlsrand verteilen und alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Platz gehen lassen, bis er sein Volumen verdoppelt hat, etwa 30-40 min.

Rhabarber waschen, putzen, die äußere Haut von oben nach unten abziehen und in 1 cm lange Stücke schneiden. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle zerdrücken. Zwiebackbrösel in Butter oder Margarine so lange rösten, bis es duftet. Aus der Pfanne nehmen und Vanille Zucker und Mandelblättchen untermischen.

Den Teig noch einmal kräftig durchkneten. Auf der bemehlten Arbeitsfläche auf Saftpannengröße ausrollen. Den Teig in die gefettete Saftpfanne legen und am Rand hochziehen. Die Zwiebackmasse darauf verteilen. Noch einmal 15 min gehen lassen. Den Rhabarber gleichmäßig darauf verteilen.

Für den Guss Eier, Creme fraiche, Schlagsahne und den Zucker gut verrühren und über den Kuchen gießen. 75 g Zucker darüberstreuen. Den Kuchen auf der mittleren Einschubleiste

im vorgeheizten Backofen backen.

Danach kann der Kuchen evtl. noch einmal mit etwas Zucker bestreut werden.

Backzeit etwa 40 min

Elektroherd 200 °

Gasherd Stufe 3

Umluft 175 °

Rhabarberschnitten mit 4 Ei M

Vanille Schmand Guss

Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Eier

1 Vanille Zucker

2 Tl. Backpulver

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

600 g Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.

(Im Rezept steht 600 g. Ich mache es immer nach Augenmaß, so das es für ein Blech reicht. Sieht es zuwenig aus, hole ich noch eine Stange aus dem Garten)

Die rohen Rhabarberstücke in den Teig drücken.

30 Min bei 175° backen

In der Zwischenzeit aus

700 ml Milch,

80 g Zucker und

2 Päckchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Unter den warmen Pudding

2 Becher Schmand rühren.

Auf dem Boden verteilen und nochmals 15 Min. bei 175° backen.

Schmeckt kalt aus dem Kühlschrank am besten.

Schmand Kuchen

Apfel Schmand Kuchen 4 Ei M

200 g Magerquark,

125 ml Milch,

125 ml Öl,

100 g Zucker,

Mark einer Vanilleschote,

Vanillezucker,

eine Prise Salz,

400 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

Öl zum einfetten.

### Füllung

1 ½ kg säuerliche Äpfel,

4 Eier,

50 g Zucker,

2 Becher Schmand,

100 ml Sahne,

abgeriebene Zitronenschale.

Quark mit Öl, Milch, Zucker und den Gewürzen verrühren. Mehl mit dem Backpulver über die Quarkmasse sieben, erst mit dem Löffel untermischen, dann rasch mit den Händen zu einem geschmeidigen Teig verkneten. 2/3 des Teiges ausrollen und das gefettete Blech damit auskleiden. Äpfel schälen mit einem Ausstecher die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden und auf den Teig verteilen. Für den Guss Eier, Zucker, Schmand, Sahne und Zitronenschale verrühren, auf den Apfelscheiben verteilen. Den restlichen Teig dünn ausrollen und in dünne Streifen schneiden. Zu einem Gitter über die Äpfel legen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30-40 min backen

Becher Kuchen 3 Ei M

### Zutaten

250 g Schmand

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 Tüte Backpulver

3 Eier

dieses zu einem Rührteig verarbeiten und auf einem Backblech gut verstreichen. (Backpapier) 10-15 min auf der 2. Schiene von unten 200-225 goldgelb backen.

### Belag

200 g zerlassene Butter,  
1 Becher Zucker,  
200 g gehobelte Mandeln,  
3 El. Milch vermengen, auf den Kuchen geben und überbacken. (ca. 10 min

### Blechkuchen 8 Ei M

1 kg frische oder 2 Gläser (a 720 ml) Sauerkirschen

### 100 g Zartbitter-Schokolade

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne

500 g weiche Butter/Margarine

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier (Gr. M)

500 g Mehl

2 TL Backpulver

¼ l + ca. 5 EL Eierlikör

### 200 g Schmand oder Creme fraiche

### 400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. frische Kirschen,

gehackte Schokolade und Minze zum Verzieren

Kirschen waschen, trockentupfen, entstielen und entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen). Schokolade grob hacken.

Eine Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten und mit Paniermehl aus streuen. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 1/4 Liter Eierlikör unterrühren. Dann die Schokolade unterrühren. Herd: 175°C/Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) 50-55 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Schmand und Sahne cremig aufschlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln lassen. Schmand-Sahne auf den Kirschkuchen geben und wellenförmig verstreichen. Mit ca. 5 EL Eierlikör und nach Belieben mit frischen Kirschen, gehackter Schokolade und Minze verzieren

## Cefrisch Kuchen mit Schmand 4 Ei M

Für den Biskuitteig

### 4 Eier

2 El heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Tüte. Vanille Zucker  
125 g Mehl  
25 g Speisestärke  
1 Tl Backpulver

### Für den Belag

2 El Wasser  
3 geh. El Orangenmarmelade  
10 Blatt weiße Gelatine

### 600 ml Sahne

### 800 g Schmand

125 g Zucker  
100 g Cefrisch Pulver Orangen-Geschmack  
2 Dosen Cocktailfrüchte (je 400 g)  
6 Blatt weiße Gelatine  
500 ml Fruchtsaft

Aus den genannten Zutaten einen Biskuitteig herstellen. einen Backrahmen auf ein gefettetes, bemehltes Backblech stellen, den Teig auf das Backblech streichen. Ober-/Unterhitze ca. 200° C

### Backzeit etwa 12 Min.

Den Boden erkalten lassen. Für den Belag die Orangenmarmelade nach Belieben durch ein Sieb streichen, mit Wasser aufkochen und auf den vorgebackenen Boden streichen. Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Schmand mit Zucker und Cefrisch verrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen. Erst etwas von der Schmandmasse unter die Gelatine heben, dann alles unter die Schmandmasse heben. Sahne unterheben. Die Masse auf den Boden verteilen und fest werden lassen. Die Cocktailfrüchte auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und 500 ml abmessen. die Früchte auf der festgewordenen Masse verteilen. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Den Saft mit der Gelatine verrühren, etwas stehen lassen. Wenn der Saft anfängt, dicklich zu werden, auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.



## Lebkuchen Schmand Rauten 5 Ei M

### Für den Belag:

2 Dosen Aprikosen (je 480 g Abtropfgewicht)

### Für den Rührteig:

250 g Butter

175 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

### 5 Eier

1 Pck. Feine Orangenfrucht

200 g Mehl

2 TL Backpulver

3 TL Lebkuchengewürz

5 El Aprikosensaft

100 g dunkle Schokolade (70 % Kakao), geschmolzen

### Für den Belag:

2 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

100 g Zucker

200 ml Sahne

500 ml Milch

600 g Schmand

50 g gehackte Pistazien

Für den Belag Aprikosen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Rührteig mit den oben angegebenen Zutaten herstellen. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech stellen, den Teig darauf streichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf den Teig verteilen. Für den Belag Pudding-Pulver mit Zucker und Sahne anrühren. Die Milch zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Pudding-Pulver unter Rühren hinzufügen, gut aufkochen lassen. Unter den noch heißen Pudding den Schmand rühren. Die Masse auf den Aprikosen verteilen.

Ober-/Unterhitze: ca. 180°C

Heißluft: ca. 160°C

Backzeit: etwa 35 Min.

Nach Beendigung der Backzeit den Backofen ausschalten, den Kuchen aber noch 10 Minuten darin stehen lassen.

Den Kuchen abkühlen lassen.

Nach Belieben mit Pistazien bestreuen.

TIPP: Die Schmand Rauten können auch zu einer anderen Jahreszeit ohne Lebkuchengewürz gebacken werden.

## Schmandcreme für Kuchen M

3 Becher Schmand

1 Becher Schlagsahne

1 Tüte Vanillezucker Zucker nach Geschmack

Sahne steif schlagen und mit den anderen Zutaten verrühren. Die Schmandcreme kann mit folgenden Zutaten verfeinert werden Zimt, pürierte Erdbeeren, kleingeschnittenes Obst oder Dosenobst, Marmelade, Gelees, Kakao, usw.

## Schmandkuchen 1 Ei M

65 g Margarine,

65 g Zucker,

1 Ei

150 g Mehl,

1 TL Backpulver

½ Ltr. Milch,

2 Sahnepudding

200 g Zucker,

3 Becher Schmand

3 Dose. Mandarinen,

1 klarer Tortenguss

Milch, Sahnepudding und Zucker kochen und abkühlen lassen.

3 Becher. Schmand darunterrühren fertige Masse auf den Teig geben Mandarinen draufsetzen und

bei 180-200° C 1 Stunde backen

Kuchen abkühlen lassen und klaren Guss darauf verteilen.

## Schmandkuchen 2 Ei M

500 g Mehl

### 250 ml lauwarme Milch

1 Würfel Hefe (2 Tüte. Trockenhefe)

50 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Pr. Salz

### 2 Eier

4 EI Öl

### Belag:

### 500 ml Milch

2 Tüte. Vanillepudding zum kochen

4 EI Zucker

### 500 g Schmand

4 Ds. Mandarinen (175 g je Dose)

50 g Mandelsplitter

1. Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde hineindrücken. Milch zugießen. Die Hefe zerbröckeln und mit 1 TL Zucker und etwas Mehl vom Rand in die Milch rühren. Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen.

2. Restlichen Zucker, Vanillezucker, Salz, Eier und Öl hinzufügen und alles verkneten. Den Teig zugedeckt ca. 30 Min. gehen lassen.

3. 5 EI Milch abnehmen und mit dem Puddingpulver und dem Zucker verrühren.

Die übrige Milch aufkochen lassen. Angerührtes Pulver einrühren und einmal aufkochen lassen. Den Schmand unterziehen. Mandarinen auf ein Sieb geben und abtropfen lassen.

4. Den Teig auf gefettetes Blech ausrollen. Hälfte der Schmandcreme aufstreichen. Mandarinen in Reihen mit etwas Abstand auflegen.

5. **Ofen auf 180 °C vorheizen.** Die restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Zwischenräume spritzen. Mandeln aufstreuen und 25-30 Min. backen.

## Schmandkuchen 3 Ei M

200 g Margarine,  
1 Tüte Vanillezucker,  
200 g Zucker,  
250 g Mehl,

3 Eier,  
½ Tüte Backpulver,

### Belag

1 Tüte Vanillepuddingpulver

500 g Quark,

½ L Milch,

Früchte  
nach Geschmack Zucker,  
2 Tüte. klarer Tortenguss,  
2 Becher Schmand evtl. mehr

Die erstgenannten Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit 10-15 Min. bei 200°C.

Pudding nach Vorschrift zubereiten. Schmand und Quark einrühren und auf den vorgebackenen Teig streichen. Backzeit weitere 20 Min. bei 200°C. Den erkalteten Kuchen mit Früchten belegen. Tortenguss zubereiten und darüber ziehen.

## Schmandkuchen 4 Ei + 2 Eigelb M

Teig  
200 g Margarine  
200 g Zucker  
2 Vanillezucker

4 Eier  
250 g Mehl  
1 Tüte. Backpulver

### Belag

5/8 l Milch (1/2 l + 1/8 l)  
2 Tüte. Vanillepudding kochen

150 g Zucker

2 Eigelb

3 Becher Schmand

1-2 Gl. Sauerkirschen

alles zusammenrühren, in den abgekühlten Pudding geben.  
Den Belag auf den vorgebackenen Teig geben u.

nochmals 15 Min. bei 180° C backen.

2 Tüte. roter Tortenguss auf den abgekühlten Kuchen streichen.

Habe noch etwas bei dem Schmandkuchen vergessen.

Den Rührteig vorbacken, 15-20 Min. bei 175°C

Schneller Blechkuchen mit Schmand 6 Ei M

Rührteig aus

350 g Butter

350 g Zucker

1 P. Vanille-Zucker

6 Eier

350 g Mehl

3 Tl. Backpulver

Rührteig herstellen, Fettpfanne mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen.

Kuchen bei 170-190°C 25-30 min backen.

Guss

Aus 2 Becher Schmand

250 g Puderzucker

Saft von 1/2-1 Zitrone

Schmand, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Wenn der Kuchen gar ist, aus dem Backofen nehmen und den Guss auf den heißen Kuchen verteilen und kaltstellen.

## Schneller Blechkuchen mit Schmand 6 Ei M

Rührteig aus  
350 g Butter  
350 g Zucker  
1 P. Vanille-Zucker

### 6 Eier

350 g Mehl  
3 Tl. Backpulver

Rührteig herstellen, Fettpfanne mit Backpapier auslegen und den Teig darauf verstreichen.

Kuchen bei 170-190°C 25-30 min backen.

## Guss

### Aus 2 Becher Schmand

250 g Puderzucker  
Saft von 1/2-1 Zitrone

Schmand, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Wenn der Kuchen gar ist, aus dem Backofen nehmen und den Guss auf den heißen Kuchen verteilen und kaltstellen.

## Sprudelkuchen 5 Ei M

### 5 Eier,

2 Tassen Zucker,  
3½ Tassen Mehl,  
1 Tasse Öl,  
1 Tasse Sprudel,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
1 Tüte Backpulver, zu einem Teig verrühren, auf einem Backblech verteilen,

bei 200° C ca. 15 min. backen,

### 1 Ltr. Milch,

3 Tüte. Vanillepuddingpulver,  
Pudding kochen und auf den vorgebackenen Kuchen geben,

noch mal 7-10 min. backen,

4 Becher. Schmand,  
Zimtzucker,

2 Becher. Schlagsahne,

Schmand und geschlagene Sahne mischen, auf den Kuchen streichen, mit Zimtzucker bestreuen.

## Schokoladen

Amerikanische Brownies 4 Ei M

200 g Zartbitter-Schokolade,

4 Eier,

340 g Zucker,

170 ml Öl,

175 g Mehl,

½ TI Salz,

1 TI Backpulver,

2 EI Vanillezucker verwenden und entspr. weniger Zucker

Fett für die Form, Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Mischung dick und cremig ist und sich der Zucker ganz aufgelöst hat. Das Öl und die geschmolzene Schokolade unterrühren. In einer dritten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Vanillepulver mit dem Schneebesen verrühren. Zu der Schokoladen-Eierschaum-Mischung geben und vorsichtig von Hand unterrühren, bis sich die Zutaten zu einem weichen Teig vermengt haben. Die Fettpfanne des Backofens oder eine Backform (etwa 40 x 28 cm) einfetten, den Teig etwa 3 cm hoch einfüllen und mit einem Löffel glatt streichen. Wenn Ihre Fettpfanne zu groß ist, können Sie sie mit einem Rand aus Alufolie abteilen.

Im Backofen 190°C; Mitte 20-25 Min backen.

Auskühlen lassen und dann in 5 cm große Vierecke schneiden.

Birnen Schokokuchen 3 Ei M

Für den Rührteig

150 g Butter,

150 g Zucker

Tüte. Vanille Zucker

**3 Eier**

150 g Mehl

30 g Kakaopulver

2 gestr. TI Backpulver

100 g Raspelschokolade

1 Dose Birnen

**Zum Garnieren**

75 g Zartbitterschokolade

1 TI Speiseöl

**Für den Belag**

3 Be. Creme fraiche

50 ml Birnensaft

50 g Zucker

500 ml Schlagsahne

2 Tüte. Vanille Zucker

4 Tüte. Sahnesteif

evtl. Birnenspalten

Für den Teig Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker dazugeben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Raspelschokolade unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen und 50 ml für den Belag abmessen. Birnen in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt) **Backzeit etwa 35 Min.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck abkühlen lassen. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Schokomasse in eine kleine Spritztüte geben, kleine Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Für den Belag Creme fraiche mit Birnensaft und Zucker verrühren. Sahne mit Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme fraiche heben. Die Masse auf dem Boden verteilen, glatt streichen, mit Hilfe



eines Tortenkammes verzieren und etwa 1 Stunde fest werden lassen. Mit Schokoladenornamenten und evtl. Birnenspalten garnieren.

Erika Schnitten 4 Eiweiß M

Zutaten:

1 Tüte. gefrorener Blätterteig,  
1 Ei, Himbeerkonfitüre,

4 Eiweiß,

Salz,

180 g Zucker,

0,5 Tüte. Vanillezucker,

Schokoladentrüffel

Zubereitung:

Die Blätterteig-Rechtecke an den Rändern vorsichtig mit verquirltem Ei bestreichen. In die Mitte etwas Himbeerkonfitüre geben.

Die Eiweiß schlagen, wenn sie fast steif sind nach und nach die Hälfte des Zuckers zugeben. Unter das steif geschlagene Eiweiß den restlichen Zucker und den Vanillezucker heben. Die Masse auf den Blätterteig spritzen und kreuzweise mit Blätterteigstreifen belegen, die seitlich leicht angedrückt werden. Streifen ebenfalls mit verquirltem Ei bestreichen, mit Schokotrüffeln bestreuen und bei **Mittelhitze backen**.

Friedaschnitten 8 Ei M

8 Ei trennen,

6 Ei kochendes Wasser,

250 g Zucker,

2 Tüte Vanillezucker,

250 g Mehl,

2 gestr. TL Backpulver,

Eiweiß, zu Schnee geschlagen. Eigelb mit Wasser und Zucker schaumig rühren, bis die Masse cremig wird. Dann Mehl mit dem Backpulver dazu sieben verrühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben. Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes, Blech gegeben.

Bei 180° C 15-20 min backen.

1 Tüte Vanillepudding

250 g Butter  
1-2 Tüte Butterkekse

### 200 g Schokoladenguss

Vanillepudding zubereiten und abkühlen lassen, gelegentlich umrühren. Butter schaumig rühren und den erkalteten Pudding löffelweise zugeben. Buttercreme gleichmäßig auf dem Kuchenboden verteilen. Butterkekse in Rum wenden und auf die Creme legen. Zum Schluss die Kekse mit Schokoladenguss überziehen.

## Fruchtiger Schokoladenblechkuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Stücke

550 g Mehl  
175 g Zucker  
2 P. Vanille Zucker  
325 g Butter oder Margarine  
4 Eier (Gew. Kl. M)  
4100 g Speisestärke  
1 P. Backpulver  
50 g Kakaopulver

1/8 l Milch

2 Dosen (a 850 ml) Pfirsiche

### Zubereitung

Für die Streusel

125 g Mehl,  
50 g Zucker und  
1 P. Vanille Zucker mischen .  
75 g Fett erhitzen, darüber gießen und alles zu Streuseln verarbeiten.

25 g Mehl darüber streuen, in der Schüssel durchschütteln und beiseite stellen.

2. Für den Schokoladenteig übriges Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen und cremig rühren. Restliches Mehl mit Speisestärke, Backpulver sowie Kakao mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

3. Pfirsiche abtropfen lassen, in breite Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Streusel darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 °/Gasherd Stufe 2)

ca. 30 min backen.

Zubereitungszeit ungefähr 1 Stunde  
Arbeitszeit ca. 30 min

## Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M

### Für den Rührteig

200 g Butter,  
200 g Zucker  
1 Prise Salz,

### 8 Eier

200 g Nüsse, gerieben

### 200 g Schokolade, gerieben

250 g Mehl  
2 TI Kakao  
2 gestr. TI Backpulver

### Für den Belag

1 kg Sauerkirschen,  
750 ml Kirschsafft  
3 Tüte. Tortenguss

### Zum Dekorieren

500 ml Sahne,

### Schokoladenraspel

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz und Eier zugeben und alles gut verrühren. Dann Nüsse, Schokolade, Mehl, Kakao und Backpulver zufügen und alles zu einem Rührteig verarbeiten. Auf ein tiefes, gefettetes Backblech streichen. Die gut abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und **bei 180° C (Elektro) im Backofen etwa 40 min backen.**

Den Kuchen erkalten lassen. Den Tortenguss nach Packungsanleitung mit 750 ml Kirschsafft herstellen und auf den Kuchen streichen. Die steif geschlagene Sahne und die Schokorasfel auf dem Kuchen verstreichen

## Magdalena Schnitten 4 Ei M

7 dag Butter,  
14 dag Zucker,

4 Eier,

10 dag Mehl,

14 dag ger. Schokolade,

7 dag Rosinen.

Eier trennen. Butter mit Zucker und Dotter schaumig rühren. Schokolade dazugeben. Mehl und Rosinen unterziehen. Eiklar aufschlagen und unterheben. Teig auf ein Blech streichen.

