

Käsekuchen II

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

teilweise mit den Kommentare , wenn sie zur Aufklärung verschiedener Begriffe beitragen konnten .

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

Bitte um Verständnis.

Mit freundlichen Grüßen

Renate1

Zusammen gestellt Donnerstag, 29. September 2005

Index

Kastenform	6
Kleine Torten & Kuchen	11
Pikant	29
Stollen	41
Tarten	44
Tipps.....	52
Torten Alkohol	52
Torten Mandeln & Nüsse	65
Torten Marzipan.....	75
Torten Mohn	77
Torten Obst.....	78
Torten ohne backen	142
Torten ohne Boden	125
Torten ohne Ei	129
Torten ohne Obst	131
Torten Sahne	99
Torten Streusel	121
Torten was woanders nicht passt	155

Inhaltsverzeichnis

Käsekuchen II	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Kastenform	6
Butter-Frischkäse-Teekuchen 2 Ei.....	6
Käse-Kasten-Kuchen 2 Ei.....	7
Quark Walnusskuchen 3 Ei.....	7
Quarkkuchen mit Zwetschgenkompott 4 Ei	8
Quarkkuchen Nuss 4 Ei	9
Topfenwelle 6 Ei	10
Kleine Torten & Kuchen.....	11
Amerikanischer Cheesecake 3 Ei M	11
Aprikosen Käsekuchen 3 Ei M.....	11
Beeren Frischkäse-Torte M	12
Bunter Schoko- Käsekuchen	13
Feine Eierlikörtorte 4 Ei	14
Frischkäse-Kuchen 3 Ei	15
Fruchtiger Vanille Quarkkuchen ohne Boden 4 Ei.....	16
Käse Sahne Torte mit Aprikosen 6 Eiweiß.....	17
Käse-Kuchen XIII 4 Ei.....	18
Käsekuchen mit Aprikosen 10 Ei.....	19
Käsekuchen mit Sauerkirschen 4 Ei	20
Käsekuchen ohne Boden.....	21
Käsetorte mit Schokostreusel 3 Ei	22
Kirsch Käsekuchen mit Knusperhaube 4 Ei.....	23
Limetten-Mangotorte 3 Ei	25
Mandarinen Käse Torte 1 Ei	26
Mandarinen-Quark-Torte 3,5 Ei.....	27
Saftiger Walnusskuchen Bojnurd 8 Ei M.....	28
Pikant.....	29
Bergader Almkäsekuchen 4 Ei.....	29
Berner Käsekuchen 3 Ei	30
Einfacher Käsekuchen 4 Ei pikant	31
Freiburger Käsekuchen 4 Ei	32
Frischkäsetorte 3 Ei	33
Käse Kuchen 1 Ei.....	33
Käsekuchen 6 Ei.....	34
Käsekuchen / Auflauf 2 Ei.....	35
Käsekuchen nach Greyerzer Art 6 Ei	36
Käsekuchen oder Auflauf 3 Ei M.....	37
Käsetarte mit Auberginen 5 Ei	38
Käsewähe 3 Ei.....	38
Paprika Quark Torte 1 Ei + 1 Eigelb	39
Pfannkuchen Jajarm 3 Ei M	40
Stollen.....	41

Quark Früchte Stollen 2 Ei	41
Quark Rosinen Stollen 2 Ei.....	42
Quarkstollen 2 Ei.....	43
Quarkstollen mit Haselnussfüllung 4 Ei + 1 Eiweiß	43
Tarten	44
Amerikanischer Käsekuchen M.....	44
Exotischer Quarkkuchen 1 Eigelb.....	45
Mascarpone Tarte Mit Heidelbeeren.....	46
Pflaumen Quark Tarte 3 Ei	47
Saftige Apfel Käse Tarte 3 Ei	48
Saftiger Birnenkuchen 3 Ei M.....	49
Scott Bromley's Ricotta - Kuchen 4 Ei + 2 Eigelb	49
Toffee - Cheese-Pie 1 Ei	50
Tipps.....	52
Käsekuchen goldbraun.....	52
Käsekuchen mit Schokoboden	52
Käsekuchen Tipps	52
Torten Alkohol	52
Feine Käse - Sahne - Apfeltorte 3 Ei	52
Feine Käse Sahne Torte 3 Ei.....	53
Feine Käsesahne Torte 2 Ei	54
Kaffee - Mascarpone - Torte 4 Ei + 3 Eigelb	55
Käse Rahmtorte mit Marillen 3 Ei	57
Käsesahne Apfeltorte 3 Ei	58
Käsetorte mit Limetten 4 Ei	59
Kirsch Torte mit Mascarpone 5 Ei	60
Mandarinenquarktorte	61
Quarktorte 3 Ei	62
Schoko- Rum- Torte 2 Ei	63
Tiramisutorte 5 Ei	64
Torten Mandeln & Nüsse	65
Amarettini Quark Torte M	65
Birnentorte mit Käsecreme 4 Ei M.....	66
Feuchter Nusskuchen 6 Ei M	67
Grapefruit Quarktorte 2Ei	68
Grüne Käsetorte Mashhad 6 Ei M.....	69
Käse Sahne Baiser Torte 4 Ei	70
Meißner Quarktorte 6 Ei.....	71
Quarktorte 5 Ei	71
Quarktorte mit Erdbeeren 3 Ei	72
Quarktorte Winzerart 4 Ei + 2 Eigelb	73
Schokoladen Torte 8 Ei	74
Topfen Nuss Torte 5 Ei.....	75
Torten Marzipan.....	75
Edle Marzipan-Mascarpone-Torte mit Äpfeln 3 Ei.....	75
Torten Mohn.....	77
Käse Mohn Torte 4 Ei	77
Torten Obst.....	78

Apfel-Quarktorte 3 Ei M.....	78
Bauern Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M	79
Beeren-Käsetorte 3 Ei M.....	80
Birnen Quarktorte 3 Ei M.....	81
Cremige Käsetorte 6 Ei + 3 Eigelb.....	82
Dunkle Biskuittorte mit Quarkbuttercreme 4 Ei	83
Erdbeer-Wickel-Torte mit Quarksahne 4 Ei	85
Feigen-Torte 2 Ei + 2 Eigelb.....	86
Fruchtige Käse Sahnetorte 1 Ei+ 1 Eiweiß	87
Gebackene Käsetorte mit Mandarinen 5 Ei	88
Käse Mandarinen Torte 4 Ei	89
Krümeltorte mit Kirsch-Quark-Füllung 4 Ei	89
Limetten-Himbeer-Torte 3 Ei	90
Quark Feigen Torte 4 Ei.....	91
Quark-Reis-Torte mit Kirschen 4 Ei.....	92
Quark-Vanille-Torte mit Erdbeeren 2 Ei	93
Quarktorte Winzerart 4 Ei + 2 Eigelb	94
Topfentorte mit Erdbeeren 2 Ei	95
Tränchentorte 4 Ei	96
Zitronen Quark Torte 1 Ei.....	97
Zitronentorte 4 Ei.....	98
Torten Sahne.....	99
Erfrischende Maracuja Sahne Torte 2 Ei.....	99
Feine Käsesahnetorte mit 4 Ei.....	100
Käse Sahne Torte.....	101
Käse Sahne Torte 1 Ei	102
Käse Sahne Torte 2 Ei + 1 Eigelb	103
Käse Sahne Torte 3 Ei	104
Käse Sahne Torte 4 Eigelb.....	105
Käse Sahne Torte 5 Eigelb.....	106
Käse Sahne Torte mit Früchten 3 Ei	107
Käse-Sahne-Torte mit Feigen 2 Ei	108
Käse-Sahne-Torte mit roter Grütze 2 Ei + 1 Eiweiß.....	109
Käse-Sahnetorte 2 Ei	110
Käsesahnetorte 1 Ei.....	111
Käsesahnetorte 2 Eigelb	112
Käsesahnetorte mit Früchten 3 Ei	112
Käsesahnetorte mit Früchten 4 Ei	114
Käsesahnetorte mit Kirschen und Streuseln 4 Ei.....	115
Quark Sahne Torte mit Aprikosen 2 Ei.....	116
Quark Sahnetorte II 2 Ei.....	117
Quark-Sahne-Torte II 2 Ei.....	118
Sahnige Kaffee Mascarpone Torte 4 Ei+ 3 Eigelb	120
Torten Streusel.....	121
Käse Streusel Torte mit Apfel 2 Ei.....	121
Käsetorte mit Baiser-Streusel 5 Ei	122
Nachbars Quarktorte 6 Ei.....	123
Quarktorte mit Schokostreusel 4 Ei.....	124

Torten ohne Boden.....	125
Ananasquarktorte 4 Ei M.....	125
Käsetorte Khoränaq ..6 Ei... M.....	126
Käsetorte Bandar Khamir 6 Ei.....	126
Naturreis	127
Quarktorte 6 Eigelb.....	127
Quarktorte 4 Ei	128
Quarktorte 6 Ei	128
Torten ohne Ei.....	129
Käsekuchen ohne Ei.....	129
Käsetorte mit Hirse.....	130
Torten ohne Obst.....	131
Ceese Cake 4 Ei + 2 Eigelb	131
Dresdner Eierschecke 4 Ei.....	131
Feine weiche Quarktorte 4 Ei	133
Goldtröpfchen-Käsetorte 4 Ei.....	133
Käsecremetorte Extra 3 Ei.....	134
Käsetorte I 6 Ei.....	135
Käsetorte II 6 Ei	135
Mascarpone Torte 4 Ei.....	136
Paradiesische Quarktorte 5 Ei.....	137
Quarkschaum-Torte 7 Ei	138
Quarktorte 1 Ei	139
Quarktorte 4 Ei	140
Quarktorte mit Baiserdecke 3 Ei + 2 Eigelb.....	141
Russische Zupftorte 4 Ei	142
Torten ohne backen.....	142
Amaretto - Mousse - Käse-Torte	142
Erdbeertorte mit Joghurtguss	143
Feine Hüttenkäse Mousse Torte	144
Käse Sahne Torte schnell.....	145
Käsesahne Torte 3 Eigelb.....	145
Käsetorte leicht gemacht	146
Kekstorte mit Himbeeren.....	147
Kiwi Quarktorte M.....	148
Knuspertorte mit Quark M.....	148
Luna-Torte 6 Ei M.....	149
Oreo Cookies Käsekuchen 2 Ei M.....	150
Philadelphia Apfel Zimt Torte M	151
Philadelphia Käsetorte M	152
Popcorn-Zitronenquark-Torte M.....	153
Quark-Obsttorte M.....	154
Torten was woanders nicht passt	155
Feine Käsekuchen-Häppchen 6 Ei + 2 Eigelb.....	155
Frischkäse-Früchte-Strudel 2 Eigelb	156
Joghurt-Quark-Torte 2 Ei.....	157
Käsekuchen 2 Ei.....	158
Käsetorte mit Hirse 7 Ei	158

Nussrolle 1 Ei.....	159
Quarkknockerln mit Zimtzucker 4 Ei M.....	160
Ricotta Mandarinen Wähe 4 Ei	161
Hinweis M	162
Hinweis für Word.....	162

Kastenform

Butter-Frischkäse-Teekuchen 2 Ei

(ergibt 6-8 Portionen)

Belag:

75 g Mehl

100 g brauner Zucker

75 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

Teig:

250 g Mehl

300 g Zucker

3 TI Backpulver

1/2 TI Natron

1/2 TI Salz

125 g Butter oder Margarine, zimmerwarm

250 g Frischkäse

2 Ei

125 ml Milch

1.) Den Boden einer Backform (32 cm x 22 cm) leicht einfetten und mit Mehl bestäuben.

2.) Backofen auf 180 °C vorheizen. Für den Belag Mehl, Zucker und Butter in einer kleinen Schüssel zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Beiseite stellen.

3.) Für den Teig Mehl, Zucker, Backpulver, Natron und Salz in einer großen Schüssel mischen. Butter und Frischkäse! in einer mittelgroßen Schüssel glattrühren. Ei und Milch unterrühren. Dann alle Teigzutaten sehr vorsichtig mischen. Nicht zu lange rühren.

4.) Den Teig in die vorbereitete Form geben und mit dem Belag bestreuen. Auf einem Rost auf mittlerer Schiene in den Backofen schieben. 30-35 Minuten backen. Den Gartest machen. Den gebackenen Kuchen in der Form auf einem Drahtgitter 5-7 Minuten abkühlen lassen. Warm oder abgekühlt servieren.

SERVIERVORSCHLAG: Mit heißer Schokolade servieren.

Käse-Kasten-Kuchen 2 Ei

Zutaten:

1 D. Frucht-Cocktail (425 ml)
175 g Mehl
250 g Butter
160 g Zucker Schale einer Zitrone
1 Ei Zitronensaft

2 Ei

250 g Magerquark

1 P. Vanille-Soßenpulver
25 g geh. Pistazien

Cocktailfrüchte gut abtropfen lassen!

Mehl, 150 g Fett, 100 g Zucker in einer Schüssel so lange kneten bis Streusel entstehen. Kastenform (25cm) fetten und die Hälfte des Teiges als Boden andrücken. Früchte darauf verteilen. Rest Fett und Zucker schaumig rühren.

Schale und Saft unterrühren. Ei zufügen. Quark und Soßenpulver unterrühren. Die Quarkmasse auf die Früchte streichen. Rest Streuselteig und Pistazien mischen und darüber bröseln. Im vorgeh. Backofen bei 200 ° C ca. 35 Min. backen.

Vor dem servieren mit Puderzucker bestreuen.

Quark Walnusskuchen 3 Ei

100 g geh Walnüsse,
450 g Mehl,
1 Pkg Backpulver,
1 Prise Salz,
125 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,
75 g Haferflocken,

250 g Quark,

3 Ei,

125 g Butter,
2 Ei Rum,
150 g Rosinen,
250 g Aprikosenkonfitüre,
1 Ei Puderzucker,

geh. Walnüsse,

Walnüsse, Mehl, Backpulver, Salz, Zucker und Haferflocken mischen. Quark, Ei, Butter in Flöckchen, Rosinen und Rum zugeben. Alles miteinander verkneten. Halbieren und 2 Stränge daraus formen. Wie ein Kordel umeinander drehen. Auf mit Backpapier belegtem Blech zum Kranz legen. Enden zusammendrücken. Im vorgeheizten Backrohr bei 170°C ca. 50 Min. backen. Konfitüre erwärmen. durch ein Sieb streichen. Kranz damit bestreichen. Mit Nüssen bestreuen, auskühlen lassen u. mit Puderzucker bestreuen.

Quarkkuchen mit Zwetschgenkompott 4 Ei

Zutaten:

Teig:

100 g Butter oder Margarine,

175 g Zucker,

Schale von 1 unbehandelten Zitrone,

1 Pr. Ingwer,

4 Ei,

250 g Speisequark (Magerstufe),

100 g MONDAMIN Feine Speisestärke,

200 g Mehl,

1 P. Backpulver,

2 El Zitronensaft

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Kompott

500 g Zwetschgen,

3 El Wasser,

1/8 Liter Rosewein,

75 g Zucker,

1 Stückchen Zimt,

1 Nelkenkopf

1 gestr. El, MONDAMIN Feine Speisestärke

Zubereitung:

Weiches Fett, Zucker, Zitronenschale, Ingwer und Ei mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren, danach den Quark untermengen. MONDAMIN Feine Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen und mit dem Zitronensaft unterrühren. Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten.

Den Teig in eine gut gefettete Napfkuchenform (22 cm Ø) füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen den Kuchen etwas abkühlen lassen, auf einen Rost stürzen und erkalten lassen.

Quarkkuchen mit Puderzucker bestäuben, in Scheiben schneiden und mit Zwetschgenkompott servieren.

Für das Kompott die Zwetschgen waschen, halbieren, entsteinen und vierteln. Mit Wasser, Rosewein, Zucker und Gewürzen weich dünsten. Mit angerührter MONDAMIN Feine Speisestärke binden.

Backofeneinstellung:

E-Herd 175-200, 60-70 Minuten

G.-Herd 2-3, 60-70 Minuten

Quarkkuchen Nuss 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

120 g Butter

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Ei

200 g Quark (Magerquark)

160 g Nougat

160 g Haselnüsse, gemahlen

80 g Haselnüsse, gehackt

160 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Zubereitung

Rührteig herstellen, in gefettete Napfkuchenform füllen.

Backen: ca. 60 Min. / 175°

Nach dem Erkalten mit Schokoladenglasur überziehen.

10.1.02 Geris CK

Topfenwelle 6 Ei

Zutaten:

Teig:

300 g weiche Butter

300 g Staubzucker

1 Tüte. -Vanillin-Zucker

1/2 Fläschchen -Aroma Rum

4 Dotter

1/16 l Milch

6 Eiklar

400 g glattes Mehl

1 Tüte. -Backpulver

2 El gesiebter Kakao

Masse:

500 g Topfen (20 %) (Quark)

2 Dotter

1 Tüte. -Vanillin-Zucker

3 El Staubzucker

Zum Bestreuen:

etwas Staubzucker

Butter mit Staubzucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Dotter schaumig rühren. Die Milch nach und nach dazugeben. Eiklar steif schlagen (Schnittprobe) und auf die Buttermasse geben. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Die Hälfte des Teiges in eine befettete, mit Mehl bestaubte Kuchenform (20 x 35 cm) füllen und glatt streichen.

Den Kakao in den übrigen Teig einrühren.

Für die Masse alle Zutaten der Reihe nach in eine Rührschüssel geben und gut verrühren.

Die Masse vorsichtig auf dem hellen Teig verteilen und leicht wellenförmig verstreichen. Den dunklen Teig darüber streichen und die Form in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben.

Backtemperatur

Strom: vorheizen und backen bei 160 Grad

Gas: vorheizen und backen bei 2

Backzeit: ca. 60 Min.

Den erkalteten Kuchen mit Staubzucker bestreuen und in beliebige Stücke schneiden.

Kleine Torten & Kuchen

Amerikanischer Cheesecake 3 Ei M

Für den Teig

150 g Kekskrümel,
3 Ei braunen Zucker und
100 g geschmolzene Butter vermengen und in kleine
(20cm) gefettete Springform drücken.

Für die Füllung

150 g Hüttenkäse und
450 g Frischkäse sehr gut glatt rühren.
200 g Zucker,
2 Ei Mehl,
2 TI Vanilleextrakt zugeben und
3 Ei einrühren. Löffelweise

50 ml Milch zugeben.

45 Minuten bei 180 Grad backen. Nach dem Auskühlen 250 ml saure Sahne darüber streichen und mehrere Stunden kalt stellen. Mit Erdbeerscheiben schuppenartig belegen.

Aprikosen Käsekuchen 3 Ei M

Für 12 Stücke

200 g Mehl
1 Prise Salz
1 Messerspitze Backpulver
50 g Zucker

1 Ei

100 g Margarine

Für die Füllung

1 Ei gemahlene Mandeln
1 Dose Aprikosen (540 g Abtropfgewicht)

500 g Magerquark

200 ml Sahne

2 Ei

100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 EI Vanille-Puddingpulver

Zutaten für den Mürbeteig mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Zu einer Kugel formen und ca. 1 Stunde kalt stellen,

Eine Springform (ca. 24 cm Durchmesser) am Boden mit Backpapier auslegen Boden und Rand mit dem Teig auskleiden. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und mit den Mandeln bestreuen.

Aprikosen gut abtropfen lassen, Quark und Sahne verrühren. Ei, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, mit dem Puddingpulver unter die Quarkmasse ziehen.

Aprikosen auf dem Boden verteilen, Quark darüber geben und glatt streichen, Bei 200 Grad ca. 20 Minuten backen, dann bei 170 Grad in 45 bis 50 Minuten fertig backen. In der Form abkühlen lassen.

Pro Stück ca. 332 kcal; 10 g E, 14 g F, 37 g KH
Frau von Heute Nr. 2/04

Beeren Frischkäse-Torte M

Zutaten für ca. 12 Stücke:

30 g Diät Margarine
80 g Fruchtzucker

250 ml Sahne

150 g gem. Haselnüsse
2 EI Mehl
200 g Becel Diät "Fein & Cremig"
500 g Magerquark
1 EI abgeriebene Zitronenschale
100 ml Zitronensaft
13 Blatt weiße Gelatine
500 g TK-Erdbeeren oder Himbeeren
200 g kalorienreduziert. Pfirsiche (Dose)
4 Blatt rote Gelatine
25 g gehackte Haselnüsse

Zubereitung

:

1. Die Margarine schmelzen. 30 g Fruchtzucker, 20 ml (2 EI) Sahne zufügen, aufkochen. Nüsse, Mehl einrühren. Ofen auf 175 Grad vorheizen. Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform (24 cm)

verteilen. Mit feuchtem Löffelrücken glätten, ca. 12 Min. backen.
2. Diätcreme, Magerquark, Zitronenschale, 80 ml Zitronensaft, übrigen Fruchtzucker verrühren. 9 Blatt eingeweichte, aufgelöste helle Gelatine unterziehen. 30 Min. kühlen.
3. Unter die halb feste Quarkcreme 180 ml steifgeschlagene Sahne heben. Den abgekühlten Tortenboden mit der Hälfte der Masse bestreichen. 300 g gefrorene Beeren darauf verteilen. Mit übriger Creme bedecken. Mind. 1 Std. kühlen.
4. Restliche Beeren und Pfirsiche getrennt pürieren. Jeweils 1 Ei Zitronensaft und 3 Ei Wasser einrühren. Je 4 Blatt rote und helle Gelatine getrennt einweichen, auflösen. Rote unter das Erdbeer-, helle unter das Pfirsichpüree ziehen. Kühlen, bis beides zu gelieren beginnen.
5.. Auf der Torte verteilen, dabei farblich schön gestalten. 1 Std. kalt stellen. Restliche Sahne steif schlagen. Den Rand damit bestreichen. Mit einem Sahnekamm garnieren. Gehackte Nüsse aufstreuen.

Zubereitung: ca. 60 Minuten

Backzeit: ca. 12 Minuten

Kühlzeit: 2-3 Stunden

Bunter Schoko- Käsekuchen

Ergibt: 8-10 Stücke

Boden:

125 g Schokoladenkekse

1/2 Tl. Gemahlener Zimt

60 g Butter, zerlassen

Füllung:

60 ml Wasser

1 Essl. Gelatinepulver

375 g Frischkäse

125 ml Milch

1/2 Becher Zucker

60 g Weiße Schokolade, geschmolzen

60 g Vollmilchschokolade, geschmolzen

60 g Zartbitterschokolade, geschmolzen

1/4 l Sahne, geschlagen

1. Den Boden einer Springform (20 cm) mit Alufolie abdecken und Wand und Boden mit Öl einpinseln. Die Kekse in der Küchenmaschine 1/2 Minute fein zerkleinern. In eine Schüssel geben und sorgfältig mit Zimt und Butter vermischen. Die Mischung auf dem Boden der Form fest andrücken und für etwa 20 Minuten kalt stellen, bis sie fest ist.
2. Für die Füllung: Das Wasser in ein hitzebeständiges Schüsselchen geben und das Gelatinepulver hineinstreuen. Im Wasserbad erwärmen, bis sich die Gelatine aufgelöst hat. Etwas abkühlen lassen.
3. Den Frischkäse mit dem elektrischen Handmixer schlagen, bis er locker und Cremig ist. Milch und Zucker unterrühren. Die Mischung in drei gleich große Portionen teilen und je eine Sorte der geschmolzenen Schokolade unterziehen; dann Gelatine dritteln und einrühren. Zum Schluss jeweils ein Drittel der geschlagenen Sahne behutsam unterheben.
4. Die weiße Schokoladenmasse als erstes auf dem vorbereiteten Boden verteilen. Behutsam mit der Vollmilchschokoladenmasse bedecken und dann mit der dunklen Schokoladenmasse abschließen. Für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen, bis der Kuchen fest ist. Mit Schlagsahne und Schokoladenblättern oder -herzen verzieren.

Zubereitungszeit: 40 Min. + 3 Std. Kühlzeit

Backzeit: 5 Min

Feine Eierlikörtorte 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

100 g Mehl

50 g Haselnusskrokant

75 g Butter

1 Ei Zucker

1 Prise Salz

1 Ei

Schale einer unbehandelten Zitrone

Für den Belag:

3 Ei

500 g Sahnequark

200 ml Eierlikör

110 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

8 Blatt weiße Gelatine
500 g Pfirsichhälften (Dose)

250 ml Sahne

1 Tüte. Sahnesteif

Mürbeteig:

1. Mehl in eine Schüssel sieben. Krokant, Butter in Flocken, den Zucker, Salz, das Ei und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben. Alle Zutaten mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig verkneten.
2. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und für ca. 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen.
3. Den Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (24 cm) mit Backpapier auslegen.
4. Vom Teig 2/3 abnehmen und auf dem Springformboden ausrollen. Rest zu einer Rolle formen, an den Springformrand legen und zu einem 3 cm hohen Rand drücken. Den Boden mit einer Gabel mehrere Male einstechen. Auf der mittleren Einschubleiste etwa 25 Min. backen.

Belag:

1. Ei trennen. Die Eigelbe mit Quark, Eierlikör, 50 g Zucker, Vanillezucker sowie Zitronensaft und -schale verrühren.
2. Die Gelatine 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in einem kleinen Topf bei geringer Hitze auflösen.
3. Gelatine in die Quarkcreme rühren und das Ganze im Kühlschrank halb fest werden lassen. Anschließend das Eiweiß mit 50 g Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben.
4. Etwa 2 El der Creme auf den Mürbeteigboden streichen. Die Pfirsiche abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Einige zum Garnieren zurückbehalten. Die übrigen Spalten auf den Boden legen, die restliche Creme darauf geben und glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Sahne mit Sahnesteif und 1 El Zucker steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Evtl. Krokant darüber streuen. Die restlichen Pfirsichhälften dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

Zubereitung: ca. 1 1/2 Stunden

Kühlzeit: ca. 3 Stunden

Backzeit: ca. 25 Minuten

Frischkäse-Kuchen 3 Ei

100 g Spekulatius,
100 g Butterkekse,
1/4 Pfund weiche Butter,
2 El. Puderzucker

Zimt nach Belieben.

Füllung :

3 Ei, getrennt,

60 g Zucker,

150 g Doppelrahm-Frischkäse,

75 ml Dickmilch,

1 unbeh. Orange,

1 Tl. Vanillezucker,

zwei gestrichene El. Speisestärke.