Bei 180 Grad 25 Minuten backen.

In Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Pfirsich Schokoladen Kuchen 6 Ei M

Für den Rührteig

100 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

150 g Zucker

6 Ei trennen

250 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag

1,5 kg Pfirsiche oder

2 Dosen Pfirsichhälften (Abtropfgewicht je 500 g)

Zum Bestäuben

3 EL Puderzucker

Für den Teig Schokolade in kleine Stücke brechen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und etwas abkühlen lassen. Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Aufgelöste Schokolade untermengen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

Für den Belag Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, halbieren und entstei-

nen. Pfirsichhälften aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen. Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht auf den Teig legen.  
Ober-/Unterhitze etwa 200° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 40 Min.

Die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Sachernschnitten 7 Ei M

300 g Zucker,

300 g Butter,

7 Dotter schaumig verrühren.

100 g erweichte Kochschokolade dazugeben.

280 g Mehl mit

1/2 P. Backpulver und

1 Msp Natron sowie

Rum damit vermengen.

Zum Schluss noch den Schnee von

7 Eiklar unterheben. auf ein befettetes Blech streichen und bei

170 Grad ca. eine halbe Stunde backen.

Mit Schokoglasur überziehen - fertig.

Schoko Birnen Kuchen 4 Ei + 4 Eigelb M

Zubereitungszeit: 50 Min

Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Größe M)

125 g Weizenmehl

75 g Speisestärke

15 g Kakaopulver

2 gestr. TL Backpulver

2 EI Milch

Für die Quarkmasse:

4 Eigelb (Größe M)

125 g Zucker

Schale und Saft von 1 großen Zitrone (unbehandelt)

200 ml Schlagsahne

2 P. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

125 g zerlassene, abgekühlte Butter

125 g Rosinen

2 Dosen Birnen (Abtropfgew. je 460 g)

Zum Aprikotieren:

4 geh. El Aprikosenkonfitüre

3 El Wasser

Für den Teig Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Min.).

Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, sieben und abwechselnd portionsweise mit Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech (30x40 cm) stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

Für die Quarkmasse alle Zutaten miteinander verrühren, auf dem Teig verteilen und glatt rühren.

Die Birnen auf einem Sieb abtropfen lassen, fächerartig längs einschneiden, so dass sie am unteren Ende noch zusammen sind und auf der Quarkmasse verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180° vorgeh.

Heißluft: etwa 160° nicht vorgeh.

Gas: etwa Stufe 3 nicht vorgeh.

Backzeit: etwa 45 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen, Kuchen abkühlen lassen.

Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser gut aufkochen lassen und den etwas abgekühlten Kuchen und die Birnen damit bestreichen.

Tipp: Den Kuchen nach Belieben mit gebräunten Mandeln bestreuen oder aus 500 ml (1/2 l) Birnensaft und 2 P. Tortenguss einen Guss zubereiten und auf dem abgekühlten Kuchen verteilen.

### Schoko Blech Kuchen 5 Ei M

Ihr benötigt  
300 g Mehl,  
300 g Zucker,  
300 g Butter,

5 Eier,  
1 Vanille Zucker,  
1 Backpulver,  
Backkakao

#### für den Guss

1 Paket Puderzucker,

etwas Milch

Die Zutaten für den Teig rührt Ihr alles zusammen, Kakao nehmt Ihr soviel, wie Ihr möchtet!! Dann wird das bei

175C 30 min gebacken.

Wenn der Kuchen dann etwas abgekühlt ist, verrührt Ihr den Puderzucker mit der Milch und streicht das als Zuckerguss drüber!!

### Schoko Mint Kuchen 4 Ei

oder Hexenkuchen

#### Teig:

200 g Margarine  
200 g Puderzucker

#### 4 Eier

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

### Mint Creme:

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

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

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

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

Backzeit: 20 min

Hitze: 200 °C

Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M

Vanille Sahne

200 g Zartbitter-Schokolade

10 Eier

160 g Zucker  
5 pk Vanillezucker  
160 g Butter; weich  
400 g Haselnüsse; gemahlen  
2 TI Backpulver  
4 Ei Amaretto

1000 g Schlagsahne



### 200 g Schlagsahne

3 pk Soßenpulver Vanille; ohne Kochen für je 1/4 l Milch  
400 g Marzipan-Rohmasse  
100 g Puderzucker  
Erdbeeren; evtl.

### 60 g Kuvertüre

1 Ei Kakao; gestrichen  
**Schoko-Dessert-Dekor**; evtl.  
2 Ei Pistazien; gemahlen

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten, mit Mehl bestäuben. Schokolade fein reiben. **Eier trennen**. Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker und Fett cremig rühren.

Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, im Wechsel mit Likör unterrühren. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben.

Teig auf die Fettpfanne streichen.

**Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.**

Auskühlen lassen.

Teigplatte vierteln, sodass 4 gleich große Rechtecke entstehen. Jedes 1 x waagrecht durchschneiden.

1000 g Sahne portionsweise steif schlagen, dabei 4 Tüte. Vanillezucker und Soßenpulver einrieseln lassen.

3/4 Vanille-Sahne auf untere Teigplatten streichen. Obere Platten darauf legen. Rest Vanille-Sahne darauf streichen.

Ca. 30 Min. kalt stellen.

Marzipan und Puderzucker verkneten, vierteln. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (ca. 16 x 18 cm) ausrollen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, halbieren. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Beeren zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

Je 1 Marzipanplatte auf 1 Teigplatte legen, mit Kakao bestäuben, in ca. 8 Stücke schneiden,

200 g Sahne steif schlagen.

Schnitten mit Sahne,

Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

## Schokoblechkuchen mit Zimt M

1 Tasse (ca.200ml) Zucker  
2 Tasse Mehl  
1 El. Natron (Speisesoda)  
1/2 Pkg. gemahlene Zimt (ca.12g)

trockene Zutaten in einer Schüssel vermischen

### 1 1/2 Tassen Milch

3 El. Zwetschkenmarmelade/Pflaumenmus/Powidl

mit dem Schneebesen unter die trockenen Zutaten rühren, auf ein Backblech geben und im vorgeheizten Ofen bei 200°C 15-20 Minuten backen.

Den heißen Kuchen mit 3-5 El. (oder mehr) Zwetschkenmarmelade bestreichen und mit dunkler Schokoglasur überziehen. Etwas kaltstellen.

Der Kuchen ist so was von schnell gemacht, dass ich ihn gestern um 23.00 Uhr noch schnell in den Ofen geschoben habe. Ich kann nur sagen ich finde ihn toll.

**Tipp:** Der Boden ist je nach Backblech eher dünn. Ich werde beim nächsten Mal die doppelte Menge nehmen, da ich gerne viel Teig esse. Das könnt ihr dann ja machen wie ihr wollt!

Würde mich freuen, wenn euch der Kuchen schmeckt (und meine Kollegin auch)!

Liebe Grüße :-), Cookmouse

## Schokokuchen 5 Ei

### 5 Eier

2 Tassen Zucker  
1 P. Vanille Zucker  
gut verrühren  
1 Pkt. Backpulver  
2 Tassen Mehl  
1 Tasse Nesquik  
200 g gem. Nüsse oder Mandeln oder Walnüsse  
unter die Eiermasse rühren  
1 Tasse Sprudel

1 Tasse Öl  
zügig unterrühren, Kuchen wird bei zu langem schlagen trocken. Bei  
175°C 1 h in den Backofen.

Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M

1 Becher (250 g) Mascarpone,

1 ½ Pkg. (150 g) Halbbitterkuvertüre

#### Schüttelteig:

Knapp 1 ½ Becher (270 g) Mehl,  
3 gestr. TI Backpulver,  
½ Becher (125 g) Zucker,

4 Eier,

½ Pkg. (125 g) zerlassene,  
abgekühlte Butter,

etwa ½ Becher (100 ml) Milch

#### Zum Tränken:

½ Becher (125ml) Espresso-Kaffee,  
2 TI Zucker,

2 EI Amaretto

#### Creme:

200 g Himbeeren,  
4 Blatt Gelatine,  
Saft 1 Zitrone,  
1 Becher (100 g) Zucker,

1 Becher (250 ml) Schlagsahne

#### Garnieren:

100 g frische Himbeeren,  
Zitronenmelisse-Blättchen,

30 g geschabte Vollmilchschokolade

Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone-Becher auswaschen, trocknen und zum Abmessen verwenden.

Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine gut verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel gut verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech geben und glatt streichen. Die aufgelöste Kuvertüre darüber träufeln, Backblech in den Ofen schieben und bei ca. **200 Grad (vorgeheizt) ca. 25 min. backen**. Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen abkühlen lassen. Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zum Tränken Kaffee mit Zucker und Amaretto verrühren, Kuchen damit tränken. Für die Creme Himbeeren pürieren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen). Die leicht ausgedrückte Gelatine unter rühren vollständig darin auflösen. Die Mascarponecreme mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Himbeerpüree und Zucker zufügen. Die Zitronen-Gelatine-Lösung langsam unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und danach für ca. 2 Std. kalt stellen. Zum Garnieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Himbeeren, geschabter Schokolade und Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schokoladen Erdnuss Dreiecke 1 Ei M V

Für den Teig

70 g getrocknete Aprikosen  
70 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne  
150 g Weizenvollkornmehl  
50 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Backpulver  
20 g Kakaopulver  
125 g Butter oder Margarine  
170 g brauner Zucker  
1 Prise Salz,  
1 Tüte Vanille Zucker

1 Ei,

200 g saure Sahne,

4 Ei Milch,

### Für den Guss

100 g Halbbitter-Kuvertüre

30 g weiche Butter

Einen Backrahmen (25 x 25 cm) ausfetten und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Für den Teig Aprikosen und Erdnusskerne hacken. Vollkornmehl, Weizenmehl, Backpulver und Kakao mischen. Butter in kleinen Stücken darauf geben. Zucker, Salz, Vanille Zucker, Ei, gehackte Aprikosen und Erdnusskerne, Sahne und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Teig auf das Backblech geben, glatt streichen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 40 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäck erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das Gebäck damit bestreichen. Guss fest werden lassen. Vor dem Servieren Gebäck in Dreiecke schneiden. TIPP Den Teig in einer Springform (Durchmesser 28 cm) geben und bei gleicher Backofentemperatur backen. Nach dem Erkalten in schmale Tortenstücke schneiden.

## Schokoladen Kokosnuss Schnitten M

### Für den Teig

130 g Butter

150 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

50 g Zucker

30 g Kokosraspel

### Für den Belag

1 Ei Kakaopulver

120 g Puderzucker

80 g Kokosraspel

80 g zerl., abgekühlt.. Butter

50 ml Kondensmilch

Für den Teig

Butter in einem kleinen Topf zerlassen und abkühlen lassen. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) ausfetten und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Mehl, Kakao, Zucker und Kokosraspel in einer Schüssel mischen. Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf das Backblech in den Backrahmen geben und andrücken.

U/O ca 180° C (vorgeheizt) Backzeit etwa 20 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäckplatte etwas abkühlen lassen. Für den Belag Kakao, Puderzucker und Kokosraspel in einer Schüssel mischen. Butter und Kondensmilch unterrühren. Die Masse auf die lauwarmer Gebäckplatte streichen und kalt stellen. Belag fest werden lassen. Den Backrahmen entfernen. Vor dem Servieren das Gebäck in Rauten schneiden.

Schokoladen Kuchen I 6 Ei M

Zutaten

250 gr. Butter

200 gr. Zucker

6 Eier

250 g Schokostreusel oder -Raspel

250 g. gemahlene Haselnüsse

100 g Mehl

2 P Schokoglasur

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren Eier nach und nach einrühren Schokostreusel, Nüsse, Mehl unterheben.

Blech mit Backpapier auslegen

und bei 175°C 25-30 min (Kuchen darf nicht mehr glänzen!) backen

Noch warm in gewünschter Größe schneiden und mit Schokoglasur bestreichen.

Serviertipps

Der Kuchen ist auch in einer Woche noch frisch, und eignet sich sehr gut zu Feierlichkeiten, da man ihn schon einige Tage im voraus machen kann.

## Schokoladen Kuchen II 6 Ei M

### Teig

250 g Margarine

250 g Zucker

### 6 Eier

250 g Vollmilchschokolade, gerieben

250 g Mandeln, gerieben

100 g Mehl

### Belag

1 Glas Aprikosenmarmelade

200 g Vollmilchkuvertüre

Die Margarine mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben.

Bei 180Grad etwa 25 bis 30 min backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit leicht erwärmter und glattgerührter Aprikosenmarmelade und anschließend mit Vollmilchkuvertüre bestreichen.

Nach dem Festwerden des Schokoladengusses in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.

## Schokoladenbrot 6 Ei M

( ist eigentlich ein Weihnachtsrezept, aber für Kinder mit Gummibärchen und Smarties verziert zum Geburtstag super)

250 g Margarine

250 g Zucker

### 6 Eier

250 g Vollmilchschokolade

250 g geriebene Mandeln

100 g Mehl

1 Glas Aprikosenmarmelade

200 g Vollmilchkuvertüre

Die Margarine mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben. Die Vollmilchschokolade kann fein zerstückelt, gerieben oder zerlassen verwendet werden.

Bei 180 ° etwa 25 bis 30 min backen.

Das Schokoladenbrot wird auf einem großen viereckigen Blech gebacken. Man lässt es auf einem Gitter abkühlen und bestreicht es dann mit leicht erwärmter und glattgerührter Aprikosenmarmelade und anschließend mit Vollmilchkuvertüre.

Nach dem Festwerden des Schokoladengusses wird das Schokoladenbrot in kleine Quadrate oder Rauten geschnitten und in einer Blechdose aufbewahrt. Wenn es gut durchgebacken ist hält es ebenso lange wie anderes Weihnachtsgebäck .

## Schokoladenkuchen 2 Ei M

Zutaten

250 g dunkle Kuvertüre

100 g Butter

120 g Zucker

2 Eier

2 El. Milch

30 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

250 g Schlagsahne

1 Pk. Vanille Zucker

1 El. Rum

3 El. Aprikosenkonfitüre

Backpapier

## Zubereitung

Ein Viertel der Kuvertüre schmelzen. Die Butter und 80 g Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Kuvertüre Eier und Milch unterrühren. Nun Mehl und Backpulver unterheben. Die Hälfte eines Backblechs mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf streichen. Aus Alufolie eine Schiene Kniffen und an die offene Seite setzen.

Bei 175 ° Gas Stufe 2 20 min backen. Auskühlen lassen.

Für die Creme

100 g Kuvertüre schmelzen. Von der Kochstelle nehmen. Nach und nach 200 g Sahne restlichen Zucker und Vanille

Zucker und Rum unterrühren.



Erkalten lassen. Dann die Masse aufschlagen bis sie heller wird. Kühl stellen bis die Creme streichfähig ist. Teigplatte halbieren und eine Hälfte mit Konfitüre bestreichen und auf die Creme setzen. Kühl stellen. Für den Guss in der restliche Sahne die restliche Konfitüre schmelzen. Kühl stellen bis die Masse streichfähig ist. Den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen und mit einer Gabel wellenförmig verzieren.

## Schokoladenkuchen 7 Ei M

(Blech)

Boden

### 4 Eier

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1/4 l Mineralwasser

1/4 l Öl

350 g Mehl

3 Ei Speisestärke

1 Tüte. Backpulver

Backzeit 20 Min. / 180

## Belag

150 g Vollmilchschokolade

200 g Zartbitterschokolade

100 g Butter

### 3 Eier

1 Vanillezucker

Schokolade schmelzen, abkühlen lassen. Butter , Vanillezucker und Eigelb cremig rühren, die Schokolade dazugeben und gut vermengen. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladen-creme heben.

## Schüttelkuchen für das Blech 3 Ei M

300 g Mehl,

½ Tüte Backpulver,

120 g zerl. Margarine,

150 g geraspelte Schokolade,

¼ L Kaffee,

300 g Zucker,

3 Eier,

150 g gem. Haselnüsse,

½ Schnapsglas Rum,

Alle Zutaten in eine Schüssel mit einem dichten Deckel geben und gut schütteln. Auf ein gefettetes Backblech geben und alles bei 200° C ca. 60 min backen Mit feinem Zuckerguss verzieren.

Terrassenkuchen 4 Ei M

Teig:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

4 Eier

150 g Mehl

100 g Stärkemehl (Speisestärke)

3 TL Backpulver

3 EL Kakaopulver

1 Prise Salz

Füllung:

2 Tafeln Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack)

Aprikosenkonfitüre

Guss:

250 g Puderzucker

3-4 EL Orangensaft

Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Orangenschale unterrühren, die Eier nach und nach dazu geben und unter rühren. Die übrigen Zutaten für den Teig mischen und ebenfalls unter rühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheiztem Backofen ca. 20 min bei 200° auf der mittleren Schiene backen (Garprobe machen)

und anschließend den Kuchen auf einem Kuchengitter o.ä. gut auskühlen lassen.

Den Kuchen in 4 unterschiedlich große Streifen schneiden, so das man ihn Stufenartig aufeinander legen kann. Danach zunächst den breitesten Kuchenstreifen auf eine Kuchenplatte legen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Nun die restlichen Kuchenstreifen jeweils mit Schokolade und Konfitüre bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten aufeinander setzen.

Den Puderzucker mit dem Orangensaft glatt rühren und über den Kuchen verteilen.

Wer mag, kann noch mit kandierten Orangen oder ähnlicher Essbaren Deko den Kuchen verzieren, aber bitte sofort auf den noch frischen Guss legen, damit die Deko "fest klebt"

Tipp: Statt Schokolade und Konfitüre kann man auch Puddingcreme oder Schmandcreme zwischen die einzelnen "Treppenstufen" füllen, nur nicht zu dick auftragen, sonst kippt der Kuchen um.

## Strauch- Waldbeeren

Beeren Quark Schnitten 5 Eigelb M

### Mürbeteig

300 g Mehl  
200 g Butter  
100 g Puderzucker  
Salz

1 Eigelb

### Beerenbelag

1 Dose Pfirsichhälften (825 g Abtropfgewicht 470 g)  
je 250 g Himbeeren und Brombeeren  
je 200 g Heidelbeeren und rote Johannisbeeren

### Quarkbelag

8 Blatt weiße Gelatine

1/8 l Milch

180 g Zucker

Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone

4 Eigelb

1/2 l Sahne

500 g Quark (20%)

1. Mehl auf die Arbeitsfläche sieben. Butter, Puderzucker, Salz und Eigelb zusammen verarbeiten, dann rasch mit dem Mehl verkneten. In Klarsichtfolie eingeschlagen kühl legen.
2. Für den Beerenbelag die Pfirsichhälften auf einem Sieb und dann auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Hälften in größere Würfel schneiden. Beeren verlesen, waschen und vorsichtig mit den Pfirsichwürfeln mischen.
3. Mürbeteigboden auf leicht bemehlter Arbeitsfläche ausrollen (25x32 cm), auf ein Backblech legen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. **Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° (zweite Schiene von unten) ca. 10 Min.** nach Sicht backen und auskühlen lassen.
4. Boden entweder in eine passende Form mit hohem Rand legen oder 4-fach gefaltete starke Alufolie (6-7 cm hoch) um den Boden legen. Etwa die Hälfte der Früchte darauf verteilen.
5. Für den Quarkbelag Gelatine in kaltem Wasser 10 Min. einweichen und ausdrücken. Milch mit Zucker, Salz, Zitronenschale und Eigelbe verquirlen, unter ständigem Rühren einmal aufkochen. Ausgedrückte Gelatine in der heißen Milch auflösen, Milch kalt stellen, dabei mehrmals umrühren.
6. Sahne steif schlagen. die fast kalte Milch, den passierten Quark und die Sahne unterheben. Auf den Früchten verteilen, glattstreichen und in den Kühlschrank stellen. Bevor die Creme ganz fest, ist, die restl. Beeren darauf verteilen und nochmals kurz in den Kühlschrank stellen. Dann in Stücke schneiden und mit Puderzucker besieben.

### Variante

Für die niedrige Quarkschnitte nur die Hälfte der Zutaten für den Quarkbelag verwenden.

Damit Teigböden, die nach dem Backen mit einer Creme und/oder Obst belegt werden, nicht so schnell durchweichen, empfiehlt es sich, sie zu „versiegeln“, sprich wie bei unserem Blechkuchen mit verquirltem Eigelb zu bestreichen oder, noch besser, sie zu aprikotieren. Dafür die Aprikosenmarmelade erhitzen und sie mit einem Pinsel auf den Teigboden auftragen.