Die Kekse werden fein zerkleinert. Butter und Puderzucker und Zimt (ca. 1 Tl. maximal) verrühren, und die zerbröselten Kekse untermengen. Masse in eine 24 cm große Tortenbodenform (herausnehmbarer Boden ist hier sehr hilfreich) geben, verteilen und am Rand etwa 2 cm hochziehen bzw. drücken. Die Form kalt stellen, und währenddessen die Füllung zubereiten.

Dafür die Ei trennen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen/rühren. Die Dickmilch und den Frischkäse nach und nach untermengen. Orange heiß abwaschen (optional), abtrocknen. Schale hiervon fein abreiben und den Saft auspressen, zusammen mit dem Vanillezucker und der Stärke unter die Käsemasse rühren. Die Eiweiße steif schlagen und unter die Käsemasse heben, und auf den Tortenboden geben. In den auf 150 °C. vorgeheizten (!) Ofen auf die unterste Schiene geben und ca. 45 Min. backen.

Fruchtiger Vanille Quarkkuchen ohne Boden 4 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

1 unbehandelte Zitrone

1 Dose (425 ml) Aprikosen

4 Ei (Größe M),

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Prise Salz,

500 g Magerquark

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für ½ l Milch; zum Kochen)

1 El Mehl,

1 El Puderzucker

Fett und Grieß für die Form

1. Zitronenschale fein abreiben und Saft auspressen. Aprikosen gut abtropfen lassen. 2 Hälften beiseite legen. Ei, Zucker, Vanillinzucker und

Salz cremig aufschlagen. Quark, Zitronenschale, 3 Esslöffel Zitronensaft und Puddingpulver zufügen und unterrühren.

2. Hälfte der Quarkmasse in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Springform (24 cm) füllen. Aprikosen mit Mehl mischen und gleichmäßig auf dem Quark verteilen. Restlichen Quark darauf streichen.

3. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: Nicht geeignet) ca. 1 Stunde backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und mit einem Messer vom Springformrand lösen. Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit restlichen Aprikosen verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/4 Stunden.

Pro Stück ca. 140 kcal/580 kJ. E8 g, F2 g, KH 21 g.

Ohne Teigboden

Mürbeteig ist zwar knusprig und lecker, aber er hat einen Nachteil: Er strotzt nur so vor Fett. Deshalb haben wir ihn hier einfach weggelassen. So sparen Sie ca. 140 kcal und 6 g Fett pro Stück.

Wer noch mehr Kalorien sparen will, nimmt Früchte ohne Zuckerzusatz, z. B. für Diabetiker.

Tina Nr. 17/03

Käse Sahne Torte mit Aprikosen 6 Eiweiß

(Die Creme ist eingebettet zwischen 2 knusprig zarten Koksböden)

Zutaten für ca. 12 Stücke

6 Eiweiß (Eigröße M)

200 g Zucker

150 g Kokosflocken

30 g Speisestärke

8 Blatt Gelatine

250 g Magerquark

100 ml Orangensaft

700 ml Sahne

1 Dose Aprikosenhälften (850 ml)

2 TI Sahnesteif

1 Tüte. Vanillezucker

1 EI Puderzucker

Zubereitung

1. Ofen auf 100 Grad (Umluft 80 Grad) vorheizen. Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker einrieseln lassen, weiterschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Kokos und Stärke darauf geben, unterheben.
2. 2 Kreise (Ø 24 cm) auf Backpapier zeichnen, auf ein Blech legen und mit der Kokosmasse ausstreichen. Im Ofen 90-100 Min. trocknen lassen, bis sich die Böden vom Papier lösen. Abkühlen lassen.
3. Die Gelatine einweichen. Quark, Orangensaft, 50 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterziehen. 500 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Die Aprikosen abtropfen lassen, in Spalten schneiden.
4. Einen Tortenring um 1 Boden schließen. Die Hälfte der Creme, 3/4 der Aprikosen sowie übrige Creme einschichten. 2. Boden auflegen und die Torte ca. 4 Std. kühlen.
5. Übrige Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen. Torte mit Puderzucker bestäuben, mit Sahnepuffen, übrigen Aprikosen garnieren.

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backen: ca. 100 Minuten bei 100 Grad (Umluft 80 Grad)

Pro Stück ca. 400 kcal, Eiweiß: 9 g, Fett: 26 g, Kohlenhydrate: 34 g

Lisa Nr. 8/04

Käse-Kuchen XIII 4 Ei

FUER DEN Mürbeteig

250 g Mehl

125 g Butter; oder Margarine

60 Zucker

1 g Salz

1 Ei

Für die Füllung

150 g Butter; oder Margarine

60 g Marzipan-Rohmasse

750 g Magerquark

3 Ei

150 g Zucker

1 g Sahnepuddingpulver

1 Zitrone; unbehandelt

750 g Äpfel; säuerlich

3 g Mandelblättchen

100 ml Wasser, evtl. 1/2 mehr

1. Mehl, kalte Butter oder Margarine, Zucker, Salz, Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln, mindestens 1/2 Stunde

kalt stellen.

2. Elektro-Ofen auf 200 o C vorheizen.

3. Boden einer Springform fetten (Durchmesser 24cm) und mit Bröseln ausstreuen. Knapp 2/3 vom Mürbeteig auf bemehlter Fläche ausrollen. Kreis (Durchmesser 24cm) ausschneiden, auf den Springformboden legen und im Ofen 15 Minuten vorbacken (Gas Stufe 3). Auskühlen lassen.

4. Butter mit Marzipanstückchen schaumig rühren. Quark, Ei, Zucker und Puddingpulver unterrühren. Mit einem Esslöffel Zitronensaft abschmecken.

5. Restlichen Mürbeteig dünn ausrollen und den Rand der gefetteten Springform damit auskleiden, gut mit dem vorgebackenen Boden verbinden. Dann die Quarkmasse einfüllen, glatt streichen. Im Ofen etwa 25 Minuten vorbacken (Gas Stufe 3).

6. Äpfel putzen, waschen, vierteln und schälen. Auf der Außenseite mehrmals einschneiden. In einem breiten Topf Wasser mit dem übrigen Zitronensaft und 2 Esslöffel Zucker aufkochen. Äpfel hineinlegen und 10 Minuten auf der abgeschalteten Kochplatte zugedeckt ziehen lassen.

7. Bei dem Käsekuchen zwischen Teigrand und Füllung einmal mit einem Messer rundherum fahren, damit die Füllung gleichmäßig aufgeht. Apfelviertel trockentupfen, kranzförmig auf den Kuchen legen. Mandeln überstreuen. Bei 175 o C auf der obersten Schiene weitere 20 Minuten backen (Gas: Stufe 2).

Käsekuchen mit Aprikosen 10 Ei

FÜR RUND 24 Stücke

3 Dosen Aprikosen (a 425 ml),

10 Ei (Größe M),

1 Prise Salz,

250 g Zucker,

1,5 kg Magerquark,

500 g Mascarpone,

Mark von 1 Vanilleschote,

2 P Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (für 500 ml Flüssigkeit; zum Kochen),

25 g Mandelblättchen,

100 g Aprikosen-Konfitüre,

2 Ei Puderzucker,

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne

1. Aprikosen gut abtropfen lassen. Ei mit Salz und Zucker etwa 15 Minuten cremig aufschlagen. Quark mit Mascarpone und Vanillemark verrühren, unter die Eimasse rühren. Puddingpulver darauf sieben und unterrühren.

2. Quarkmasse in einer gefetteten, mit Paniermehl ausgestreuten Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm, ca. 3 cm tief) glatt streichen. Aprikosen hineinsetzen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C; Gas: Stufe 2; Umluft: nicht geeignet) 50-60 Minuten backen. 2 Stunden auskühlen lassen.

3. Mandeln rösten. Konfitüre erhitzen, die Aprikosen damit bestreichen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Mandelblättchen bestreuen.

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Backzeit: 50-60 Minuten

Wartezeit: ca. 2 Stunden

Nährwert: pro Stück ca. 1130 kJ/270 kcal E 13 g, F 12 g, KH 25 g

Vida Nr. 8/04

Käsekuchen mit Sauerkirschen 4 Ei

Für ca. 16 Stücke

Für den Teig:

100 g Vollkorn-Butterkekse

60 g geschmolzene Butter

Für die Füllung:

500 g Ricotta

4 Ei, getrennt

Saft von 1 Zitrone,

50 g Zucker

100 ml Sahne

1 Paket Vanillepuddingpulver

Salz

1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)

Für den Belag

50 g Butter

50 g Zucker

100 ml Sahne

100 g Sonnenblumenkerne

1. Kekse mit dem Schneidestab des Handrührgeräts zerkleinern und mit der Butter verkneten. Auf dem Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) verteilen.

2. Ricotta mit Eigelben, Zitronensaft, Zucker, Sahne und Vanillepuddingpulver schaumig schlagen. Eiweiß mit Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Käsemasse ziehen, Die abgetropften Sauerkirschen unterheben.

3. Für den Belag Butter schmelzen, Zucker darin auflösen, aber nicht bräunen. Sahne angießen und aufkochen, Sonnenblumenkerne zufügen. Abkühlen lassen. Dann die Käsefüllung auf den Tortenboden geben, die Sonnenblumenkernmischung darauf streichen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 170 Grad ca. 60 Minuten backen.

Pro Stück ca. 260 kcal; 8 g E, 17 g F, 18 g KH

Zubereitungszeit. ca. 85 Minuten

Frau von Heute Nr. 2/04

Käsekuchen ohne Boden

500 g geschälte Bananen ca 4 Stück
1 Zitrone, die geriebene Schale davon
150 - 200 g Vollrohrzucker
1 Prise Meersalz
1 TI Koriander + (gem.)
10 El Mais mahlen (gem)
200 g Walnüsse gem.

1000 g Magerquark

100 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
2 Dosen Mandarin a 175 g Abtropfgewicht /Kirschen

eventuell Schokoladenstreusel

Backpapier
24 cm Springform

Bananen zu Muss, quetschen, Zutaten bis Quark, untermischen, erst danach das kohlenensäurehaltiges Mineralwasser , damit die Kohlensäure erhalten bleibt, vorsichtig das Obst untermischen .

Die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm \AA Springform gießen, glatt streichen.

Schokoladenstreusel nach Bedarf + Geschmack rauf schütteln

In die 2. Schiene von unten , auf dem Rost geben .

70 min bei 160 ° C Umluft, ohne vorheizen , backen.

60 min im ausgeschalteten Ofen lassen.

Auf ein Kuchengitter oder Rost , das Backpapier entfernen, auskühlen lassen .

Käsetorte mit Schokostreusel 3 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

Für den Mürbeteig:

40 g Zucker,

90 g Butter,

20 g Mehl,

1 Tüte. Vanillinzucker

Für die Quarkmasse:

750 g Quark,

200 g Zucker,

3 Ei,

50 ml Öl,

750 ml Milch,

1,5 Tüte. Vanillepuddingpulver,

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Für die Schokostreusel:

30 g Zucker,

30 g Butter,

50 g Mehl

1/2 El Kakaopulver

BODEN

1. Zucker, Butter Mehl, Vanillinzucker in eine Rührschüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgeräts zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie wickeln und ca. 2 Std. in den Kühlschrank legen.

2. Boden einer Springform (24cm) fetten und den Teig hineindrücken. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

FÜLLUNG

Quark, Zucker, Ei, Öl, Milch, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren. Die flüssige Quarkmasse dann in die Springform geben, glatt streichen. Ca. 60 Min. backen.

Fertigstellung

1. Inzwischen für die Streusel Zucker, Butter, Mehl und Kakaopulver mit den Händen krümelig kneten. Auf die Käsetorte streuen und weitere 45 Min. backen. Torte dann aus dem Backofen nehmen und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

2. Den Springformrand vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Den Kuchenrand nach Wunsch mit etwas Puderzucker bestäuben

EXTRA TIPPS

Besonders aromatisch schmeckt die Käsetorte, verwendet man statt normaler Milch die gleiche Menge Buttermilch für die Quarkmasse. Die Streusel werden schokoladiger und knuspriger, ersetzt man das Kakaopulver durch

Schokoladenpulver und besprüht sie heiß mit Wasser

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Kühlen: 2 Stunden

Backen: ca. 105 Minuten

Elektro: 175

Gas: Stufe: 2

Heißluft: 155°

Kirsch Käsekuchen mit Knusperhaube 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:

Für den Boden

100 g Vollkorn-Butterkekse

60 g weiche Butter

Für die Füllung:

4 Ei (Gewichtsklasse M)

1 Zitrone
1 Glas Sauerkirschen (370 g Abtropfgewicht)

500 g Ricotta Frischkäse (ersatzweise Quark, 20 % Fett)

100 ml Sahne

50 g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz

Für den Belag:

50 g Butter
50 g Zucker

100 ml Sahne

100 g Sonnenblumenkerne

Außerdem:

Springform (24 cm)
Backpapier

Boden:

1. Die Vollkornkekse mit dem Schneidestab des Handrührgerätes zerkleinern und mit der Butter verkneten.
2. Boden der Springform mit Backpapier auslegen und die Butterkeksmasse gleichmäßig darauf verstreichen.

Füllung:

1. Die Ei trennen. Saft einer Zitrone auspressen und die Kirschen abtropfen lassen.
2. In einer Schüssel den Ricotta-Frischkäse oder Quark, Eigelbe, Zitronensaft, Sahne, Zucker, Vanillepuddingpulver schaumig schlagen.
3. Eiweiß und Salz zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse ziehen. Die abgetropften Kirschen unterheben.

Belag:

1. Ofen auf 170 Grad vorheizen. Butter zerlassen und den Zucker darin auflösen, aber nicht bräunen lassen.
2. Sahne angießen und aufkochen lassen. Sonnenblumenkerne zufügen, mischen und dann abkühlen lassen.

Fertigstellung:

1. Käsefüllung auf den Boden geben. Anschließend die Sonnenblumenkern-Masse darauf verteilen. Den Kuchen auf der mittleren Schiene des Ofens ca. 60 Min. backen.
2. Gut abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und nach Wunsch mit ein wenig Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Die Sonnenblumenkerne können Sie mit gerösteten Erdnüssen und Cashewkerne mischen. Die Kruste erhält so eine pikante Note.

Limetten-Mangotorte 3 Ei

4 Stücke

BODEN

125 g Orangenkekse

70 g Butter oder Margarine

LIMETTEN-MANGO-CREME

6 Blätter Weiße Gelatine

3-4 Unbehandelte Limetten

3 Ei (M, getrennt)

100 g Zucker

250 g Magerquark

1 Reife Mango

250 ml Schlagsahne

; Salz

DEKORATION

150 ml Schlagsahne

60 g Kokos-Chips (oder Kokosraspel)

1 Für den Boden die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Rollholz sehr fein zerstoßen. Fett zerlassen. Mit den Keksbröseln verkneten. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (22 cm X) drücken. 20 Minuten kalt stellen

2. Für die Creme die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Von 3 Limetten die Schale abreiben und aus 3-4 Limetten 12 El Saft auspressen.

3. Eigelb, 50 g Zucker und Limettensaft in einem Schlagkessel oder einer Metallschüssel verrühren. Über einem heißen (fast kochenden) Wasserbad mit den Quirlen des Handrührers 8 Minuten warm und dickcremig aufschlagen. Die Gelatine gut ausdrücken und unter Rühren mit einem Schneebesen darin auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen. Quark und Limettenschale unterrühren und kalt stellen.

4. Mango schälen. Fruchtfleisch vom Stein schneiden und ca. 1/2 cm groß würfeln. Sahne steif schlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit sauberen Quirlen ebenfalls steif schlagen, dabei restlichen Zucker einrieseln lassen und 3 Minuten weiterschlagen, bis ein cremigfester Eischnee entsteht.

5. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, zuerst die Sahne, dann Eischnee und Mango unterheben. Creme 30 Minuten kalt stellen. Dann nochmals vorsichtig durchmengen und kuppelförmig auf den Boden streichen. Torte mindestens 4 Stunden, am besten über Nacht, kalt stellen.

6. Für die Dekoration die Sahne steif schlagen. Torte aus der Form lösen, rundherum mit der Sahne einstreichen. Mit den Kokos-Chips bestreuen. Am besten mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit 50 Minuten (plus Kühlzeiten)

Pro Stück 6 g E, 19 g F, 18 g KH 267 kcal (1118 kJ)

Mandarinen Käse Torte 1 Ei

100 g Mehl mit
50 g gem. Mandeln,
50 g Zucker,
1 Prise Salz,
3 Tropfen Orangenöl,
50 g Butter oder Margarine und

1 Ei

verkneten und den Teig 60 Min. kühlen.

2 Böden (18 cm Durchmesser) ausrollen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Jeweils einen Tortenring darum stellen und ca. 18 - 20 Min. bei 200 °C backen.

Die Böden auskühlen lassen. Einen davon zerbröseln.

100 g Doppelrahm Frischkäse mit

100 g Schlagsahne,
150 ml Mandarinenensaft,
3 El Zucker und
3 Tropfen Mandarinenöl glattrühren.

3 Blatt weiße Gelatine einweichen, ausdrücken und schmelzen, dann unter die Käsecreme rühren und 30 Minuten kühlen.

Den Boden auf die Platte legen, den Tortenring auf 20 cm eingestellt drum stellen.

Mandarinen-Quark-Torte 3,5 Ei

ZUTATEN FÜR DEN MÜRBETEIG

60 g Kalte Backmargarine

70 g Kalte Butter

50 g Zucker

15 g Vanillezucker

1 /2 Ei

1 Prise Salz

15 g Speisestärke

200 g Mehl

2 Tropfen Bittermandelaroma

1 /2 Zitrone, abgeriebene Schale

Für die Füllung

500 g Quark (40 % Fett)

100 g Zucker

1 /2 Vanilleschote

3 Ei

20 g Speisestärke

300 g Sahne, geschlagen

1 Dose Mandarinen (850 ml) gut abgetropft

1 /2 Zitrone, abgeriebene Schale

1 Prise Salz

1-2 Essl. Milch

FÜR DIE STREUSEL

100 g Butter

60 g Zucker

1 /2 Vanilleschote

4 g Backpulver

160 g Mehl

1 /2 Zitrone, abgeriebene Schale

2 Tropfen Bittermandelaroma
1 Prise Salz

Für den Mürbeteig:

Alle Zutaten außer Stärke und Mehl schnell glatt kneten. Darunter Mehl und Stärke arbeiten. Den Teig 10 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann ausrollen, einen Ring von ca. 20 cm ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. (Teigreste können problemlos eingefroren werden.) Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und anschließend 10 Minuten im vorgeheizten Ofen bei 180_C backen. Den ausgekühlten Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und einen Ring geben. Den Rand zwischen Ring und Mürbeteig innen und außen mit etwas von dem restlichen rohen Teig abdichten, damit die Quarkmasse nicht auslaufen kann.

Für die Streusel

Butter mit Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb, Bittermandelaroma und Zucker glatt kneten. Mehl und Backpulver zusammen sieben und zur Buttermasse geben. Alles kneten, bis Streusel entstehen.

Für die Füllung:

Vanilleschote halbieren und das Mark herausstreichen. Speisestärke und Milch mit einem Schneebesen vermischen. Dann mit Quark, Vanillemark, Zucker, Eiern, Salz und Zitronenschale mischen, zuletzt die geschlagene Sahne unterheben. 1 /4 der Masse auf den Mürbeteigboden geben. Darauf die gut abgetropften Mandarinen verteilen und anschließend die restliche Quarkmasse darauf geben. Mit den Streuseln bestreuen und im vorgeheizten Ofen bei 180_C ca. 15 Minuten backen, herausnehmen und 20 Minuten abkühlen lassen. Nun weiterbacken bei 150° bis die Masse an die Ringgrenze backt. Den Kuchen wieder herausnehmen und abkühlen lassen. Das Ganze 3-4 mal wiederholen, bis der Kuchen fertig gebacken ist. Kuchen auskühlen lassen, aus dem Ring schneiden und mit Puderzucker abstauben.

Saftiger Walnusskuchen Bojnurd 8 Ei M

2 x 24 cm & Springform

400 g Walnüsse
100 g Orangeat oder Zitronat
250 g Vollrohrzucker
1 Tüte Bourbon Vanillezucker
1 Tüte 17 g Weinsteinbackpulver

150 g Maiskörner gem (10 EI)
2 x 1 Prise Salz

8 große Ei getrennt

2 Pfd Magerquark

2 x 24 cm & Springform
Backpapier dafür

Walnüsse + Orangeat fein hacken, (Alleszerkleinerer o Mandelmühle).
Maiskörner mahlen.

Zucker + Vanillezucker + Eigelb sahnig rühren (lassen) alle anderen Zutaten dazu, + rühren (lassen).

In zwei mit Backpapier ausgelegte Springformen gießen.

In den kalten Backofen, bei 140° C Umluft ca 110 -130 min backen.

Oder Ober- + Unterhitze vorheizen, auf ca 160°C- 170°C + ca 90 -100 min backen.

Wer kleine Ei nimmt kann mit einer Backform 28 cm & auskommen

Dann, aber bitte ein Backblech ganz unten in den Backofen, falls er über geht, lässt sich besser sauber machen.

Bitte ganz abkühlen lassen , vorm anschneiden.

Freitag, 8. Juli 2005 eigenes Rezept Hans60

Pikant

Bergader Almkäsekuchen 4 Ei

glutenfrei

300 g Bergader Almkäse; (*) Tilsiter / Edamer

500 g Kartoffeln

20 g Mehl/ Buchweizen gem

4 Eier

150 ml Milch (Vorsicht bei dieser Menge, die neuen Kartoffeln haben viel Saft)

1 Zwiebel

; Salz

; Pfeffer

; Muskat

1 Bund Radieschen

250 g Feldsalat; gewaschen
50 ml Essig-Öl-Dressing

(*) "Bergader Almkäse" ist eine Handelsmarke der Fa. Bergader Privatkäseerei

Ich würde den Käse am ehesten durch einen kräftigen Tilsiter ersetzen.
Milch mit dem Mehl anrühren, die Eier zugeben und gut verschlagen.

Die Kartoffeln schälen, gut waschen und grob reiben.

Habe die neuen Kartoffeln nur gut abgerieben + gewaschen, + grob raspelt.

Zu der Milch-Ei-Mehl-Masse geben und gut vermischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen. Die Zwiebeln schälen, fein würfeln und untermischen. Den Almkäse in 3-4 cm dicke Scheibe schneiden. In eine Pfanne etwas Öl geben und die Masse leicht anbraten lassen. Den Käse in Scheiben darauf legen, mit der gleichen Menge Kartoffelmasse bedecken und danach wenden. Von beiden Seiten goldbraun braten.

Es hat eine 20 cm & Bratpfanne gereicht

Herausnehmen und auf ein Backgitter legen. Das ganze für ca. 5 Minuten in den auf 180 ° C geheizten Backofen geben. Den Feldsalat anmachen, die Radieschen putzen und fein schneiden, untermischen und den Käsekuchen damit garnieren.

Da mir das ganze für 4 Personen zu wenig erschien, habe ich die gesamte Menge, bis auf die Eier, dann nur 6 St., doppelt genommen.

Die Masse wurde auf 2 Pfannen a 20 cm &, verteilt, erst den Boden mit Olivenöl erhitzt, dann den Boden gut mit der Masse gefüllt, wenn es ein wenig gestockt ist, in beiden, je eine 4 cm dicke Scheibe Tilsiter drauf gepackt, + den Rest, des Kartoffel - Eigemisch drauf, + die Hitze runter gestellt, Deckel drauf, bei einer bei der anderen nicht, habe nur ein Deckel, dafür.

Dauer, das sieht man/sie,

das ganze dann auf einen Teller + geteilt, es ist dann für 4 Personen ausreichend, habe es nicht mehr in den Backofen getan,

es gab grünen Salat dazu, + falls einer nicht satt geworden ist, noch ein oder mehr Quark Mohnkuchen

10.06.2004

08.07.2004

Berner Käsekuchen 3 Ei

300 g Emmentaler

125 g Greyerzer

75 g Appenzeller

1-2 El Ziegen-Frischkäse (Chevroux)

2-3 Ei

frischen Dill

1-2 Becher Sauerrahm

etwas Sahne

Pfeffer und Muskat

1-2 Knoblauchzehen

1 Paket Tiefkühl-Blätterteig

Die Blätterteig-Platten auftauen lassen

Die Käsesorten fein reiben

Dill waschen, trocknen und fein hacken

Den Backofen auf 180°C vorheizen

Die Backform erst mit einer halbierten Knoblauchzehe, dann mit Butter ausreiben

Den geriebenen Käse mit Ziegenkäse, Sauerrahm/Creme fraiche, Sahne, sowie den Eiern vermischen, mit Pfeffer und Muskat würzen

Die Blätterteig-Scheiben etwas ausrollen und auf dem Boden der Form verteilen

Die Käsemischung auf den Teig geben

Im Rohr ca.30 Minuten backen, bis die Oberfläche leicht braun ist

Mein Tipp:

Der Berner Käsekuchen eignet sich hervorragend für einen Imbiss mit gutem Wein

Einfacher Käsekuchen 4 Ei pikant

28 cm Ø Form

Mürbeteig

200 g Mehl

1/2 TL ; Salz

100 g Butter

5 Ei ; Wasser

Füllung

4 Ei

150 ml Rahm

50 ml Milch

1 Knoblauchzehe; zerdrückt
; Pfeffer
Muskatnuss
400 g Käse; gerieben

Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, usw.

Mehl und Salz in eine Schüssel geben, kalte Butter in Stücke schneiden und beifügen. Alles zwischen den Fingern rasch zu einer krümeligen Masse verreiben. Wasser beigeben, den Teig schnell kneten, aber nur solange, bis er zusammenhält. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Ei, Rahm, Milch, Gewürze und Knoblauch gut verrühren.
Käsemischung daruntermischen.

Den Teig auswallen, das eingefettete Kuchenblech damit auslegen, die Füllung darauf verteilen. Im 220 Grad heißen Ofen 30 Minuten backen

Freiburger Käsekuchen 4 Ei

8 sl Kastenweißbrot; (dick)

1/2 l Milch

20 g Margarine; zum Einfetten
80 g Mehl
; Salz
1/4 TL Kümmel, gemahlen

4 Ei

4 Kräuterschmelzkäsecken

Weißbrot in der Hälfte der Milch in einer Schüssel einweichen. Feuerfeste Form mit Margarine einfetten. Weißbrotscheiben hineinlegen. In einer Schüssel Mehl, Salz und Kümmel mischen. Aufgeschlagene Ei untermischen. Nach und nach die restliche Milch mit dem Schneebesen einrühren. Kräuterschmelzkäse klein schneiden. Mit Elektroquirl oder Schneebesen verrühren, in die Eiermischung schlagen. Über die Weißbrotscheiben gießen. In den vorgeheizten Ofen auf die mittlere Schiene schieben und in 30 Minuten bei 240 C (Gas: Stufe 6) backen.