Beerenkuchen Kuchen 6 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

250 g Butter/Margarine  
250 g Zucker  
1 P Vanillezucker  
1 Prise Salz  
6 Eier (Größe M)  
300 g Mehl  
1 P Backpulver

100 ml Milch

1 Dose (425 ml) Aprikosen

500 g Schlagsahne

1 Packung „Käse-Sahne“ Tortencreme (für 700 ml Flüssigkeit)

500 g Magerquark

300 g rote Johannisbeeren

300 g Brombeeren

300 g Himbeeren

Fett und Paniermehl für das Backblech

1. Weiches, Fett, Zucker, Vanillezucker und Salz cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Mit der Milch unter die Fett-Ei-Masse rühren. Teig auf ein gefettetes und mit Paniermehl bestreutes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200\_C/ Umluft: 175\_C) etwa 20 Minuten backen Abkühlen lassen.

2. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen, Sahne steif schlagen. Aprikosensaft mit kaltem Wasser auf 200 ml Flüssigkeit auffüllen. Tortencremepulver darin gut verrühren. Quark portionsweise unterrühren. Sahne vorsichtig unterheben.

3. Creme auf dem Boden glatt verstreichen. Johannisbeeren von den Rippen streifen. Aprikosen in Spalten schneiden. Alle Früchte auf der Creme verteilen. Den Kuchen etwa drei Stunden kalt stellen.

Zeitaufwand: Ca. 45 Minuten (ohne Wartezeit)

Nährwerte: Pro Stück ca. 1800 kJ/ 430 kcal

Beerenkuchen mit 3 Ei + 6 Eigelb M

Schmandcreme

Für 20 Stücke 1 Stück = 3,5 Points

Für den Teig:

165 g Halbfettmargarine  
150 g Zucker

3 Eier

240 g Mehl  
1 TL Backpulver

3 EL fettarme Milch

Für den Belag:

750 g gemischte Beeren

180 g Schmand

375 g Magerquark

6 Eigelb

1 Msp. Zimt  
einige Tropfen Süßstoff  
2 EL Puderzucker

Margarine und Zucker gut verrühren und Eier einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch zugeben. Teig auf ein mit Backfolie ausgelegtes Backblech streichen und

im Backofen auf 200° C ca. 10 Minuten backen.

Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren auftauen, abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Schmand, Quark, Eigelb, Zimt und Süßstoff verrühren, Creme über die Beeren streichen und

weitere 15 Minuten bei 200° C backen.

Kuchen auskühlen lassen, mit Puderzucker bestäuben.

Beerenschnitten 4 Ei M

Menge 20 Stücke

150 g weiche Margarine,  
150 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
abgeriebene Schale 1 Zitrone,  
1 Prise/n Salz,

4 Eier,

150 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
1/2 TL. Backpulver,

Margarine für die Fettpfanne,  
Alufolie.

### Zutaten für den Belag

250 g Himbeeren,  
250 g Blaubeeren,  
250 g Brombeeren,  
250 g Johannisbeeren,

### 1 Kilo Vollmilchjoghurt,

100 g Zucker,  
Saft 1 Zitrone,  
12 Blatt weiße Gelatine,

### 1 Becher (250 g) Schlagsahne,

50 g Pistazienkerne,  
2 Tüte. klarer Tortenguss,  
1 1/2 heller Traubensaft oder 1/2-1 Apfelsaft.

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen.

Eier zufügen und solange weiterschlagen, bis eine cremige gebundene Masse entstanden ist. Mehl mit Speisestärke und Backpulver vermischen, zur Eischaummasse sieben und gleichmäßig unterrühren. Die Fettpfanne einfetten, den Teig gleichmäßig darauf streichen und #

im vorgeheizten Backofen bei 200 ° etwa 20 min goldbraun backen.

Den Teig ganz auskühlen lassen und um die Teigplatte herum eine aus Alufolie gefaltete Schiene (5 cm hoch) setzen. Beerenfrüchte waschen und gut abtropfen lassen. Die Johannisbeeren von den Rispen lösen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die nach Packungsanweisung eingeweichte und aufgelöste Gelatine gleichmäßig unterrühren. Sobald die Masse fest zu werden beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterziehen. Die Joghurtcreme auf die Teigplatte geben und gleichmäßig verstreichen. Die Beerenfrüchte darauf verteilen und alles ca. 1 Stunde kalt stellen, bis die Joghurtcreme ganz fest geworden ist. Pistazien fein hacken. Tortengusspulver mit Traubensaft verrühren und unter Rühren kurz zum Kochen bringen. Den Tortenguss über die Früchte verteilen und die Pistazien darüber streuen. Den Beerenkuchen nochmals 30 min gut durchkühlen lassen. Die Aluschiene entfernen, den Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Blaubeerkuchen 4 Ei M

400 g Mehl,  
1 P. Backpulver,

4 Eier,

150 g Butter,  
250 g Zucker,  
etwas Fett für das Blech,

400 g Philadelphia Käse,

abgeriebene Schale von 1 Zitrone,  
500 g Blaubeeren,  
50 g Mandelblättchen

Mehl, Backpulver, 2 Eier, Fett und 100 g Zucker zu einem Mürbeteig verkneten. Auf einem Blech ausrollen.

Philadelphia mit 2 Eiern, 150 g Zucker und Zitronenschale verrühren, Blaubeeren untermischen.

Auf dem Teig glattstreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Bei 190 in etwa 50 Min. goldbraun backen.

Blondes Blech 8 Ei M

Rührteig

200 g Butter,  
200 g Zucker,  
1 Vanillezucker,  
1 Btl Rum-Aroma, = 2 Ei Rum

8 Ei trennen

50 g gehackte Nüsse,  
300 g gem Haselnüsse,  
1 TI Backpulver

100 g Zartbitterschokolade, geraspelt,

Belag

1 Glas Preiselbeeren 440 g

600 g Sahne

1 Vanillezucker,  
2 Sahnesteif

100ml Eierlikör

1 Tüte. Dessertsoße Vanille ohne kochen



Rührteig mit dem Eigelb herstellen, Eischnee zuletzt unterheben. Auf einem Blech

bei 180°C 30 Min backen.

Die Preiselbeeren auf den noch heißen Kuchen streichen. Abkühlen lassen. Sahne mit Vanille und Sahnesteif schlagen und auf den Kuchen streichen. Eierlikör mit dem Soßenpulver verrühren und mit einer Spritztüte über den Kuchen sprengeln

Brombeer Mais Kuchen 3 Eigelb M

Für 12 Stück 1 Stück = 2,5 Points

125 ml fettarme Milch

Salz

160 g Maisgrieß fein

30 g Halbfettmargarine

einige Tropfen Süßstoff

Mark von 2 Vanilleschoten

450 g Magerquark

500 g fettarmer Joghurt

3 Eigelb

10 El Stärkemehl

2 kg Brombeeren (TK)

Milch, 150 ml Wasser und 1 Prise Salz aufkochen. Maisgrieß einrieseln lassen und unter Rühren aufkochen lassen. Margarine zugeben, untermischen und mit Süßstoff und der Hälfte vom Vanillemark abschmecken. Ein tiefes Backblech mit Back-Folie auslegen, Teig hineingeben und mit einer Gabel gleichmäßig verteilen. Quark mit Joghurt, Eigelb, Stärkemehl und restlichem Vanillemark verrühren. Mit Süßstoff gut abschmecken und auf den Teig streichen. Aufgetaute Brombeeren gut abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Brombeer-Mais-Kuchen im Backofen

auf 180° C ca. 45 Minuten backen.

Brombeerkuchen 5 Ei M

375 g Weizenmehl,

1 Tüte Trockenhefe,

50 g Zucker,

200 ml Milch, lauwarm,

1 Ei,

70 g Butter, zerlassen, abgekühlt,

750 g Brombeeren,

4 Eier, getrennt,

200 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

1 Flasche Aroma (Backöl Zitrone), =1 abgeriebene Zitronenschale

1 Prise Salz,

100 g Mandeln, gemahlen,

1 Becher Schmand,

Aus den ersten sieben Zutaten einen Hefeteig herstellen. 30 Min gehen lassen, kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen und 15 Min gehen lassen. Brombeeren auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Backöl Zitrone und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und den Schmand unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Guss auf die Brombeeren geben und bei **170°C ca. 30 Min backen**.

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Bunte Obst Variationen 2 Ei M

Für den Rührteig

150 g weiche Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

200 g Weizenmehl

1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag

500 ml (1/2 l) Milch

1 Tüte. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

40 g Zucker

2 kg vorbereitete Früchte (z.B. Beerenfrüchte

rote und schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Erdbeeren und Heidelbeeren oder Aprikosen, Nektarinen, rote Pflaumen und Melo-

nenkugeln oder Kiwis, Erdbeeren, rote und grüne Stachelbeeren und kernlose Weintrauben)

### Für den Guss

2 Tüte. Tortenguss, klar  
500 ml (1/2 l) Apfelsaft **oder Weißwein** und Wasser  
3-4 gestr. Ei Zucker

Für den Teig die Butter oder Margarine mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den Zucker, Vanille Zucker und Salz nach und nach unterrühren (Jedes Ei etwa 1/2 Minute). Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Vor den Teig einen mehrfach gefalteten Streifen Alufolie legen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze 180-200 °C (vorgeheizt)  
Heißluft 160-180 °C (nicht vorgeheizt)  
Gas Stufe 3-4 (vorgeheizt)

**Backzeit 12-15 min.**

Sofort nach dem Backen das Gebäck vom Boden und vom Rand des Bleches lösen, erkalten lassen.

Für den Belag aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker nach der Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren. Den kalten Pudding auf die Gebäckplatte streichen. Die vorbereiteten Früchte (große Früchte halbieren oder in Spalten schneiden) auf dem Pudding verteilen.

Für den Guss aus dem Tortengusspulver, Apfelsaft (oder Weißwein und Wasser) und Zucker nach der Packungsanleitung einen Guss zubereiten und über die Früchte geben.

Beigabe

Mit Bourbon Vanille Zucker gesüßte Schlagsahne

**Bunte Waldbeeren Schnitte 6 Ei M V**

Für 20 Stück 1 Stück = 2 Points

Für den Teig:

**6 Eier**

150 g Zucker  
1 TL Backpulver

180 g Weizenvollkornmehl

### Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine  
4 Blatt rote Gelatine  
200 ml Johannisbeersaft  
30 ml Mineralwasser  
1 El. Vanillezucker

### 525 g Magerquark

einige Tropfen Süßstoff  
1 kg Waldbeeren (TK)

Eier trennen. Eigelb mit Zucker und 3 El lauwarmem Wasser dickschaumig schlagen. Mehl mit Backpulver vermischen und darüber sieben. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Teig auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech streichen und im Backofen auf 220° C ca. 10 Minuten backen.

Teigplatte sofort auf ein Küchentuch stürzen und Back-Folie vorsichtig abziehen.

Teigplatte wieder auf das Backblech legen. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, ausdrücken und auflösen, mit Johannisbeersaft, Mineralwasser und Vanillezucker vermischen, etwas andicken lassen. Quark unterziehen und mit Süßstoff abschmecken. Creme auf die Biskuitplatte streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen. Beeren auftauen lassen und auf der Creme verteilen.

### Bunter Obstsnitten 4 Ei M

vom Blech

Zutaten für den Rührteig

200 g Butter,  
200 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,

4 Eier,

200 g Mehl,  
2 gestr. TL Backpulver,

### für den Puddingbelag

1 Tüte Vanillepuddingpulver

500 ml Milch,

40 g Zucker,  
5 Blatt weiße Gelatine,

250 g Creme fraiche,

### für den Obstbelag

1-1,2 kg vorbereitete Früchte wie Erdbeeren, Blaubeeren, Himbeeren und Brombeeren, Aus den oben genannten Zutaten einen Rührteig bereiten. Auf ein gefettetes 30x40 cm Blech streichen und im vorgeheizten.

Backofen bei 180° C ca. 30 Min. backen.

Das Backblech auf einen Kuchen rost stellen, erkalten lassen. Einen Backrahmen umstellen. Für den Puddingbelag aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding bereiten, in eine Schüssel geben und sofort mit Klarsichtfolie abdecken und erkalten lassen. Gelatine in kaltem Wasser nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren erwärmen (nicht kochen), bis sie völlig gelöst ist, leicht abkühlen lassen, mit einigen Löffeln von der Puddingmasse verrühren, dann mit der restlichen Puddingmasse verrühren, Creme fraiche unterrühren, diese Masse auf die Gebäckplatte geben und glattstreichen. Die vorbereiteten Früchte darauf verteilen, den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen, den Backrahmen vorsichtig lösen. Tipp Anstelle von frischem Obst können auch TK-Früchte verwendet werden, dann die Früchte nach Packungsanleitung auftauen lassen, mit Puderzucker bestäuben und in einem Sieb abtropfen lassen.

Buttermilch Heidelbeer Kuchen 4 Eigelb M

### Für den Rührteig

200 g Butter,  
200 g Zucker,  
200 g Mehl,

4 Eigelb,

150 g Stärke,  
1 Tüte Backpulver,  
1 Tüte Vanillezucker,

150 ml Buttermilch,

1 El Rum,  
etwas Vanillearoma,

### Belag

300 g Heidelbeeren,  
50 g Butter,

75 g Mandelblättchen,  
50 g Zucker,

50 ml Sahne,

### Belag

Die Heidelbeeren in ein Sieb geben, abbrausen und abtropfen lassen. Butter, Mandelblättchen, Zucker und Sahne in einen Topf geben und 1-mal aufkochen lassen. Die Masse abkühlen lassen. Teig Butter und Zucker in eine Schüssel geben und mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nacheinander einzeln die Eier dazugeben. Dabei jedes Ei 2 Min unter die Butter-Zucker-Masse rühren. Mehl, Stärke, Backpulver mischen und sieben. Die Mehlmischung abwechselnd mit der Buttermilch kurz unter die Butter-Zucker-Masse rühren.

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Die Heidelbeeren darüberstreuen und die Butter-Mandelmasse darauf verteilen.

Im Ofen 30-35 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

### Finnischer Blaubeerkuchen M

1 kg Blaubeeren  
175 g Butter  
250 g Mehl  
ca 250 g Zucker

75 ml Schlagsahne

1 Ei, Semmelbrösel

Vermischen Sie die weiche Butter mit dem Zucker, geben Sie Ei, Sahne und Mehl hinzu und verrühren Sie die Masse. Lassen Sie den Teig dann an einem kühlen Ort ca 20 Min ruhen.

Heizen Sie den Ofen auf ca 200°C vor

und rollen Sie den Teig dünn aus. Heben Sie die Ränder leicht an und geben Sie die mit Zucker und Semmelbröseln vermischten Blaubeeren auf den Teig. Wenn die Kruste goldbraun ist, ist der Kuchen fertig. Je nach Geschmack können Sie ihn noch mit Puderzucker bestreuen.

## Früchteschnitten mit Quarkcreme 4 Ei M

### 4 Eier,

120 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
100 g Mehl,  
50 g Maisstärkemehl,  
1 Msp. Backpulver,

### Für die Quarkcreme

350 g Quark,  
120 g Staubzucker,  
Saft von ½ Zitrone,  
6 Blätter Gelatine,

250 ml geschlagenes Schlagsahne,  
400 g TK-Himbeeren (aufgetaut)

### Für die Kiwisaucе

6 Kiwis,  
3 El Puderzucker

### Zum Garnieren

Staubzucker, Schokoflocken, Himbeeren, Minze Eier, Backzucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Maisstärkemehl und Backpulver verrühren, unter den Teig heben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und

bei 200° C (Heißluft) etwa 10 Min backen.

Das Backpapier abziehen und den gebackenen Biskuit überkühlen lassen. Für die Creme Quark, Puderzucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem Topf bei geringer Hitze auflösen. 2 El der Topfenmasse unter die zerlassene Gelatine rühren. Anschließend den Rest der Topfenmasse unterrühren. Schlagsahne und Himbeeren vorsichtig unterheben. Den Biskuitteig halbieren, die eine Hälfte mit der Quarkcreme bestreichen. Die andere Hälfte darauf setzen. Im Kühlschrank kühl stellen. Für die Kiwisaucе die Kiwis schälen, mit dem Stabmixer pürieren und mit dem Puderzucker verrühren. Zum Anrichten ein Stück der Früchteschnitte mit Puderzucker bestreuen und auf den Teller legen. Daneben einen Kiwisaucenspiegel platzieren und diesen mit Schokoflocken bestreuen. Mit Minzeblättern und Himbeeren garnieren

Fruchtig, sommerlicher Beeren-Blechkuchen!  
Einfach, unkompliziert und lecker!

### Zutaten

je nach Belieben Heidelbeeren, Ribiseln, Himbeeren,  
einige Marillenhälften zum dazwischenlegen.

250 g weiche Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 6 Eier

375 g Mehl

1 P. Backpulver

ca. 100 ml Milch

Backpapier

2 El Staubzucker

1. Backrohr vorheizen. Beeren verlesen, kalt abspülen und trockentupfen, Marillen waschen, halbieren und entkernen.

2. Butter bzw. Margarine, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren.

3. Mehl mit dem Backpulver vermischen und zur Ei-Fett-Masse geben, Milch gleichmäßig unterrühren. (Kommt Ihnen der Teig etwas zu dick vor, etwas mehr Milch zugeben.)

4. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und glatt streichen. Früchte darauf verteilen.

5. Kuchen im vorgeheizten Backrohr ca. 35 min backen.

(Heißluft ca. 160 °, Gasherd Stufe 3) Anschließend Kuchen auskühlen lassen und mit Staubzucker bestreuen.

### Fruchtig Vanilleschnittchen 8 Ei M

Zutaten für 20 Stücke

300 g Mehl

2 TI Backpulver

380 g Zucker

140 g Butter

### 8 Eier

2 El Zitronensaft

350 ml kalt gepresstes Rapsöl

1 kg Magerquark



## 750 ml Milch

2 Tüte. helles Puddingpulver (Vanille oder Mandel)  
250 g Erdbeeren  
250 g Himbeeren  
500 g Aprikosen (Dose oder frisch)  
2 TL Puderzucker

So wird's gemacht

1. Mehl, Backpulver, 140 g Zucker, Butter in Flöckchen und 2 Eier rasch zu einem glatten Teig verkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Min, kühlen.
2. Backofen auf 200 ° vorheizen. 4 Eier trennen, die Eigelbe, 2 ganze Eier, 200 g Zucker und Zitronensaft cremig schlagen, Nach und nach Rapsöl, Quark, Milch und Puddingpulver einrühren.
3. Mürbeteig zwischen Backpapier ausrollen, mit Papier in die Fettpfanne ziehen. Obere Papierlage abziehen. Quarkmasse auf den Teig streichen, Kuchen ca. 30 Min. backen.
4. Eiweiß, 40 g Zucker steif schlagen. Auf den Teig streichen, 10 Min. weiterbacken.
5. Obst waschen und putzen. Aprikosen in Spalten schneiden. Alles auf dem abgekühlten Kuchen verteilen. Mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitung ca. 45 Min. Kühlen

ca. 30 Min. Backen

ca. 40 Min.

KJ/kcal p. St. 1.596/380

Fruchtschnitten 5 Ei M

Zutaten für ca. 24 Stücke:

### Rührteig:

5 Eier (Gr. M)  
300 g Zucker  
1 Päckchen Vanille Zucker  
1 Prise Salz  
350 g Mehl  
1 Päckchen Backpulver  
12 EI Öl  
175 ml Zitronenlimonade  
Fett fürs Backblech

### Belag:

1 Dose (425 ml) Aprikosen

1 Dose (314 ml) Mandarinen  
250 g Himbeeren  
250 g Süßkirschen  
100 g Erdbeeren  
300 g Johannisbeergelee

100 g Schlagsahne

125 g Creme fraiche

### Zubereitung:

1. Eier, Zucker, Vanille Zucker und Salz sehr schaumig schlagen. Mehl und Backpulver mischen. Mit Öl und Limonade unterrühren.
2. Teig auf ein gefettetes Backblech (ca. 35 x 40 cm) streichen.  
**Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd: 175° C/Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) **25-30 Minuten backen**. Auskühlen lassen.
3. Aprikosen und Mandarinen getrennt auf einem Sieb abtropfen lassen, Aprikosen in Spalten schneiden. Himbeeren verlesen, evtl. vorsichtig abspülen. Kirschen entstielen, waschen und entsteinen. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
4. Gelee in einem kleinen Topf erhitzen und ca. 1/3 davon dünn auf den Teigboden streichen. Mit den Früchten, bis auf einige zum Verzieren, belegen. Das übrige Gelee gleichmäßig darüberträufeln. Den Kuchen ca.1 Stunde kühl stellen.
5. Vor dem Servieren Sahne und Creme fraiche in einem Rührbecher steif schlagen. Kuchen in Stücke schneiden. Mit Sahne und übrigen Früchten verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden

Wartezeit ca. 1 Stunde

### Heidelbeer Eierlikörkuchen 3 Ei M

150 g Zucker,

**3 Eier,**

200 g Mehl,

125 ml Öl (ich nehme weniger!),

**125 ml Eierlikör,**

1 Tüte Backpulver.

Gut verrühren und auf ein gefettetes Backblech geben und

**bei 150-160° C Backen,**

dann kalt stellen. 3 Gläser Heidelbeeren gut abtropfen. Die Flüssigkeit zum kochen bringen, 4 Ei Zucker und 3 Tüte Vanillepudding hinzugeben (wie Pudding kochen nur nicht mit Milch sondern mit dem Sud der Heidel-

beeren). Beeren in dem heißen Pudding rühren auf den Kuchen geben und wieder abkühlen lassen.

3 Becher süße Sahne steif schlagen,

½ Becher Schmand unterrühren und mit etwas Eierlikör abschmecken.

Diese Masse auf die gekühlte Vanillepudding-Heidelbeermasse geben. Am besten bereitet man den Kuchen einen Tag vorher zu, dann schmeckt er am besten.

## Heidelbeerkuchen

Zutaten

Teig von

375 g Mehl,

20 g Butter,

50 g Semmelbrösel,

1 kg Heidelbeeren,

150 g Zucker.

## Zubereitung

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

Backzeit 30 min,

Ofenhitze mittel.

## Heidelbeerkuchen 4 Ei M

250 g Margarine

250 g Zucker

4 Eier

1 Prise Salz

2 Pck. Vanille Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

400 g Mehl

1/2 Pck. Backpulver

125 ml Milch

300 g Heidelbeeren

1/4 Liter Eierlikör

2 Becher Sahne

Margarine und Zucker cremig rühren, nach und nach die Eier zufügen. Salz, 1 Pck. Vanille Zucker und Zitronenschale dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Die Heidelbeeren unterheben.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen,

im vorgeheizten Backofen bei E-Herd: 175° C 35-40 Minuten backen.

Den abgekühlten Kuchen mit 1/8 Liter Eierlikör bestreichen. Sahne mit 1 Pck. Vanille Zucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. Mit dem restlichen Eierlikör garnieren.

#### Heidelbeerkuchen mit Mandelteig 4 Ei M

300 g Margarine,

250 g Zucker,

1 Tüte Vanille Zucker,

1 TI abger Schale

1 Zitrone,

4 Eier,

100 g Creme fraiche,

100 g gemahlene Mandeln,

300 g Mehl,

2 TI Backpulver,

750 g Heidelbeeren,

2 EI Puderzucker

Margarine, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale mit dem Handrührgerät schaumig schlagen. Nach und nach Eier sowie Creme fraiche zufügen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen und unterziehen. Den Backofen auf 200° C vorheizen. Die Heidelbeeren verlesen, abbrausen und gut abtropfen lassen. Man kann auch TK - Heidelbeeren nehmen, die man kurz antauen lässt. Ein Backblech einfetten und den Teig gleichmäßig darauf verstreichen. Die Beeren darüber streuen. Den Kuchen

in 25 - 30 Min goldbraun backen.

Aus dem Ofen nehmen und ganz auskühlen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen. Evtl. Schlagsahne dazu servieren.

Heidelbeerkuchen mit Quarkguss 1 Ei M

### Boden

100 g Mehl,  
1 TI Backpulver,  
100 g zarte Haferflocken,  
80 g Halbfettmargarine,  
80 g Zucker,

1 Ei,

### Belag

300 g TK-Heidelbeeren,  
180 g Zucker,

250 g Speisequark ( 20% Fett ),  
2 El Zitronensaft,

### 2 Eier

2 El Vanillepuddingpulver  
2 El zarte Haferflocken

Mehl mit Backpulver mischen. Mit Haferflocken, Margarine, Zucker und Ei zu einem Mürbeteig kneten. In Folie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Beeren mit 80 g Zucker bestreuen und ca. 1 Std. auftauen lassen. Ein Mini-backblech ( 35x18 cm ) fetten und die Eier trennen. Quark und übrigen Zucker mit Zitronensaft glattrühren. Nacheinander Eigelbe unterrühren, dann das Puddingpulver. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. Teig etwas ausrollen und aufs Blech geben. 3 El Haferflocken darauf streuen. Zuerst die abgetropften Heidelbeeren auf den Teig geben, darauf die Quarkmasse verteilen.

Bei 175°C ca. 45 Min. backen.

Kuchen im ausgeschalteten Ofen 10 Min. ruhen lassen.

Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M

300 g Mehl

150 g Butter  
100 g Puderzucker  
500 g Marzipan-Rohmasse  
100 g Puderzucker

### 3 Eigelb

### 500 ml Milch

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille  
50 g Puderzucker

### 3 Eigelb

80 g Butter

### 150 g Milkschokolade

800 g Himbeeren  
1 Pkt. Tortenguss, klar  
3 El Puderzucker Teig

Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40 x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und [im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200° C etwa 15 Min. backen](#);

vollständig auskühlen lassen. Makronenmasse Marzipan mit Zucker und Eigelb am besten mit dem Handmixer-gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden [im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220° C etwa 2 Min. bräunen lassen](#).

Kuchen vollständig auskühlen lassen. Creme Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Creme mit einem Esslöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen. Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen. Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

## Himbeerschnitten 1 Ei + 1 Eigelb

### Teig:

300 g Vollkornweizenmehl

### 1 Ei

100 g geriebene Haselnüsse

200 g Butter

80 g Zucker

1 Msp. Salz

### Belag:

250 g Himbeermarmelade

2 El Himbeergeist

### Verzierung:

### 1 Eigelb

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig herstellen und 2 Stunden an einem kühlen Ort stehen lassen. Zwei Drittel des Teiges ausrollen, auf Backblech legen. Marmelade mit Himbeergeist verrühren und auf den Teig geben. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen, in Streifen schneiden und auf die Marmelade in Gitterform legen. Mit Eigelb bepinseln.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 15 bis 20 Minuten backen.

Abkühlen lassen, dann in Quadrate schneiden.

## Joghurt Beeren Torte 4 Ei M

### Teig

150 g weiche Margarine,

150 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

abger Schale von 1 Zitrone,

eine Prise Salz,

### 4 Eier,

150 g Mehl,

50 g Speisestärke,

½ TI Backpulver,

Fett für die Form,

## Belag

1 kg Beeren der Saison,

1 kg Vollmilchjoghurt,

100 g Zucker,

Saft von einer Zitrone,

12 Blatt weiße Gelatine,

1 Becher Schlagsahne,

50 g Pistazienkerne,

2 Tüte Tortenguss, klar,

½ L heller Traubensaft.

Teigzutaten nacheinander cremig verrühren. Fettpfanne einfetten, Teig darauf verstreichen und

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

Teig auskühlen lassen und um die Teigplatte herum einen Rand aus Alufolie von ca. 5 cm Höhe setzen. Beeren verlesen, waschen und abtropfen lassen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die nach Packungsanweisung eingeweichte und aufgelöste Gelatine unterrühren. Sobald die Masse fest zu werden beginnt, steif geschlagenen Sahne unterziehen. Joghurtcreme auf der Teigplatte verstreichen. Beeren darauf verteilen und alles ca. eine Stunde kalt stellen, bis die Creme ganz fest ist. Pistazien fein hacken, Tortenguss mit Traubensaft verrühren und unter Rühren kurz zum Kochen bringen. Über die Früchte verteilen und Pistazien drüberstreuen. Kuchen nochmals 30 Min durchkühlen lassen. Alurand entfernen, Kuchen in Stücke schneiden.

Joghurtschnitten 3 Ei M

Leichte

Für den Biskuitteig

3 Eier

100 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

100 g Mehl

1 Msp. Backpulver

50 g zerlassene, abgekühlte Butter

Zum Bestreichen



100 g Zartbitter-Kuvertüre

### Für die Füllung

4 Blatt weiße Gelatine  
5 Becher Himbeer-Götterspeise

500 g Naturjoghurt

50 g Zucker

400 ml Sahne

1 Becher Himbeer-Götterspeise  
0 g frische Himbeeren

### Zum Garnieren

200 ml Sahne

1 TI Sahnesteif  
1 Becher Himbeer-Götterspeise  
100 g frische Himbeeren

Für den Teig Eier mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Min schaumig schlagen. Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Min einstreuen, dann noch etwa 2 min schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Butter unterrühren. Einen Backrahmen (25 x 25 cm) auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech stellen. Den Teig in den Backrahmen füllen und glattstreichen. Ober-/Unterhitze 170-200° C (vorgeheizt), **Backzeit 15-20 min**

Den Biskuit vorsichtig vom Backrahmen lösen, Backrahmen entfernen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und erkalten lassen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den Gebäckboden damit bestreichen, trocknen lassen. Boden wenden, so dass die Schokoseite unten liegt. Gesäuberten Backrahmen darum stellen. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit der Götterspeise langsam erwärmen, bis sie flüssig ist. Etwas abkühlen lassen, Joghurt und Zucker unterrühren, kalt stellen. Wenn die Masse anfängt, dicklich zu werden, steif geschlagene Sahne, gewürfelte Götterspeise und verlesene Himbeeren unterheben. Die Masse auf den Gebäckboden füllen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen. Sahne als kleine Tupfer tief in die Creme spritzen. Mit gewürfelter Götterspeise und Himbeeren bestreuen und einige Stunden kühlen.

## Johannisbeere Quarkkuchen 5 Ei M

mit Baiser

### Für den Quark-Öl-Teig:

150 g Quark

6 Ei Milch

6 Ei Speiseöl

75 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

### Für den Belag:

750 g Johannisbeertrauben

750 g Quark

200 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

3 Eier

2 Eigelb

50 g zerlassene Butter

50 g Speisestärke

### Für die Baisermasse:

2 Eiweiß

100 g Zucker

20 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest unterkneten. Den Teig knapp 1/2 cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Backrahmen darum stellen.

Johannisbeertrauben waschen, gut abtropfen lassen und entstielen. Quark mit Zucker, Vanille Zucker, Eiern, Eigelb, Butter und Speisestärke verrühren. Die Johannisbeeren unter die Quarkmasse heben. Auf dem Teig verteilen und glattstreichen.

Strom: 175-200°C

Gas: 3-4

Backzeit: etwa 25 Min.

Eiweiß steif schlagen, nach und nach den Zucker esslöffelweise unterschlagen.

Den Eischnee auf die Quarkmasse streichen und die Mandeln darüber streuen.

Strom: 200-225°

Gas: 4-5

Backzeit: etwa 5 Min.

### Johannisbeere Schmand Kuchen 6 Ei M

500 g Johannisbeeren  
180 g Butter,  
210 g Zucker  
1 Tüte. Vanillezucker  
1 Prise Salz,  
350 g Mehl  
150 g gemahlene Mandeln  
½ Tüte Backpulver

#### 200 g Schmand

Butter ,  
180 g Zucker,

Vanillezucker und Salz schaumig schlagen. Wenn der Zucker sich aufgelöst hat nach und nach

4 Eier unterziehen.

1 Ei Mehl über die Beeren streuen. Rest Mehl mit Mandeln und Backpulver mischen und unter die Butter-Zucker-Eiermasse heben. Aufs gefettete Blech streichen und die Beeren darauf verteilen.

#### Für den Guss

2 Eier trennen.

Eigelbe mit  
30 g Zucker und  
Schmand verrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse über die Beeren geben und bei 160° C 40 min. backen.

## Johannisbeerkuchen 1 Ei M

### Reinhilde

500 g Mehl,  
1 Würfel Hefe,  
80 g Zucker,  
1 Prise Salz,

1 Ei,

¼ l Milch,

5 El Öl.

750 g eingelegte rote Johannisbeeren, ca.  
100 g Zucker zum Bestreuen

Vertiefung ins Mehl drücken. Hefe mit Zucker und lauwarmer Milch anrühren und hineingeben. Gehen lassen. Dann einen Hefeteig mit restlicher Milch, restlichem Zucker, Öl und Eiern kneten. Den Teig auswellen auf dem Backblech auswellen. Johannisbeeren gleichmäßig auf dem gegangenen Hefeteig verteilen,

bei ca 175°C 25 min lang backen.

Nach dem Backen sofort mit ca.

100 g Zucker bestreuen

Wichtig Die Johannisbeeren in ein verschließbares Glas geben, mit Korn auffüllen und ca. 4 Wochen stehen lassen, auf ein Sieb geben, dass der überschüssige Korn, den man gut zu Likör nehmen kann, abgießen.

## Johannisbeerkuchen mit 2 Ei

### Kokosstreusel

375 g Mehl,  
150 g Zucker,

2 Eier,

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

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

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

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

15 Min bei 175C backen.

### Johannisbeerkuchen mit Baiser 5 Ei M

150 g Zucker

5 Eigelb

5 El Wasser

1 P. Vanillezucker

320 g Mehl

1/2 P. Backpulver

1/8 l Milch

50 g zerlassene Butter

Teig herstellen, auf Blech streichen, ca. 15 Min. backen

5 Eiweiß steif schlagen mit

200 g Zucker

ca. 500-600 g Johannisbeeren unterheben.

Auf Kuchenboden streichen.

Nochmals ca. 30 Min. bei 120° mehr trocknen als backen.

### Johannisbeerkuchen mit Haselnüssen 2 Ei M

1 Packung MONDAMIN Hefe-Obstkuchen-Teig

1/4 l (250 ml) Milch

60 g gemahlene Haselnüsse

750 g rote Johannisbeeren

## 2 Eier

100 g Zucker  
1 TI Bourbon Vanillezucker  
1/2 gestrichener TI Backpulver

1. Inhalt beider Beutel Hefe-Obstkuchen-Teig mit lauwarmer Milch verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf einem gefetteten Backblech ausrollen und etwa 10 min gehen lassen. 2. Restlichen Teig zu zwei dünnen Strängen rollen. Zusammendrehen und als Rand auf den Teigboden setzen. 20 g gemahlene Haselnüsse auf dem Boden verteilen. 3. Für den Belag Johannisbeeren waschen und von den Rispen zupfen. Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker und Backpulver gut verrühren. Eiweiß steif schlagen und mit den restlichen Haselnüssen (40 g) und Johannisbeeren daruntermischen. 4. Belag auf den Kuchenboden geben und den Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175-200 °C 35-40 min backen.

## Johannisbeerkuchen Wildetaube 4 Ei M

Teig:

125 g Margarine  
100 g Zucker

## 2 kleine Eier

2 EI Rum  
2 EI Kakao  
300-325 g Mehl  
2 gestr. TI Backpulver  
1 Prise Salz

Belag:

750 g Magerquark

## 2 Eier

200 g Schlagsahne  
150 g Zucker  
100 g Margarine  
4 Pck. Vanille. Zucker  
1 geh. EI Speisestärke  
0,5 TL Salz

0,5 l Milch

1 Pck. Vanillepudding

800 g frische oder gefrostete Johannisbeeren  
1 Pck. Himbeergötterspeise  
4 Ei Zucker  
0,5 l Johannisbeersaft mit Wasser

Margarine, Zucker, Eier, Rum und Kakao kurz verrühren, mit Mehl und Backpulver zu einem ziemlich festen Teig kneten und gleich auf der Tischplatte etwas ausrollen, dann auf ein gut gefettetes Backblech heben und dort weiter ausrollen.

Quark mit Speisestärke, Vanillezucker, Zucker, Salz, der zerlassenen Margarine, Sahne, Eiern schön cremig schlagen. den ohne Zucker gekochten Pudding abgekühlt kurz unterschlagen und alles auf die dunkle Teigplatte streichen, glattstreichen, die gut abgetropften Johannisbeeren darauf verteilen und backen. Götterspeise nach Vorschrift zubereiten und kurz vor dem Gelierbeginn auf den erkalteten Kuchen geben.

Backzeit: 35 - 40 min.

Hitze: 180 - 200°C untere Schiene

### Johannisbeerschaum Schnitten 3 Ei

150 g Puderzucker,  
1 Tüte. Vanillezucker,

3 Eigelb,

50 g Öl,  
250 g Mehl,  
1 Tüte.. Backpulver,  
1/16 Liter Mineralwasser

### Belag

3 Eiklar,

200 g Zucker,  
1 Tüte. Vanillezucker,  
300 g Johannisbeeren

Zucker, Vanillezucker und Eigelb schaumig rühren. Öl unterrühren. Mineralwasser dazugeben. Backpulver und Mehl unterziehen. Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen und **goldgelb backen**. Eiklar aufschlagen und Zucker löffelweise einschlagen. Vanillezucker und Johannisbeeren einrühren, auf den Kuchen streichen und **fertig backen**.

## Nektarinen Heidelbeer Schnitten 4 Ei M

Zutaten für ca. 12 Schnitten

4 Eier (Gew.-KI. M)

200 g Zucker

1/3 Fläschchen Backöl Zitrone = 1 Ei abgeriebene Zitronenschale

75 g Mehl

75 g Speisestärke

1 gestrichener TL Backpulver

10 Blatt weiße Gelatine

5 Nektarinen

5 El Zitronensaft

700 ml Buttermilch

2 Tüte Vanille Zucker

300 g Schlagsahne

100 g TK Heidelbeeren

### Zubereitung

1. Eier trennen. Eiweiße und 4 El kaltes Wasser steif schlagen. Zum Schluss 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelbe nacheinander unterschlagen. Das Backöl zufügen. Mehl, Speisestärke und Backpulver auf Schaummasse sieben und locker unterrühren. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 °C/Umluft 175 °C/Gas Stufe 3)

10-14 min backen.

2. Gelatine einweichen. Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. 6 Hälften in Würfel, Rest in Spalten schneiden. Nektarinenwürfel mit 2 El Zitronensaft mischen. Spalten mit 1-2 El Zitronensaft bestreichen. Buttermilch, Rest Zucker Vanille Zucker und restlichen Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und in die Buttermilch rühren. Ca. 10 Min. kühl stellen.

3. Ausgekühlten Biskuit einmal quer halbieren. Um eine Biskuithälfte einen Rand aus mehrfach geknickter Alufolie legen und die Folienränder evtl. etwas abstützen, Sahne steif schlagen. Sobald die Buttermilch zu gelieren beginnt, Sahne unterrühren. 300 g Buttermilchcreme abnehmen und beiseite stellen. Nektarinenwürfel unter die restliche Creme heben und auf den Biskuitboden geben. Die Creme glatt streichen und mit dem zweiten Biskuitboden bedecken. Mit übriger Creme bestreichen, mit Nektarinenpalten und Heidelbeeren belegen. Früchte dabei in die Creme drücken. Kuchen mindestens 6 Stunden kühl stellen. Kuchen der Länge nach halbieren und jeden Steifen in ca. 6 Schnitten schneiden.

Zubereitungszeit/Arbeitszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit).



## Roter Johannisbeerkuchen 1 Ei M

500 g Mehl,  
1 Würfel Hefe,  
80 g Zucker,  
1 Prise Salz,

1 Ei,

¼ l Milch,

5 El Öl.  
750 rote Johannisbeeren,  
½ Liter Vanillepudding.

Vertiefung ins Mehl drücken. Hefe mit Zucker und lauwarmen Milch anrühren und hineingeben. Gehen lassen. Dann einen Hefeteig mit restlicher Milch, restlichem Zucker, Öl und Eiern kneten. Den Teig auswellen auf dem Backblech auswellen. Johannisbeeren waschen, abzapfen und gleichmäßig auf dem gegangenen Hefeteig verteilen. Vanillepudding kochen und etwas abkühlen lassen. Den Pudding über die Beeren gießen und den Kuchen gleich bei

ca 175°C 25 min lang backen.