Frischkäsetorte 3 Ei

Teig

100 g Weizenvollkornmehl; fein
Meersalz

1 Ei

1 Ei Saure Sahne

80 g Butter

Füllung

200 g Kräuterfrischkäse

200 g Quark

2 Eigelb

1 Ei Dill; gehackt
Pfeffer
Meersalz

2 Eiweiß

SONSTIGES

Butter

1 Ei Oregano; gehackt

1 Ei Basilikum; gehackt

Das Mehl mit dem Meersalz und dem Ei mischen, die saure Sahne und die Butter dazugeben und das Ganze zu einem glatten Teig verarbeiten. Gut durchkneten und etwa 30 Minuten ruhen lassen.

Inzwischen den Frischkäse mit Quark, Eigelben, sowie Dill verrühren und die Masse mit Meersalz und Pfeffer würzen. Die Eiweiße steif schlagen und locker unter die Käsemasse ziehen.

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Eine Springform mit 28 cm Durchmesser mit Butter ausstreichen, den Teig ausrollen, hineinlegen und einen 3 cm hohen Rand hochdrücken.

Die Frischkäsemasse auf dem Teig verteilen und mit Oregano und Basilikum bestreuen. Die Torte im Ofen 30 bis 40 Minuten backen.

Käse Kuchen 1 Ei

glutenfrei

50 g Sonnenblumenkerne +
10 g Sesam angeröstet + fein gehackt

250 ml Milch

1 großes Ei

150 g Quark

5 Ei Mais +
5 Pfefferkörner gem
1 TI Kräutersalz
1 Prise Zucker alles zusammen verrühren

10 Oliven o Kern (Lake)
75 g Schafs- Ziegen Feta kleingewürfelt
50 g Gauda grob geraspelt
100 g gekochten NT- Reis (möglichst)
250 g TK - Gemüse (z B Erbsen + Möhren + grüne Bohnen)
dazu + untermischen +
in eine gefettete Jenaglasschüssel füllen

darauf noch eine gute Schicht geraspelten Gauda
+ mit Paprikagranulat bestreuen, Vorsicht sehr scharf

+ bei 160°C Umluft , ohne vorheizen, ca 60 min backen
sonst ca 20 -40° mehr, mit vorheizen, dann ca 45 min goldbraun backen

30.08.2004 eigenes Rezept Hans60

Käsekuchen 6 Ei

pikant

Zutaten für 12 Stücke:

100 g Butter
200 g Mehl
Salz
50 g gem. Nüsse
1 Ei Weinessig
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
2 Ei Öl
100 g Champignons

6 Ei

200 g Sauerrahm

Pfeffer
250 g Appenzeller

200 g Vacherin Käse

So wird's gemacht:

1. Butter würfeln, mit Mehl, Salz, Nüssen, Essig, 50 - 75 ml kaltem Wasser glatt verkneten. Teig zwischen Backpapier rund (o 26 cm) ausrollen und in eine gefettete Kuchenform (o 24 cm) legen.
2. Zwiebel, Knoblauch pellen, hacken, in heißem Öl dünsten. Pilze putzen, würfeln, 5 Min. mitbraten. Auf dem Teig verteilen.
3. Ofen auf 225 Grad vorheizen. 2 Ei weich kochen. 4 Ei, Sauerrahm, Salz, Pfeffer verquirlen. Beide Käsesorten reiben und einrühren. Über die Pilze gieße . Ei pellen, halbieren, hineinsetzen. 30 Min. backen.

Zubereitung: ca. 60 Min.

KJ/kcal p. St.: 1.638/390

Lea Nr. 15/03

Käsekuchen / Auflauf 2 Ei

glutenfrei

50 g Kokosraspel, angeröstet + fein gehackt

50 g Sonnenblumenkerne, angeröstet + fein gehackt

1 TI Senfkörner gem

0,5 TI Korianderkörner gem

0,5 TI Chilipulver

1 TI Kurkuma

5 Pfefferkörner gem

1 TI Kräutersalz alles zusammen leicht angeröstet, bis es duftet.

100 g Steinchampignons, entstielt + in Scheiben geschnitten, + in

1 TI Margarine / Butter angedünstet.

1 Tomate, in kleine Würfel geschnitten

2 große Eier

250 g Quark

ca 10 El Kefir /Jogurt schaumig rühren + dazu

150 g Schafs Feta , klein würfeln

200 g Gauda grob geraspelt , 50 + 150 g

30 kernlosen Oliven, 20 davon klein wiegen

100 g Mais gem

50 g Sojabohnen gem

Fett für zwei 0,75 l Jenaglasschüsseln

zu den Ei / Quarkgemisch , Feta + 50 g Gauda sowie 20 klein geschnittenen Oliven mit Mais/Soja verrühren. Von Kokosraspel bis Tomate dazu, mischen .

dann in die eingefetteten zwei 0,75 l Jenaglasschüsseln, verteilen

2 x 5 ganze Oliven drauf stecken, + mit

ca 150 g geraspelten Gauda bedecken +

2 Prisen Paprikagranulat darauf

160 ° C Umluft ohne vorheizen, ca 60 min backen,

ca 10 min in den Schüsseln lassen , zum verfestigen,

Ränder mit einem Messer lösen + auf

1 Teller stürzen

heiß servieren.

21.08.2004

Käsekuchen nach Greyerzer Art 6 Ei

(für 2 Springformen à 24 cm Durchmesser)

Zutaten:

300 g geriebener Teig,

1/2 l Doppelrahm (z.B. Crème double de Gruyere),

100 ml Milch,

1 Ei Mehl,

6 Ei,

250 g rassischer Greyerzer Käse (gerieben),

Salz,

Pfeffer,

Muskatnuss

Zubereitung:

Rahm und Ei gut miteinander verquirlen. Mehl und Milch darunter mischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Teig dünn auswallen (ca. 3 mm) und die eingefetteten Kuchenbleche

damit auslegen. Dabei einen Rand hoch ziehen. Den Teig mit einer Gabel einstechen. Den Reibkäse auf dem Teigboden verteilen und den Eieguss darauf gießen. In dem auf 200 Grad vorgeheizten Backofen ca. 40 Minuten backen.

Käsekuchen oder Auflauf 3 Ei M

4 Portionen

200 g grüne(Filet) Bohnen , geputzt, geviertelt, mit
1 TI getrockneten Bohnenkraut bissfest gekocht, abgießen
200 g Pellkartoffeln , gepellt + gewürfelt.
3 Tomaten (ca 300 g) gewürfelt,
1 Glas Oliven mit Paprika, ca 85 g Abtropfgewicht, klein gewiegt,
150 g Ziegen+ Schafsfeta , gewürfelt.
1 TI Meersalz

500 g Quark

0,5 TI Pfefferkörner gem.
1 TI gelbe Senfkörner gem.

3 Ei

Salz, zum abschmecken
5 EI Mais gem.
2 EI Olivenöl

50 g Sonnenblumenkerne leicht geröstet, (wer will gehackt oder gem)

4 X 0,5 l Jenaglasschüsseln

Fett (Olivenöl) zum ausfetten der 0,5 l Jenaglasschüsseln , oder andere feuerfeste.

Von Bohnen bis 1 TI Salz, mischen.

Von Quark bis Olivenöl mischen, danach beide Arten, zusammen tun.

+ in die ausgefetteten Formen geben, + mit den Sonnenblumenkerne, bestreuen.

Ca 50 - 60 min bei 180° C Umluft ohne vorheizen backen.

05.08.2004 eigenes Rezept Hans60

Käsetarte mit Auberginen 5 Ei

250 g Mehl
Salz

1 Ei

125 g weiche Butter od. Margarine

Belag:

1 schlanke Aubergine (ca. 250 g)

2 EI Öl

100 g Greyerzer in dünnen Scheiben

4 Ei

250 g Sahne

Salz,

weißer Pfeffer

geriebene Muskatnuss

1 EI Butter od. Margarine

Für den Teig Mehl, Salz, 2 EI kaltes Wasser, Ei und Butter zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu trocken ist, tropfenweise noch 1 EI Wasser unterkneten.

Eine Springform (26cm) mit dem Teig auskleiden, dabei einen etwa 4cm hohen Rand formen. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und 30 Min. kühl stellen.

Die Aubergine waschen, der Länge nach in dünne Scheiben schneiden und im heißen Öl bei schwacher bis mittlerer Hitze weich braten. Den Käse in 3cm breite Streifen schneiden. Die Ei mit Sahne, Salz, Pfeffer und Muskat verrühren.

Auberginen- und Käsescheiben abwechselnd schuppenförmig auf dem Teigboden verteilen. Die Sahnemischung drübergießen. Die Butter in kleinen Stückchen über die Tarte verteilen. In den kalten Ofen stellen und bei 200°C etwa 30 Minuten backen bis der Belag gebräunt und fest, aber noch saftig ist.

Käsewähe 3 Ei

(salziger Käsefladen)

Zutaten:

Teig:

250 g Mehl (Typ 405 oder 1050),

1 TI Salz,

125 g Butter,
1 Ei Weißweinessig,
3 bis 4 Ei kaltes Wasser

Füllung:

300 g Emmentaler-Käse,

3 Ei,

300 ml Milch,

Salz,

Pfeffer,

Muskatnuss,

2 Ei Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Teig:

Mehl auf den Tisch sieben und Salz darüber streuen. Butter möglichst kalt in Flöckchen darauf verteilen. Mit kalten Händen miteinander verreiben. Weißweinessig und kaltes Wasser dazugeben. Rasch zu einem Teig kneten. 1 Stunde kalt stellen.

Füllung:

Käse reiben. Ei verquirlen und mit Milch vermengen. Den Käse dazumischen. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.

Den Teig auswallen. Ein Backblech (Durchmesser 26 cm) mit Öl einfetten. Die Teigplatte darauf legen, am Rand hoch ziehen, einstechen. Die Füllung darauf verteilen. Im auf 200 Grad vorgeheizten Backofen goldbraun backen (ca. 30 Minuten).

Paprika Quark Torte 1 Ei + 1 Eigelb

Zutaten:

225 g Mehl

125 g Butter

1 TI Salz

6 - 8 Ei Wasser

1 Eigelb

4 Ei Milch

1/2 TI Honig

Salz

200 g Kräuterquark (40 %)

200 g Sahnequark (40 %)

100 g Magerquark

ca. 4 Ei Schlagsahne

1 - 2 Knoblauchzehen

1 Bund Schnittlauch

1/2 Gurke

1 rote Paprika

1 hartgekochtes Ei

4 Ei Schnittlauch

Anweisungen:

Mehl, weiche Butter, Salz und Wasser mit dem Knethaken zu einem Teig kneten.

Mit den Händen zu einer Kugel formen und 30 Min. ruhen lassen.

Eine 26er Springform einfetten.

Den Teig ausrollen und so in die Springform legen, dass ein Rand stehen bleibt.

Den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Den Teig im vorgeheizten Backofen 10 Min. auf 200 C backen.

Das Eigelb mit Milch und Honig verquirlen, den Boden und den Rand damit bepinseln.

Danach weitere 10 - 15 Min backen und auskühlen lassen.

Die Quarks, Sahne und Salz verrühren.

Den Schnittlauch in Röllchen schneiden.

Den Knoblauch pressen und mit untermischen.

Die Quarkmasse auf den ausgekühlten Boden geben.

Paprika, Ei und Gurke in feine Würfel schneiden und kreisförmig auf dem Quark anordnen.

Pfannkuchen Jajarm 3 Ei M

4-6 Portionen

800 g Kartoffeln

400 g Möhren

200 g Paprikaschote (1)

3 Stängel Liebstöckel (Maggikraut)

5 Stängel Petersilie , krause

250 g Magerquark (4 Ei)

200 g Mittelalt Gauda geraspelt

3 große Ei

150 g Maiskörner gem (10 EI)
6 Pfefferkörner gem
1 TI Kreuzkümmelsamen gem
1 TI Korianderkörner gem
0,25 Muskatnuss gerieben
1,5 TI Gewürzsalz
5 EI Tamari / Sojasoße
6 EI Aceto Balsamico de Modena

4 Bratpfannen, sofern man hat
Fett dafür

Sauerrahm oder Schmand

Kartoffeln, Möhren + Paprikaschote grob raspeln.
Liebstöckel + Petersilie ohne Stiele fein wiegen .
Maiskörner, Pfefferkörner, Kreuzkümmelsamen, Korianderkörner zusammen mahlen.
Alle Zutaten bis Balsamico vermischen.
In heißen Fett Handteller groß braten.
Oder in 4 Bratpfannen 20 cm & in heißen Fett geben, Deckel, drauf Hitze reduzieren, auf 1-1,5 von drei möglichen Stufen, nach ca 25 min umdrehen, + noch ca 10 min backen, warm stellen, + den Rest auch noch braten.
Mit einem guten Klecks Sauerrahm oder Schmand servieren.

Freitag, 8. Juli 2005, eigenes Rezept Hans60

Stollen

Quark Früchte Stollen 2 Ei

Zutaten für 20 Portionen
150 g Butter, weiche
150 g Zucker

2 Ei

250 g Quark (Magerquark)
1 TI Zitrone(n) - Schale, gerieben
1 Tüte. Vanillezucker
50 g Aprikose(n), getrocknet
50 g Zitronat
50 g Orangeat

50 g Mandeln, gehackt
50 g Haselnüsse, gehackt
100 g Rosinen
500 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

Zubereitung

Die Butter mit dem Zucker schaumig schlagen, die Ei unterrühren. Den Quark, die Zitronenschale und den Vanillezucker untermengen. Die Nüsse und Trockenfrüchte evtl. klein hacken (das geht gut mit den Nüssen zusammen in der Mulinette) und ebenfalls untermischen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, eine Hälfte unterrühren, die andere Hälfte unterkneten. Den Teig zu einem Stollen formen und bei ca. 200_C 45 min. backen. Garprobe machen! Wenn der Stollen noch lauwarm ist, dick mit Butter bepinseln und mit Puderzucker bestreuen. Der Stollen hält sich gut verpackt mindestens eine Woche.

8.11.02 Sivi CK

Quark Rosinen Stollen 2 Ei

150 g Margarine,
200 g Zucker,
1 Prise Salz,
1Pkg. Vanillezucker,

2 Ei,

500 g Speisequark

100 g kandierte Früchte
100 g Rosinen,
50 g Mandelstifte
2 TI Zitronenschale,
500 g Mehl
1 Pkg. Backpulver
75 g Margarine zum Bestreichen
50 g Puderzucker

Margarine mit Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig rühren. Den Quark unterrühren. Kandierte Früchte mit den Rosinen, Mandeln, und der Zitronenschale dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterkneten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Stollen formen oder in eine gefettete Stollenform füllen. Das Ganze auf das mit Backpapier ausgelegte Blech legen. Im vorgeheizten Ofen bei 175°C 55-60 Minuten backen. Margarine zerlassen und den Stollen sofort nach dem Backen mehrmals bestreichen. Den noch warmen Stollen dick mit Puderzucker bestreuen.

Quarkstollen 2 Ei

Zutaten:

500 g Mehl
200 g Margarine
200 g Zucker

250 g Quark (20/ 40% Fett)

2 Ei

1 Backpulver
1 Vanillezucker
Schale einer abgeriebenen Zitrone
200 g Rosinen
100 g gehackte Mandeln
1 Zitronat

Zubereitung

Alle Zutaten der Reihe nach sorgsam verkneten. Aus der Teigmasse zwei kleine Stollen formen und auf ein gut gefettetes Backblech legen. Bei 180 bis 200 Grad 50 bis 60 min. backen. Wenn die Stollen abgekühlt sind mit Puderzucker bestäuben oder mit Fondant bestreichen.

Quarkstollen mit Haselnussfüllung 4 Ei + 1 Eiweiß

Teig:

200 g Butter
125 g Zucker,

2 Ei,

2 EI Vollmilch,

1 TI Zitronenschale,
1 Spur Jodsalz

250 g Magerquark,

200 g Haferflocken; blütenart
300 g Weizenmehl; Typ 550
1/2Pkg. Backpulver

FÜLLUNG:

200 g Haselnüsse; gemahlen,
100 g Haselnüsse; gehackt

100 g Zucker,
1TI Zimt,
4 El Brauner Rum,

2 Ei,
2 El Wasser,

Für DIE FORM
20 g Butter,
30 g Zucker
50 g Haferflocken; kernige,
10 g Haselnüsse; gehackt,

1 Eiweiß,
20 g Puderzucker,

Butter und Zucker schaumig rühren. Ei, Milch, Zitronenschale und Salz hinzugeben. Quark mit blütenzarten Haferflocken, Weizenmehl und Backpulver unterkneten. Den Teig in Länge der Stollenform rollen. Gemahlene und gehackte Haselnüsse mischen und in einer Pfanne unter Wenden rösten. Abkühlen lassen, mit Zucker, Zimt, Rum, Eiern und Wasser zu einer streichfähigen Masse vermengen. Stollenform sorgfältig mit Butter auspinseln. Kernige Haferflocken in Butter anrösten, Zucker sowie gehackte Haselnüsse zugeben und weiterrösten. Abkühlen lassen und die Stollenform sorgfältig damit ausstreuen. Teigrolle ca. 30 cm. breit ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Dabei einen 3 cm. breiten Rand freilassen. Aufrollen und die Enden zusammendrücken. Teigrolle mit Eiweiß bestreichen und - Nahtstelle nach oben - in die Form geben. Backblech großzügig mit Backpapier auslegen und die Stollenform mit der offenen Seite nach unten darauf setzen. Auf mittlerer Schiene im vorgeheizten Backofen 225°C, 50-60 Minuten backen. Restliche Butter schmelzen. Stollen aus der Form lösen und damit bestreichen, mit Puderzucker bestäubt servieren. Der Stollen schmeckt bereits 1 Tag nach der Zubereitung!

Tarten

Amerikanischer Käsekuchen M

Zutaten
Boden:
200 g Zwiebäcke oder Butterkekse
125 g weiche Butter
2 El. (-3) Puderzucker

Füllung:

200 g körniger Frischkäse

400 g Doppelrahm- Frischkäse

100 g Crème fraîche

2 El. Zucker

abger. Schale 1 Zitrone

Garnierung:

250 g Erdbeeren

einige Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

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

Exotischer Quarkkuchen 1 Eigelb

MIT ANANAS, KARAMBOLE UND PHYSALIS BELEGT

Zutaten für 16 Stücke

Für den Mürbeteig:

200 g Mehl g

100 g kalte Butter

50 g Puderzucker

1 Tüte. Vanillinzucker

1 Eigelb

1 Prise Salz

Für Creme und Belag:

3 Blatt Gelatine

250 g Doppelrahm-Frischkäse

75 g Puderzucker

2 Tüte. Vanillinzucker

2 cl Pfirsichlikör

350 ml Sahne
3 Pfirsichhälften (Dose)
1 Dose Ananasringe (234 ml)
1/2 Karambole (Sternfrucht)
6 Physalis (Kapstachelbeeren)
1 Tüte. klarer Tortenguss
2 El geh. Pistazienkerne

Zubereitung

1. Mehl, Butter in Würfeln, Puder-, Vanillinzucker, Eigelb, Salz verkneten. Teig in Folie wickeln, 30 Min. kühlen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Teig rund ausrollen (ca. 28 cm), eine Pieform (24 cm) damit auskleiden. Pergamentpapier darüber legen, Hülsenfrüchte darauf geben und den Teig 25-30 Min. backen. Hülsenfrüchte und Papier entfernen, Boden in der Form auskühlen lassen, herausnehmen.
3. Gelatine einweichen. Frischkäse mit Puderzucker, 1 Tüte. Vanillinzucker und Likör verrühren. Gelatine auflösen und unterziehen. 175 ml Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf den Mürbeteig streichen, im Kühlschrank mind. 2 Std. fest werden lassen.
4. Früchte aus der Dose abtropfen lassen, Saft auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden, Ananas vierteln. Karambole abbrausen und in Scheiben schneiden. Physalis aus den Hüllen lösen. Obst dekorativ auf die Creme legen.
5. Fruchtsaft evtl. mit Wasser auf 250 ml auffüllen und damit nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten. Über die Früchte verteilen, fest werden lassen. Übrige Sahne mit 1 Tüte. Vanillinzucker steif schlagen, als Tupfen auf den Kuchen spritzen. Mit Pistazien bestreuen.

Mascarpone Tarte Mit Heidelbeeren

Zutaten

250 g Mascarpone

4 El. Wasser
4 El. Öl
4 El. Honig
200 g Dinkelmehl
2 Tl. Backpulver
1/2 Tl. Vanille
400 g Heidelbeeren
1 Spur Salz

Zubereitung

Heidelbeeren waschen und in einem Sieb abtropfen lassen.
100 g vom Mascarpone mit Wasser, Öl, Honig, Salz verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver unterrühren.
Den Teig in eine Tartenform drücken und 2 cm hohen Rand ziehen. Restl. Mascarpone mit Vanille verrühren und auf den Boden streichen.
Heidelbeeren darauf geben und eindrücken. 175o, 35min.

Pflaumen Quark Tarte 3 Ei

Zutaten für 16 Stücke

250 g Mehl

75 g + 45 g Zucker

125 g Butter/Margarine

3 Ei (Gr. M)

300 g Pflaumen/ Zwetschen

300 g Äpfel

Saft und abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

50 g gemahlene Mandeln

250 g Magerquark

1 Päckchen Soßenpulver " Vanille-Geschmack" (für 1/2 l Flüssigkeit; zum Kochen)

1 Päckchen Vanillin-Zucker

100 g Apfelgelee

1 Ei Puderzucker

Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, Fett und 1 Ei zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten und zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Pflaumen waschen, abtropfen lassen, entsteinen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln.

3. Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Kreis (ca. 32 cm Ø) ausrollen und in eine gefettete Tarteform (28 cm Ø; mit herausnehmbarem Boden) legen. Rand hochdrücken. Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen

und mit Backpapier auslegen. Hülsenfrüchte einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten vorbacken. Boden herausnehmen. Hülsenfrüchte und Backpapier entfernen.

Mandeln auf den Boden streuen, Pflaumen und abgetropfte Äpfel auf dem Boden verteilen,

4. Quark, 2 Ei, Soßenpulver, 45 g Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale glatt verrühren, Quarkmasse gleichmäßig über die Früchte

gießen. Tarte bei gleicher Temperatur 30-35 Minuten zu Ende backen, Apfelgelee unter Rühren leicht erwärmen und mit einem Backpinsel auf den heißen Kuchen streichen. Tarte auskühlen lassen und den Rand mit 1 El Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Pro Stück ca.

310 kcal/1300 kJ,

Eiweiß 8 g,

Fett 13 g,

Kohlenhydrate 39 g

Bella Nr. 34/03

Saftige Apfel Käse Tarte 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

250 g Mehl

120 g Zucker

125 g Butter

3 Ei (Gr. M)

4 Äpfel

Saft von 1 Zitrone

250 g Magerquark

1 Päckchen Soßenpulver" Vanille-Geschmack" (für 500 ml Milch zum Kochen)

2 El Apfelgelee

Zubereitung

1. Mehl, 75 g Zucker, Butter und 1 Ei zu einem glatten Teig verkneten, Zugedeckt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Äpfel waschen, entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Teig rund (ca. 30 cm Ø) ausrollen und eine gefettete Tarteform (26 cm Ø) damit auslegen. Rand leicht andrücken. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. 2 Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und 45 g Zucker cremig schlagen. Quark und Soßenpulver unterrühren. Eischnee unter die Quarkmasse heben. Quarkmasse auf dem Boden verteilen und mit Apfelscheiben belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 40 Minuten backen. Eventuell vorher zudecken.

4. Tarte auskühlen lassen. Apfelgelee erwärmen. Apfel damit bestreichen und auskühlen lassen.

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

Pro Stück ca. 260 kcal E 7 g, F 11 g, KH 33 g

Mini Nr. 7/04

Saftiger Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten

Teig:

100 g gemahlene Mandeln

150 g Mehl (am besten Type 1050)

1 Tl. Backpulver

1 Ei

80 g flüssigen Honig

100 g Margarine

1 Prise Zimt

1/2 Tl. gemahlene Vanille

Füllung

2 Ei

3 El. flüssiger Honig

500 g Speisequark

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

4 Birnen

Zubereitung

Für den Teig Mandeln, Mehl, Backpulver, Ei, Honig, Margarine, Zimt und Vanille zu einem glatten Teig verarbeiten. In Folie wickeln und ca. 1 Stunde kaltstellen. Für die Füllung Ei trennen, Eigelb, Honig, Quark und Zitronenschale verrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Birnen waschen, trocken tupfen halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Birnenhälften in Spalten schneiden. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und eine gefettete Pieform (28 cm Durchmesser) damit auslegen. Boden mehrmals einstechen, Quarkcreme draufgeben und mit Birnen belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200_C ca. 50 Min. backen. Warm servieren.

Scott Bromley's Ricotta - Kuchen 4 Ei + 2 Eigelb

Boden:

280 g Mehl

125 g Zucker
1 Msp. Salz
125 g Butter, gekühlt, in kleine Stücke geschnitten

1 großes Ei

1 großes Eigelb

2 TL unbehandelte abgeriebene Zitronenschale
80 ml Eiswasser

Füllung:

450 g frischer Ricotta
125 g Zucker
1 Ei Mehl

4 große Ei, getrennt

60 g Schlagsahne

60 g saure Sahne

5 Tropfen Vanillearoma (oder 1 Tüte. Vanillezucker oder Mark 1 Vanilleschote)

2 Ei Marsala

1/4 TL Salz

1. Für den Boden trockene Zutaten mischen, dann Butter mit Gabel oder Mixer einarbeiten. Dann Ei, Eigelb und Zitrone zugeben, Eiswasser teelöffelweise, bis sich Masse zur festen Kugel formen lässt. In Folie gewickelt kalt stellen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Tarteform von 24cm Durchmesser fetten.
3. Für die Füllung Ricotta mit Rührgerät geschmeidig rühren, dann Zucker und Mehl dazu. Eigelb, Sahne, Vanille, Marsala und Salz mit Holzlöffel einrühren.
4. Eiweiß getrennt steif schlagen und unterheben.
5. Den Teig auf leicht bemehlter Fläche etwa 0,5 cm dick ausrollen, Form auslegen. Füllung darauf geben, 50-60 Minuten goldbraun backen. Im abgeschalteten Ofen bei geöffneter Tür noch 30 Minuten stehen lassen.