## Schichtkuchen 5 Ei M

250 g Mehl,  
2 El Kakao,  
½ Tüte Backpulver,  
175 g Zucker,  
1 Tüte Vanillezucker,  
1 Prise Salz,

1 Ei,

4 El Wasser,

### Für Schicht I

alle Zutaten mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten und auf einem gefetteten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen.

500 g Heidelbeeren (ersatzweise 2 kl. Dosen Mandarinen oder 150-200 g Sultaninen oder Rum Rosinen

### Für Schicht II

die Heidelbeeren waschen und auf Küchentrepp sehr gut abtropfen lassen. Auf dem dunklen Teig verteilen. (Oder statt der Heidelbeeren abgetropfte Mandarinen oder Rosinen nehmen).

500 g Magerquark,

400 g Schmand,

100 g weiche Butter,

200 g Zucker,

1 TL abger. Zitronenschale,

4 Eier,

### Für Schicht III

alle Zutaten zu einer glatten Creme verrühren, über die Früchte streichen.

200 g Mehl,

1 Tüte Puddingpulver Vanille,

175 g Zucker,

75 ml neutrales Öl,

2 El Wasser,

### Für Schicht IV

alle Zutaten mit dem Rührbesen des Handrührgeräts zu sehr feinen Streuseln verarbeiten, über die Quarkschicht streuen.

Bei 180° C ca. 35-45 Min backen.

### Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M

1 Becher (250 g) Mascarpone,

1 ½ Pkg. (150 g) Halbbitterkuvertüre

### Schüttelteig:

Knapp 1 ½ Becher (270 g) Mehl,

3 gestr. TL Backpulver,

½ Becher (125 g) Zucker,

4 Eier,

½ Pkg. (125 g) zerlassene,  
abgekühlte Butter,

etwa ½ Becher (100 ml) Milch

#### Zum Tränken:

½ Becher (125ml) Espresso-Kaffee,  
2 TL Zucker,  
2 EL Amaretto

#### Crème:

200 g Himbeeren,  
4 Blatt Gelatine,  
Saft 1 Zitrone,  
1 Becher (100 g) Zucker,

1 Becher (250 ml) Schlagsahne

#### Garnieren:

100 g frische Himbeeren,  
Zitronenmelisse-Blättchen,

30 g geschabte Vollmilchschokolade

Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone-Becher auswaschen, trocknen und zum Abmessen verwenden.

Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine gut verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel gut verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech geben und glatt streichen. Die aufgelöste Kuvertüre darüber träufeln, Backblech in den Ofen schieben und bei ca. **200 Grad (vorgeheizt) ca. 25 min. backen**. Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen abkühlen lassen. Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zum Tränken Kaffee mit Zucker und Amaretto verrühren, Kuchen damit tränken. Für die Crème Himbeeren pürieren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen). Die leicht ausgedrückte Gelatine unter rühren vollständig darin auflösen. Die Mascarponecrème mit dem Mixer zu einer

geschmeidigen Masse verrühren. Himbeerpüree und Zucker zufügen. Die Zitronen-Gelatine-Lösung langsam unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und danach für ca. 2 Std. kalt stellen. Zum Garnieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Himbeeren, geschabter Schokolade und Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

## Stachelbeeren Gitterkuchen 1 Ei M

Für etwa 20 Stücke  
Für den Teig

200 g Magerquark

100 g Zucker

1 Ei

1 Prise Salz

9 El Öl

375 g Mehl

1 Tüte Backpulver

### Außerdem

Mehl zum Bearbeiten

### Für den Belag

1 kg Stachelbeeren

125 g Zucker

125 g gehackte Cashewkerne

### Zum Bestreichen

200 g Aprikosenkonfitüre

1. Aus Quark, Zucker, Ei, Salz, Öl, Mehl und Backpulver, einen Quark-Öl-Teig zubereiten.
2. Die Stachelbeeren putzen, waschen, gut abtropfen lassen.
3. 2/3 des Teiges auf einer bemehlten Arbeitfläche ausrollen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen, den Rand etwas hochziehen. Die Stachelbeeren darauf verteilen. Mit dem Zucker und den gehackten Nüssen bestreuen.
4. Den restlichen Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen und mit einem gezackten Teigrädchen in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen gitterartig über den Kuchen legen.

5. Den Stachelbeerkuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Einschubleiste backen. Herausnehmen und noch warm mit der durch ein Sieb gestrichenen Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Backzeit 30 min

Elektroherd 200 °C

Gasherd Stufe 3

Umluft 180 °C

Stachelbeerkuchen 5 Ei M

Zutaten für 1 Backblech

Für den Teig

250 g Mehl

2 El. Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 ungespritzten Zitrone

20 g Hefe

1/8 lauwarme Milch

1 Ei

Zum Belegen

2 Scheiben Zwieback

1 kg Stachelbeeren

Für den Guss

150 g weiche Butter

100 g Zucker

4 Eier

50 g Mehl

1 Prise Salz

1/8 l Sahne

Vorbereitungszeit 1 1/2 Stunden

Backzeit 45 min

Das Mehl in eine Schüssel sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Den Zucker, das Salz und die Zitronenschale auf den Mehtrand geben. Die Hefe in der Mulde mit etwas Milch glattrühren, 30 min gehen lassen.

Die Zwiebäcke in einem Plastikbeutel mit einem Nudelholz zerdrücken. Die Stachelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Für den Guss die Butter mit dem Zucker und den Eiern verrühren. Das Mehl, das Salz und die Sahne untermischen. Den Hefevorteig mit dem Mehl, der übrigen Milch und dem Ei verkneten, 15 min gehen lassen. Die Fettpfanne des Backofens gut mit Butter bestreichen. Den Teig darin ausrollen und nochmals 15 min gehen lassen.

Den Backofen auf 200 vorheizen.

Zuerst die Zwiebackbrösel, dann die Beeren auf den Hefeteig streuen. Den Guss über die Beeren geben. Den Kuchen auf der unteren Schiene

45 min backen.

Stachelbeerkuchen mit Nussstreuseln 1 Ei M V

### Creme

75 g geröstete Haselnüsse, fein gerieben,  
75 g Weizen, fein gemahlen,  
1/2 TI gemahlene Zimt,

500 ml Milch,  
1/2 TI abgeriebene Zitronenschale,  
50 ml Orangensaft,  
60 g Honig,

### Teig

20 g Hefe,

250 ml Milch,  
40 g Honig,  
1 Prise Vollmeersalz,

### 1 Ei,

400 g Weizen, fein gemahlen,  
40 g weiche Butter,  
ungehärtetes Kokosfett für das Blech,

1,5 kg Stachelbeeren,  
75 g geröstete Haselnüsse, fein gerieben,  
75 g fein gemahlene Weizen,  
60 g Honig,  
60 g Butter,

1/2 Tl gemahlene(n) Zimt

**Für die Creme** Weizenvollkornmehl, Zimt und Milch glattrühren, unter ständigem Rühren aufkochen und etwa 2 min köcheln lassen, Nüsse, Zitronenschale, Orangensaft und Honig in die heiße Creme einrühren, ausquellen und abkühlen lassen. Für den Teig Hefe in ein wenig lauwarmer Milch auflösen, restliche Milch, Honig, Vollmeersalz und Ei untermischen. Weizenvollkornmehl unterrühren, weiche Butter einarbeiten und 10 min gut kneten. Teig zugedeckt gehen lassen, bis sich das Volumen etwa verdoppelt hat (ca. 30 min). Für die Streusel geriebene Haselnüsse, Weizenvollkornmehl, Honig, Butter und Zimt zwischen den Händen zu Streuseln krümeln. Teig kurz durchkneten, ausrollen und auf ein gefettetes Backblech legen. Creme auf den Teig streichen, Stachelbeeren darauf legen, mit Streuseln bestreuen und etwa 20 min gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180° C 30-40 min backen.

Mit geschlagener Sahne servieren.

### Streuselkuchen mit Johannisbeeren 1 Ei

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

#### 1 Ei

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

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

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

## Waldbeerschaumschnitten 2 Ei + 1 Eiweiß

180 g Mehl  
120 g Butter  
60 g Zucker  
1 Prise Salz

### 2 Eidotter

100 g Heidelbeeren  
100 g Brombeeren  
100 g Himbeeren

### 3 Eiklar

150 g Zucker

Aus Mehl, Butter, Zucker, Salz und den Eidottern einen geschmeidigen Mürbteig zubereiten, diesen in Alufolie einschlagen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Anschließend auf 0,5 Zentimeter Dicke auswalken, den Teig auf ein Küchenblech legen, mehrmals mit einer Gabel anstechen und

im auf 180 ° vorgeheizten Backrohr so lange backen,

dass die Oberfläche noch hellblond ist. Inzwischen die Eiklar steif schlagen und den Zucker unterrühren. Die Heidelbeeren unter die Masse heben und dieselbe gleichmäßig auf den Mürbteigboden verstreichen. Bei 200° weiterbacken, bis der Eischnee braun rändige Konturen hat. In noch warmem Zustand in Stücke schneiden.

## Was wo anders nicht passt

### Amerikanische Ingwerschnitten 1 Ei + 1 Eigelb

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

### 1 Ei,

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

### 1 Eigelb.

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



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

Den Backofen auf 200° C vorheizen.

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

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

15 min backen.

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

Becherkuchen 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

4 Eier

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

verrühren und 15 Minuten backen.

2 Tüten Mandelblättchen

1 Becher Zucker

3 Löffel Margarine

im Topf bzw. in der Pfanne verrühren und leicht braun werden lassen. Auf den gebackenen Teig geben und nochmals 10 Minuten backen. Dann 2 Becher Schmand auf dem Kuchen verteilen. Fertig!

Blechkuchen 2 Ei M

Teig

250 g Margarine

250 g Quark

2 Eier

250 g Zucker

3 El. Öl

300 g Mehl

1 Tüte Backpulver

etwas geriebene Zitronenschale

alles zu einem Teig verrühren und auf ein Backblech streichen.

Streusel

125 g Butter

100 g Zucker

150 g Mehl

3 El. Kakao

100 g gehackte Mandeln

alle Zutaten zu Streusel verarbeiten und auf den Teig geben.

bei 150° 1 Stunde backen

anschließend 400 ml saure Sahne und 1 Tüte Vanillezucker verrühren und nach dem Backen auf den noch heißen Kuchen streichen.

Blechkuchen 4 Ei M

1 Becher süße Sahne

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

1 P. Backpulver

1 P. Vanillezucker

4 Eier

Alles gut verrühren und 10 min backen.

(E.-Herd=200-220°, Gas Stufe 4)

Inzwischen

150 g Butter

$\frac{3}{4}$  Becher Zucker

100 g Mandelblättchen

anrösten, auf dem Blechkuchen verteilen und

nochmals etwa 12 (15) min backen.

Blitzblechkuchen 4 Ei M

1 Becher Sahne

1 Becher Zucker

4 Eier

2 Becher Mehl

1/2 P. Backpulver

Die Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten.  
Auf ein vorbereitetes Blech geben und glattstreichen.

Im Ofen bei 200° C ca. 10 Min. backen.

Belag

150 g Butter

150 g Honig oder 150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 Ei Sahne

Alles unter Rühren erhitzen und einmal aufkochen lassen.  
250 g gehobelte Mandeln unter die Masse rühren.  
Diese Masse auf den halbgaren Kuchen verteilen.

Auf der oberen Schiene des Ofens noch etwa 5-10 in. backen.

Blitzkuchen 4 Ei M

1 Becher Sahne,

400 g Mehl,

4 Eier,

200 g Zucker,

1 Pkg. Backpulver alles zu einem Teig mischen und auf ein gefettetes  
Backblech geben,

im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 10 min backen

200 g Butter,

125 g Zucker  
3 Tüte. gehobelte Mandeln,

8 Ei Milch,

Butter, Zucker und Mandeln in einer Pfanne rösten und mit Milch ablöschen, aufkochen lassen, vorsichtig auf dem Boden verteilen, nochmals bei 180°C ca.15 min goldgelb backen

### Blitzkuchen 5 Ei

250 g Fett  
200 g Zucker

### 5 Eier

250 g Mehl  
1 TL Backpulver  
1 P. Vanille Zucker  
50 g Mandelblättchen

und  
Butterflöckchen  
etwas Zucker

### Anweisungen

Alle Zutaten außer den Mandelblättchen, Butterflöckchen und etwas Zucker miteinander verrühren und zu einem Teig verarbeiten.  
Auf ein gefettetes oder mit Backpapier/Backfolie ausgelegtes Backblech geben und verstreichen.  
Die Mandelblättchen darüberstreuen.

Ca. 15 min. bei 175°C backen.

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

### Tipp

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

## Boston Brownies 4 Ei M

250 g weiche Butter,  
250 g brauner Zucker,  
4 Eier, verschlagen,  
1 Tüte Vanillezucker,  
200 g Mehl,  
1 TI Backpulver,  
½ TI Salz,  
50 g Kakaopulver,  
125 g Haselnüsse, im Ofen geröstet und gehackt

125 g Schokolade, gehackt,  
125 g Minimarshmallows,

Ein 30 x 20 x 5 cm großes Backblech (oder große Springform, 28-30 cm) einfetten und mit Backpapier auslegen. Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Nach und nach Eier unterrühren. Mehl, Backpulver, Salz und Kakao auf den Teig sieben und unterheben. Dann geröstete Haselnüsse, Schokolade und Marshmallows unterheben. Teig in das vorbereitete Blech füllen und

im vorgeheizten Ofen bei 180° C gut 35 min backen.

Im Blech auskühlen lassen und erst dann in kleine Stücke schneiden.

## Butterkuchen 3 Ei M

1 Becher Sahne (250 g)  
1 Becher Zucker  
2 Becher Mehl

3 Eier  
1 Päckchen Backpulver  
etwas Salz

### Für den Belag:

125 g Butter  
1 Becher Zucker

3 Ei Milch  
gehobelte Mandeln  
Kokosflocken

Alle Zutaten (außer für den Belag) zusammen gut verrühren, auf das Blech streichen.

bei 200° C etwa 10 min goldgelb backen.

Für den Belag die Butter, den Zucker und die Milch zu einer Buttermasse verrühren und auf den vorgebackenen Blechkuchen verteilen, auf einer Hälfte des Kuchens die Mandeln, auf der anderen Hälfte die Kokosflocken darauf streuen und **nochmals 10 min backen**.

Für die Maßangabe: Den Becher Sahne, nachdem Du die Sahne benutzt hast, ausspülen und alle weiteren Zutaten damit abmessen. Mache nicht den Fehler, wie ich beim ersten Mal, alle Zutaten auf 250 g abzuwiegen, das haut dann nicht hin, weil der Teig zu zäh wird. Ich habe ihn allerdings dann wieder mit etwas Milch verdünnt und der Kuchen ist trotzdem etwas geworden.

Butterkuchen I 1 Ei M

250 ml Milch

80 g Butter

1 Ei

Salz

80 g Zucker

2 Trockenhefe oder 1 frische Hefe

500 g Mehl

**Zubereitung:**

Milch und Butter erwärmen. Das ganze dann in eine Tupperchale geben. Zucker, Salz, Hefe und Ei dazu und nur mit einem Teigschaber umrühren. Anschließend ebenfalls mit einem Teigschaber das Mehl unterrühren. Falls der Teig noch klebt nach Gefühl noch Mehl dazugeben.

So: Deckel auf die Schale und stehen lassen!!!!

Nach ca. 2 Stunden das Ganze aufs Blech und nach Belieben Mandeln, Zucker und Butter drauf. Dann **ca. 15-20 Minuten (gucken!!) auf 200°C**.

Hat man an dem Tag selbst keine Zeit, mache ich den Teig Tage vorher und frier ihn in der Tupperchale ein. Am Abend vorher nehme ich ihn aus dem TK und lasse ihn bei Zimmertemperatur auftauen.

Butterkuchen II 4 Ei M

Teig

250 g Sahne,  
250 g Zucker,  
1 Tüte. Vanille Zucker,

4 Eier,  
300 g Mehl,  
1 Tüte. Backpulver,  
1 Prise Salz,  
1 TI Zitronenzucker,

### Belag

125 g Butter,  
250 g Zucker,  
1 Tüte. Vanille Zucker,

4 EI Milch,  
200 g Mandelstifte,

Sahne, Zucker, Vanille Zucker und Eier gut verrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit Salz und Zitronenzucker unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes, bemehltes Backblech streichen.

Bei 200 °C 10 Min. backen.

In der Zwischenzeit für den Belag weiche Butter mit Zucker, Vanille Zucker und Milch verrühren. Mandeln zugeben. Den Belag gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen,

nochmals bei 200° C 10 Min. backen.

### Butterkuchen III 1 Ei M

375 g Mehl  
2 Würfel frische Hefe

150 ml lauwarme Milch

1 Ei  
75 g Zucker  
100 g Fett  
1 TI Salz

Aus den o.g. Zutaten einen Hefeteig bereiten, gehen lassen (ich mach's immer im Backofen, Handtuch über die Schüssel), aber "richtig" gehen lassen, wenigstens 45 Minuten!

Wenn der Teig so richtig gut aufgegangen ist, auf ein bemehltes Backblech geben ( ich nehme dafür immer so eine Bratenform, Art Fettpfanne,

aber nicht so groß wie ein richtiges Backblech). Dann den Kuchen noch mal für 5 Minuten bei 50 Grad gehen lassen - den Ofen ausstellen und nochmals 30 Minuten gehen lassen.

So, und dann aus dem Ofen nehmen, mit der Fingerspitze (meinetwegen auch mit dem Stiel eines Kochlöffels) Löcher in den Teig pieken. In diese Löcher Butterflöckchen (aus 125 g Butter) geben. 100 g Zucker mit 1 Päckchen Vanillezucker mischen und auf dem Kuchen verteilen.

Und jetzt bei

160 Grad ca. 15 - 20 Minuten goldgelb backen.

Ich bleibe dabei immer in Backofennähe und werfe des öfteren einen Blick in den Ofen.

Butterkuchen IV 4 Ei M

1 Becher (250 g) Schlagsahne,

2 Sahne-Becher Zucker ,

4 Eier,

2 Tüte Vanillezucker,

Schale und Saft von 1 Zitrone,

2 Sahne-Becher Mehl,

1 Tüte Backpulver,

125 g Butter,

4 Ei Milch,

200 g Mandelblättchen,

Fett für das Blech,

Sahne in eine Rührschüssel gießen. Den Sahne-Becher waschen, abtrocknen und dann als Messbecher verwenden. 1 Becher Zucker, Eier, 1 Tüte Vanillezucker und Zitronenschale mit den Schneebesen des Handrührgerätes verrühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig auf eine gefettete Fettpfanne geben und glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 10 Min backen.

Butter, Milch, 1 Becher Zucker und 1Pkg. Vanillezucker unter Rühren köcheln lassen, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln unterheben und etwas abkühlen lassen. Masse gleichmäßig auf den Kuchen verteilen und bei gleicher Temperatur weitere 12-15 Min backen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen.



## Cafe Latte Blechkuchen 6 Ei M

FÜR RUND 24 STÜCKE

100 g Zartbitterschokolade,  
2 Ei Espressopulver (Instant),

6 Ei + 300 ml Schlagsahne,

250 g Butter/Margarine,  
300 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Tüte Vanille Zucker,

6 Eier (Größe M),

150 g Mehl,

150 g Speisestärke,

1 Tüte Backpulver,

600 ml Milch,

3 Packungen "Mousse a la Vanille" (Cremepulver; für je 200 ml Milch und 100 ml Schlagsahne oder 250 ml Milch),

1 Packung Waffelschokoröllchen (z. B. "Amicelli" 16 Stück; 200 g),

nach Belieben Cocktailkirschen und Minze zum Verzieren,

Fett für die Fettpfanne

1. Schokolade fein reiben. Espressopulver und 2 Ei kochendes Wasser verrühren. Etwas abkühlen lassen und mit 6 Ei Sahne verrühren. Fett, Zucker, Salz und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und unterrühren. Schokolade dazugeben.

2. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unter den Teig heben. Teig auf eine gefettete Fettpfanne streichen und

im vorgeheizten Backofen (E Herd 175°C; Umluft 150°C; Gas Stufe 2)

20 -25 min backen. Auskühlen lassen.