Toffee - Cheese-Pie 1 Ei

Zutaten für 16 Stück

Mürbteig:

250 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
125 g kalte Butter

1 Ei

Außerdem:

Fett für die Form

Backpapier

ca. 500 g getrocknete Hülsenfrüchte zum Blindbacken

Creme:

1 unbehandelte Zitrone

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

100 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

Karamell-Glasur:

125 g brauner Zucker

250 g Schlagsahne

5 EI Kondensmilch

75 g Butter

Zubereitung:

1. Mehl, Zucker, Salz, Butter in Stückchen und Ei glatt verkneten. Zugedeckt ca. 30 min. kalt stellen.
2. Eine Tarte oder Pieform (26-28)fetten. Teig auf ein wenig Mehl rund ausrollen (30-32 cm) . Form damit auslegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Ein größeres Stück Backpapier auf den Teig legen. Hülsenfrüchte darauf füllen.
3. Boden im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 200°C) auf unterster Schiene 15-20 min vorbacken. Papier samt Hülsenfrüchte herausheben. Boden bei gleicher Temperatur weitere 10 min. goldgelb backen. Auskühlen lassen.
4. Zitrone heiß waschen und gut trockenreiben. Dann von der Zitrone die Schale abreiben. Zitrone halbieren und auspressen. Quark, Mascarpone, Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale verrühren. Creme mit 1-2 EI Zitronensaft abschmecken. Die Käsecreme auf den Boden streichen und Toffee-Cheese-Pie 2-3 Std. kalt stellen.
5. Braunen Zucker in einer Pfanne (kein Waffelboden) schmelzen. Unter Rühren mit Sahne und Kondensmilch ablöschen, aufkochen. Bei schwacher Hitze 10-15 min. einkochen, öfter umrühren. 7- 10 min. abkühlen lassen. Auf den Kuchen verteilen. Ca. 2 Std. kalt stellen.

Tipps

Käsekuchen goldbraun

Käsekuchen, den man 15 Minuten vor Ende der Backzeit mit einer Mischung aus 50 ml Milch und zwei Esslöffeln Puderzucker bestreicht, wird herrlich braun.

Käsekuchen mit Schokoboden

Käsekuchen sieht besonders lecker aus (und schmeckt auch so), wenn man einen Teil der Mehlmenge für den Boden durch Kakaopulver ersetzt.

Käsekuchen Tipps

Käsekuchen fällt nicht zusammen

Käsekuchen wird schön locker, backt man ihn mit Gelier- statt mit normalem Haushaltszucker. Das Gebäck fällt dann nach dem Backen nicht in sich zusammen.

Torten Alkohol

Feine Käse - Sahne - Apfeltorte 3 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

3 Ei (Große M)

200 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Fett für die Form

4 Blatt Gelatine

1 Apfel

50 ml Weißwein

Saft von 1/2 Zitrone

500 g Magerquark

250 g Schlagsahne

gemahlene Pistazien und Melisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben und vorsichtig unterheben. Masse in eine am Boden gefettete Springform (26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 40-45 Minuten backen. Biskuit ca. 10 Minuten abkühlen lassen, Springform entfernen. Biskuit vollständig auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Apfel in ca. 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Wein, Zitronensaft und restlichen Zucker aufkochen. Apfelscheiben darin 2-3 Minuten dünsten. Herausnehmen, abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im warmen Sud auflösen. Gelatinemischung mit 2 Esslöffel Quark verrühren und in den restlichen Quark rühren. Ca. 10 Minuten kühl stellen.

3. Sahne steif schlagen, unter den Quark ziehen. Biskuit waagrecht halbieren. Tortenring um unteren Boden legen. Quark bis auf vier EI auf dem Boden glatt streichen. Zweiten Boden darauf setzen. Mit restlichem Quark bestreichen, 4 Stunden kühl stellen, Ring lösen. Torte mit Äpfeln belegen. Mit Pistazien und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 170 kcal E 7 g, F6 g, KH 20 g

Feine Käse Sahne Torte 3 Ei

Zutaten für ca. 16 STÜCKE

3 Ei (Gr. M)

100 g+ 100 g+ 100 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

6 Blatt weiße Gelatine

2 Äpfel (a ca. 150 g)

5-6 EI Weißwein

Saft von 1/2 Zitrone

750 g Sahnequark

400 g Schlagsahne

2 EI (30 g) gemahlene Pistazien

evtl. Zitronenmelisse zum Verzieren

Zubereitung

1. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb nacheinander unterziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen, darauf sieben und locker unterheben.
2. Biskuitmasse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) geben und glatt streichen. Im heißen Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 20 Minuten backen. Auskühlen. Biskuit einmal quer halbieren.
3. Gelatine kalt einweichen. Äpfel waschen, Kerngehäuse mit einem Apfelsausstecher entfernen. Äpfel in Scheiben schneiden. Wein, Zitronensaft und 100 g Zucker aufkochen. Apfelscheiben darin 2-3 Minuten dünsten. Herausnehmen. Weinsud etwas abkühlen lassen.
4. Quark und 100 g Zucker glatt verrühren. Gelatine ausdrücken, im heißen Weinsud auflösen. Gelatine mit 2-3 El Quarkmasse verrühren, dann unter die übrige Quarkmasse rühren. 5-10 Minuten kalt stellen.
5. Sahne steif schlagen. Sobald die Quarkcreme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring legen. Quarkcreme, bis auf 10-12 El, auf den unteren Boden streichen. Den zweiten Boden darauf legen. Mit übriger Quarkcreme bestreichen. Ca. 4 Stunden kalt stellen.
6. Torte mit Apfelscheiben belegen. Pistazien darüber streuen. Evtl. mit Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 3/4 Std. Wartezeit ca. 4 Std.
Pro Stück ca. 170 kcal/710 kJ. E 7 g, F6 g, KH20 g
Bella Nr. 36/02

Feine Käsesahne Torte 2 Ei

75 g Butter oder Margarine
1 Prise Salz
325 g Zucker
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
2 Ei (Gr. M)
150 g Mehl
1 Tl Backpulver
2 El Amaretto (Mandellikör)
3 Birnen
1 Banane
6 El Zitronensaft
12 Blatt Gelatine

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

abgeriebene Schale und Saft von 1 unbehandelten Orange
abgeriebene Schale und Saft von 2 Limetten
1/8 l Weißwein

400 g Schlagsahne

100 g Mandelblättchen
1/2 unbehandelte Orange
2 EI Quitten-Gelee

1. Fett, Salz, 75 g Zucker und ein Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, darüber sieben und mit Amaretto kurz unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (28 cm Ø) geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Boden aus der Form lösen. Einen hohen Tortenring um den Boden stellen. 2 Birnen schälen, vierteln und entkernen. In Stücke schneiden. Banane schälen und in Scheiben schneiden. Gesamtes Obst mit 5 EI Zitronensaft beträufeln.
3. Gelatine einweichen. Quark, Mascarpone, 250 g Zucker, ein Päckchen Vanillezucker, Orangenschale und - Saft sowie Limettenschale und - Saft verrühren. Wein erwärmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, in die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen, unterheben.
4. Hälfte Früchte auf dem Boden verteilen. Restliche Früchte unter die Sahnecreme heben. In die Form geben und glatt streichen. Mindestens 8 Stunden kühl stellen.
5. Mandeln rösten. 1 Birne vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Mit 1 EI Zitronensaft beträufeln. Orange erst in Scheiben, dann in Stücke schneiden. Tortenrand mit Mandelblättchen bestreuen und andrücken. Torte mit Orangen, Birnenspalten und restlichen Mandelblättchen verzieren. Gelee erwärmen, Früchte damit bestreichen und trocknen lassen.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Preis/Stück: 0,70 f

Avanti Nr. 46/03

Kaffee - Mascarpone - Torte 4 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Für den Mürbeteig:

1 TI gemahlener Eilles Gourmet-Kaffee
90 g Mehl
60 g Butter/Margarine
30 g Puderzucker
1 Prise Salz

1 Eigelb (Gew. - Kl. M)

50 g Halbbitterkuvertüre

Für den Biskuit:

1 El. gemahlener Eilles Gourmet - Kaffee

75 g Butter

4 Ei (Gew. - Kl. M)

180 g Zucker

1 Prise Salz

110 g Mehl

90 g Speisestärke

25 g Kakaopulver

Für das Kirschkompott:

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

25 g Speisestärke

Für die Mascarponecreme:

3 Blätter weiße Gelatine

200 g Schlagsahne

70 g Zucker

1 Prise Salz

2 Eigelb (Gew.-Kl. M)

2 EBl. Kaffeelikör

200 g Mascarpone

Für die Tortendecke:

2 Blatt weiße Gelatine

130 g Halbbitterkuvertüre

2 El. Kaffeelikör

350 g Schlagsahne

16 Belegkirschen

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig Kaffee und Mehl mischen. Fett, Zucker, Salz und Eigelb verrühren, dann das Mehlgemisch unterkneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Inzwischen für den Biskuit Kaffee mit 40 ml kochendem Wasser überbrühen, ca. 2 Minuten ziehen lassen, dann durch ein Haarsieb gießen und abkühlen lassen. Butter schmelzen. Ei, Kaffee, Zucker und Salz cremig aufschlagen. Mehl, Speisestärke und Kakao mischen, über die Eischäum-

masse sieben und unterheben. Butter unterziehen. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °/Gasherd: Stufe 2) 30 -35 Minuten backen.

3. Mürbeteig auf dem Boden einer Springform (26 cm) ausrollen. Springformrand darum schließen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 50 °/Gasherd: Stufe 1) zirka 20 Minuten backen. Kuvertüre schmelzen, Mürbeteigboden damit bestreichen. Ausgekühlten Biskuit zweimal durchschneiden. Einen Boden auf den Mürbeteigboden setzen, mit dem Springformrand umschließen.

4. Für das Kompott Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 4 Ei Saft mit Speisestärke verrühren, restlichen Saft aufkochen und mit der Speisestärke andicken, Kirschen unterheben und auf dem 1. Biskuitboden verteilen. 2. Biskuitboden darauf legen und etwas andrücken.

5. Für die Mascarponecreme Gelatine einweichen. 50 g Sahne mit Zucker und Salz erhitzen, aber nicht kochen. Eigelbe unterziehen. Gelatine ausdrücken und zusammen mit dem Likör unter die Sahne rühren. Mascarpone unterarbeiten. Restliche Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen, wenn sie zu gelieren beginnt. Auf den 2 Biskuit streichen, mit dem letzten Boden abdecken. Kalt stellen.

6. Für die Tortendecke Gelatine einweichen. Kuvertüre schmelzen, 30 g mit Likör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Schokolikör-Mischung ziehen. 150 g Sahne steif schlagen unterziehen. Alles auf die Tortendecke streichen und 2 Stunden kalt stellen. Restliche weiche Kuvertüre auf eine glatte Platte streichen und ca. 2 Stunden fest werden lassen, dann mit einem Spachtel zu Spänen von der Platte schieben.

7.. Restliche Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und 16 Tupfen auf die Torte spritzen, mit je einer Belegkirschen verzieren. Schokospäne in die Tortenmitte streuen.

Zubereitungszeit ca. 3 Std. (ohne Wartezeit).

Arbeitszeit ca. 2 1/4 Std.

Käse Rahmtorte mit Marillen 3 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

125 g Butter

150 g Butterkekse

1 Dose (425 ml) Aprikosen

3 Ei (Gr. M)

75 g + 2 Ei Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

400 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g stichfeste saure Sahne

1 Päckchen Puddingpulver "Mandel-Geschmack" (für 1/2 l Milch; zum Kochen)
1-2 El Aprikosenkonfitüre
1-2 El Marillenlikör
1 Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Butter schmelzen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Flüssige Butter und Keksbrösel gut verkneten. Auf den gefetteten Boden einer Springform (26 cm Ø) geben und andrücken. Mindestens 1 Stunde kalt stellen.

2. Aprikosen abtropfen lassen und in dünne Spalten schneiden. Ei trennen. Eigelb, 75 g Zucker und Vanillin-Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Frischkäse, Sahne und Puddingpulver zugeben und unterrühren. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei 2 El Zucker einrieseln lassen. Eischnee locker unter die Frischkäsemasse heben.

3. Um den Boden den Formrand schließen. Käsemasse darauf geben. Mit Aprikosenspalten belegen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) ca. 1 Stunde backen. Evtl. nach 40 Minuten zudecken.

4. Kuchen ca. 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen, dann auskühlen lassen, Konfitüre und Likör unter Rühren erwärmen. Aprikosenspalten damit bestreichen.

Zubereitungszeit ca. 2 Std. Wartezeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca. 370 kcal/1550 kJ. E 8 g, F 25 g, KH 25 g

Bella Nr. 39/02

Käsesahne Apfeltorte 3 Ei

Zutaten für 16 Stücke.

3 Ei

200 g Zucker

50 g Mehl

4 Blatt Gelatine

1 Apfel

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

50 ml Weißwein

Saft von 1/2 Zitrone

500 g Magerquark

250 g Schlagsahne

1 El gem. Pistazien

Zubereitung.

1. Ei trennen. Eigelb beiseite stellen. Eiweiß steif schlagen, 100 g Zucker einrieseln. Eigelb unterziehen. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, unterheben. Masse in eine gefettete Springform (o 26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen 45 Min. backen. Auskühlen lassen. Waagrecht halbieren.
2. Gelatine einweichen. Apfel in dicke Scheiben schneiden. Wein, Zitronensaft und 100 g Zucker aufkochen. Apfelscheiben darin zugedeckt 2 Min. dünsten. Herausnehmen, abkühlen. Weinsud erhitzen, vom Herd nehmen. Ausgedrückte Gelatine in heißer Flüssigkeit auflösen, Gelatinemischung mit 2 El Quark vermischen, dann mit restl. Quark glatt rühren. Kühlen.
3. Sahne steif schlagen, unter Quarkcreme ziehen. Tortenring um unteren Boden legen. Quarkmasse darauf glatt streichen. Zweiten Boden darauf setzen. Torte 4 Std. kühl stellen. Mit Apfelscheiben belegen. Gemahlene Pistazien überstreuen.

Zubereitung: ca. 105 Min.

pro Stück 170 kcal/710 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft: 155°

Extra:

Beträufeln Sie den Biskuitboden mit etwas Apfellikör

Schöne Woche Nr. 8/03

Käsetorte mit Limetten 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:

600 g Doppelrahm-Frischkäse

150 g saure Sahne

2 Limetten

275 g Zucker

5 El weißer Rum

4 Ei (Größe M)

2 El Mehl

2 Blatt weiße Gelatine
3 Stiele Minze
Fett und Grieß für die Form

1. Frischkäse und saure Sahne glatt rühren. Schale von 1 Limette fein abreiben und Saft auspressen. 200 g Zucker, 3 Esslöffel Rum und Limettenschale mit der Käsecreme mischen. Ei verschlagen, mit dem Mehl unterheben.
2. Masse in eine gefettete, mit Grieß ausgestreute Springform (26 cm Ø) geben. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) ungefähr 10 Minuten backen. Temperatur herunterschalten (E-Herd: 150°C, Umluft: 125°C; Gas: Stufe 1) und den Kuchen weitere 40 Minuten in der Röhre sowie 15 Minuten im ausgeschalteten Ofen ruhen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 150 ml Wasser, Limettensaft und 1 Esslöffel Zucker aufkochen. Den übrigen Rum und die ausgedrückte Gelatine zufügen. Minzeblätter abzupfen und auf die Oberfläche legen. Die Glasur darüber gießen. Anschließend die Käsetorte kalt stellen.
4. 50 ml Wasser und Restzucker aufkochen. Die zweite Limette in 12 halbe Scheiben schneiden und im Zuckerwasser kurz blanchieren. Den Rand damit verzieren.

Zeitaufwand: ca. 1 1/4 Stunden (ohne Wartezeit)

Nährwert: pro Stück

ca. 1210 kJ/290 kcal

E 7 g,

F 17 g,

KH 22 g

Vida Nr. 35/03

Kirsch Torte mit Mascarpone 5 Ei

Teig:

100 g Zartbitter-Schokolade

5 Ei,

80 g Butter; weich,

80 g Zucker,

1 Prise Salz,

1 Pkg Vanillezucker,

200 g Haselnüsse; gemahlen,

2 Tl. Backpulver,

2 El. Amaretto-Likör,

Fett und Mehl; für die Form,

50 g Mandelblättchen,

Creme:

100 g Magerquark,

250 g Mascarpone,

2 Pkg Vanillezucker,

250 g Schlagsahne,

Belag:

1 kg Sauerkirschen, (2 Gläser Sauerkirschen),

1 Pkg Klarer Tortenguss,

1 Ei Zucker,

¼ L Kirschsafft,

Schokolade fein reiben. Ei trennen. Fett, Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Haselnüsse und Backpulver mischen. Mit Likör unterrühren. Eiweiß cremig schlagen und portionsweise unterheben. Eine Obstbodenform oder Springform (28 cm Ø) SEHR GUT FETTEN. Erst mit Mehl, dann mit Mandelblättchen ausstreuen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad C. ca. 30 Minuten backen. Auskühlen lassen. Aus der Form stürzen. Quark, Mascarpone und Vanillezucker cremig aufschlagen. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den Boden streichen. Ca. 30 Min kalt stellen. Kirschen waschen, trockentupfen, entstielen und entsteinen. Auf die Mascarpone-Quarkcreme häufen. Gusspulver und Zucker mischen. Mit Kirschsafft verrühren und unter Rühren kurz aufkochen. Über den Kirschen verteilen. Die Torte ca. 2 Std kalt stellen.

Mandarinenquarktorte

1 1/2 Pk. Nussnougat

15 Zwiebäcke

einige Tropfen Bittermandelaroma

2 Dosen Mandarinen

12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

150 g Zucker

1 P. Vanillezucker

4 El Zitronensaft

3 El Orangenlikör

375 g Schlagsahne

Nussnougat grob würfeln und im heißen Wasserbad schmelzen.
Inzwischen die Zwiebacke fein zerbröseln.
Geschmolzenes Nougat, Zwiebackbrösel und Bittermandelaroma verrühren.
Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen.
Zwieback-Nougatmasse gleichmäßig auf dem Springformboden verteilen und andrücken.
Boden ca. 30 Min. kühl stellen.
Inzwischen Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen.
Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Quark, Zucker, Vanillezucker, Zitronensaft, Likör, 75 ml Mandarinen-saft und die Hälfte der Mandarinen mit den Schneebesen des Handrührgerätes gut verrühren.
Sahne steif schlagen.
Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen.
Gelatine tröpfchenweise unter ständigem Rühren (mit dem Mixer) in die Quarkmasse geben.
Die Hälfte der restlichen Mandarinen unterheben.
Quarkmasse kühl stellen.
Sobald sie zu gelieren beginnt, die Sahne portionsweise unterheben.
Quark-Mandarinen-Masse auf den Boden geben und glattstreichen.
Torte ca. 3 Std. kalt stellen.
Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.
Mit den restlichen Mandarinen bestreuen und nach Belieben verzieren.

Nun 2/3 der Mandarinen auf dem Boden verteilen, die übrigen an den Rand stellen und die Creme einfüllen. Mit Bröseln und restlichem Zucker bestreuen und die Torte 1 Stunde kühlen.

Quarktorte 3 Ei

Mailänder

Teig:

125 g weiche Butter,

1 Ei,

75 g Zucker,

Salz,

350 g Mehl,

1 gestr. TL Backpulver,

etwas Milch

Füllung:

500 g Magerquark,

150 g Zucker,

2 Ei,

1 P Vanillezucker,

1 P Vanillepudding,

3 El weißer Rum,

4 El Himbeerkonfitüre

Springform D 26 cm, mit Backpapier ausgelegt

Für den Teig die Butter mit dem Ei, dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und darunter kneten, wenn nötig, etwas Milch hinzufügen. Die Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Hälfte des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden und den Rand der Form damit auslegen.

Für die Füllung den Quark mit dem Zucker und den Eiern verrühren, das Puddingpulver und den Rum daruntermischen. Die Creme in die Form füllen. Den restlichen Teig ausrollen, mit der Konfitüre bestreichen und zusammenrollen, die Rolle in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, diese auf die Quarkcreme legen. Die Torte im Backofen (Mitte) etwa 60 min. backen. Wenn nötig, mit Pergamentpapier bedecken. Eventuell mit erhitzter Konfitüre bestreichen.

Schoko- Rum- Torte 2 Ei

glutenfrei

es geht auch gut ohne Boden, ist mir lieber

Biskuitboden

2 Ei

2 El Vollrohrzucker

1 Prise Salz

40 g Maismehl

40 g Reismehl

Eier + Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten dazu, +
in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 cm Ø Springform geben
bei ca 160 ° C Umluft ca 14 min backen.

Auskühlen lassen.

Füllung

500 g Magerquark mit
200 ml süße Sahne verrühren, dann dazu
100 g Vollrohrzucker
200 g beliebige Nüsse gem.
¼ TI Bourbon Vanille gem. oder
1 P Vanillezucker
1 Prise Meersalz
1.5 EI Kakaopulver
1 x Lebkuchengewürz oder
1 TI Zimt gem.
100 g bittere Kuvertüre in Mandelmühle gemahlen

gut 3 EI eingeweichte, Rumrosinen (12 h + mehr)

alles gut vermischen

9 große Blatt Gelatine, einweichen, ausdrücken, im Wasserbad auflösen, abkühlen lassen.

150 ml Rum (54%) +
100 ml Eierlikör verrühren + zur abgekühlten Gelatine geben, +
dies unter den Teig mischen, gut verrühren.
Ca 10 - 15 min kalt stellen, bis es ein bisschen anzieht.
Umrühren +
Auf den abgekühlten Biskuitboden geben
Glatt streichen + mit ca
100 g Schokoladenstreusel bestreuen.
Ein paar Std kalt stellen, am besten über Nacht

Tiramisutorte 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

5 Ei, getrennt
150 g Zucker
100 g Mehl
50 g Mandeln
4 Blatt Gelatine

4 Eigelb
100 g Zucker

500 g Mascarpone

1 TI Zitrone(n) - Schale, unbehandelt, abgeriebene
50 ml Kaffee (kalter starker Espresso)
4 EI Weinbrand
4 EI Amaretto

Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen. Eine 26 cm große Springform am Boden einfetten.

Die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker und 2 El warmem Wasser dick-cremig aufschlagen. Den Eischnee darauf setzen, Mehl und Mandeln darüber streuen. Alles locker vermengen, in die Form umfüllen und etwa 40 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Für die Füllung die Gelatine einweichen. Die Eigelbe mit dem Zucker hell-cremig schlagen, Mascarpone und Zitronenschale unterrühren. Die Gelatine auflösen und tropfenweise unter kräftigem Rühren dazugeben.

Den Espresso mit Weinbrand und Amaretto verrühren.

Den Biskuit quer halbieren. Den unteren Boden mit der Hälfte des Espresso beträufeln und mit gut der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit dem restlichen Espresso beträufeln. Den Kuchen rundherum mit Mascarponecreme aufstreichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen. Zum Servieren Kakaopulver darüber sieben.

3.5.02 Sport- Daggi CK

Torten Mandeln & Nüsse

Amarettini Quark Torte M

Für ca. 12 Stücke:

125 g Butter

200 g Amarettini (Mandelgebäck)

250 g rote Johannisbeeren

10 Blatt weiße Gelatine

250 ml Sahne

500 g Magerquark

300 g Vollmilchjoghurt

250 g Mascarpone

1 Päckchen Vanillin-Zucker

100 g Zucker

4 El Zitronensaft

Fett und Mehl für die Form

evtl. Johannisbeerrispen zum Verzieren

1. Amarettini (einige zum Verzieren zurückbehalten) mahlen, mit geschmolzener Butter mischen. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) fetten, mit Mehl ausstreuen. Brösel hineindrücken. Ungefähr 1 Stunde kühlen.

2. Johannisbeeren von den Rispen streifen. Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen. Quark, Joghurt, Mascarpone, Vanillin-Zucker, Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit 5 Esslöffel Quarkcreme vermengen. Das Ganze in die übrige Masse laufen lassen. Beeren dazugeben, Dann kurz kalt stellen.

3. Sahne unter die Creme heben, locker auf den Kuchen streichen. Torte 5 Stunden kühlen, Mit Johannisbeeren und Amarettini verziert servieren.

Zeitaufwand: ca. 45 Minuten (o. Wartezeit)

Nährwert: pro Stück ca.

1680 kJ/400 kcal

E 11 g,

F 26 g,

KH 28 g

Vida Nr. 35/03

Birnentorte mit Käsecreme 4 Ei M

Zutaten :

Für den Teig:

4 Ei

2 El. Wasser

1Prise Salz

120 g Zucker

40 g Vanillepuddingpulver

60 g Mehl

100 g gemahlene Haselnüsse

Füllung:

800 g Birnen

50 g Zucker

1/8l Wasser

1 Zimtstange

2 El. Zitronensaft

1 El. Stärke oder Puddingpulver. Vanille

Die Birnen schälen und entkernen, vierteln und 5 Min. kochen lassen. Die Stärke oder das Puddingpulver mit etwas Wasser anrühren und das Kompott andicken. Abkühlen lassen.

Käsecreme:

3 Blatt Gelatine

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

4 El. Milch

50 g Zucker

Zubereitung

Die Gelatine nach Anleitung einweichen,, die Zutaten für die Käsecreme verrühren, die Gelatine lösen und angleichen und zugeben. Den Boden 1 mal aufschneiden. Das Kompott auf dem Boden verteilen. Mit etwas Creme bestreichen, den Deckel andrücken und die restliche Creme darauf verteilen. Die Torte kalt stellen und später mit Mini Birnen und 200 g steifer Sahne und Schokoraspeln verzieren.

Feuchter Nusskuchen 6 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

1000 g Quark

250 g Margarine /Butter

300 g Rohrzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Zitrone(n), Schale+ Saft oder

3 Schuss Rum , 54 %

100 g Mandeln, geriebene

150 g Nüsse, geriebene

150 g Kuvertüre, geriebene, bitter

6 Eigelb

7 EL Maisgrieß - Polenta

2 EL Hirse - Grieß

1 Prise Meersalz

6 Eiklar, steifgeschlagen

Zubereitung

Margarine/Butter mit Zucker schaumig schlagen, danach alle Zutaten unterrühren, zum Schluss, das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unerrziehen. Den Boden der 24 cm Springform, sowie der ganzen 24 cm Kasten-kuchenform mit Backpapier auslegen, die Ränder der Springform mit Mar-garine einfetten + mit Grieß ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen. Im vorgewärmten Ofen bei ca. 180 Grad, ca. 60- 70 min backen. Danach noch weitere 60 min im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
Freischaltung: 19.09.03 Hans60

Grapefruit Quarktorte 2 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 weiche Butter

240 g Zucker

2 Ei (Gr. M)

150 g gemahlene Haselnüsse

175 g Mehl

1/2 TI Backpulver

100 ml Milch

2 Blatt Gelatine

500 g Magerquark

200 g Schlagsahne

1 Grapefruit

2 Pink Grapefruits

1 Päckchen klarer Tortenguss

60 g Aprikosen-Konfitüre

100 g Haselnussblättchen

Zubereitung

1. Butter und 100 g Zucker schaumig rühren. Ei einzeln unterrühren. Nüs-se, Mehl und Backpulver mischen, mit Milch unterrühren. Teig in einer ge-fetteten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im heißen Ofen bei 200 °C 25 - 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Magerquark und 110 g Zucker verrühren. Gelatine auflösen, mit 3 Ei Quarkcreme verrühren, dann in den restlichen Quark rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Creme auf dem Boden glatt streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

3. Grapefruit dick schälen, dabei die weiße Haut entfernen. Filets der hel-len Grapefruit zwischen den Trennhäuten herauslösen, Pink Grapefruits in Scheiben schneiden. Auf der Torte verteilen.

4. Tortenguss und 30 g Zucker mit 1/4 l Wasser verrühren und aufkochen. Guss auf der Torte verteilen. Fest werden lassen.
5. Konfitüre erwärmen, Rand damit bestreichen und Nüsse an den Rand streuen, etwas andrücken.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca.

470 kcal

E 13 g,

F 27 g,

KH 42 g

Mini Nr. 47/03

Hallo Zusammen

hier ein Käsekuchen mit frischen Zitronenmelisse ergibt einen feinen dezenten Geschmack, mir fieler wieder ein wenig ein, na und

Grüne Käsetorte Mashhad 6 Ei M

200 g Walnüsse

6 große Ei

800 g Magerquark

4 gehäufte Ei Mondamin (ca 100 g)

250 g Vollrohrzucker

0,5 Vanillepulver ODER

2 Tüten Bourbon Vanillezucker

0,5 TI Salz

1 Tüte Backpulver

2 Handvoll Zitronenmelisse

26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Walnüsse leicht anrösten + hacken

Melisse fein wiegen.

Alle Zutaten miteinander gut verrühren, + in mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 140°C Umluft ca 110 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 160°- 170°C + ca 90 min backen.

Veränderung

Anstelle der Zitronenmelisse, grüne Zitrone , Schale +evtl Saft , dann aber wenigstens 1 TI Mondamin mehr.

Samstag, 23. Juli 2005 eigenes Rezept

MfG

Hans

Käse Sahne Baiser Torte 4 Ei

1 Ei,

75 g Zucker,
200 g Mehl,
1 TI Backpulver,

Belag:

500 g Magerquark,
150 g Zucker,

1 Ei,

2 Eigelb,
die Eiweiß aufbewahren,
1 Tas Öl,
1 Pkg Vanillepudding,
1 Pkg Vanillezucker,
Saft von einer Zitrone,

½ L Milch,

1 Pkg Mandelblättchen,

Die Zutaten für den Teig verrühren und in einer Springform verteilen. Den Rand ca. 2 cm hochziehen. Die Zutaten für den Belag verrühren und auf den Teig geben. 60 Min bei 190°C backen. 10 Min vor Ende der Backzeit die Eiweiß mit 2 El Zucker steif schlagen und auf dem Belag verteilen. Mit 1 Pkg Mandelblättchen bestreuen. Nach Ende der Backzeit noch 15 Min im abgestellten Herd stehen lassen.

Meißner Quarktorte 6 Ei

125 g Margarine,

6 Ei,

300 g Zucker,

1 Päckchen Vanillinzucker,

1 Zitrone,

1 kg trockener Quark,

1 Puddingpulver Mandel-Geschmack,

1 El. Mehl,

1 Backpulver,

1 kleine Tüte gehobelte Mandeln,

1 ausgefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Springform Durchmesser 26 cm, Puderzucker

Die Margarine schaumig rühren, Ei gelb, Zucker, Vanillinzucker, Saft einer Zitrone und etwas abgeriebene Zitronenschale kräftig verrühren.

Den Quark durch ein Sieb streichen und zur Masse dazu geben, Puddingpulver und das gesiebte Mehl dazugeben.

Eiweiß mit etwas Salz zu Eischnee schlagen, (es ist nicht schlimm, wenn der Eischnee nicht sehr fest wird), 1/2 Tüte gehobelte Mandeln zur Masse geben und anschließend den Eischnee unterheben.

Danach in die vorbereitete Springform füllen, gehobelte Mandeln gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und bei mittlerer Hitze (ca. 175 Grad Celsius) 60 Minuten backen. Sollte der Kuchen vor Beendigung der Backzeit schon genügend Farbe hat, dann mit einem Pergamentbogen abdecken und fertig backen.

Den ausgekühlten Kuchen mit Puderzucker besieben.

Quarktorte 5 Ei

Erzgebirgischer Käsekuchen

Zutaten für 10 Portionen

Für den Mürbeteig:

60 g Butter oder Margarine

60 g Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver

150 g Mehl, gesiebt

Für die Füllung:

200 g Zucker

4 Ei

250 ml Öl

½ Liter Milch

500 g Quark

1 Pkt. Puddingpulver, Sahne- oder Vanillegeschmack

1 kl. Dose Mandarine(n), abgetropft

1 Tüte/n Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig rühren und in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Tortenform geben, gleichmäßig festdrücken. Dabei einen kleinen, nicht zu dicken Rand formen. Zucker, Ei und Öl in eine große Schüssel geben, mit dem Mixer schaumig schlagen. Quark und Milch dazu geben und nochmals schlagen. Das Puddingpulver einrühren, anschließend abgetropfte Mandarinen nur noch kurz mit einem Löffel unterheben, um die Segmente nicht zu beschädigen. Die Quarkfüllung vorsichtig (sehr dünnflüssig!) in die Tortenform auf den Mürbeteig geben und die Mandeln darüber streuen. Bei 150 - 170°C etwa zwei Stunden lang backen oder bis die Mandeln leicht gebräunt sind und die Füllung auch in der Mitte nicht mehr wackelt. Die Mandarinen kann man entweder weglassen oder je nach Geschmack durch Rosinen ersetzen.

13.5.02 Tinchen27 CK

Quarktorte mit Erdbeeren 3 Ei

Wer keine Lust hat, Teig zu kneten, nimmt stattdessen Löffelbiskuits: Zerkrümelt, mit geschmolzener Butter und grob gehackten, gerösteten Haselnüssen vermischt, ergeben sie einen wunderbar schmeckenden Boden, der sogar dann knusprig bleibt, wenn man die Quarkschicht darauf im mäßig warmen Ofen hat stocken lassen.

Zutaten für eine Springform von 24 Zentimetern Durchmesser

200 g Löffelbiskuits

50 g Butter

50 g Haselnüsse

500 g Schichtkäse

250 g Topfen oder Quark (0,2 Prozent Fett)

3 Ei

175 g Zucker
1 TL Vanille-Extrakt oder
2 Tütchen Vanillezucker
abgeriebene Zitronenschale
750 g frische, reife Erdbeeren
2 Ei Zucker
einige Tropfen Zitronensaft

Die Löffelbiskuits zerkrümeln, entweder im Mixer (elektrischer Zerhacker) oder indem man mit dem Nudelholz darüber rollt. Die Krümel mit der flüssigen Butter übergießen und kurz einweichen. Unterdessen die Haselnüsse im 150 Grad Celsius heißen Ofen oder in einer trockenen Pfanne circa 10 Minuten rösten, bis sie duften. Im Zerhacker nicht zu fein zerkleinern. Unter die eingeweichten Brösel arbeiten. In eine Springform verteilen und glatt streichen.

Für die Quarkmasse Schichtkäse, Quark und Ei mit dem Handrührer mischen, dabei mit Zucker, Vanille und abgeriebener Zitronenschale würzen (Zitronen aus dem Bioanbau verwenden!). Auf dem vorbereiteten Boden verteilen.

Den Kuchen eine halbe Stunde im mäßig warmen Ofen (150 Grad Celsius!) backen. Im Ofen auskühlen lassen, so bleibt er besser in Form, als wenn man ihn einem zu großen Temperaturunterschied aussetzt.

Die Erdbeeren waschen, auf Küchenpapier abtrocknen, entstielen. Dicht an dicht auf der Oberfläche verteilen.

Die restlichen Erdbeeren werden mit Zucker glatt gemixt und mit Zitronensaft abgeschmeckt. Sie schmecken als Sauce zur Quark-Erdbeer-Torte. Am besten in einer Saucière getrennt dazureichen. Als Getränk passt dazu ein prickelnder, nicht zu trockener Sekt.

Quarktorte Winzerart 4 Ei + 2 Eigelb

Für 1 26 cm Form

Zutaten

4 Ei

2 Ei Wasser, warm
120 g Zucker
120 g Mehl
60 g Speisestärke
1 TL Backpulver

Für die Füllung

500 g Quark 20%

2 Eigelb

150 g Zucker

1 Zitrone; den Saft davon

6 Blätter weiße Gelatine

250 ml Sahne

Für den Belag

300 g Grüne Trauben

300 g Blaue Trauben

1 Pk. Tortenguss, klar

100 g Mandelblättchen

Butter f. d. Form

Den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Ei in Eigelbe und Eiweiße trennen.

Die Eigelbe mit dem warmen Wasser und der Hälfte des Zuckers schaumig rühren.

Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steifschlagen und unter die Eigelbmasse heben.

Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver darüber sieben und unterrühren.

Den Boden der Form ausbuttern, den Teig einfüllen und 25-35Min. backen, dann mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Den Quark mit den Eigelben, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren.

Die Gelatine einweichen, dann in wenig heißem Wasser auflösen. Die Sahne steifschlagen und mit der Gelatine unter den Quark heben. Den Biskuitboden durchschneiden, mit der Creme füllen, mit den Trauben belegen und diese mit Tortenguss überziehen. Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen

Schokoladen Torte 8 Ei

glutenfrei

400 g s Mandeln gem.

ca 8 bittere Mandeln gem

270 g Vollrohrzucker

5 El Kakao Pulver (o. Zucker)

10 El Mais gem

2 x Prise Meersalz

1000 g Mager Quark

8 Eier getrennt

1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)

1 guten Schuss Rum 54 %

alles zusammen gemischt, zum Schluss vorsichtig das steifgeschlagenes Eiweiß drunter gehoben.

Es in eine mit Backpapier ausgelegtes 26 cm Ø , Springform gegossen, + bei 140 ° C Umluft ohne vorheizen , ca 130 min gebacken. Im ausgeschalteten Backofen 60 min gelassen , danach auskühlen lassen, Vorsichtig die Springform öffnen, Backpapier runter ziehen, + das ganze , vorsichtig , von dem Boden auf ein Kuchenteller ziehen, mit Papier, über Nacht sich verfestigen lassen

28.07.2004 Hans60 ,eigene Zusammenstellung

Topfen Nuss Torte 5 Ei

140 g Butter
140 g Zucker
140 g Topfen
140 g Nüsse

5 Freilandeier

1 Zitrone

Butter, Zucker, Eidotter gut schaumig rühren und den Topfen (Quark) einrühren. Die Eiklar zu steifem Schnee schlagen. Den Eischnee und die geriebenen Nüsse unterheben und mit Zitrone abschmecken. Bei 180 Grad Celsius ca. 40 Minuten backen.

Tipp: die Torte kann mit einer Zitronenglasur überzogen werden.

Erfasst *RK25.01.05 von Elisabeth Frick

Torten Marzipan

Edle Marzipan-Mascarpone-Torte mit Äpfeln 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke
50 g Marzipan-Rohmasse
125 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz
3 Ei (Gr. M)
150 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

250 g Schlagsahne

25 Amarettini (ital. Makronengebäck)
3 Blatt weiße Gelatine

250 g Magerquark

250 g Mascarpone

75 ml Zitronensaft
3 Äpfel
350 ml klarer Apfelsaft
1 Päckchen roter Tortenguss (für 1/4 l Flüssigkeit)
Minze und Apfel zum Verzieren

Zubereitung

1. Marzipan würfeln. Mit Fett, 100 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz schaumig rühren. Ei einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. 25 g Sahne und 15 Amarettini unterheben. Restliche Amarettini fein zerbröseln.
2. Springform (26 cm Ø) fetten und mit Gebäckbröseln ausstreuen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 15-18 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen, vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Boden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring darum schließen.
3. Gelatine einweichen. Quark, Mascarpone, übrigen Vanillin-Zucker, 75 g Zucker und 2 Esslöffel Zitronensaft verrühren. Restliche Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und auflösen. Mit etwas Quarkcreme verrühren und in die übrige Creme rühren. Sahne unterheben. Masse auf den Boden streichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.
4. Äpfel schälen, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelsaft, restlichen Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen lassen. Apfelspalten darin 2-3 Minuten garen. Herausheben und auf Küchenpapier abtropfen und auskühlen lassen. Anschließend gleichmäßig auf der Creme verteilen.
5. Tortengusspulver und restlichen Zucker in einem kleinen Topf mischen. Nach und nach 1/4 l Wasser zugießen und gut verrühren. Unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Guss von der Mitte aus gleichmäßig über die Äpfel verteilen. Torte nochmals ca. 30 Minuten kühl stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Minze und Apfelscheiben verzieren.

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

Pro Stück ca. 330 kcal E 6 g, F21 g, KH 29 g

Quelle: Mini 34/02

Torten Mohn

Käse Mohn Torte 4 Ei

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
65 g Zucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker

1 Ei

75 g Butter
1 Ei Weizenmehl

Für die Mohnfüllung:

175 g gem. Mohn
125 ml (1/4 l) kochendes Wasser
100 g Zucker
2 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop, Gravensteiner)

Für die Käsecreme:

750 g Speisequark
150 g Zucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker

2 1/2 Eigelb

3 Tropfen Zitronen Aroma

250 ml (1/4 l) Milch

1 Tüte. Käsekuchen Hilfe

3 Eiweiß

Zum Bestreichen:

1/2 Eigelb

1 Ei Milch

Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, in eine Rührschüssel sieben. In die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Vanillin-Zucker und das Ei hineingeben, mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei

verarbeiten. Darauf die in Stücke geschnittene kalte Butter geben, mit Mehl bedecken und von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer Springform (26 cm) ausrollen. Unter den restlichen Teig 1 Ei Mehl kneten.

Dann den Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass der Rand gut 2 cm hoch wird. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 200-220 °C (vorgeheizt)

Heißluft: 180-200 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 34 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

Für die Mohnfüllung den Mohn mit dem Wasser und dem Zucker zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Apfel schälen, achteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden, unter die erkaltete Mohnmasse rühren, auf den vorgebackenen Boden streichen.

Für die Käsecreme den Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Zitronen-Aroma in eine Schüssel geben und unter Rühren nach und nach die Milch hinzufügen. Dann die Käsekuchen-Hilfe gut unterrühren, zum Schluss das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unter die Quarkmasse ziehen. Die Käsecreme gleichmäßig auf dem Tortenboden verteilen und sie vorsichtig mit dem mit Milch verschlagenen Eigelb bestreichen. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C(vorgeheizt)

Heißluft: etwa 140 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 2 (vorgeheizt)

Backzeit: 60-70 Minuten.

Torten Obst

Apfel-Quarktorte 3 Ei M

Rührteig:

1 kg Quark

75 g Grieß

1 Päckchen Vanillepuddingpulver

1 TI Backpulver

250 g Zucker

1 Prise Salz

125 g weiche Butter

3 Eigelbe

Untermengen:

750 g Äpfel

50 g Sultaninen

3 Eiweiß

Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit dem Rührbesen der Hand- oder Standküchenmaschine zu einem glatten Teig verrühren.

Äpfel waschen, schälen, in Viertel schneiden, Kerngehäuse entfernen. Äpfel dann in feine Blättchen schneiden und mit den Sultaninen unter den Teig geben.

Eiweiß steifschlagen und locker unterheben.

Springform einfetten. Teig einfüllen, zur Mitte hin etwas höher streichen und bei 180°C 55-65 Minuten backen

Bauern Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 12 Stücke

275 g Mehl

300 g Zucker

2 Päckchen Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter

1 Eigelb

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

100 g Mandelstifte

4 Ei (Gr. M)

500 g Magerquark

125 g Schlagsahne

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

1 Tüte. Puddingpulver" Vanille

1 Ei Puderzucker

Zubereitung

Mehl, 150 Zucker, 1 P. Vanillin-Zucker, Salz, 175 g Butter und Eigelb zu Streuseln verarbeiten. Kirschen abtropfen lassen. Mandeln rösten.

Ca. 2/3 Streusel in eine gefettete Springform (26 cm Ø) geben. Kirschen darauf verteilen, dabei einen kleinen Rand lassen.

2 Ei trennen, 75 g Butter, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und 150 g Zucker cremig rühren. 2 Eigelb und

2 Ei unterrühren. Quark, Sahne, Schale und Puddingpulver unterrühren. Eiweiß steif schlagen und mit ca. 2/3 der Mandelstifte unter die Quarkmasse heben. Masse auf dem Boden glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 1-1 ¼ Stunden backen. Nach ca. 15 Minuten restliche Streusel auf der Masse verteilen. Auskühlen lassen. Restliche Mandeln auf der Torte verteilen und mit Puderzucker bestäuben. Dazu ist Sahne sehr lecker.

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

Pro Stück ca. 520 kcal E 13 g, F 28 g, KH 53 g

Mini Nr. 10/04

Beeren-Käsetorte 3 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:

75 g Butter

3 Ei (Größe M),

350 g Zucker

140 g Mehl,

1 TI Backpulver

10 Blatt Gelatine

250 g Erdbeeren

125 g Himbeeren-, Brombeeren und rote Johannisbeeren

100 g weiße Kuvertüre

Saft von 1 Zitrone

500 g Magerquark

400 g Schmand

500 g Schlagsahne

Butter schmelzen. Ei mit 150 g Zucker schaumig rühren. Butter unterrühren. Mehl mit Backpulver unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Z) geben. Im 175 °C heißen Ofen ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen, Gelatine einweichen. Hälfte Beeren klein schneiden. Mit 50 g Zucker durch eine Sieb streichen. Kuvertüre schmelzen. Zitronensaft mit Rest Zucker kochen, Gelatine darin auflösen, Etwas Quark einrühren, mit Rest Quark und Schmand glatt rühren. Kühlen. 300 g Sahne steif schlagen. Boden halbieren. Unteren Boden einen Tortenring spannen. Sobald Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Creme halbieren. Unter eine Hälfte Kuvertüre unter andere Beerenmark rühren. Cremes schichtweise auf den Tortenboden geben, marmorieren. 2. Boden darauf geben. Kühlen. Tortenring entfernen. Torte mit Rest Sahne und Rest Beeren verzieren.

Zubereitung ca. 1 Stunde (ohne Back- und Wartezeit).

Pro Stück ca.

400 kcal.

E 10 g,

F 23 g,

KH 37 g

Birnen Quarktorte 3 Ei M

Für ca. 12 Stücke

Für den Biskuit.

45 g Butter

3 Ei

80 g Zucker

75 g Mehl

Für den Belag:

500 g Birnen

5 cl Birnengeist

6 Blatt Gelatine

500 g Quark

125 g Zucker

Saft von 1 Zitrone

250 ml Sahne

1 Tüte. Vanillinzucker

Außerdem:

Kakaopulver

2 Ei gehackte Pistazien

Teig:

Backofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen. Die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen. Ei trennen. Zucker mit Eigelben schaumig schlagen. Das Mehl aufsieben und die noch lauwarme Butter angießen.

Eiweiß zu einem steifen Schnee schlagen. Auf das Mehl mit der angegossenen Butter geben und unter die Eischaummasse heben. Biskuitmasse in eine nur am Boden gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und glatt streichen. 15-20 Min. backen. Kuchenboden aus der Form lösen, stürzen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Fertigstellung:

Die Birnen schälen, halbieren und entkernen. In wenig Wasser ca. 5 Min. dünsten. Abtropfen lassen und in 1 cl Birnengeist marinieren.

Die Gelatine in Wasser einweichen. Quark, Zucker und Zitronensaft mit dem restlichen Birnengeist verrühren. Die Gelatine tropfnass im warmen Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse ziehen. Ca. 30 Min. kühlen.

Die Sahne steif schlagen, dabei den Vanillinzucker einrieseln lassen. Die Schlagsahne unter die Quarkcreme heben.

Die Birnen auf dem Kuchenboden verteilen, einen Tortenring umlegen. Quarkmasse auf die Birnen streichen und ca. 3 Std. kühlen. Den Ring entfernen und die Torte dick mit Kakaopulver bestäuben. Mit Pistazien bestreuen.

Nach Wunsch mit Birnenspalten, Minze garnieren.

Zubereitung: ca. 40 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Kühlen: ca. 3 1/2 Std.

Pro Stück: ca. 300 kcal

Viel Spaß Nr. 39/03

Cremige Käsetorte 6 Ei + 3 Eigelb

MITAROMATISCHEN FRUCHTEN

Zutaten für ca. 16 Stücke

Für den Mürbeteig

50 g Zucker

100 g Butter

Salz

Mark einer halben Vanilleschote

1 TL abger. Zitronenschale

150 g Mehl

Für die Quarkmasse:

750 g Magerquark

6 Ei

3 Eigelb

4 El Zitronensaft

2 El abger. Zitronenschale

600 ml Sahne

9 El Speisestärke

300 g Zucker
2 Msp. Salz

Für den Belag:
250 g Erdbeeren
2 Kiwis
1/2 Mango
1 Dose Mandarin-Orangen (175 g)
1/2 Tüte. Tortenguss

Zubereitung

Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Zucker, Butter, Salz, Vanillemark, Zitronenschale und das Mehl rasch zu einem Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Min. kalt stellen.

Quark mit Eiern, Eigelben, Zitronenschale und -Saft sowie Sahne verrühren. Speisestärke, Zucker sowie Salz vermischen und unter die Quarkmasse rühren.

Eine Springform (26 cm) fetten. Den Mürbeteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas größer als die Form ca. 3 mm dick ausrollen. Einen 10 cm breiten Backpapierstreifen an den Springformrand legen. Die Form mit dem Teig auskleiden und einen Rand hochziehen.

Die Quarkmasse in die Springform füllen. Die Torte im Ofen auf der mittleren Einschubleiste etwa 75 Min. backen. Herausnehmen und ganz abkühlen lassen.

Erdbeeren abbrausen, trocken tupfen, putzen, halbieren. Kiwis, Mango schälen, beides in Spalten schneiden. Mandarinen abtropfen lassen. Die abgekühlte Torte mit allen Früchten belegen. Den Guss nach Packungsanleitung zubereiten und die Käsetorte damit dünn überziehen.

Eiweiß: 14 g Fett 17 g Kohlenhydrate: 42 g

Dunkle Biskuitorte mit Quarkbuttercreme 4 Ei

Dunkler Biskuit

4 Eiweiß

4 Ei Wasser
150 g Zucker
1 Prise Salz

4 Eigelb

150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 1/2 TL Backpulver

2 Ei Kakao
1 Ei zerlassene Butter

Quark-Buttercreme

1/4 l Milch

1 Ei Zucker
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
2-2 1/4 Ei Speisestärke

125 g Magerquark, abgetropft

125 g weiche Butter
100 g Puderzucker

1 großes Glas Preiselbeeren

Raspelschokolade

Die Eiweiße mit dem Wasser mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen und schnittfest schlagen. Die Eigelbe verquirlen und unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao auf die Schaummasse sieben und mit dem Schneebesen unterziehen.

Zuletzt die abgekühlte Butter unterrühren.

Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse einfüllen und glattstreichen.

Bei 180 °C im vorgeheizten Ofen etwa 35 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen, das Papier abziehen und vollkommen auskühlen lassen. Einmal durchschneiden.

Für die Creme die Milch mit dem Zucker, der Zitronenschale und der Speisestärke in einen Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen. Abkühlen lassen. Den Quark unterrühren. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und die Quarkmischung löffelweise untermischen. 1/2 Stunde kalt stellen.

Den ersten Boden mit 2/3 der Creme bestreichen. Von den Preiselbeeren 2 Ei für die Dekoration abnehmen, den Rest auf der Creme verteilen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Etwas von der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Creme die Oberfläche und den Rand der Torte bestreichen und mit Schokoladeraspeln bestreuen. Rosetten aufspritzen und mit einigen Preiselbeeren dekorieren.

Erdbeer-Wickel-Torte mit Quarksahne 4 Ei

16 Stücke

4 Ei (Gr. M)

1 Prise Salz

100 g Zucker

1 Pack. Vanillin-Zucker

100 g Mehl

75 g Speisestärke

2 gestr. Tl Backpulver

300 g Erdbeer-Konfitüre

6 Blätter Weiße Gelatine

600 g Magerquark

75 g Zucker

1 Unbehandelte Zitrone; die abgeriebene Schale

2 Essl. Saft von 1 unbehandelten Zitrone

200 g Schlagsahne

100 g Schlagsahne

200 g Magerquark

1 geh. El Zucker

300 g Erdbeeren; ca.

Evtl. Melisse

Backpapier

Backblech (ca. 35 x 40 cm) mit Backpapier auslegen. Ei trennen. Eiweiß, 4 El kaltes Wasser und Salz steif schlagen, dabei 100 g Zucker und Vanillin-Zucker einrieseln. Eigelb einzeln darunter schlagen. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, unterheben. Aufs Blech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen. Auf ein feuchtes Geschirrtuch stürzen. Papier sofort abziehen. Konfitüre glatt rühren und auf den heißen Biskuit streichen. Auskühlen lassen.