3. Kalte Milch und 300 ml Sahne mit dem Cremepulver verrühren, etwa 5 min dickcremig aufschlagen. Mousse locker auf den ausgekühlten Boden streichen und 2 Stunden kühl stellen. In Stücke schneiden. Schokoröllchen halbieren, Kuchenstücke mit je 1 2 Hälften belegen. Mit Cocktailkirschen und Minze verzieren. Gut gekühlt servieren.

Arbeitszeit ca. 40 min

Backzeit 20 -25 min

Wartezeit ca. 3 Stunden Nährwert

pro Stück ca. 1470 kJ/ 350 kcal; E 5 g, F 20 g, KH 37 g

Vida Nr. 6/04

## Creme Schnitten 4 Ei M

300 g Weizenmehl  
1 Tl. Backpulver  
130 g Zucker  
1 Pack. Vanillezucker

### 2 klein. Eier

130 g Butter; oder Margarine

### 1 Liter Milch

80 g Stärkemehl  
7 Essl. Zucker

### 2 Eier

2 Pack. Vanillezucker  
Säuerliche Marmelade  
200 g Puderzucker  
1 Zitrone; den Saft davon

2 Tl. Weiße Gelatine; gemahlen  
2 Essl. Kaltes Wasser

### 1/4 Liter Süße Sahne

Aus den zuerst genannten Zutaten einen Mürbteig herstellen. Den Teig in zwei gleiche Hälften teilen. Dann zwei Teigplatten auf Backpapier ausrollen. (ca. 28 x 40 cm, je nach Blechgröße),

ca. 20 min. bei guter Mittelhitze goldgelb backen.

Aus Milch, Stärkemehl, Zucker, Eiern und Vanillezucker einen Pudding kochen. Auf dem ersten Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit säuerlicher Marmelade bestreichen.

Mit Puderzucker und Zitronensaft einen Guss bereiten und gleichmäßig über die Marmelade verteilen.

### Abwandlung

Um den Pudding noch mit Schlagsahne zu verfeinern, geht man folgendermaßen vor Die Gelatine mit kaltem Wasser anrühren und 10 min. quellen lassen. In den Pudding nur die Eigelb mit einkochen. Die gequollene Gelatine wird unter den heißen Pudding gegeben. Man rührt solange bis alle Zutaten gelöst sind. Das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß wird sofort danach unter den noch heißen

Pudding gegeben.

Man rührt ihn während des Erhaltens oft um, damit sich keine Haut bildet. Die Sahne wird steif geschlagen und unter den erkalteten Pudding gehoben.

Entenkuchen 3 Ei M

ihr benötigt

1 Becher Sahne,

1 Becher Zucker,

2 Becher Mehl,

1 P. Backpulver,

3 Eier

Belag

1/4 Pfund Butter,

2 Ei Milch,

80 g gehackte Mandeln,

1 Becher Zucker

Teigzubereitung

Sahne etwas anschlagen, nach und nach Zucker und Eier hinzugeben.

Zum Schluss Mehl und Backpulver. Die Masse auf Backblech verstreichen und bei 180°C 10 min backen.

Die Zutaten für den Belag auf Herd erwärmen. Dann vorsichtig auf den gebackenen Teig streichen und noch mal 20 min backen lassen

Fanta Limette Blechkuchen 5 Ei

Zutaten für ca. 24 Stück

5 Eier

250 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

350 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

1/8 l Öl

200 ml Fanta (mit Limette Geschmack)

200 g Puderzucker

Geleefrüchte zum Verzieren

## Zubereitung

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

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

## Fliesenkuchen I 5 Ei M

### Rührteig

150 g weiche Butter

150 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz

### 3 Eier

200 g Mehl

2 gestr. Tl. Backpulver

## Puddingcreme

### 2 Eier

2 Tüte. Vanillepuddingpulver

50 g Zucker

1/2 l Milch

1/4 l Schlagsahne

600 ml Schlagsahne

5 El Zitronensaft

3 Tüte. Vanillezucker

3 Tüte. Sahnesteif

30 Butterkekse

## Guss

100 g Puderzucker

1 El Wasser oder Zitronensaft

Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen, Teig auf ein gefettetes Backblech streichen.

Backzeit 180 / 20 Min.

Eier trennen. Pudding-Pulver mit dem Zucker mischen und mit etwas Milch und dem Eigelb anrühren. Die übrige Milch mit der Sahne zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver dazugeben. Gut aufkochen lassen.

Eiweiß steif schlagen und sofort unterheben. Die Puddingcreme auf dem noch warmen Kuchen verteilen, erkalten lassen.

Sahne kurz anschlagen, Vanillezucker u. Sahnesteif unterrühren und steif schlagen. Auf der Pudding-creme verteilen, glattstreichen und mit Butterkekse belegen.

Für den Guss Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft verrühren und die Kekse damit bestreichen.

## Fliesenkuchen II 5 Ei M

### 3 Eier,

1 El warmes Wasser,  
150 g Zucker,  
60 g Mehl,  
60 g Stärke,  
1 TI Backin,  
Biskuitteig herstellen,  
auf dem Backblech verteilen und

bei 200° C a 15 Min. backen.

Gut auskühlen lassen.

2 TI Wasser,  
1 TI Zucker,

### 2 Eigelb,

1 Tüte. Vanillepudding.  
Daraus einen Pudding kochen  
125 g Butter in die heiße Masse einrühren,  
Saft von 2 Zitronen und den Eischnee von  
2 Eiweiß unterheben, auf den kalten Boden streichen.  
3 Becher Sahne schlagen, auf die Puddingmasse streichen. Dann dicht an dicht mit Butterkekse belegen und evtl mit Zuckerguss bestreichen.

## Geriebener Teig Zuckerkuchen

300 g Mehl,  
150 g kalte Butter,

3 bis 4 Ei kaltes Wasser,  
1 Prise Salz Mehl in eine Schüssel sieben,  
kalte Butter in kleinen Stückchen dazugeben. Beides mit den Händen leicht reiben bis die Masse gleichmäßig krümelig ist. In die Mitte eine Vertiefung machen. Kaltes Wasser und Salz hineingeben. Mit einem Kochlöffel vermengen. Rasch kneten, bis der Teig nicht mehr klebt. 30 min kalt stellen. Ein rechteckiges Kuchenblech mit Backpapier belegen. Den Teig in der entsprechenden Form auswallen, am Rand 2 cm hochziehen, einstechen.  
150 g Butter,  
2 TL Zimt,  
125 g Zucker  
Butter sahnig rühren und auf den Teig streichen. Zimt und Zucker mischen und auf den Teigboden streuen. **In dem auf 200° C vorgeheizten Backofen ca. 30 Min backen.**

**Gewürzkuchen** 6 Ei + 2 Eiweiß M

auf dem Blech  
250 g Butter

**6 Eier**

250 g Zucker  
1 Vanillezucker  
1/2 Tüte Lebkuchengewürz (= Neunerlei)  
4 - 5 Ei Kakao  
500 g Mehl  
1 Backpulver

**Guss**

**2 Eiweiß**

250 g Puderzucker  
bunte Streusel zum Bestreuen oder **Schokoladenstreusel**

Butter, Zucker, Vanillezucker und Eier schaumig rühren. Dann Mehl, Backpulver, Kakao und das Lebkuchengewürz unter die Masse rühren und mit Sprudelwasser auffüllen, bis der Teig schön locker ist. Das ganze auf ein gefettetes Backblech geben und

**ca. 30 Min. bei 180 200 ° backen.**

Guss auf dem abgekühlten Teig verteilen.

**Griechischer Grieß Rosinen Kuchen** 2 Ei M

2 Ei Butter,

2 Tüte TK Blätterteig,  
½ Tasse Rosinen,  
½ TL Zimt,  
1 EL Zucker,

2 Eier,

125 g Grieß,

0,7 L. Milch,

Aus Milch und Grieß einen dicken Grießbrei kochen und etwas abkühlen lassen. Eier, Zucker, Zimt und Rosinen unterrühren. Aus dem Blätterteig zwei Teigplatten auswellen, die der Größe des Backblechs entsprechen. Eine Teigplatte auf das gefettete Backblech legen und die Füllung gleichmäßig darauf verteilen. Die zweite Teigplatte darauf legen und mit Butter- oder Margarineflöckchen bestreuen.

Im Backofen etwa 40 Min backen.

Nach dem Backen in Quadrate schneiden.

Gummibärchen Kuchen 4 Ei M

200 g Butter,  
240 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,

4 Eier,

250 g Mehl,  
½ Tüte Backpulver,  
8 EL Zitronensaft,  
1 Tüte Vanillepuddingpulver,

400 ml Milch,

400 ml Sahne,

30 Butterkekse,  
200 g Puderzucker,  
30 große Gummibärchen,

Butter mit 200 g Zucker, Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln unterziehen. Mehl, Backpulver mischen, portionsweise mit 6 EL Zitronensaft unterrühren, bis eine schwer vom Löffel reißende Masse entsteht. Auf ein gefettetes Blech (38x28 cm) streichen.

30 Min. bei 200° C backen (Ofen nicht vorheizen).

Aus Puddingpulver, 40 g Zucker und Milch einen Pudding kochen, auf den Teigboden streichen, abkühlen lassen. Sahne steif schlagen, auf dem Pudding verteilen und mit den Butterkeksen belegen. Puderzucker mit restlichem Zitronensaft verrühren und auf den Keksen verteilen. Gummibärchen darauf setzen. Kuchen 5 Stunden durchziehen lassen.

### Honig Mais Schnitten 2 Ei M

für 4 Personen

#### 2 Eier

18 dag Feinkristallzucker  
je 200 ml Öl und Milch  
22 dag Polenta  
10 dag Weizenmehl universal  
Salz  
1 Tüte. Backpulver  
5 EI Honig  
200 ml Orangensaft  
1 TI Vanillezucker  
Frische Erdbeeren zum Garnieren

Eier und Zucker schaumig schlagen, dann Öl und Milch hinzufügen. Polenta, Weizenmehl universal, eine Prise Salz und Backpulver vermischen und nach und nach unterrühren. Anschließend den Teig auf einem mit Backpapier belegten Blech gleichmäßig verteilen und [im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 ° zirka 25 min](#) backen.

In der Zwischenzeit Honig, Orangensaft und Vanillezucker abrühren und den noch warmen Kuchen damit tränken. Zum Schluss den Kuchen in Schnitten schneiden und mit frischen Erdbeeren garniert genießen.

### Honigkuchen 6 Ei

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

6 ganze Eier,



1 kg mit

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

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

Lambda Schnitten 6 Ei M

Teig

6 Ei trennen,

150 g Zucker,

150 g Mehl,

¾ Tüte Backpulver,

Füllung

1 L Orangen - Maracujasaft,

9 El Zucker,

3 Tüte Vanillepuddingpulver,

Belag

3 Becher Sahne,

3 Tüte Sahnesteif,

75 g Puderzucker,

Butterkekse,

Schokoladenglasur,

Biskuit herstellen, auf Backblech streichen und

bei 200° C etwa 10-20 Min. backen.

Für die Füllung Zucker und Vanillepudding mit Saft kochen und so lange erkalten lassen bis die Masse noch streichfähig ist. Auf den Boden streichen und gänzlich erkalten lassen. Für die Belag Sahne mit Sahnesteif und Puderzucker steif schlagen und auf den Belag streichen. Mit Keksen belegen und mit Schokoladenglasur überziehen.

Lauchblutz 2 Ei M

Aus 250 g Mehl,  
10 g Hefe,

125 ml Milch,

1 TL Salz,

40-50 g Fett nach Geschmack

etwas Kümmel, bereitet man einen Hefeteig. Es werden einige feingeschnittene Stängel Lauch mit etwas Fett gedämpft und auf den dünn ausgewellten, salzigen Hefeteig gestreut. Darüber gibt man eine Mischung aus

2 Tas. saurem Rahm,

2 Eiern und

etwas Salz.

Das Ganze bäckt man bei 180-200°C, 20-25 min.

Linzer Schnitten 3 Eigelb

30 dag Mehl,

18 dag Staubzucker,

1 Pck. Vanille Zucker,

1 Kaffeelöffel Zimt gemahlen,

3 Dotter,

20 dag geriebene Walnüsse,

25 dag Butter ( Margarine )

Zum Belegen

2 Oblaten

Zum Bestreichen

7 El Ribiselmarmelade ( Pflaumen )

Das Mehl auf eine Arbeitsfläche sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken und Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Dotter hineingeben und mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Darauf die Walnüsse und die in kleine Stücke geschnittene kalte Butter ( Margarine ) geben und alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig eine Stunde kalt stellen. 2/3 des Teiges auf einem befetteten Backblech ca. 2 cm dick ausrollen. Mit Oblaten belegen und mit Marmelade bestreichen. Den restlichen Teig ca. ½ cm dick ausrollen, mit einem Teigrad Streifen ausradeln und gitterförmig darauf legen. Mit Eiklar bestreichen und in die Mitte des Rohres schieben.

Backtemperatur

Strom: vorheizen und backen bei 175 Grad Gas: vorheizen und backen bei 2  
Backzeit: 35 - 40 Minuten

### Magdalenenkuchen 3 Ei + 4 Eiweiß

Einmal ein anderer Geschmack, wenn es schon auf Dreikönig zugeht

175 g Butter werden schaumig gerührt, nach und nach die Dotter von

#### 3 großen Eigelb

175 g gemahlener Zucker, eine Mischung von

175 g Maizena/Maisstärke und

50 g Weizenmehl und

die abgeriebene Schale von 3/4 Zitrone hinzugegeben, schließlich  
der steife Schnee von

3 Eiweiß unter die Masse gemischt und diese messerrückendick auf ein  
mit geklärter Butter gestrichenes Backblech aufgetragen.

#### Man bäckt den Kuchen bei Mittelhitze hellgelb

und schneidet ihn noch warm in gleich große, länglich-viereckige Streifen.

Dann schlägt man

4 Eiweiß mit einigen Tropfen Zitronensaft zu steifem Schnee, untermischt  
diesen mit

100 g Puderzucker, bestreicht mit dieser Masse die Magdalenenkuchen  
und bringt sie nochmals in die heiße Ofenröhre, um die Baisermasse leicht  
bräunen zu lassen.

### Mähdrescher Kuchen 6 Ei

375 g Butter oder Margarine,

#### 6 Eier,

1 Backpulver,

250 g Zucker,

350 g Mehl,

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

### Streusel

150 g Butter,

200 g gem. Mandeln,

1Pkg Vanillezucker,

150 g Zucker,

2 Ei Kakaopulver,

Streusel herstellen und darüber verteilen.

Backzeit 25-30 Min bei 175-190°C

außerdem

50 g flüssige Butter,

Puderzucker, Den Kuchen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben

Mandelschnitten 7 Ei M

Teig:

150 g zimmerwarme Butter,

7 Ei trennen

1 Prise Salz,

150 g Staubzucker,

150 g Mehl,

½ TI Backpulver,

1 bis 2 Ei Milch.

6 bis 8 Ei Kirschenmarmelade.

Belag:

150 g Staubzucker,

100 g ger. Mandeln,

100 g ger. Schokolade.

Butter, Dotter, Salz und Staubzucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver dazusieben und unterheben (evtl. Milch einrühren, wenn der Teig zu fest ist). Teig auf ein kleines gefettetes und bemehltes Backblech streichen. Mit Marmelade bestreichen. Eiklar aufschlagen. Zucker einrieseln lassen und ausschlagen. Mandeln und Schokolade unterheben. Auf dem Kuchen verteilen.

Bei 170 Grad ca. 35 bis 40 Minuten backen.

Nach Belieben mit geschmolzener Kuvertüre verzieren.

## Maracuja Obers Schnitten 5 Ei M

### Zutaten

5 Eier,

20 dag Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

5 EI Öl,

1 Schuss Rum,

20 dag griffiges Mehl,

1/2 Tüte. Backpulver.

### Creme

1/4 l Schlagsahne,

1/2 l Maracuja-Joghurt,

5 Blatt Gelatine,

etwas Marmelade,

Staubzucker.

### Zubereitung

Eier, Zucker, Vanillezucker, Rum und Öl schaumig rühren. Mehl mit Backpulver vermischen und unterheben. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und

bei **Mittelhitze backen.**

Für die Creme Obers aufschlagen, Fruchtjoghurt und die aufgelöste Gelatine darunterühren. Kuchen in 4 Streifen schneiden, mit Marmelade, bestreichen. Creme auf 2 Streifen streichen und mit den beiden restlichen Streifen abdecken. Mit Staubzucker bestreuen und einige Stunden kalt stellen. Erstarrt in Schnitten schneiden.

## Messino-Schnitten 7 Ei M

### Boden:

6 Eier,

20 dag Zucker,

1/8 l Wasser,

1/8 l Öl,

25 dag Mehl,

1/2 Pkg. Backpulver,

5 dag Kakao.

### Creme:

1/2 l Orangensaft,  
4 EL Zucker,  
2 Pkg. Vanillepuddingpulver,  
20 dag Butter,

1 Ei,

2 Becher Schlagobers,

2 Pkg. Sahnesteif,  
Messino-Kekse.

Eier trennen. Eiklar aufschlagen. Dotter mit den restlichen Zutaten verrühren, Eischnee unterheben.

30 Minuten bei 170 Grad backen.

Orangensaft, Zucker und Puddingpulver zu Pudding verkochen, auskühlen lassen. Butter und Ei schaumig rühren. Orangenpudding langsam einrühren, auf den Kuchen streichen. Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen, auf die Creme streichen. Messino-Kekse kurz in Orangensaft tauchen und auf die Schnitten legen.

### Negerkustorte ohne Negerküsse 8 Ei M

Kuchenboden

8 Eigelb,

250 g Mehl,  
250 g Zucker,  
250 g Margarine,  
1 Tüte Backpulver,  
1 Tüte Vanillezucker,

3-4 EI Saure Sahne,

2 EI Kakao,

ca 15 min bei 200 C backen.

Kuchenbelag

8 Eiweiß,

250 g Puderzucker zum geschlagenen Eiweiß geben ganz steif schlagen dann auf Kuchen geben noch

mal 5 min bei 150 C backen.

Glasur

1 EI Kakao,

3 Ei Zucker,  
3 Ei Warmes Wasser,

1 TI Kaffeesahne,

1 Ei,

125 g Hartfett (geschmolzen),

In der aufgeführten Reihenfolge miteinander mischen. Bevor die Glasur auf den Kuchen kommt muss dieser erkaltet sein. Die Mengenangaben beziehen sich auf 1 Backblech. Wenn ihr eine runde Kuchenform nehmt halbiert sich alles!

### Nikolauskuchen 4 Eiweiß

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

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

250 g Zucker,

250 g kleingeschnittene Butter,

die abgeriebene Schale einer Zitrone und

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

vorgewärmten Rohr etwa eine halbe Stunde lang goldgelb gebacken

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

### Ostpreußischer Honigkuchen 2 Ei

300 g Honig

150 g Zucker

100 g Schmalz,

2 Eier

335 g Mehl,

125 g Weizen in,

1 Backpulver,

reichlich Nelken,  
gem. Piment,  
gem. Kardamom,  
Zimt,  
1 Prise gem. Ingwer.

Verquirltes Ei, Mandeln, Zitronat. Honig mit Zucker und Schmalz zerlassen und abkühlen lassen; Eier verquirlen, Mehl mit Weizen in und Backpulver mischen und sieben, zu dem Honig geben, würzen und Masse gut verarbeiten. Teig in die gefettete Grillpfanne geben glattstreichen. Mit Ei bepinseln, die Einteilung leicht markieren und mit Mandeln und Zitronat verzieren.

Bei mäßiger Hitze etwa 30 Min. backen,  
herausnehmen, etwas abkühlen lassen und sofort schneiden.

### Papageienkuchen I 4 Ei M

4 Eier,  
200 g Zucker,  
1 Tl saure Sahne,  
300 g zerlassene Margarine,  
1 Tüte Backpulver,  
300 g Mehl,  
2 Tüte Vanillepudding,  
1 Tüte Rote Grütze,  
1 Tüte Kakaopulver,

alle Zutaten vermischen,  
Masse in 3 Schüsseln verteilen  
in 1. Schüssel  
2 Tüte Vanillepudding,  
in 2. Schüssel  
1 Tüte Rote Grütze, in  
3. Schüssel  
1 Tüte Kakaopulver unterrühren, Massen löffelweise auf Backblech geben  
(durcheinander),

im vorgeheizten Backofen bei 180° C backen

### Papageienkuchen II 4 Ei M



250 g ungehärtete Margarine,  
250 g Zucker,  
1 Prise Salz,

4 Eier,

300 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

200 g saure Sahne,

1 Tüte Vanillesaucenpulver,  
1 Tüte grüne oder rote Götterspeise,  
1 Tüte Schokoladenpuddingpulver,

Außerdem Schokoladenglasur, evtl. Puderzucker. ungehärtete Margarine, Zucker, Salz schaumig schlagen. Eier einzeln zugeben. Saure Sahne leicht unterrühren. Mehl, Backpulver gesiebt unterrühren. Den Teig in 3 gleiche Portionen teilen. Vanillesaucenpulver, Götterspeisenpulver und Schokoladenpuddingpulver in je 1 Teil rühren. Die Teige abwechselnd mit einem Löffel auf ein gefettetes Blech klecksen.

Backtemperatur 180° C , Backzeit ca. 20 min.

Den Kuchen mit Schokoladenguss besprenkeln, nach Belieben mit Puderzucker besieben.

Papageienkuchen III 4 Ei M

1 TI geriebene Zitronenschale,

4 Eier,

300 g Zucker,  
275 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

200 ml saure Sahne,

300 g Margarine,  
1 Vanillesoßenpulver,  
1 rote Grützepulver  
2 EI Kakao,  
2 gestrichenen, TI grüne Götterspeise

Zitronenguss

2 EI Zitronensaft,  
200 g Puderzucker,  
2 EI Flüssiges Kokosfett,  
1 EI Heißes Wasser

Eier, Zucker und Zitronenschale etwas cremig schlagen. Mehl mit Backpulver sieben und unterheben, saure Sahne zugeben und die flüssige, abgekühlte Margarine unterrühren. Teig in 4 Teile teilen den ersten mit Soßenpulver verrühren, den zweiten mit roter Grützepulver, den dritten mit Kakao und den vierten mit grüner Götterspeise. Backblech fetten und mit Backpapier auslegen. Zuerst in Abständen mit zwei Teelöffeln helle Häufchen auf dem Blech verteilen, dann rote, dann braune und grüne Häufchen setzen. Es kommt nicht auf Genauigkeit an, da der Teig beim Backen zum Kuchen zusammenläuft. Kuchen backen, stürzen und noch heiß das Papier abziehen. Für den Zitronenguss den Zitronensaft mit Puderzucker und flüssigem Kokosfett verrühren, heißes Wasser zugeben und ca. 1 Min. rühren und auf den etwas abgekühlten Kuchen streichen.

Backzeit 15-20 Min. Hitze 180-200° C Ober-Unterhitze

Pariser Schnitten 4 Ei M

Zutaten  
Teig

20 dag Zucker  
1 Tüte. Vanille Zucker  
5 Tropfen Backaroma Bittermandel  
1 Msp. gemahlener Zimt

4 Ei trennen

20 dag geriebene Hasel- oder Walnüsse  
3 dag Mehl  
1 gestr. KL Backpulver

Pariser-Creme

1/4 l Obers

25 dag Schokolade

1 Fl. Backaroma Rum = 2 Ei Rum

Glasuren

1 Becher Tortenglasur  
3 dag Butter

oder Schokoladeglasur

Zubereitung

Die Dotter schaumig schlagen und nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanille Zucker, Aroma und Zimt hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe) und unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben.

Den Schnee auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben, die Nüsse darüberstreuen und alles vorsichtig (nicht rühren) unter die Dottermasse ziehen.

Den Teig etwa 1 cm dick auf ein mit Pergamentpapier belegtes Backblech streichen. Damit er an der offenen Seite nicht auslaufen kann, das Papier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht.

Das Backblech in die Mitte des Rohres schieben und bei guter Mittelhitze (ca. 180°) **20-25 Min. backen.**

Das Biskuit sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Papier stürzen, das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen.

Das Biskuit gut auskühlen lassen und in Schnitten (ca. 3 x 8 cm) schneiden.

Für die Pariser-Creme das Obers und die in Stücke gebrochene Schokolade aufkochen lassen, das Aroma hinzufügen und die Masse unter Rühren erkalten lassen.

Die Tortenglasur mit der Butter nach der Vorschrift auf dem Becher auflösen und die Hälfte der Schnitten auf der Oberseite damit bestreichen. Die übrigen Gebäckstücke mit 2/3 der Pariser-Creme bestreichen, die glasierten Hälften darauf legen und mit der restlichen Creme verzieren.

## Rahm Gewürzschnitten 6 Ei M

### Zutaten

#### 6 Eier

375 g Zucker

250 g Butter

125 g Nüsse, gemahlen

50 g Orangeat

50 g Zitronat

#### 250 ml Sahne

20 g Lebkuchengewürz

1 Tl. Zimt

1 Tl. Anis

1/2 Tl. Nelken

1 El. Kakao

500 g Mehl

1 Pk. Backpulver

### Zubereitung

Die Eier mit der Butter und dem Zucker schaumig rühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen. Alle Zutaten verrühren und auf ein gefettetes Backblech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175C ca. 30 min backen.

Rahm Zuckerblutz 1 Ei M

Man rührt mit

125 ml Milch,

10 g Hefe glatt und macht in die Mitte von  
250 g Mehl einen weichen,  
glatten Vorteig.

Mit einem Tuch bedeckt in der Wärme gehen lassen. Dann gibt man  
40-50 g Fett und  
30-40 g Zucker,

1 Ei,

etwas Salz

und nach Belieben etwas Zitronenschale oder Anis hinzu und schafft den Teig mit der Hand solange, bis der glatt ist, Blasen wirft und sich von Hand und Schüssel löst. Nun lässt man ihn bedeckt in der Schüssel zu doppelter Größe gehen. Dann wellt man ihn auf einem bemehlten Brett auf die Größe eines mittelgroßen runden Backbleches aus. Der dünn ausgewellte Hefeteig wird mit einer Mischung aus 2 Tassen Rahm, 2 Eiern und 2 Ei Mehl bestrichen. Mit Zucker und Zimt bestreuen. Das Ganze bäckt man bei 170-180°C, 20-25 min

Raspelkuchen M

Belag

150 g Butter,  
200 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,

2 Ei Milch,

200 g Kokosraspel,

Für den Quark Öl Teig

150 g Quark,  
6 Ei Speiseöl,  
75 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,  
1 Prise Salz,  
300 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

### Zum Bestreichen

Milch

Für den Belag

Butter zerlassen, nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Milch unterrühren. Danach noch die Kokosraspel unterrühren und abkühlen lassen. Für den Teig Quark mit Milch, Öl, Zucker, Vanille Zucker und Salz verrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, die Hälfte davon unterrühren, den Rest des Mehls unterkneten. Den Teig knapp ½ cm dick auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Mit Milch bestreichen. Einen Backrahmen darum stellen. Die Kokosmasse gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Strom 175-200°C,

vorheizen, Backzeit ca 20 Min.

### Riwwelkuche 2 Ei M

500 g Mehl,

2 Eier,

100 g Butter,  
100 g Zucker,

¼ L Milch, lauwarme

1 Würfel Hefe  
1 Prise Salz

### für die Streusel

350 g Mehl,  
etwas Zimt  
200 g Zucker,  
220 g Butter, flüssige  
2 Tüte. Vanillezucker,  
Puderzucker,

Die erstgenannten Zutaten zu einem Hefeteig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Backblech ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Zimt mischen. 200 g Butter unter ständigem Rühren untermischen. Den Hefeteig mit der restlichen Butter bestreichen und die Streusel darauf verteilen. Den Teig nochmals gehen lassen und dann in den Backofen schieben. Backzeit

30 Min. bei 200° C

Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

### Rocky Road Schnitten 2 Ei M

Larry Hohns

100 g Backfett

#### 60 g edelbittere Schokolade

230 g Zucker

2 Eier, geschlagen

60 g Mehl, fein

1/4 Tl. Backpulver

1/2 Tl. Salz

1 Tl. Vanilleextrakt

125 ml gehackte Nüsse

100 g Marshmallows

#### 85 g halbbittere Schokolade

1 Tl. zerlassene Butter

Backfett und edelbittere Schokolade im Wasserbad schmelzen. Zucker und Ei in die Schokolade einquirlen, die Mischung dann vom Herd nehmen.

Mehl, Backpulver und Salz Zusammensieben und unterheben. Vanille und Nüsse einrühren. Den Teig in eine Quadratische ca. 20 X 20 Backform geben.

Bei 160 C 25 30 Min. backen.

Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, mit Marshmallows bestreuen. Die halbbittere Schokolade im Wasserbad schmelzen, Butter einrühren. Die Schokolade über die Marshmallows gießen. Vor dem Servieren in Quadrate schneiden.

### Rotweinschnitten 5 Ei M

200 g Mehl,  
50 g Speisestärke,  
3 TI Backpulver,  
250 g Zucker,  
1 Tüte Vanille Zucker,

5 Eier,  
250 g Butter,

75 g Raspelschokolade,

#### Für den Belag

2 Tüte. Rotwein-Creme,

500 ml Sahne,  
3 Tüte Sahnesteif,

#### Zum Garnieren

25 g Raspelschokolade,

200 ml Schlagsahne,

Für den Teig alle Zutaten (außer der Raspelschokolade) in eine Rührschüssel geben. Alles zu einem glatten Teig verarbeiten. Raspelschokolade unterrühren. Einen Backrahmen auf ein gefettetes Backblech stellen, den Teig auf das Backblech streichen.

O/U ca. 180°C, Backzeit etwa 25 Min.

Kuchen abkühlen lassen. Für den Belag Rotwein-Creme nach Packungsanleitung zubereiten. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen unter die Rotwein-creme heben. Auf dem Boden verteilen, glattstreichen und fest werden lassen. Nach Belieben mit einer Gabel wellenförmige Muster ziehen und mit Raspelschokolade und steifgeschlagener Sahne verzieren. Fruchtiger schmecken die Rotweinschnitten mit 250 g halbierten, entkernten, dunklen Weintrauben in der Sahnemasse.

#### Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat

Blechkuchen

1 kg Pellkartoffeln  
0,25 TI Kümmelkörner  
500 g Maiskörner  
1 El Korianderkörner  
0,25 Muskatnuss reiben, wer will

1 Prise Salz  
400 g Bananen Leopardenart  
350 g Mohn  
0,5 Tüte ( 10 g ) Trockenhefe f 500 g Mehl  
1 Ei türkischen Kaffee gem. oder anderen  
ca 1 l kohlenensäurehaltiges Mineralwasser  
6 cl Rum 54 %  
4,5 Tl flüssigen Süßstoff ( 300 g Zucker )  
250 g Rosinen

1 Backblech ca 44 cm  
Backpapier dafür

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

Mohn mahlen,

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee +, Salz + Trockenhefe verrühren,

danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +

Bananen pürieren , und dazu mischen.

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

Dann noch die Rosinen unter mischen.

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

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

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

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

**Auf ca 180- 190°C vorheizen + ca 40-50 min backen.**

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

Eigenes Rezept , Samstag, 08. Oktober 2005 Hans60

Schneckenkuchen vom Blech 2 Ei M



Zutaten:

Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
1 Tüte. Trockenhefe  
50 g Zucker  
1 Tüte. Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

2 Eier

125 ml lauwarme Milch

100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine

Für die Füllung:

2 Tüte. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

750 ml Milch

80 g Zucker  
100 g Rosinen

Zum Aprikotieren:

3 El Aprikosenkonfitüre  
2 El Wasser

Für den Guss:

100 g gesiebter Puderzucker  
1- 2 El Wasser

Zubereitung:

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit der Trockenhefe sorgfältig vermischen. Alle übrigen Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 min).

3. Für die Füllung Pudding nach Anleitung auf dem Päckchen (jedoch nur mit 3/4 l Milch) zubereiten, während des Erhaltens ab und zu durchrühren. Rosinen unterrühren.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einem Rechteck (ca. 40 x 60 cm) ausrollen.

5. Mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der längeren Seite aufrollen, in knapp 1,5 cm breite Scheiben schneiden, dachziegelartig auf ein gefettetes Backblech legen, nochmals so lange gehen lassen, bis sich der Teig sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den Backofen schieben:

Ober-/Unterhitze etwa 200 Grad (vorgeheizt)

Heißluft etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Gas etwa Stufe 4 (vorgeheizt)

**Backzeit etwa 20 Minuten**

6. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit dem Wasser etwas einkochen lassen. Das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen, erkalten lassen.

7. Für den Guss Puderzucker mit Wasser verrühren. Den Guss über den Kuchen sprengeln.

**Streuselkuchen 4 Ei M**

250 g Mehl,  
250 g Zucker,

**4 Eier,**

1 TL Backpulver, zu einem Teig verrühren, auf ein Blech geben

**Streusel**

1 Stück Butter,

400 g Mehl,

250 g Zucker,

1 Vanillezucker,

daraus Streusel bereiten und auf dem Teig verteilen bei

**mittlerer Hitze ca. 25 min backen**

auf den heißen Kuchen

**¼ l süße Sahne** träufeln den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestreuen

## Tee Blech Kuchen 5 Ei

### Für den Teig:

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

5 Eier

### Außerdem:

4 cl Rum,  
¼ Liter starker, schwarzer Tee

### Für den Guss:

150 g Puderzucker,  
2 cl Rum.

Aus den angegebenen Zutaten einen RÜHRTEIG bereiten!

Auf ein gefettetes BACKBLECH streichen.

In den kalten Backofen setzen.

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

Rum mit Tee mischen!

Mit einem Holzstäbchen kleine Löcher in den heißen Kuchen stechen!

Den Kuchen mit dem Tee - Rum - Gemisch tränken.

Puderzucker mit Rum verrühren und den Kuchen damit überziehen.

Den Kuchen in rautenförmige Stücke geschnitten servieren.

Gruß Babsy, Mittwoch, 21. Dezember 2005

Torfmullkuchen 2 Ei M

## Teig

250 g Margarine,  
350 g Zucker,

## 2 Eier,

70 g Kakao, schwach entölt

1 El echter Rum,

1 Fl. Rum-Aroma, = Rum 54 %

450 g Mehl,

1 Tüte Backpulver,

250 ml Schmand,

## Glasure

ca. 200 g Puderzucker

einige Tropfen guter Rum

Ofen vorheizen auf 180 °C Ober- und Unterhitze Blech ordentlich einfetten, mit Mehl ausstäuben und abschütteln Zutaten nacheinander mixen, evtl. in der Küchenmaschine ergibt schweren Teig auf dem Blech verstreichen ca. 18 min. backen, dann Probe mit dem Holzstäbchen, ob noch Teig daran klebt; sollte gerade so sauber bleiben, ggf. um 1-2 min. verlängern, dabei stehen bleiben denn er wird bei längerer Backzeit plötzlich ! und schnell zu trocken, sollte aber ein relativ feuchter Genuss werden (Torfmull...). Blech einige min auskühlen lassen (löst sich dabei recht gut allein vom Rand) Zucker-Rum-Guss dickflüssig anrühren mit einem Esslöffel vorsichtig (so das Oberschicht nicht reißt- oder noch etwas verdünnen) Stück für Stück auf dem Kuchen verstreichen trocknen lassen mit Alufolie gut bedecken und über Nacht durchziehen lassen eignet sich bestens für gesellige Abende, anstrengende Wanderungen etc. und ist eine schöne Alternative zu oft langweiligen, zu trockenen Rührkuchen

## Zucker Kuchen 3 Ei M

( BECHERMASS )

Aus

1 Becher Sahne ( 250 g )

1 Becher Zucker

2 Becher Mehl

## 3 Eier

1 P Backpulver

einen Rührteig bereiten.

Auf einem gefetteten Backblech verteilen.

Auf den Teig gehobelte Mandeln, Butterflocken und Zucker verteilen.

Bei 180° C ca 15 Min. backen.

## Zitronen

### Spiegelei Zitronenkuchen 7 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke  
2 Dosen (a 850 ml) Pfirsiche  
250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
einige Tropfen Vanille-Aroma  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone  
4 Eier und 3 Eigelb (Gr. M)  
100 g Mehl  
1 Tüte Backpulver

100 ml Milch

Fett (Fettpfanne)

### Baisermasse

#### 3 Eiweiß

200 g Zucker  
2 TI Zitronensaft  
evtl. Zitronenmelisse

### Zubereitung

1. Pfirsiche abtropfen lassen. Fett, Zucker, Aroma, Salz und Zitronenschale schaumig schlagen. Eier und Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit Milch kurz unterrühren.
2. Teig auf eine gefettete Fettpfanne (35 x 40 cm) streichen. Pfirsiche mit der gewölbten Seite nach oben auf dem Teig verteilen.  
Im vorgeheizten Backofen (Herd 175 °C/Umluft 150 C/ Gas Stufe

ca. 15 min backen.

3. Für die Baisermasse Eiweiß steif schlagen, dabei Zucker und Zitronensaft zugeben. Kuchen aus dem Backofen nehmen. Baisermasse zwischen

den Pfirsichen verteilen. Kuchen bei gleicher Temperatur weitere ca. 20 min backen.

4. Kuchen herausnehmen und auskühlen lassen. Evtl. mit Zitronenmelisse verzieren. Dazu schmeckt Schlagsahne.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit).

### Zitronen Blechkuchen 4 Ei M

250 g weiche Butter,  
250 g Zucker,  
1 P. Vanillezucker,  
1 Prise Salz,  
abgeriebene Schale von 2 Zitronen,

4 Eier,

325 g Mehl,  
Saft von ½ Zitrone,

6 Ei Milch,

1/2 P. Backpulver,  
25 g Mandelblättchen,

375 g Halbbitterkuvertüre,

30 g Hagelzucker

Fett, Zucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren. Eier und 1 Ei Mehl zufügen und cremig rühren. Nacheinander Zitronensaft und Milch zufügen und unterrühren. Restliches Mehl mit Backpulver mischen und unterheben. Teig auf ein gefettetes Blech streichen und

im vorgeheizten Ofen bei 175 15-20 Min. backen.

Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten, auf einen Teller schütten und abkühlen lassen.

Kuvertüre schmelzen, abkühlen, nochmals schmelzen, dann auf den abgekühlten Kuchen gießen und verstreichen. Mit einer Gabel durch die feuchte Kuvertüre ziehen und mit Mandelblättchen sowie Hagelzucker bestreuen.

### Zitronen Blechkuchen 4 Ei + 1 Eigelb

Für 20 Stück 1 Stück = 4 Points

280 g Halbfettmargarine  
180 g Zucker

7 El Zitronensaft  
Zitronenschale

4 Eier

1 Eigelb

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

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

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

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

Zitronen Blechkuchen 6 Ei M

Teig:

350 g Butter  
350 g Zucker

6 Eier

2 Tl abgeriebene unbehandelte Zitronenschale  
Saft von 1 Zitrone  
450 g Mehl  
50 g Speisestärke  
1P. Backpulver

50 ml Milch

Außerdem:

Saft von je 2 Zitronen und Orangen  
150 g Puderzucker

Aus den Teigzutaten einen Rührteig herstellen  
Ein Backblech einfetten, den Teig darauf geben und glatt streichen.  
Im Vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Min backen.  
Den Kuchen herausnehmen und etwas auskühlen lassen.  
Zitronen- und Orangensaft mit Puderzucker verrühren.

Mit einem Holzspieß Löcher in den Kuchen stechen und den Guss auf dem Kuchen Verteilen.

## Zitronen Kuchen 5 Ei M

Ihr benötigt  
300 g Mehl,  
300 g Zucker,  
300 g Butter,

5 Eier,  
1 Vanille Zucker,  
1 Backpulver,  
Zitrone

### für den Guss

1 Paket Puderzucker,

etwas Milch,  
2 Zitronenaroma

Teigzutaten alles zusammenmischen. Zitrone macht Ihr auch hier nach Euerm Geschmack rein (entweder frische Zitrone oder die aus der Tube.  
[Wieder bei 175C 30 min backen](#)

Wenn der Kuchen etwas abgekühlt ist, Puderzucker, Milch und Zitronenaroma (auch nach euerm Geschmack) verrühren und als Zuckerguss draufstreichen.

## Zitronen Sahne Schnitten 4 Ei M

4 Eier,  
125 g weiche Butter  
125 g + 150 g + 100 g Zucker  
1 1/2 Tüte Vanillezucker  
200 g Mehl  
2 gestrichene TI Backpulver

### 4-5 Ei Milch

Backpapier  
2 Zitronen  
½ Tüte Vanillepuddingpulver



## 400-500 g Schlagsahne

Eier trennen. Butter, 125 g Zucker und 1 Tüte Vanillezucker schaumig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch unterrühren. Für das Baiser Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss 150 g Zucker einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis der Zucker gelöst ist. Rührteig auf ein gefettetes Blech streichen. Baisermasse darauf verteilen, dabei rundherum ca. 2 cm Rand frei lassen.