Gelatine kalt einweichen. 600 g Quark, 75 g Zucker, Zitronenschale und -Saft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 El Quarkmasse einrühren, dann unter übrige Masse rühren. 200 g Sahne steif schlagen. Unter den Quark heben. Biskuit damit bestreichen. Evtl. quer halbieren und kurz kühl stellen, damit die Creme etwas fester wird. Quer in 6 Streifen (ca. 6 cm breit) schneiden. 1 Streifen spiralförmig aufrollen, in die Mitte einer Tortenplatte setzen. Die übrigen Streifen spiralförmig darumwickeln. Einen Tortenring drum schließen. Mind. 7 Stunden kalt stellen.

100 g Sahne steif schlagen. 200 g Quark und 1 geh. El Zucker verrühren. Sahne unterheben. Die Torte damit dünn einstreichen.

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden.
Blütenförmig auf die Torte legen und mit Melisse verzieren.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Std.

Wartezeit: ca. 8 Std.

Pro Stück ca.:

270 kcal/1.130 kJ, 11 g Eiweiß, 8 g Fett, 37 g Kohlenhydrate

Feigen-Torte 2 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g getrocknete Feigen

2 Ei brauner Rum

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillin-Zucker

2 Ei (Gr. M)

125 g Mehl

1 TI Backpulver

2 Eigelb

75 g Puderzucker

250 g Mascarpone (italienischer Doppelrahm Frischkäse)

250 g Magerquark

75 ml kalter Kaffee

4 El Zitronensaft

1 Fläschchen Butter-Vanille Aroma

4 Blatt weiße Gelatine

4 frische Feigen

Backpapier

1 TI Kakaopulver

Zubereitung:

1. Die getrockneten Feigen grob hacken, mit Rum beträufeln und ca. 30 Minuten ziehen lassen.
2. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Ei einzeln unter rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Feigen unterheben. Boden einer Springform(26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C ca. 15 Minuten backen. Formrand lösen und Boden auskühlen lassen.

3. In der Zwischenzeit für die Creme das Eigelb und den Puderzucker cremig schlagen. Mascarpone und Quark unterheben. Kaffee, Zitronensaft und Butter-Vanille Aroma hinzufügen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und unter die Creme rühren.
4. Den Springformrand wieder um den Kuchenboden schließen. Die Creme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Die Feigen gründlich waschen und in Scheiben schneiden. Auf dem Kuchen verteilen. Kuchen mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach mit Kakao bestäuben.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Wartezeit ca. 3 Stunden

Backzeit ca. 15 Minuten

Fruchtige Käse Sahnetorte 1 Ei+ 1 Eiweiß

Creme-Genuss mit Schlankmacher-Effekt

Zutaten für 12 Stücke:

1 Eigelb

70 g Butter

125 g Mehl

80 g Zucker

500 g Quark

100 ml Milch

abger. Schale und Saft einer 1/2 Zitrone

4 Pfirsiche

2 Blatt Gelatine

2 Eiweiß

200 ml Sahne

2 Scheiben Ananas (Dose)

25 g gehackte Pistazien

So wird's gemacht

1. Das Eigelb, Butter, Mehl und 30 g Zucker glatt verkneten. Teig 30 Min. kühlen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig zwischen Backpapier auf einem Springformboden (o 22 cm) ausrollen. Obere Papierlage abziehen, Boden einstechen, 25 Min. backen.

3. Quark, Milch, 50 g Zucker und die Zitronenschale glatt rühren. Pfirsiche überbrühen, häuten, entsteinen, halbieren. 7 Hälften fein würfeln. Unter den Quark heben. Gelatine nach Packungsangabe einweichen, im Zitronensaft auflösen, unter den Quark ziehen.
4. Tortenring um den abgekühlten Mürbeteigboden stellen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Auf dem Boden verteilen. Torte 3 Std. kühlen.
5. Sahne steif schlagen, an den Tortenrand spritzen. Die letzte Pfirsichhälfte in Spalten, Ananas in Stücke schneiden. dekorativ auflegen. Torte mit Pistazien garnieren.

Zubereitung: ca. 25 Min. Kühlen- 3-4 Std. Backen: ca. 25 Min.

KJ/kcal p. St.-. 1.092/260

Gebackene Käsetorte mit Mandarinen 5 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke

175 g Zwieback

75 g Butter

300 g Zucker

6 Mandarinen oder 2 Dosen (a 314 ml) Mandarin-Orangen

5 Ei (Gr. M)

2 Päckchen Vanillin-Zucker

400 g Magerquark

400 g Doppelrahm-Frischkäse

25 g Mehl

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange und 1 Limette

2 El Orangensaft

Limettenscheiben und Melisseblättchen zum Verzieren

Zubereitung

1. Zwieback fein zerbröseln. Butter schmelzen. Mit Zwieback, 125 g Zucker und ca. 4 El kaltem Wasser gut vermischen. Eine Springform (26 cm Ø) fetten. Brösel auf den Boden und an den Rand (2 - 3 cm hoch) drücken. Form ca. 20 Minuten kühl stellen.
2. Mandarinen schälen und in Stücke teilen oder abtropfen lassen. Ei, 175 g Zucker und Vanillin - Zucker dick schaumig rühren. Quark, Frischkäse, Mehl, Orangen- und Limettenschale und Orangensaft glatt rühren. In die Eimasse rühren.
3. Mandarinen, bis auf etwas zum Verzieren, auf dem Zwiebackboden verteilen. Frischkäsemasse darauf glattstreichen Im vorgeheizten Backofen, 2. Schiene von unten bei 150 °C ca. 35 Minuten backen. Dann bei 175 °C ca. 45 Minuten fertig backen. Kuchen in der Form auskühlen lassen.

4. Kuchen mit Mandarinen, Limettenscheiben und Melisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 310 kcal, E 10 g, F 14 g, KH 35 g

Mini Nr. $\frac{3}{4}$

Käse Mandarinen Torte 4 Ei

Teig:

200 g Mehl

1 T Backpulver

125 g Zucker

125 g Butter

1 Pr Salz

1 Ei

Füllung:

500 g Magerquark

3 Eigelb

125 g Zucker

1 Vanillezucker

1 Vanillepudding

$\frac{3}{8}$ l Milch

1 Ds Mandarinen

Baisermasse:

3 Eischnee

100 g Zucker

Aus den Zutaten für den Teig einen Mürbeteig herstellen. In eine gefetteten Springform geben.

Zutaten für die Füllung mischen und auf den Boden geben.

Bei 200 ° C ca. 60 Min. backen.

Baisermasse mischen, auf den Kuchen und nochmals 5 Min. bei 200 °C backen.

Krümeltorte mit Kirsch-Quark-Füllung 4 Ei

ZUTATEN:

300 g Mehl
1 Tl. Backpulver
100 g Butter
150 g Zucker

1 Ei

500 g Schattenmorellen
150 g Zucker

3 Ei

1 P. Vanillezucker

500 g Magerquark

Zitrone
2 Essl. Grieß

Zubereitung:

Aus den oberen Zutaten den Krümelteig zubereiten. Für die Füllung Ei mit Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen, Quark und Zitrone dazugeben und dann den Grieß einrieseln lassen. In einer Springform 2/3 des Krümelteiges verteilen und andrücken. Kirschen auf den Boden geben und Quarkmasse darüber verteilen. Die restlichen Krümel auf die Quarkmasse geben. Im Ofen auf der unteren Schiene bei 200°C 1 Stunde backen.

Limetten-Himbeer-Torte 3 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

3 Ei

200 g Zucker
1 Tüte. Vanillinzucker
Abger. Schale einer unbehandelten Limette
50 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Tl Backpulver
300 g Himbeeren
3-4 El Limettensaft
8 Blatt Gelatine

500 ml Sahne

500 g Magerquark

Zubereitung:

Ofen auf 175° vorheizen. Ei trennen. Das Eiweiß mit 3 El lauwarmem Wasser steif schlagen, dabei 100 g Zucker und den Vanillinzucker einrieseln lassen. Limettenscheiben zufügen. Die Eigelbe einzeln unterheben. Mehl, Stärke sowie Backpulver darüber sieben und unterziehen. Biskuitmasse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26cm Durchmesser)geben. 25-30 min. backen, auskühlen lassen.

Die Beeren verlesen. Biskuit halbieren, beide Böden mit Limettensaft beträufeln. Unteren Biskuit mit einem Tortenring umschließen, mit 200 g Himbeeren belegen. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. Sahne steif schlagen. Quark mit übrigem Zucker verrühren, Gelatine einrühren, Sahne unterziehen. 0,5 der Quarkcreme auf die Beeren geben, glatt streichen, 2. Boden auflegen. 3 Std. kühlen.

Torte mit restlicher Creme bestreichen. Mit übrigen Beeren, evtl. Pistazien, Limette und Puderzucker garnieren.

LG Sandra

Quark Feigen Torte 4 Ei

Exotisch-leicht mit feiner Quarkmasse

Zutaten für 12 Stücke:

4 Ei

150 g Zucker
2 El Semmelbrösel
1 Tl abger. Zitronenschale
150 g gem. Mandeln
5 El Orangensaft

500 g Quark

6 Bl. Gelatine

500 ml Sahne

350 g Feigen
1 Tüte. Tortenguss

So wird's gemacht

1. Backofen auf 180 Grad vorheizen. 3 Ei trennen. Eiweiß steif, Eigelbe und 60 g Zucker cremig schlagen. Semmelbrösel, Zitrone, Mandeln in die Creme rühren. Eischnee unterheben, in einer mit Backpapier ausgekleideten Springform (o 26 cm) 20 Min. backen. Stürzen.

2. Für die Kuppel 90 g Zucker, 1 Ei und 1 El Saft cremig schlagen. Quark einrühren. Gelatine in 4 El Saft auflösen und unterziehen. 20 Min. kühlen.
3. Sahne steif schlagen, Feigen waschen, 175 g würfeln. Beides unter den Quark heben. Auf den Boden häufen. Mit Rest Feigen (in Scheiben) und Tortenguss überziehen.

Zubereitung: ca. 60 Min. Backen: ca. 20 Min. kJ/kcal p. St.: 1.470/350
Lea Nr. 39/02

Quark-Reis-Torte mit Kirschen 4 Ei

Zutaten für 16 Stücke:

200 g Mehl
100 g Butter oder Margarine
50 g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker

1 Eigelb

für den Belag:

2 El trockene Zwieback- oder Kuchenbrösel
500 g Magerquark
1 El Zitronensaft

2 El Milch

3 Eigelb

4 Eiweiß

100 g Zucker
1 gehäufte El Speisestärke
3 Becher fertiger Milchreis (@200 g)
1 Prise Salz
1 El Zitronensaft
1 Glas entsteinte Kirschen (750 ml)

Zubereitung:

1. Für den Teig das Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und dort Zucker, Salz, Vanillezucker und Eigelb hineingeben und alles verrühren. Mit den Knethaken des Handrührgerätes die Butter

unterkneten und eventuell noch etwas Mehl zufügen. Den Teig zu einer Kugel formen und 1/2 Stunde in den Kühlschrank stellen.

2. Inzwischen die Kirschen gut abtropfen lassen. Den Magerquark mit Zitronensaft, Milch, Zucker und Eigelb gut verrühren, dann die Speisestärke unterrühren. Den Milchreis unterheben. Die Eiweiß mit Salz und Zitronensaft steif schlagen und ebenfalls unter die Quark-Reis-Masse heben.

3. Den Backofen auf 220° vorheizen. Eine Springform einfetten und 3/4 des Teiges auf dem Boden der Form ausrollen. Aus dem restlichen Teig eine Rolle formen und diese ca. 3 cm hoch an den Rand der Form drücken. Die Zwiebackbrösel gleichmäßig auf den Teig streuen, dann die Kirschen darauf verteilen. Die Quark-Reis-Mischung darüber streichen.

4. Den Kuchen in den vorgeheizten Backofen stellen und gut 10 Minuten backen. Dann die Hitze auf 200° reduzieren; nach weiteren 30 Minuten die Hitze auf 180° herunterschalten. Den Kuchen bei dieser Temperatur weitere 20 - 25 Minuten backen.

5. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen. Dann mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen und auf eine Platte setzen. Nach Belieben mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit insgesamt ca. 30 Minuten (ohne Kühl- und Backzeiten)

Quark-Vanille-Torte mit Erdbeeren 2 Ei

Zutaten für den Rührteig

100 g weiche Butter o. Margarine

75 g Zucker

1 P. Vanillezucker

2 Ei

80 g Mehl

40 g gem. Mandeln

1 TI Backpulver

4 Ei Milch

Belag und Verzierung

5 Blatt Gelatine

300 g Erdbeeren

1P. Puddingpulver Vanille (für ½ l)

4 Ei Zucker

½ l Milch

1 unbeh. Zitrone

500 g Magerquark

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Ei einzeln unterrühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, mit Milch unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (26cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen 200 Grad ca 20 Min. backen. Herausnehmen Boden evtl. mit Likör beträufeln. Auskühlen lassen.

Gelatine kalt einweichen. Erdbeeren waschen, putzen und bis auf einige, kleinschneiden. Puddingpulver, 2 Ei Zucker und ca. 4 Ei Milch verrühren. Rest Milch aufkochen. Puddingpulver einrühren, aufkochen, etwas abkühlen lassen. Gelatine ausdrücken und im warmen Pudding unter rühren auflösen.

Zitrone waschen. Dann Schale abreiben und Saft auspressen. Mit Quark und 2 Ei Zucker verrühren. Pudding unterrühren. 100 g Sahne steif schlagen und unterziehen. Boden mit Formrand umschließen. Erdbeeren und Quarkmasse auf dem Kuchen verteilen. Mindestens 5 Stunden kalt stellen. 100 g Sahne steif schlagen. Torte mit Sahnetuffs, Erdbeeren und Melisse verzieren.

Quarktorte Winzerart 4 Ei + 2 Eigelb

Für 1 26 cm Form
Zutaten

4 Ei

2 Ei Wasser, warm
120 g Zucker
120 g Mehl
60 g Speisestärke
1 TI Backpulver

Für die Füllung

500 g Quark 20%

2 Eigelb

150 g Zucker
1 Zitrone; den Saft davon
6 Blätter weiße Gelatine

250 ml Sahne

Für den Belag

300 g Grüne Trauben
300 g Blaue Trauben
1 Pk. Tortenguss, klar
100 g Mandelblättchen

Butter f. d. Form

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Die Ei in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eigelbe mit dem warmen Wasser und der Hälfte des Zuckers schaumig rühren. Die Eiweiße mit dem restlichen Zucker steif schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver darüber sieben und unterrühren. Den Boden der Form ausbuttern, den Teig einfüllen und 25-35Min. backen, dann mindestens 2 Stunden ruhen lassen. Den Quark mit den Eigelben, dem Zucker und dem Zitronensaft verrühren. Die Gelatine einweichen, dann in wenig heißem Wasser auflösen. Die Sahne steif schlagen und mit der Gelatine unter den Quark heben. Den Biskuitboden durchschneiden, mit der Creme füllen, mit den Trauben belegen und diese mit Tortenguss überziehen. Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. :

Pro Person ca. : 380 kcal : Pro Person ca. : 1591 kJoule :
Zubereitungsz. : ca. 30 Min. : Sonstiges : 2 Std. Ruhezeit

Topfentorte mit Erdbeeren 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

2 m.- große Ei

100 g Puderzucker
50 ml Öl (Sonnenblumenöl)
120 g Mehl
1 TI Backpulver
Für die Füllung:
6 Blatt Gelatine, weiß

125 ml Milch

250 g Schlagsahne

750 g Quark, 20 % F.i.Tr.

125 g Puderzucker
1 Zitrone(n), abger. Schale und Saft
350 g Erdbeeren
1 Tüte. Tortenguss und Zucker sowie Flüssigkeit nach Packungsangabe
80 g Mandeln (Blättchen, geröstete)
Fett und Grieß für die Form

Zubereitung

Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen. Springform einfetten, mit Grieß austreuen.
Ei trennen. Eiweiße steif schlagen. Eigelbe mit Puderzucker und Öl schaumig rühren. 50 ml Wasser tropfenweise einrühren. Mehl und Backpulver

mischen und unterrühren. Eischnee unterheben. Teig in die Form geben, im Ofen bei 175 Grad (Gas Stufe 2) ca. 20 Min. backen. Aus der Form nehmen. Abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine einweichen. Milch erwärmen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Sahne steif schlagen. Quark, Puderzucker, Zitronenschale und Saft glatt rühren. In die Milch rühren. Wenn die Masse abgekühlt ist, Sahne unterheben. Um den Tortenboden einen Springformring legen. Quarkmasse einfüllen, glatt streichen, mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und in dünne Scheiben schneiden. Auf der Torte verteilen. Tortenguss nach Packungsangabe zubereiten, darüber gießen. Den Springformring entfernen. Tortenrand mit Mandeln bestreuen.

7.4.04 Gilla CK

Tränchentorte 4 Ei

TEIGZUTATEN

150 g Mehl
1 Teelöffel Backin
75 g Zucker
1 Päckchen Vanille - Zucker

1 Ei

50 g Butter

BELAGZUTATEN

1 Dose Mandarinen (285 g, oder 2 kleine vom
-- Aldi reichen auch vollkommen)

500 g Quark

150 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker

3 Eigelb

1 Päckchen Vanille-Pudding-Pulver
100 ml Speiseöl
3 Teelöffel Zitronensaft

250 ml Milch

BAISERMASSE

die 3 Eiweiß

100 g Zucker

Teig wie gewohnt zubereiten, wenn er zu sehr klebt, eine Zeit lang kalt stellen. 2/3 vom Teig in der Springform ausrollen, Rest am Rand entlang hochziehen. Mit einer Gabel mehrmals in den Boden stechen.

Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen. Sämtliche Zutaten gut miteinander vermengen, am Ende die Mandarinen unterheben und die Masse auf den Boden füllen. Bei 180° (vorheizt) etwa 60 Minuten backen In der Zeit schon mal die Baisermasse schlagen. Wenn der Kuchen fertig ist, Baisermasse draufgeben und auf der obersten Einschubleiste noch mal 10 Minuten bei 180° backen. (Die Tränchen kommen, wenn der Kuchen ausgekühlt ist)

Zitronen Quark Torte 1 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

250 g Mehl
100 g Zucker

1 Ei

125 g Butter

500 g Quark

125 g Puderzucker
Saft von 2 Zitronen
Zitronen-Backöl
6 Bl. Gelatine

250 g Sahne

So wird's gemacht

1. Mehl, Zucker, Ei und Butter in Flöckchen verkneten. Teig in Folie gewickelt 1 Std. kühlen.
2. Backofen auf 175 Grad vorheizen. Teig auf bemehlter Fläche dünn ausrollen. In eine gefettete Springform (26 cm) legen. Rand ca. 3 cm hoch andrücken. Boden mehrmals einstechen. Ca. 20 Min backen.
3. Quark, Puderzucker, Zitronensaft und Backöl verquirlen. Gelatine nach Packungsangabe auflösen und einrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf den abgekühlten Mürbeteigboden streichen. 2 Std. kühlen. Nach Wunsch mit Zitronenscheiben und Melisse garnieren.

Zubereitung: ca. 35 Min. Kühlen: 3 Std. Backen: ca. 20 Min, kJ/kcal p.
St.: 1.386/330

Zitronentorte 4 Ei

Für 10 Portionen

Zutaten:

4 Ei

150 g Zucker
50 g Weizenmehl
1 Päckchen Vanillinzucker

1 Becher Magerquark a 500 g

4 unbehandelte Zitronen

300 ml Schlagsahne

7 Blätter Gelatine
100 g Aprikosenkonfitüre

Springform von 28 cm Durchmesser

Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Zubereitung Boden:

2 Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, 50 g Zucker und Vanillezucker schaumig rühren.

Mehl und Eiweiß unter die Ei-Zucker-Masse heben. Springform mit Backpapier auslegen und darauf den Teig füllen. Ca. 15 min. im Ofen backen.

Biskuit aus der Form nehmen, auf ein Gitter legen und das Papier abziehen.

Zubereitung Torte:

2 Zitronen auspressen und von einer Zitrone noch die Schale abreiben. Restliche Ei trennen und das Eiweiß steif schlagen. Quark in einem Sieb abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen und bei kleiner Hitze in einem Topf auflösen. Eigelb mit Quark, restlichem Zucker, Zitronensaft und schale verrühren. Gelatine mit der Quark-Mischung gut verrühren. Sahne und Eiweiß unterheben.

Tortenring um den Boden spannen und die Quark-Sahne-Masse darauf streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die restlichen Zitro-

nen schälen (auch die weiße Haut soll entfernt werden), in sehr dünne Scheiben schneiden, diese halbieren und auf die Torte legen. Aprikosenkonfitüre erhitzen, durch ein Sieb streichen und die Torte damit bestreichen.

LG Sandra

Torten Sahne

Erfrischende Maracuja Sahne Torte 2 Ei

Zutaten für 16 Stücke.

2 Ei

40 g Zucker

1 Tüte Käse-Sahne Tortencreme m. Dekorzucker (f. 700 ml Flüssigkeit)

1 Tüte. Vanillezucker

50 g Mehl

30 g Stärke

1 TI Backpulver

600 g Schlagsahne

500 g Magerquark

1 Tüte. Tortenguss (klar)

1/4 l Maracujanektar

15-20 g Kokos-Chips

Zubereitung.

1. Ei trennen. Eiweiß mit 2 El Wasser steif schlagen. Eigelb unterziehen. Zucker Dekorzucker (aus der Tortencreme-Packung) und Vanillezucker einrieseln. Mehl, Stärke, Backpulver mischen, auf Eischaummasse sieben, unterziehen. Masse in eine am Boden mit Backpapier belegte Springform (Ø 26 cm) streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen. Um den Boden einen Formrand legen.
2. Sahne steif schlagen. Cremepulver mit 200 ml Wasser cremig rühren. Erst Quark portionsweise unterrühren, dann Sahne unterheben. Käse-Sahne-Füllung auf den Boden geben.
3. Tortenguss mit Maracujasaft glatt rühren. Unter Rühren aufkochen und den heißen Guss gleichmäßig über die Quark-Sahne-Creme gießen. Torte mindestens 4 - 5 Stunden kühl stellen, dann den Formrand vorsichtig lösen.

4. Kokos-Chips ohne Fett rösten. Auskühlen lassen. Torte mit gerösteten Kokos-Chips verzieren.

Zubereitung: ca. 60 Min.

pro Stück 210 kcal/880 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

Extra:

Nach Wunsch mit Kapstachelbeeren (Physalis) dekorieren

Schöne Woche Nr. 39/03

Feine Käsesahnetorte mit 4 Ei

Kirschen und Streusel

Für ca. 12 Stücke:

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

1 Ei

175 g Butter oder Margarine

2 Ei Zucker

Für die Streusel:

75 g Butter oder Margarine

150 g Mehl

100 g Zucker

Für die Füllung:

400 g Schattenmorellen (Glas)

3 Ei

1 Vanilleschote

200 g Speisequark

100 g Sauerrahm

4 Ei Milch

1 TI Speisestärke oder Vanillepuddingpulver

Außerdem:

1 Springform (26 cm)

Fett für die Form

Mehl zum Ausrollen

Mürbeteig:

1. Mehl, Ei, Butter bzw. Margarine sowie Zucker mit den Knethaken der Küchenmaschine zu Krümeln verarbeiten. Dann von Hand zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen. In Folie gewickelt mind. 60 Min. kühlen.
2. Boden der Springform fetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche ausrollen. Eine runde Platte (26 cm) ausschneiden.
4. Teigplatte in die Backform legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Etwa 15 Min. vorbacken, dann abkühlen lassen.

Streusel:

Die Butter bzw. Margarine bei schwacher Hitze schmelzen, leicht bräunen. Mit Mehl und Zucker krümelig kneten.

Fertigstellung:

1. Den restlichen Mürbeteig zu einer Rolle formen. An den Rand der vorgebackenen Teigplatte legen. Mit den Fingerspitzen hochdrücken.
2. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
3. Die Ei trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen. Das Mark mit der Messerspitze herausschaben.
4. Eigelbe, Quark, Sauerrahm, Milch, Vanillemark und Speisestärke oder Puddingpulver verrühren.
5. Das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen locker unter die Quarkcreme ziehen und die abgetropften Kirschen unterheben.
6. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kirsch-Quark- Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und glattstreichen. Die Torte mit den Streuseln bestreuen und anschließend ungefähr 40 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten

Kühlzeit : mind. 60 Minuten

Backzeit: insg. ca. 55 Minuten

Käse Sahne Torte

1. Zutaten

1 Biskuitboden,
säuerliche Früchte z.B. Johannisbeeren, Sauerkirschen oder Ähnliches,

0,4-0,5 Ltr. Sahne,

500 g Quark,

2 Päckchen Vanillezucker,

2 Päckchen Sahnesteif,

8 Esslöffel feinen Zucker,

ca. 4-6 Esslöffel Kondensmilch.

2. Zubereitung

Den Biskuitboden mit den Früchten belegen. Den Quark unter Zugabe von 4-6 Esslöffel Kondensmilch mit dem Quirl verrühren, Zucker und Vanillezucker dazugeben. Dann die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und vorsichtig unter den Quark untermengen. Das Ganze auf den Biskuitboden verteilen und glattstreichen. Die Torte im Kühlschrank kühl stellen und erst vor dem Anschneiden mit Früchten oder Schokostreusel

Käse Sahne Torte 1 Ei

1 Tortenboden (fertig, Rand abschneiden)

500 g. Magerquark

4 á 200 g. Sahne

4 Sahnesteif

4 Vanillezucker

2 Gelatine gemahlen weiß

1/2 Zitrone

1 Tasse Zucker

1 Ei

2 Dosen mittel Mandarinen oder 1 Glas Kirschen

Zubereitung:

Quark, Zitrone, Zucker und Ei vermengen. 3 Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen (jede einzeln !!!) und unter die Quarkmasse heben. 2 Gelatine mit 1/2 Tasse Wasser im Topf erhitzen und somit auflösen bis es dickflüssig ist. Wenn dies fertig ist, sehr schnell unter die Quarksahne Masse unterheben. Um den Tortenboden ein Tortenring spannen (nicht die Springform: Geschmack verändert sich!!!) und Mandarinen oder Kirschen drauf verteilen (Rand von ca. 3 cm zum Tortenring lassen). Vorher von den Mandarinen oder Kirschen 12 schöne Stücke abnehmen für die Verzierung. Die Quark-Sahne Masse auf dem Boden verteilen und glatt streichen.

Über Nacht im Kühlschrank stellen.

Nächsten Tag den Tortenring entfernen. Eine Sahne steif schlagen, vorher ein wenig für die Verzierung in einen Spritzbeutel geben, und auf der Tor-

te verteilen (auch auf dem Rand) und glatt streichen. Nun 12 Stücke abteilen und mit Sahne verzieren. Auf die Sahnehäubchen die zurück gelegten Kirschen oder Mandarinen verteilen.

Käse Sahne Torte 2 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 1 Springform von 16 cm und 1/2 l Inhalt:

für den Teig:

25 Butter

2 kleine Ei

1 Prise Salz

40 Zucker

60 g Mehl

Für die Füllung:

2 Blatt weiße Gelatine

1 kleines Eigelb

2 Ei Zucker

1 Tl. abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

150 g Magerquark

60 g Creme fraiche

100 g Sahne

1 Päckchen Vanillezucker

Zum Verzieren:

Puderzucker

Raspelschokolade noch Belieben

Für die Form:

Fett

Spritzbeutel mit Sterntülle

Bei 6 Stücken pro Stück etwa:

1100 kJ/260 kcal 5 g Eiweiß - 16 g Fett 18 g Kohlenhydrate

Zubereitungszeit etwa 3 Stunden davon 2 Stunden Kühlzeit

Den Backofen auf 200° vorheizen. Die Springform nur am Boden fetten. Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf zerlassen, dann vom Herd nehmen und wieder etwas abkühlen lassen.

Die Ei trennen. Die Eiweiße zu sehr steifem Schnee schlagen. Die Eigelbe mit dem Salz, dem Zucker und 1 El warmem Wasser hell-cremig schlagen. Den Eischnee darauf setzen.

Das Mehl über den Eischnee sieben, alles vorsichtig vermengen. Zuletzt die zerlassene Butter vorsichtig unter den Teig rühren. Den Teig sofort in die Form umfüllen und im Backofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180°) etwa 15 Minuten backen. In der Form auskühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker und der Zitronenschale hell-cremig schlagen, dann den Quark und die Creme fraiche unterrühren.

Die Gelatine tropfnass in eine Tasse geben, im warmen Wasserbad auflösen, dann tropfenweise unter die Quarkcreme rühren. Die Creme kalt stellen.

Wenn die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und mit dem Vanillezucker süßen. Die Hälfte davon unter die Quarkcreme heben, den Rest in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und diesen in den Kühlschrank legen.

Den ausgekühlten Biskuit quer halbieren. Den unteren Boden auf einen Teller legen, den Springformrand darum befestigen. Die Quarkcreme darauf geben, den zweiten Boden auflegen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen, bis die Creme geliert ist.

Zum Servieren die Torte vorsichtig aus der Form lösen, mit Puderzucker bestäuben und mit Sahnetupfern verzieren, Nach Belieben Schokoraspeln in die Tupfer stecken.

Tipps!

Die Torte können Sie nach Belieben immer wieder variieren. Dekorieren Sie sie beispielsweise mit frischen Himbeeren oder Heidelbeeren, Auch kleine Mandarinschnitze eignen sich gut dafür. - Sie können die fertige Torte aber auch ganz leicht mit Kakaopulver bestreuen oder kleine Schokoladenröllchen in die Sahnetupfer stecken.

Weitere hübsche Ideen sind kleine Marzipan- oder Zuckerfiguren, Mokkabohnen oder Walnushälften.

Käse Sahne Torte 3 Ei

FÜR RUND 12 Stücke

3 Ei (M),

150 g + 3 El Zucker,

3 Tüte. Vanillin-Zucker,

1 Prise Salz,

25 g Speisestärke,

75 g Mehl,

1 TI Backpulver,

1 Glas Kirschen (720 ml),
1 Päckchen Pudding-Pulver "Vanille-Geschmack" (für ½ l Flüssigkeit; zum Kochen),

3 El Mandellikör,
100 g Mandelblättchen,

500 ml Schlagsahne,
6 Blatt Gelatine,

500 g Magerquark,
9 El Zitronensaft,
3 El Apfelgelee,
6 Baiser-Törtchen,
Backpapier

1. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. 75 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker und Salz einrieseln. Eigelb unterrühren. Stärke, Mehl und Backpulver auf die Masse sieben, unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im heißen Ofen (E-Herd: 175°C; Umluft: 150°C; Gas: Stufe 2) circa 25 Minuten backen.

2. Kirschen abtropfen, Saft auffangen, mit Wasser auf 450 ml auffüllen. Puddingpulver mit 3 El Zucker und 6 El Saft verrühren. Rest Saft aufkochen, angerührtes Pulver einrühren, kurz kochen. Likör und Kirschen unterheben. Ring um Biskuit legen, Kompott darauf verteilen.

3. Mandeln rösten und 50 g aufs Kompott geben. Sahne steif schlagen, dabei 2 Päckchen Vanillin-Zucker zugeben. Kühl stellen. Gelatine einweichen. Quark mit Zitronensaft und 75 g Zucker verrühren. Die Gelatine ausdrücken und auflösen. 3 El Quark einrühren, in die Masse rühren. Sahne unterheben, auf die Torte geben. Etwa 5 Stunden kühlen.

4. Gelee erwärmen. Baiser zerbröseln. Tortenrand mit Gelee bestreichen. Torte mit Bröseln und Mandeln verzieren.

Arbeitszeit: ca. 1 Stunde

Backzeit: ca. 25 Minuten

Wartezeit: ca. 5 Stunden

Nährwert- pro Stück ca. 1590 kJ/380 kcal E 11 g, F 18 g, KH 42 g

Vida Nr. 52/03

Käse Sahne Torte 4 Eigelb

1 Kuchen

4 Eigelb

180 g Zucker

1/2 l Milch

1/2 l Sahne

500 g Quark

1 pk Vanillezucker

2 pk Gelatine

1 Tortenboden

Eigelb, Zucker und Vanillezucker zur cremartigen Masse schlagen.

Milch kochen von der Kochstelle nehmen. Die Creme hineinrühren und aufkochen lassen, die eingeweichte und aufgelöste Gelatine dazugeben und gut durchrühren.

Wenn alles abgekühlt, aber noch nicht fest ist, mit Quark verrühren und zum Schluss die steifgeschlagene Sahne unterheben.

Einen Tortenboden in eine Springform legen und die Quarkmasse darauf geben, im Kühlschrank fest werden lassen.

Käse Sahne Torte 5 Eigelb

200 g Mehl

125 g Butter

275 g Zucker

5 Eigelb

8 Blatt Gelatine

1/4 l Milch

abgeriebene Schale von 1 unbeh. Zitrone

1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen

1 Dose (446 ml) Ananas in Scheiben

500 g Magerquark

2 El Zitronensaft

550 g Schlagsahne

1. Mehl, Butter, 75 g Zucker und 1 Eigelb glatt verkneten. Zugedeckt ca. 1 Stunde kühl stellen.

2. Die Gelatine einweichen. Milch, übrigen Zucker, restliche Eigelbe und Zitronenschale unter ständigem Rühren aufkochen, in eine Schüssel gießen, Gelatine ausdrücken, darin auflösen. Ca. 1 1/2 Stunden kühlen.

3. 3/4 des Mübeteigs auf einem gefetteten Springformboden (26 cm) ausrollen. Im heißen Ofen bei 200 °C 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

4. Übrigen Teig ausrollen und Blüten (4 cm) ausstechen. Blüten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen. Bei 200 °C 8-10 Minuten backen.

5. Früchte abtropfen lassen. Ananas, bis auf 1 Ring, in Stücke schneiden. Quark und Zitronensaft verrühren. 400 g Sahne steif schlagen. Sobald die Milch zu gelieren beginnt, erst Quark, dann Sahne unterheben. Früchte, bis auf einige Mandarinen, unterheben. Einen Tortenring um den Teigboden legen. Creme einfüllen und ca. 6 Stunden kühlen. Torte mit übriger Sahne, Früchten und Keksen verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std. (ohne Wartezeit)

Käse Sahne Torte mit Früchten 3 Ei

200 g Mehl
150 g Zucker
75 g Butter

3 Ei (Größe M)

1 TI Backpulver

500 g Magerquark

3 Tüte. Vanillin-Zucker
1 Tüte. Puddingpulver Mandel-Geschmack"
1 Ei Zitronensaft
100 ml Sonnenblumenöl

300 ml Milch

400 g Schlagsahne

1 große Kiwi
ca. 150 g Erdbeeren

1. Mehl, 75 g Zucker, Butter, 1 Ei und Backpulver glatt verkneten. Zuge- deckt 30 Minuten kühl stellen. Ca. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm) ausrollen, Formrand darum schließen. Üb- rigen Teig zu einer Rolle formen und als Rand an den Formrand drücken. Mit einem Teigrädchen auf 3 cm Höhe schneiden. Den Boden mehrmals einstechen.

2. Restliche Ei trennen. Die Eiweiß steif schlagen, Quark, Eigelb, übrigen Zucker, 1 Tüte. Vanillin-Zucker, Puddingpulver, Zitronensaft und 01 ver- rühren. Milch nach und nach unterrühren. Eischnee unterheben. Masse auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 40-45 Minuten backen. Abgeschnittene Teigreste ausrollen, 4-5 Plätzchen ausstechen und

auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Sahne bestreichen. Kuchen auskühlen lassen. Plätzchen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Kiwi in Scheiben schneiden und daraus Blüten ausstechen. Erdbeeren halbieren. Restliche Sahne und übrigen Vanillin-Zucker steif schlagen. Kuchen mit dicken Sahnetupfen verzieren. Kurz vor dem Servieren mit Obst und Plätzchen verzieren.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung. ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit)

Käse-Sahne-Torte mit Feigen 2 Ei

Rührteig:

100 g Margarine

75 g brauner Zucker

30 g Dekorzucker (liegt dem Päckchen Tortencreme bei)

1 Päckchen Bourbon Vanille-Zucker

2 Ei (Größe M)

50 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

10 g Kakaopulver

2 gestr. TL Backpulver

Füllung:

1 Dose Feigen (Abtropfgewicht 240 g)

400 g gekühlte Schlagsahne

1 Päckchen -Käse-Sahne Tortencreme

200 ml trockener Weißwein

250 g Magerquark

150 g Joghurt mild

Zum Garnieren:

2 frische Feigen, geviertelt

je 50 g aufgelöste Vollmilch- und Zartbitterkuvertüre

Rührteig: Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe schaumig rühren. Nach und nach Zucker, Dekorzucker und Bourbon-Vanille-Zucker unter Rühren zufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei nach und nach (jedes Ei ca. 0,5 Minute) unterrühren.

Mehl, Gustin, Kakao und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine gefettete Springform (8 26 cm) füllen, glatt streichen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt).

Heißluft: etwa 160°C (vorgeheizt).

Gas: etwa Stufe 3 (vorgeheizt).

Backzeit: etwa 30 Minuten.

Boden lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen.

Füllung: Feigen gut abtropfen lassen, würfeln. Boden auf eine Platte stellen und Tortenring darum stellen. Sahne steif schlagen. Cremepulver nach Packungsanleitung, aber nur mit Wein verrühren, Quark, Joghurt unterrühren, zuletzt Sahne unterheben. Feigen unterheben, Creme sofort in den Tortenring füllen, glatt streichen. Mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen in die

Creme drücken, Torte ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren: Feigenviertel zur Hälfte in aufgelöste Kuvertüren tauchen, fest werden lassen. Vor dem Servieren Tortenring lösen, Feigen auflegen.

Käse-Sahne-Torte mit roter Grütze 2 Ei + 1 Eiweiß

1 Biskuitboden

2 Ei,

1 Eiweiß,

175 g Zucker,

1 Pkg Vanillinzucker

,Saft einer Zitrone,

4 Blatt weiße Gelatine,

500 g Quark,

500 g Sahne,

Ei trennen, die 3 Eiweiß steif schlagen,

Eigelb,

Vanillezucker,

Zucker cremig rühren,

Zitronensaft und Quark unterheben,

aufgelöste Gelatine unterziehen,

30 min kühlen,

Sahne schlagen,

etwas in einen Spritzbeutel füllen,

Rest mit Eischnee unter die halbfeste Quarkcreme heben,

einen Tortenring um den Boden legen Quarkmasse einfüllen

1 Stunde kühlen,

600 g gemischte Beeren,(TK)

¼ Ltr. Kirschsafft,
50 g Zucker,
2 Pkg Speisstärke,
4 Blatt rote Gelatine.
3 Pkg Mandelplättchen

Beeren, Saft, Zucker und Stärke aufkochen, einweichte und ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abgekühlte Grütze auf die Quarkmassen streichen, mindestens 2 Stunden erstarren lassen, mit Mandelplättchen bestreuen, mit Sahne verzieren.

Käse-Sahnetorte 2 Ei

12 Stücke
Für den Teig

2 Ei (Größe M)

75 g Zucker
50 g Mehl
50 g Speisstärke

Für die Füllung

1 Dose (850 ml) Aprikosen
12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

100 g Zucker
2 Päckchen Vanillin-Zucker
Saft von 1 Zitrone

600 g Schlagsahne

1 Ei Puderzucker
nach Belieben Minze zum verzieren

Zubereitung.

1. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei zum Schluss nach und nach den Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl und Speisstärke mischen, auf die Eimasse sieben und vorsichtig unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen, glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 20 Minuten goldbraun backen. Boden etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Boden einmal waagrecht durchschneiden und um den unteren Boden den Springformrand oder einen Tortenring legen. Aprikosen gut abtropfen lassen und, bis auf 3 Hälften, auf dem Boden verteilen.
3. Gelatine in reichlich kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und mit 3 Ei Quarkcreme verrühren. In die übrige Quarkcreme rühren. 500 g Sahne steif schlagen und unter die Quarkcreme heben. Quarksahne auf den Aprikosen verteilen und glattstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.
4. Den oberen Biskuitboden in 12 Stücke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Die restlichen Aprikosen in je 4 Spalten schneiden. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tortenring vorsichtig lösen und die Torte mit 12 Sahnetuffs und Aprikospalten verzieren. Tortenbodenstücke fächerförmig zwischen die Tuffs setzen. Nach Belieben mit Minze verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Käsesahnetorte 1 Ei

1 Tortenboden (fertig, Rand abschneiden)

500 g. Magerquark

4 á 200 g. Sahne

4 Sahnesteif

4 Vanillezucker

2 Gelatine gemahlen weiß

½ Zitrone

1 Tasse Zucker

1 Ei

2 Dosen mittel Mandarinen oder 1 Glas Kirschen

Zubereitung:

Quark, Zitrone, Zucker und Ei vermengen. 3 Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen (jede einzeln !!!) und unter die Quarkmasse heben. 2 Gelatine mit 1/2 Tasse Wasser im Topf erhitzen und somit auflösen bis es dickflüssig ist. Wenn dies fertig ist, sehr schnell unter die Quarksahne Masse unterheben. Um den Tortenboden ein Tortenring spannen (nicht die Springform: Geschmack verändert sich!!!) und Mandarinen oder Kirschen drauf verteilen (Rand von ca. 3 cm zum Tortenring lassen). Vorher von den Mandarinen oder Kirschen (auch mit Erdbeeren schmeckt sie lecker) 12 schöne Stücke abnehmen für die Verzierung. Die Quark-Sahne Masse auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Über Nacht im Kühlschrank stellen.

Nächsten Tag den Tortenring entfernen. Eine Sahne steif schlagen, vorher ein wenig für die Verzierung in einen Spritzbeutel geben, und auf der Torte verteilen (auch auf dem Rand) und glatt streichen. Nun 12 Stücke abteilen und mit Sahne verzieren. Auf die Sahnehäubchen die zurück gelegten Kirschen oder Mandarinen verteilen.

Käsesahnetorte 2 Eigelb

Rezept für 1 Boden:

150 g Margarine/Butter
40 g Zucker

2 Eigelb

1 Vanillezucker
150 g Mehl
1 Msp. Backpulver

- diesen Boden 2x backen, einen davon gleich nach dem Backen in Tortenstücke schneiden, da er später brechen würde
- 180°C 20-25 Min.

Quark-Sahne:

1 1/2 P. Gem. Gelatine einweichen

500 g Quark mit

100 g Zucker und
Saft von 1/2 Zitrone verrühren

- 2 Becher Sahne schlagen
- die Gelatine gut lösen und unter die Quarkmasse heben
- 2 Eiweiß steif schlagen
- erst die Sahne, danach die Eiweiß jeweils unter die Quarkmasse heben
- dünne Schicht der Masse auf den ungeschnittenen Boden geben (natürlich mit Tortenring umrandet)
- 1 Dose abgetropfte Mandarinen darauf verteilen
- restliche Masse drüber
- die geschnittenen Bodenstücke obendrauf legen und mit Puderzucker bestäuben paar Stunden kühlen vor dem Servieren

Käsesahnetorte mit Früchten 3 Ei

200 g Mehl

150 g Zucker
75 g Butter
3 Ei (Größe M)
1 TI Backpulver

500 g Magerquark

3 Tüte. Vanillin Zucker
1 Tüte. Puddingpulver Mandel Geschmack"
1 Ei Zitronensaft
100 ml Sonnenblumenöl

300 ml Milch

400 g Schlagsahne

1 große Kiwi
ca. 150 g Erdbeeren

1. Mehl, 75 g Zucker, Butter, 1 Ei und Backpulver glatt verkneten. Zugedeckt
30 Minuten kühl stellen. Ca. 2/3 des Teiges auf dem Boden einer gefetteten Springform (26 cm) ausrollen, Formrand darum schließen. Übrigen Teig zu einer Rolle formen und als Rand an den Formrand drücken. Mit einem

Teigrädchen auf 3 cm Höhe schneiden. Den Boden mehrmals einstechen.

2. Restliche Ei trennen. Die Eiweiß steif schlagen, Quark, Eigelb, übrigen Zucker, 1 Tüte. Vanillin Zucker, Puddingpulver, Zitronensaft und 01 verrühren. Milch nach und nach unterrühren. Eischnee unterheben. Masse auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 40-45 Minuten backen.

Abgeschnittene Teigreste ausrollen, 4-5 Plätzchen ausstechen und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Mit Sahne bestreichen. Kuchen

auskühlen lassen. Plätzchen bei 200 °C ca. 10 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Kiwi in Scheiben schneiden und daraus Blüten ausstechen. Erdbeeren halbieren. Restliche Sahne und übrigen Vanillin Zucker steif schlagen. Kuchen mit dicken Sahnetupfen verzieren. Kurz i vor dem Servieren mit Obst und Plätzchen verzieren.

Für ca. 16 Stücke

Zubereitung. ca. 1 3/4 Std. (ohne Wartezeit)

Käsesahnetorte mit Früchten 4 Ei

200 g Mehl,
150 g Zucker,
75 g Butter,

3 Ei,

1 Tl. Backpulver,
1 Prise Salz,

500 g Magerquark,

1 Pkg. Puddingpulver, "Mandel"
1 El. Zitronensaft,
100 ml Öl,

300 ml Milch,

400 ml Sahne,
1 Kiwi,
150 g Erdbeeren,
2 Pkg. Vanillinzucker, Puderzucker,

Mehl,
75 g Zucker,
Fett in Flöckchen,

1 Ei,

Backpulver,
sowie Salz glatt verkneten.

Den Teig zugedeckt ca. 30 min. kühl stehen lassen.

2/3 des Teigs auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen.

Rand darum schließen.

Übrigen Teig zu einer Rolle formen, am Formrand hochdrücken und auf 3 cm Höhe abschneiden.

Boden mehrmals einstechen.

Übrige Ei trennen,

Eiweiß steif schlagen.

Quark,

Eigelb

Rest Zucker,
Puddingpulver,
Zitronensaft
sowie Öl verrühren.

Milch nach und nach unterrühren.

Eischnee unterheben und auf den Teig streichen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200°C 40-45min. backen.

Teigreste ausrollen, 4-5 Kekse ausstechen und auf ein gefettetes Blech setzen.

Mit 1 Tl. Sahne bestreichen. Kuchen herausnehmen, auskühlen lassen.
Die Kekse im heißen Ofen ca. 10 min. backen, abkühlen lassen.
Kiwi schälen, in Scheiben schneiden und kleine Blüten ausstechen.
Erdbeeren waschen, putzen und halbieren.
Rest Sahne und Vanillinzucker steif schlagen.
In einem Spritzbeutel mit Lochtülle geben.
Kuchen aus der Form lösen.
Kurz vor dem Servieren mit Sahnetupfen, Obst, Keksen verzieren.
Rand mit Puderzucker bestäuben.

Käsesahnetorte mit Kirschen und Streuseln 4 Ei

Für ca. 12 Stücke:
Für den Mürbeteig:
250 g Mehl

1 Ei

175 g Butter oder Margarine
2 El Zucker

Für die Streusel:
75 g Butter oder Margarine
150 g Mehl
100 g Zucker

Für die Füllung:
400 g Schattenmorellen (Glas)

3 Ei

1 Vanilleschote

200 g Speisequark

100 g Sauerrahm

4 El Milch

1 Tl Speisestärke oder Vanillepuddingpulver

Außerdem:

1 Springform (26 cm)

Fett für die Form

Mehl zum Ausrollen

Mürbeteig:

1. Mehl, Ei, Butter bzw. Margarine sowie Zucker mit den Knethaken der Küchenmaschine zu Krümeln verarbeiten. Dann von Hand zu einem glatten Teig kneten und zu einer Kugel formen.
In Folie gewickelt mind. 60 Min. kühlen.
2. Boden der Springform fetten. Backofen auf 200 Grad vorheizen.
3. Zwei Drittel des Teigs auf bemehlter Fläche ausrollen. Eine runde Platte (26 cm) ausschneiden.
4. Teigplatte in die Backform legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Etwa 15 Min. vorbacken, dann abkühlen lassen.

Streusel:

Die Butter bzw. Margarine bei schwacher Hitze schmelzen, leicht bräunen.
Mit Mehl und Zucker krümelig kneten.

Fertigstellung:

1. Den restlichen Mürbeteig zu einer Rolle formen. An den Rand der vorgebackenen Teigplatte legen. Mit den Fingerspitzen hochdrücken.
 2. Die Schattenmorellen in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen.
 3. Die Ei trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Die Vanilleschote der Länge nach einritzen. Das Mark mit der Messerspitze herausschaben.
 4. Eigelbe, Quark, Sauerrahm, Milch, Vanillemark und Speisestärke oder Puddingpulver verrühren.
 5. Das steifgeschlagene Eiweiß mit dem Schneebesen locker unter die Quarkcreme ziehen und die abgetropften Kirschen unterheben.
 6. Backofen auf 200 Grad vorheizen. Kirsch-Quark- Masse auf dem Mürbeteigboden verteilen und glattstreichen. Die Torte mit den Streuseln bestreuen und anschließend ungefähr 40 Min. backen.
- Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
Kühlzeit : mind. 60 Minuten
Backzeit: insg. ca. 55 Minuten

Quark Sahne Torte mit Aprikosen 2 Ei

Zutaten für 12 Stücke.

100 g Butter,
100 g Zucker

2 Ei,

125 g Mehl,
1 TI Backpulver.
2 Dosen Aprikosen (a 425 ml)

500 g Magerquark

150 g stichfeste, saure Sahne

200 g Zucker,

1 Ei Zitronensaft

1 Tüte. "Feine Orangenschale"

8 Blatt weiße Gelatine

250 g Schlagsahne

50 g Amarettini (kl. Kekse)

1 Tüte. klarer Tortenguss

Zubereitung:

1. Butter, Zucker cremig rühren. Ei zurühren. Mehl, Backpulver unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen, ca. 15 Min. backen. Aus der Form lösen, abkühlen lassen. Springformrand wieder umlegen.

2. Aprikosen abtropfen, Saft auffangen. Hälfte der Aprikosen in Würfel, Rest in Spalten schneiden, Quark, saure Sahne, 160 g Zucker, Zitronensaft, Orangenschale verrühren. Gelatine auflösen, unterheben. Sobald Masse geliert, Sahne steif schlagen. Mit Aprikosenwürfeln und Amarettini (bis auf einige z. Verzieren) unterrühren. 3 Std. kühlen.

3. Aprikosenspalten auf Torte geben, Guss mit Saft, restl. Zucker anrühren. Etwas abgekühlt auf Torte geben. Mit Amarettini verzieren.

Zubereitung. etwa 45 Min.

Elektro: 200°

Gas: Stufe 3

Heißluft: 180°

Extra:

Im Sommer auch lecker mit Erdbeeren.

Quark Sahnetorte II 2 Ei

Zutaten für ca 16 Stücke

100 g Butter oder Margarine

300 g Zucker

2 Ei (Größe M)

125 g Mehl

1 TI Backpulver

2 Dosen Aprikosen (a 425 ml)

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

1 Tüte. saure Sahne

1 Päckchen "Feine Orangenschale"

1 Ei Zitronensaft

250 g Schlagsahne

50 g Amarettini Kekse

1 Päckchen klarer Tortenguss (für 1/4 l Flüssigkeit)

Zitronenmelisse zum Verzieren

Backpapier

Zubereitung:

1. Fett mit 100 Zucker schaumig rühren. Ei unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, unterrühren. Boden einer Springform (26 an) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen. Dann im vorgeheizten Backofen bei 200 ° C etwa 15 Minuten backen. Aus der Form lösen, auskühlen lassen.

2. Aprikosen abtropfen lassen, Saft auffangen; Die Hälfte der Aprikosen würfeln, Rest in Spalten schneiden. Gelatine einweichen. Quark, saure Sahne, 160 g Zucker, Orangenschale und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Sobald die Masse fest zu werden beginnt Sahne steif schlagen. Sahne, Aprikosenstücke und Amarettini, bis auf einige zum Verzieren, unterheben.

3. Formrand um den Tortenboden legen. Quarkmasse auf dem Boden verteilen. 1 Stunden kalt stellen. Aprikosenspalten auf die Torte verteilen. Tortengusspulver und den restlichen Zucker in einem Topf mischen. 1/4 l Aprikosensaft unterrühren. Unter Rühren aufkochen lassen. Guss etwas abkühlen lassen, auf der Torte verteilen. Ca. 30 Minuten kalt stellen. Torte mit zerbröselten Amarettini bestreuen, mit Melisse verzieren.