Im heißen Backofen 175-200 °C 20-25 min backen.

Inzwischen Zitronen auspressen. Saft mit Wasser auf 1/4 l auffüllen. Puddingpulver mit ca. 3 El Zitronenwasser glatt verrühren. Rest Zitronenwasser, 100 g Zucker und 1/2 Tüte Vanillezucker aufkochen. Vom Herd nehmen, angerührtes Puddingpulver einrühren. Nochmals aufkochen. Abkühlen lassen. Boden aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen. Quer in zwei gleich dicke Platten teilen. Eine der beiden Hälften in noch warmem Zustand in 12 Stücke schneiden. Auf dem Blech vollständig auskühlen lassen. Boden vom Blech lösen. Pudding auf der ungeschnittenen Hälfte verteilen, glattstreichen. Sahne steif schlagen. Auf den Pudding streichen und die kleinen Teigstücke darauf legen.

## Zitronencremekuchen 5 Ei M

Teig:

### 5 Eier

200 g Zucker

125 g Mehl

125 g Speisstärke

1 Tl Backpulver

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

90 g Margarine

rote Speisefarbe

### Zitronencreme:

#### 300 ml Milch

1 Tüte Vanille Pudding

4 El Zucker

50 g Kokosfett

200 g Margarine

Saft einer Zitrone

abgeriebene Schale einer ungespritzten Zitrone

Puderzucker zum Abschmecken

## Weißer Zitronenguss

## 1 Eiweiß

100 g Puderzucker  
1 El Zitronensaft  
100 g Kokosfett

Die Eier mit dem Zucker schaumig schlagen, vorsichtig das gesiebte Mehl, Speisestärke und Backpulver unterheben und verrühren. Zitronenschale zufügen. Die Margarine zerlassen, abkühlen und unterziehen. den Teig teilen, eine Hälfte rot färben. Zwei Kuchenbleche mit Backpapier auslegen, den Teig aufstreichen und

sofort bei stärker Hitze 5 - 8 min backen,

heiß stürzen, das Papier abziehen, auskühlen lassen.

Auf die Unterseite der hellen, ungefärbten Teigplatte die Zitronencreme streichen, dafür einen Van Pudding nach Vorschrift kochen (Milchmenge reduziert), Kokosfett in den heißen Pudding rühren und abkühlen lassen. Die Margarine mit Zitronenschale und -saft schaumig schlagen und löffelweise den abgekühlten Pudding zufügen, kräftig rühren und zuletzt mit Puderzucker abschmecken.

Die rosa teigplatte darauf setzen. Alles mit Zitronenguss überziehen. Das Eiweiß nahezu steif schlagen, den gesiebten Puderzucker unterrühren, Zitronensaft und zerlassenes, abgekühltes Kokosfett dazugeben. Rühren. Der Guss wird erst am nächsten Tag fest.

Backzeit 5 - 8 min

Hitze: 250 °C

## Zitronenkuchen 5 Ei

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

### 5 Eier,

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

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

bei 200° C ca.20 Min. backen

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

## Zitronenkuchen 5 Ei M

### Teig:

250 g Margarine,  
200 g Zucker,  
300 g Mehl,  
1 Tüte Backpulver,

100 ml Schlagsahne,

4 Eier,

1 Eigelb,

4 El Zitronensaft,  
Schale von 1 Zitrone

### Guss:

300 g Puderzucker,  
4 El Zitronensaft,

1 Eiweiß,

75 g weiche Butter,

ev. 1 El heiÙe Milch,  
bunte Zuckerstreusel

Margarine cremig schlagen, abwechselnd 1 El Zucker, 1 Ei und etwas Mehl mit Backpulver gemischt unterschlagen, bis alles verbraucht ist. Nun den Zitronensaft, Schale und Sahne zugeben, Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und goldbraun backen.

Für den Guss Eiweiß mit Puderzucker und Zitronensaft verrühren, die ganz weiche Butter zugeben und alles in 1-2 min schön glänzend rühren. Ist der Guss zu dick, etwas heiÙe Milch zugeben. Den kalten Kuchen mit dem Guss überziehen und mit den Zuckerstreuseln garnieren.

Backzeit: 20 - 30 min

Hitze: 180-200°C

## Zitronenkuchen vom Blech 4 Ei

1 Blech

250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker

- 1 Tüte Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tüte Abgeriebene Zitronenschale

#### 4 Ei

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

1. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Die Zitronenschale dazugeben, die Ei nacheinander zufügen und unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Mandeln mischen und portionsweise, abwechselnd mit 3 EL Zitronensaft unterrühren.
2. Ein kleines Backblech (ca. 28x33 cm) fetten und mit Paniermehl bestreuen. Teig darauf geben und glattstreichen.  
**Im vorgeheizten Backofen** (E-Herd: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) ca. **25 Minuten goldgelb backen**.
3. Puderzucker, Orangensaft und restlichen Zitronensaft verrühren. Kuchen aus dem Ofen nehmen und sofort mit dem Guss bestreichen. Trocknen lassen.

## Fleisch & Fisch

### Deftiger Zwiebelkuchen 3 Ei M

Für 12 Stück 1 Stück = 5 Points

#### Für den Hefeteig:

- 560 g Mehl
- 1 Würfel frische Hefe
- 125 ml fettarme Milch
- 2 EL Halbfettmargarine
- Salz

#### Für den Belag:

- 1 kg Gemüsezwiebeln
- 120 g Schinken, roh,
- 300 g Saure Sahne
- 1 TL Kümmel

### 3 Eier

#### 145 g geriebener Emmentaler

Pfeffer

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, Milch erwärmen, 3 Ei lauwarme Milch zur Hefe geben und zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Margarine in der verbliebenen Milch auflösen, 1 Prise Salz zugeben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen.

In der Zwischenzeit Zwiebeln in Ringe und Schinken in Würfel schneiden. Schinkenwürfel in einer beschichteten Pfanne auslassen, herausnehmen, Zwiebelringe hineinweben und goldgelb anbraten. Saure Sahne, Kümmel, Eier, Käse, Salz und Pfeffer verquirlen.

Hefeteig in Blechgröße ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen. Zwiebelringe auf dem Teig verteilen, Schinkenwürfel darauf streuen. Sahne-Eier-Gemisch darüber gießen und im Backofen auf **200° C ca. 35 Minuten backen**

### Kabeljau Spinat Pizza M

Für 12 Stück 1 Stück = 3 Points

300 g Mehl

1/2 Würfel frische Hefe

4 TL Olivenöl

Salz

1 TI gehackter Oregano,

1 TL gehacktes Basilikum

#### Für den Belag:

8 Ei Tomatenmark

700 g Spinatblätter (oder 500 g TK)

#### 600 g Kabeljaufilet

1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen

4 Ei Pinienkerne

#### 80 g geriebener Emmentaler

Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Mulde schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 Ei lauwarmes Wasser zugeben und ca. 15 Minuten abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. 120 ml Wasser, Olivenöl, 1 Prise Salz, Oregano und Basilikum zugeben, alles zu einem Hefeteig verkneten und nochmals abgedeckt ca. 30 Minuten an ein-warmen Ort gehen lassen. Teig ausrollen, auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen und mit Tomatenmark bestreichen.

Spinatblätter in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Knoblauch zerdrücken, Kabeljau in Streifen und Zwiebel in Würfel schneiden. Spinat, Knoblauch, Kabeljau, Zwiebel und Pinienkerne mischen und auf der Pizza verteilen. Mit geriebenem Emmentaler bestreuen und im Backofen 200° C ca. 25 Minuten backen

### Makkaroni Kuchen 6 Ei M

Für 12 Stück 1 Stück = 3,5 Points

240 g Makkaroni, trocken

Salz, Pfeffer

4 Karotten

1 Frühlingszwiebel

1 Romanesco (oder 1 Broccoli)

3 El Pinienkerne

2 TL Halbfettmargarine

80 g Schinkenwürfel, roh, ohne Fett

1/2 Liter Milch

120 g Schmand

### 6 Eier

geriebene Muskatnuss

1 El gehacktes Basilikum

Makkaroni in kochendem Salzwasser nach Packungsanweisung bissfest garen. Karotten in Würfel und Frühlingszwiebel in Stifte schneiden, Romanesco in Röschen teilen und alles in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Karottenwürfel, Romanescoröschen, Frühlingszwiebelringe, Pinienkerne und abgeschüttete Makkaroni vermengen, auf ein mit Margarine gefettetes, tiefes Backblech geben und mit Schinkenwürfel bestreuen. Milch, Schmand und Eier verquirlen, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Basilikum würzen und über die Nudeln gießen. Makkaroni Kuchen

im Backofen auf 200° C ca. 25 Minuten backen.

Etwas abkühlen lassen, in Quadrate schneiden und servieren.

### Pizza Athen 1 Eigelb M

Für 12 Stück 1 Stück = 4,5 Points

250 g Maismehl

250 g Weizenmehl

1 Würfel frische Hefe

Zucker

1 kg Schweinefleisch, mager

3 TL Gyros Gewürz

1 Eigelb

Salz, Pfeffer

600 g Broccoli

2 gelbe Paprikaschoten

4 rote Zwiebeln

120 g Kirschpaprika, frisch

Für das Tzatziki:

4 Knoblauchzehen

2 Salatgurken

600 g Magerquark

2 El Mineralwasser, Zitronensaft

Mehl mischen und in die Mitte eine Vertiefung schieben. Hefe hineinbröckeln, 3 El lauwarmes Wasser und 1 Prise Zucker zugeben. Teig an einem warmen Ort ca. 15 Minuten abgedeckt gehen lassen. Schweinefleisch in feine Streifen schneiden, in eine Schüssel geben, Gyros-Gewürz darüber streuen und ca. 20 Minuten ziehen lassen. Eigelb und 1 Prise Salz zum Hefeteig geben und alles zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 30 Minuten gehen lassen. Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech legen.

Broccoli in Röschen teilen und in kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten blanchieren. Paprikaschoten und Zwiebeln in Streifen schneiden. Gyrosfleisch in einer beschichteten Pfanne kurz anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen. Paprikastreifen, Zwiebeln und Broccoli untermischen und des auf dem Teig verteilen.

Im Backofen auf 180° C ca. 25 Minuten backen. ca. 5 Minuten vor Ende der Backzeit die ganzen Kirschpaprika darauf verteilen. Für das Tzatziki Knoblauch zerdrücken, Gurken raspeln, beides mit Quark und Mineralwasser vermischen und mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft abschmecken. Pizza Athen mit Tzatziki servieren.

Pizza mit Schinken oder Krabben M

Schinkenpizza

Für 12 Stücke 1 Stück = 4 Points

Krabbenpizza

Für 12 Stücke 1 Stück = 3,5 Points

2 Packungen TK Pizzateig (a 450 g)

### Für den Schinkenbelag:

5 EI Tomatenmark  
Salz  
Pfeffer

7 dünne Scheiben Salami  
200 g gekochter Schinken, ohne Fett  
80 g geriebener Emmentaler

### Für den Krabbenbelag:

2 TL. Pflanzenmargarine  
2 EI Mehl  
125 g Schmelzkäse  
1/8 l Gemüsebrühe (1 TI Instant)  
2 Fleischtomaten  
250 g Krabben  
5 Scheiben Ananas  
80 g geriebener Parmesankäse  
1 Ei. Kräuter der Provence

Pizzateig nach Packungsanweisung auftauen lassen, ausrollen und auf zwei mit Back-Folie ausgelegte Backbleche geben. Pizzateig nach Packungsanweisung im Backofen gehen lassen.

Für den Schinken-Belag Teig mit Tomatenmark bestreichen, mit Salz und Pfeffer würzen. Schinken in feine Würfel schneiden. Teig mit Schinken und Salami belegen und mit Käse bestreuen.

Für den Krabben Belag Margarine in einem Topf schmelzen, Mehl hineinstreuen, glatt rühren, mit Gemüsebrühe ablöschen aufkochen lassen, Schmelzkäse einrühren, mit Salz und Pfeffer würzen und auf den Teig streichen. Tomaten in Scheiben schneiden und mit Krabben und Ananas-scheiben auf dem Teig verteilen.

Mit Parmesankäse und Kräuter der Provence bestreuen. Beide Bleche bei 200° C ca. 25 Minuten backen.

Jedes Blech in 12 Stücke schneiden.

### Rahmkuchen Speck 1 Ei M Speck V

350 g Weizenmehl Type 1050  
1 Spur Zucker,  
20 g Hefe,  
1 TI Salz  
200ml Wasser,



300 g Sauerrahm

1 Ei,,

250 g durchwachsener Speck

2 Zwiebeln,

1 Bd. Schnittlauch

Salz,

Pfeffer

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker, Hefe und Salz in die Mulde geben, mit lauwarmem Wasser übergießen und 15 min. gehen lassen. Zu einem festen Teig verkneten, zugedeckt 30min. an einem warmen Ort gehen lassen. Teig auf einem gefetteten Backblech auswellen. Sauerrahm und Ei verquirlen, Speckwürfel, Zwiebelringe und feingehackten Schnittlauch hinzufügen und Belag mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kuchen in den Backofen geben. Bei 220° C ca 40min backen

Salzekuchen 4 Ei M Dörrfleisch

1.5 kg gekochte Kartoffeln,

1 Tasse Öl,

¼ L Milch,

Salz

2 gr. Zwiebeln

Pfeffer

4 Ei Mehl

ger. Muskatnuss

750 g Brotteig (vom Bäcker)

2 Becher. saure Sahne,

4 Eier,

250 g Quark

250 g Dörrfleisch

Noch heiße Kartoffeln mit heißer Milch zu einem Püree verarbeiten. Zwiebeln würfeln und dünsten. Mit Mehl, Eiern, saurer Sahne, Quark und Öl zum Püree geben und unterrühren. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Brotteig ausrollen und die Kartoffelmasse darauf verteilen, dabei einen Rand frei lassen und diesen etwas hochdrücken. Dörrfleisch würfeln und über den Belag verteilen. Backzeit 30-40 Min. bei 225°C

Tipp Servieren Sie den Salzekuchen heiß mit einer Tasse Kaffee.

## Speckblutz M Speck

Aus

250 g Mehl,

10 g Hefe,

125 ml Milch,

1 TI Salz,

40-50 g Fett nach Geschmack

etwas Kümmel,

bereitet man einen Hefeteig. Der dünn ausgewellte salzige Hefeteig wird mit einer Mischung aus

2 Tas. saurer Sahne,

2 Eiern, etwas Salz und Kümmel bestrichen. Darauf gibt man eine Tas.

Speckwürfel.

Backen bei 180-200°C, 25-30 Min.

## Ungarischer Blechkuchen M

Für 12 Stück 1 Stück = 4,5 Points

### Für den Teig:

350 g Mehl

175 g Halbfettmargarine

Salz

### Für den Belag:

1 Gemüsezwiebel

je 2 gelbe und rote Paprikaschoten

1 Frühlingszwiebel

100 g Mais (Konserven)

210 g Saure Sahne

200 ml Gemüsebrühe (2 TI Instant)

Pfeffer

80 g Geflügelsalami, in dünne Scheiben

80 g geriebener Käse

Mehl in eine Schüssel geben, mit Margarine, 1 Prise Salz und 4 El Wasser zu einem glatten Mürbeteig verkneten und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Teig ausrollen und auf ein mit Back-Folie ausgelegtes Backblech geben.

Paprikaschoten in Würfel, Gemüsezwiebel und Frühlingszwiebel in Ringe

schneiden. Paprikawürfe, Mais, Zwiebel- und Frühlingszwiebelringe auf dem Teig verteilen.

Gemüsebrühe und Saure Sahne verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und über das Gemüse geben. Salamischeiben in Streifen schneiden und mit geriebenem Käse über das Gemüse streuen. Ungarischen Blechkuchen im Backofen auf 200° C ca. 30 Minuten backen.

### Zanderfilet auf Gemüse

Für 8 Portionen 1 Portion = 3 Points

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

900 g Zanderfilet

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

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

Zwiebeldünne 3 Ei M Speck

### Boden

250 g Mehl,  
1/8 l Milch,  
etwas Salz,  
10 g Hefe,  
50 g lauwarme Butter

## Belag

3 Eier,

6 EI Sauerrahm,

etwas Salz,

2EI Mehl,

1 TI Backpulver

## Außerdem

2 große Zwiebeln,

2 Sch. Speck oder Schinken

Aus den Zutaten für den Boden einen Hefeteig machen und gut gehen lassen. Danach den Teig dünn auswallen (ca. 3 mm) und auf ein viereckiges Backblech legen (den Rand verdoppeln und gut andrücken). Die Zutaten für den Belag zu einem glatten Teig rühren und auf den Hefeteig geben. Die feingehackten Zwiebeln leicht in Butter andünsten, mit Salz und Pfeffer würzen. Dies ebenfalls auf den Hefeteig geben. Darüber den kleingeschnittenen Schinken streuen. Die Zwiebeldünne

bei mittlerer Hitze ca. 180° C backen

bis der Teigrand sich gut vom Blech lösen lässt und der Boden hellbraun gebacken ist. Zwiebeldünne sollte möglichst warm gegessen werden.

## Zwiebelkuchen 3 Ei M Speck

200 g Mehl,

½ Tüte. Backpulver,

125 g Quark,

3 EI Öl,

1 Ei,

50 ml Milch,

Salz,

Pfeffer und

Muskat

alles gut verkneten

50 g geriebenen Käse zum Schluss mit verkneten Teig auf ein Pizza-blech geben.

½ kg in Scheiben geschnittene Zwiebeln und  
125 g Schinkenspeck dünsten.  
200 g geriebenen Käse und  
1 Becher Schmand verrühren

2 Eier mit  
50 ml Milch verrühren

Schmand und Eiermasse miteinander vermischen. Gedünstete Zwiebel-  
Speck-Masse auf den Teig geben, Schmand-Eier-Masse darübergeben. 30  
Min. bei ca 220° C backen.

Zwiebelkuchen 4 Ei M Speck

400 g Mehl,  
1 P. Backpulver,

250 g Quark,  
6 Ei Öl,

1 Ei,

100 ml Milch,  
Salz,  
Pfeffer und  
Muskat

alles gut verkneten

100 g geriebenen Käse zum Schluss mit verkneteten Teig auf ein Back-  
blech geben.

1 kg in Scheiben geschnittene Zwiebeln und  
250 g Schinkenspeck dünsten.  
400 g geriebenen Käse und  
2 Becher Schmand verrühren

3 Eier mit  
100 ml Milch verrühren

Schmand und Eiermasse miteinander vermischen. Gedünstete Zwiebel-  
Speck-Masse auf den Teig geben, Schmand-Eier-Masse darübergeben.

30 Min. bei ca 220° C backen.

## Zwiebelkuchen mit Kochkäse M Speck

1 Tüte. Pizzateig  
500 g Kartoffeln  
1 sehr große Gemüsezwiebel  
2 El Wasser

150 ml süße Sahne

50 g gerösteten Speck

Salz

Pfeffer

200 g Kochkäse mit Kümmel

Backofen auf 200° C vorheizen.

Pizzateig auslegen. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im Backofen ca. 8 Min. backen. Kartoffeln waschen, schälen, reiben und in einem Küchentuch ausdrücken. Gemüsezwiebel schälen, in dünne Ringe schneiden und mit den Kartoffeln mischen. In einem Topf Wasser und Sahne erwärmen. Speck, Salz und Pfeffer einrühren und zum Kochen bringen. Kochkäse mit Kümmel unterrühren und mit der Kartoffel-Zwiebel-Masse mischen. In die vorbereitete Springform füllen.

Im Backofen ca. 40 Min. backen.

Temperatur auf 175° C reduzieren und weitere 20 Min. backen. Warm servieren. Ergibt 10 Stück.

Überarbeitet für Word + Cuecards & PDF  
Nicht für gewerbliche Zwecke bestimmt

Hinweis M

Das M in den Titelleisten , bedeutet nur,

das sich im Rezept ,

Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hinweis für Word

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

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

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

Donnerstag, 22. Dezember 2005

Mit freundlichen Grüßen

Hans