Arbeitszeit ca. 40 Minuten

Backzeit ca. 15 Minuten

Wartezeit ca. 3 Stunden

Quark-Sahne-Torte II 2 Ei

Für den Biskuit:

50 g Kokosraspel,

2 Ei,

100 g Zucker,

50 g Mehl,

50 g Speisestärke,
2 TL Backpulver

Für den Belag:

10 Blatt weiße Gelatine,
1 unbehandelte Zitrone,
2 Nektarinen,

500 g Sahnequark,
75 g Puderzucker,
6 EL Kokosnusslikör mit weißem Rum,
75 g Kokosraspel,

250 ml Sahne

Für die Verzierung:

200 ml Sahne,
1 Nektarine
Minzeblättchen

Biskuit

1. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Die Kokosraspel in einer beschichteten Pfanne rösten, 20 g für die Garnierung beiseite legen.
2. Ei, 2-3 EL heißes Wasser und Zucker in einer Rührschüssel mit den Quirlen des Handrührgeräts schaumig schlagen.
3. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und aufsieben. Mit 30 g Kokosraspeln unterheben. Boden einer Springform (30 cm) fetten, den Teig einfüllen. Ca. 20 Min. backen. Boden auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

FÜLLUNG

1. Die Gelatine einweichen. Die Zitrone waschen und die Schale abreiben. Den Saft auspressen. Die Nektarinen waschen, halbieren und entsteinen. Klein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln.
2. Quark, Puderzucker, Likör und Kokosraspel verrühren. Gelatine ausdrücken, im heißen Wasserbad auflösen und in die Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und zusammen mit der Zitronenschale und den Nektarinen unterheben.
3. Einen Tortenring um den Boden legen und die Nektarinensahne einfüllen. Glatt streichen und im Kühlschrank ca. 3 Std. fest werden lassen.

Fertigstellung

1. Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Nektarine waschen, trockenreiben, entsteinen und in Spalten schneiden. Sahne aufspritzen, mit Nektarinen, Kokosraspeln und Minze garnieren.

Zubereitung. ca. 45 Minuten

Backen: ca. 20 Minuten

Kühlen: ca. 3 Stunden

Elektro: 180°

Gas: Stufe 2

Heißluft: 160

Sahnige Kaffee Mascarpone Torte 4 Ei+ 3 Eigelb

Zutaten für ca. 16 Stücke:

170 g Halbbitter-Kuvertüre

3 TI espressopulver (Instant)

135 g Butter

270 g Zucker

3 Eigelb(Gr. L)

2 Prisen Salz

190 g Mehl

4 Ei (Gr. L)

125 g Speisestärke

15-20 g Kakao

2 gehäufte TI Backpulver

Fett für die Form

ca. 40 g rotes Johannisbeer-Gelee

1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

6 Blatt weiße Gelatine

600 g Schlagsahne

6 El Kaffeelikör

200 g Mascarpone

16 rote Belegkirchen

Frischhaltefolie

Backpapier

Zubereitung:

1. Für den Mürbeteig 50 g Kuvertüre hacken, im Wasserbad schmelzen. 1 TI espressopulver in die geschmolzene Kuvertüre rühren. 60 g Butter. 30 g Zucker, 1 Eigelb und geschmolzene Kuvertüre mit 1 Prise Salz verrühren. 90 g Mehl unterkneten. Den Teig in Folie wickeln, 30 Minuten kühl stellen.

2. Restliche Butter schmelzen, abkühlen lassen. Übriges espressopulver mit 5 El kochendem Wasser überbrühen. 175 g Zucker mit 4 Eiern, 1 Prise Salz und abgekühltem Espresso 5 Min. schaumig schlagen. Das restliche Mehl, 100 g Stärke Kakao und Backpulver mischen. Auf Eimasse sieben. Mit flüssiger Butter unterheben. Masse in am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C 30

gelegte Springform geben. Im vorgeheizten Backofen bei 175 ° C 30 Min. backen. Abkühlen lassen, aus Form lösen.

3. Boden der Springform fetten, Mürbeteig darauf ausrollen. Im vorgeheizten Backofen bei 150 ° C 15-20 Minuten backen, abkühlen lassen. Mit langem, dünnem Messer vom Boden lösen.

4. Biskuit zweimal durchschneiden Gelee erwärmen. Mürbeteigboden damit bestreichen. Einen Biskuitboden darauf legen. Kirschen abtropfen lassen. dabei Saft auffangen. Übrige Stärke mit 5 El Saft glatt rühren. Restlichen Saft aufkochen, Stärke einrühren, nochmals aufkochen. Kirschen unterrühren und abkühlen lassen. Kirschmasse auf Biskuit verteilen, mit zweitem Boden bedecken.

5. Für die beiden Cremes Gelatine in Wasser einweichen. Für die erste Creme 50 g Sahne, restlichen Zucker und 3 El Likör erwärmen. 3 Blatt Gelatine ausdrücken. in Sahnemischung auflösen. Restliches Eigelb unterschlagen. Masse mit Mascarpone verrühren. Kurz kühl stellen.

6. 150 g Sahne steif schlagen. Unter die Creme ziehen. Auf 2. Biskuitboden streichen, 3. Boden darauf legen. Kühl stellen. Restliche Kuvertüre hacken. Im Wasserbad schmelzen. Für die zweite Creme übrige Gelatine ausdrücken, auflösen. Mit restlichem Likör und 20 g flüssiger Kuvertüre verrühren. 150 g geschlagene Sahne unterheben. Torte damit bestreichen. Kühl stellen. Restliche Kuvertüre auf Platte streichen und fest werden lassen. Mit Spachtel zu Schokoladenspänen schieben und üppig auf Torte streuen. Restliche Sahne schlagen. Torte mit Sahnetuffs und Belegkirschen verzieren.

ARBEITSZEIT ca. 1 1/2 Stunden

WARTEZEIT ca. 45 Minuten

BACKZEIT ca. 50 Minuten

Torten Streusel

Käse Streusel Torte mit Apfel 2 Ei

Zutaten für ca. 16 Stücke:

Streuselteig:

250 g Mehl

1 P. Vanillinzucker

1 Prise Salz

125 g Butter oder Margarine

Fett für die Form

Belag:

150 g weiche Butter oder Margarine

125 g Zucker

1 P. Vanillin- Zucker

2 Ei (Gr. M)

Schale und Saft von 1 unbehandelte .Zitrone

500 g Magerquark

1 P. Puddingpulver "Vanille" (zum Kochen)

1 Glas (355 ml stückige Apfelkompott (kein Apfelmus!))

Außerdem:

ca. 1 Ei Puderzucker.

Zubereitung:

1. Mehl, bis auf 2 Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Fett schmelzen und darüber verteilen. Alles zu Streuseln verarbeiten. Übrige 2 Ei Mehl darüberstreuen und die Streusel gut durchschütteln.
2. Springform (26 cm) fetten. 2/3 der Streusel darin als Boden festdrücken. Kalt stellen.
3. Für die Quarkmasse Fett schaumig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker Ei, Zitronenschale und -Saft zufügen, alles cremig rühren. Quark und Puddingpulver unterrühren.
4. Apfelkompott auf dem Streuselboden verteilen. Quarkmasse darauf streichen. Rest Streusel als Rand darauf streuen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/ Umluft 175 °C/ Gas: Stufe 3) ca. 45-50 Minuten backen. Herausnehmen und auskühlen lassen. Zum Servieren mit Puderzucker bestäuben.
Zubereitungszeit: ca. 1 1/2 Stunden.

Käsetorte mit Baiser-Streusel 5 Ei

Zutaten für 16 Stücke

1 Dose (425 ml) Aprikosen

150 g Butter/Margarine

275 g Zucker

200 g Mehl

5 Ei (Größe M)

750 g Magerquark

250 g Mascarpone

1 Päckchen Vanillinzucker

4 Ei Schlagsahne

30 g Speisestärke,

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Zitrone
Saft von 2 Zitronen

50 g Baiser

Fett für die Form

1. Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen. Fett, 150 g Zucker, Mehl mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Eine Springform (26 cm Ø) fetten, Teig darin verteilen und andrücken. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C/Umluft: 150°C) ca. 20 Minuten vorbacken. Anschließend abkühlen lassen.

2. Die Aprikosen mit der Schnittfläche nach unten auf dem Teig verteilen. Ei trennen. Quark, Mascarpone, restlichen Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Nacheinander Eigelb, Sahne, Speisestärke, Salz, Zitronenschale und Saft unterrühren, Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Baiser leicht zerbröseln.

3. Quarkmasse auf den Teig füllen. Baiserbrösel darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C/Umluft: 150 °C) ca. 1 1/4 Stunden backen. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Torte dabei sofort mit einem Messer vom Rand lösen. Nach ca. 2 Stunden aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

Zubereitungszeit ca. 2 1/4 Stunden (ohne Wartezeit).

Nachbars Quarktorte 6 Ei

Zutaten:

Für die Streusel

250 g Mehl

1/2 P. Backpulver

125 g Margarine

125 g Zucker

1 Eigelb

abgeriebene Schale von einer Zitrone

1 P. Vanillin-Zucker

Für die Füllung

125 g Butter

250 g Zucker

5 Eigelb

1 P. Vanillin-Zucker
1 P. Käsekuchenhilfe
Saft einer Zitrone

750 g Magerquark

6 Eiweiß

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Streusel in eine Schüssel geben und mit den Knethaken des Handrührgerätes zu Streusel verkneten. Die Hälfte der Streusel auf dem Boden einer gefettete Springform verteilen. Für die Füllung die Butter schaumig rühren. Zucker zugeben und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Nacheinander die 5 Eigelb unterrühren (je 1/2 Minute). Vanillin-Zucker, Käsekuchenhilfe, Zitronensaft und Quark zugeben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und der Quarkmasse unterheben. Den Rand der Springform mit Pergamentpapier auslegen, die Quarkmasse auf den Streuseln verteilen. Die restlichen Streusel darüberstreuen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 175 °C vorgeheizt
Heißluft 160 °C nicht vorgeh.
etwa 60 Minuten backen.

Quarktorte mit Schokostreusel 4 Ei

Streusel:
250 g Fett,
500 g Mehl,
250 g Zucker,
50 g Kakao,
1/2 Backpulver,
1 Prise Salz,

1 Ei

Aus diesen Zutaten Streuseln anfertigen und die Form mit der Hälfte der Streusel als Boden belegen.

Belag:

3 Ei,
250 g Zucker,
150 g Fett,

750 g Quark,

1 Vanillepuddingpulver,

1 Vanillinzucker

Diese Zutaten zusammenrühren und in die Mitte der Form bergartig auftragen. Den Rest der Streusel als Decke darüber bröseln.

Backzeit: 70 Min. bei 180 Grad

Den fertigen Kuchen im Ofen erkalten lassen.

Torten ohne Boden

Ananasquarktorte 4 Ei M

1 kl. D. Ananas

250 g Butter

375 g Zucker

1 P. Vanillin

4 Eigelb

5 El. Grieß

1/2 P. Backin

1 Pr. Salz

Saft einer halben Zitrone

1000 g Magerquark

4 Eiweiß

Ananasstücke abtropfen lassen. Springform (28) mit Backpapier belegen, Rand fetten und mit Semmelbrösel bestreuen. Backofen auf 175 ° C vorheizen.

Eischnee schlagen und im Kühlschrank aufbewahren.

Dann in einer großen Schüssel mit dem Schneebesen alle Zutaten der Reihe nach sorgfältig durcharbeiten.

Dabei Butter, Zucker und Eigelb gut cremig schlagen.

Abgetropfte Ananasstücke mit einem Löffel unterrühren und zum Schluss den Eischnee vorsichtig mit dem

Löffel unterheben. Teig in die Form gleiten lassen und

am Rand niedriger als in der Mitte glattstreichen. Durch

diese Haube kann der Kuchen in der Mitte nicht einsinken.

Ca. 1 1/2 Std. backen. Bei geöffneter Ofentür auskühlen lassen.

Käsetorte Khoränaq ..6 Ei... M

Ohne Boden

1 Ananas klein gewürfelt

1 ½ Pfd Magerquark

6 Ei trennen

250 g Vollrohrzucker

1 Tüte Bourbone Vanillezucker

1 Prise Salz

½ Glas Preiselbeeren (4 sehr gut gehäufte EI)

abgeriebene Schale 1 Zitrone

1 EI Rum 54 %

10 EI (ca 150 g) NT- Reis (Mittelkorn) gem

1 Prise Salz

26 cm Ø Springform +

Backpapier dafür

evtl gesiebten Puderzucker

Die Zutaten vom Magerquark bis einschließlich den Reis gut vermischen.

Die Ananaswürfel drunter heben .

Das mit einer Prise Salz steifgeschlagen Eiweiß vorsichtig dazu geben.

In die mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 160° Umluft , 100 min backen. + drin stehen lassen, zum erkalten, (am besten über Nacht)

bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180 -190 C, + ca 60 - 80 min backen Stürzt ein wenig ein, nicht tragisch, tut dem Geschmack keinen Abbruch.

sollte das Eiweiß ein wenig zu dunkel werden, gesiebten Puderzucker drauf

Serviervorschlag : mit Vanillezucker geschlagene Schlagsahne, ist auch nicht zu verachten.

Eigenes Rezept, Freitag, 6. Mai 2005

Käsetorte Bandar Khamir 6 Ei

8 Portionen

1000 g Magerquark

6 Ei trennen

1 Zitroneschale + Saft mit Fleisch

250 g Vollrohrzucker

0,5 TI Bourbon Vanille gem. ODER

2 Tüten Bourbon Vanillevollrohrzucker

0,5 TI Salz

10 EI (ca 160 g) NT- Reis gem

100 g Rosinen

Backpapier

26 cm Ø Springform

alle Zutaten vermischen + das steifgeschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben+ in eine mit Backpapier ausgelegte 26 cm Ø, Springform geben

bei 150°C Umluft ohne Vorheizen, ca 80 min backen,
normal ca 20-30° mehr , mit vorheizen 60 -70 min, backen.

Ca 60 min im abgeschalteten Backofen lassen.

Auskühlen lassen, vor dem anschneiden

Eigenes Rezept, 29.01.2005 Hans 60

Hinweis

Naturreis

Ist als Langkorn- + Rundkornreis erhältlich. Reismehl reagiert wie Hirsemehl erst beim erhitzen, auch dann etwas träge. Es saugt die Flüssigkeit eher auf. Die fertigen Backwaren sind deshalb nicht stark aufgegangen + ziemlich dicht. Auch des Reismehl bleibt wie das Hirsemehl unverbunden. Durch Darren (Rösten) des Kornes o Mehles kann dies jedoch auch etwas gehoben werden. Diese Eigenschaft des Reismehles nutze ich gerne, wenn ich viel Flüssigkeit verwenden möchte.

Verfasser Reinhard Welscher 1987

Quarktorte 6 Eigelb

(mit Haselnüssen, Aprikosen oder ganz ohne)

250 g Margarine oder Butter schaumig rühren

dazu:

250 g Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

6 Eigelb

1 kg Magerquark

1 P. Puddingpulver Vanille

2 geh. TI Speisestärke (*) verrühren und dazugeben

bei Nüssen: 125 g gemahlene Haselnüsse unterheben

(*) bei Nüssen 2 stark gehäufte TI Speisestärke 6 Eiweiß schlagen und unter die Teigmasse heben Alles in eine gefettete und mit Semmelbröseln ausgelegte Springform geben.

bei Aprikosen: 1 kleine Dose Aprikosen in den Teig drücken, bis sie bedeckt sind

(*) bei Aprikosen 4 stark gehäufte TI Speisestärke

70 bis 80 Minuten auf der unteren Schiene bei 180 bis 190° backen (evtl. nach der Hälfte der Zeit abdecken, damit er nicht zu dunkel wird)

Quarktorte 4 Ei

4 Ei

1 kg Quark

250 g Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 P. Backpulver

50 g Mondamin

2 gute El. Grieß

Saft und Schale einer Zitrone

Alles zu einem Teig verarbeiten, bei 220°C backen.

Quarktorte 6 Ei

1 Kg Quark

6 Eigelb

300 g Zucker
verrühren
1 P. Vanillin
unterrühren
250 g Butter

zerlassen und abkühlen lassen, unter die
Quarkmasse rühren.

6 Ei Grieß

1 TI Zitronensaft
1 P. Backpulver
unterrühren

6 Eiweiß

steifschlagen und unter den Teig ziehen.
Bei mittlerer Hitze ca. 1 Std. backen.

Torten ohne Ei

Käsekuchen ohne Ei

Mürbteig ohne Ei
500 g Mehl,
300 g Butter,
150 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
1 Backpulver,
10 g Salz,

100 g Sahne

Butter und Zucker glatt arbeiten, Gewürze mit der Sahne unterrühren,
Mehl mit Backpulver unterkneten,
2 Stunden kühl stellen.
Rand und Boden einer gefetteten Springform mit

600 g Mürbteig ohne Ei auslegen.

750 g Magerquark,

180 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
Saft einer Zitrone,
1 Vanillepuddingpulver,

125 g Sauerrahm,

200 g Rahm

Käse, Zucker, Gewürze mit dem Sauerrahm und dem Puddingpulver glatt rühren,

Rahm aufschlagen und vorsichtig unterheben.

Backen: Ofen immer vorheizen Oberhitze/Unterhitze 180°C Backzeit 70 Minuten

Käsetorte mit Hirse

1 kg Schichtkäse

200 g Reform Margarine o. Butter

3 Päckchen Natur- Vanillezucker

200 g Vollrohrzucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

8-10 Hirseflocken o. Hirsemehl

1 Prise Meersalz

Schichtkäse ca. 1 h auf ein Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren.

Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren.

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

+ bei ca 160 C Umluft ohne vorheizen, ca 70 min backen,

habe es dann im Backofen , fast 60 -80 min abkühlen lassen .

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

Grüße Euch

Hans

Torten ohne Obst

Cheese Cake 4 Ei + 2 Eigelb

200 g Butter, weich
- und etwas zum Fetten
50 g Zucker

1 Eigelb

200 g Mehl

400 g Quark mit 20 % Fett - oder Schichtkäse - gut abgetropft

100 g Creme fraiche

120 g Zucker

100 g Butter, flüssig

50 g Mehl

5 Eigelb

1 Vanilleschote, Mark davon

1/2 Zitrone, Schale davon

1/2 Orange, Schale davon

4 Eiweiß

In einer Schüssel Butter, Zucker, Eigelb und Mehl schnell zu einem Teig verarbeiten. Etwa 30 Minuten kühl stellen.

In der Zwischenzeit Quark, Creme fraiche, Zucker, flüssige Butter, Mehl, Eigelb, Vanillemark und abgeriebene Zitronen- und Orangenschale gut vermischen. Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unterheben.

Den Ofen auf 175 bis 200 Grad vorheizen. Den Teig ausrollen und die gebutterte Backform damit auskleiden. Die Füllung hineingießen. Auf der untersten Einschubleiste etwa 60 Minuten backen. Zehn Minuten im ausgeschalteten Backofen ruhen lassen. Schmeckt noch warm am allerbesten.

Dresdner Eierschecke 4 Ei

Zutaten für den Mürbteig:

300 g Mehl

200 g weiche Butter

100 g Zucker
1 Prise Salz

etwas Milch

Die Zutaten schnell zu einem festen Teig vermischen und kühl stellen.

Zutaten für die Vanillecreme:

750 g Milch

75 g Zucker
75 g Puddingpulver (Cremegeschmack)

Den Zucker in die Milch geben, Puddingpulver mit etwas Milch verrühren und in der Milch kurz aufkochen lassen. Danach abkühlen lassen. Den Mürbeteig ausrollen, mit einer Gabel einstechen und auf 200 Grad kurz vorbacken. Dann die Vanillecreme auf dem Kuchenboden verteilen. Darauf werden dann die folgende Quarkmasse und danach die Eiermasse gestrichen.

Zutaten für die Quarkmasse:

1125 g Quark

180 g Zucker
1 abgeriebene, ungespritzte Zitrone
300 g von unserer gekochten Vanillecreme

Alle Zutaten miteinander verrühren und auf die Vanillecreme geben.

Zutaten für die Eiermasse:

180 g Butter
75 g Zucker
150 g Vanillecreme

4 Ei

40 g Mehl
40 g Weizenpulver (Stärke)

Butter und Zucker miteinander verrühren, dann die Vanillecreme dazugeben.

Nach und nach die Ei unterrühren und das Ganze mit Mehl und Stärke binden.

Diese Masse wird auf der Quarkcreme verteilt.

Das Ganze wird 45 Minuten lang bei 200 Grad auf der mittleren Einschubleiste gebacken.

Feine weiche Quarktorte 4 Ei

Boden:

200 g Mehl,
85 g Margarine
85 g Zucker,

1 Ei,

2 gestrichene Teelöffel Backpulver,

alle Zutaten gut vermengen, durchkneten und in eine Springform füllen,
kleinen Rand andrücken
für Quarkmasse:

500 g Quark,

1/2 l Milch,

165 g Butter,
1 Vanillepudding,

3 Ei,

1,5 Tassen Zucker

Milch und Butter heiß werden lassen (Vorsicht: brennt leicht an!)
alles erkalten lassen (wenn man einen schnellen Rührer hat, geht es auch
warm) in das Milch/Buttergemisch: Zucker, Quark, Ei, Pudding dazu und
durchmischen alles auf den vorbereiteten Boden gießen und
ab in den Herd, vorgeheizt, 200°, ca. 60 Min backen,

Goldtröpfchen-Käsetorte 4 Ei

200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine

1 Ei

2 TI Backpulver

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen und eine runde Springform
damit auslegen

Belag herstellen aus:

750 g Magerquark

150 g Zucker
1 1/2 P. Vanillepuddingpulver

3 Eigelb

1 P. Vanillezucker
Saft einer halben Zitrone
etwas weniger als 1/2 l Milch
1 Tasse Öl

alle Zutaten nacheinander in eine Rührschüssel geben und verrühren.
Es entsteht eine flüssige Masse. Diese Masse wird dann in die mit Teig ausgelegte Springform gefüllt und bei 200°C ca. 40 bis 45 Minuten lange gebacken.

Dann 3 Eiweiß zu Schnee schlagen und 100 g Zucker hinzufügen, steif schlagen, auf dem gebackenen Kuchen verteilen und mit einer Gabel verzieren.

20 Minuten bei 180°C backen, dabei die Backofentür nicht ganz schließen.

Käsecremetorte Extra 3 Ei

150 g Mehl,
1 gestr. TL Backpulver,
65 g Zucker,

2 Eigelb,

1 El Wasser o. Milch,
50 g Butter o. Margarine,
Belag:
2 Pkg. Vanillepudding,

1/2 l Milch,

200 g Zucker,
1/2 Fl. Zitronenaroma,

750 g Quark,

30 g Korinthen,

3 Eiweiß,

1 Eigelb,

1 El Milch,

Mürbeteig herstellen, in Springform geben, dabei mit 1/3 Teig einen Rand hochziehen ca. 10-15 Min bei 170°C backen. Pudding kochen, Quark dazu-

rühren, kurz aufkochen, Eiweiß schlagen und mit sonstigen Zutaten in die Masse rühren in den Boden füllen. 1 Eigelb mit 1 El Milch verrühren, oben drüber streichen 45-50 Min bei 130-150°C backen.

Käsetorte I 6 Ei

Ca. 12 Portionen

Für den Teig

175 g Butterkekse
2 El ;Zucker
1/2 TI Zimtpulver
75 g Butter
Butter f. d. Form

Für DIE Füllung

700 g Doppelrahm-Frischkäse
175 g Zucker

6 Ei

400 g Saure Sahne

3 El Speisestärke
2 TI Echte Vanille
1 El Zitronensaft
1 El Zitronenschale; abgerieben

Die Kekse fein zerbröseln, mit dem Zucker und dem Zimt mischen. Butter schmelzen lassen, mit den Keksbröseln vermengen. Die Kuchenform mit Butter ausstreichen, die Keksbrösel hineinschütten, in den Kühlschrank stellen.

Für die Füllung den Frischkäse zusammen mit dem Zucker verrühren. Ei trennen, nacheinander die Eigelbe und die saure Sahne unter den Frischkäse rühren, ebenso Speisestärke, Vanille, Zitronensaft und Zitronenschale.

Eiweiße zu Schnee schlagen und unter die Creme heben.

Die Creme in die Form füllen, glattstreichen. Den Kuchen bei 180 Grad ca. 1 Stunde backen. Bei ausgeschaltetem Ofen 15 Minuten ruhen lassen.

Käsetorte II 6 Ei

(für Springform)

Boden:

1 Ei,

100 g Zucker,

100 g Margarine,

175 g Mehl,

1 gestrichener TL Backpulver

alle Zutaten vermischen und kneten,
Teig in Springform geben

Quarkmasse:

5 Ei,

250 g Zucker,

750 g Quark,

1 Beutel Rosinen (200 g oder 250 g),

125 g Margarine,

Saft von 1 Zitrone,

1 Ei Vanillepudding,

1 Tüte. Vanillezucker

alle Zutaten vermischen,
Masse auf den Teig in Springform geben,
im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca. 60 Minuten backen

Mascarpone Torte 4 Ei

Zutaten für ca. 12 Stücke

Für den Biskuit:

4 Ei

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TL Backpulver

Für die Füllung:

4 Ei Erdbeerkonfitüre

200 g Schlagsahne

2 Tüte. Vanillezucker

1 Tüte. Sahnesteif

500 g Magerquark

500 g Mascarpone

6 El Zitronensaft

3 El Zucker

Zum Verzieren:

200 g Schlagsahne

Zubereitung:

1. Für den Biskuit Ei trennen. Eiweiße und 4 El Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und vorsichtig unterheben. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C) 25 - 30 min. backen.
2. Ausgekühlten Boden waagerecht zweimal durchschneiden. Konfitüre erwärmen und die Böden damit bestreichen. Für die Füllung Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark, Mascarpone, Zitronensaft und Zucker verrühren. Sahne unterheben. 2 Böden mit je 1/3 der Creme bestreichen, übereinander setzen. Mit dem dritten Boden, mit der bestrichenen Seite nach unten abdecken und ca. 30 min. kalt stellen.
3. Zum Verzieren Sahne steif schlagen. Torte damit rundherum einstreichen. Rand mit einem Zackenkamm verzieren. Restliche Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tuffs auf die Sahne spritzen. Mit halbierten Erdbeeren und Kakao verzieren.

Paradiesische Quarktorte 5 Ei

(schmeckt auch super)

für den Boden

125 g Margarine,

2 Eigelb (Eiweiß aufheben),

75 g Zucker,

125 g Mehl,

1 TI Backpulver

Die Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten und in eine , wie oben beschriebene, vorbereitete

Springform geben und gut verteilen, dabei den Rand hoch andrücken (macht sich am besten mit einem El. oder mit den Fingern)

Quarkmasse

500 g Quark,

3 Ei,

1/4 l Milch,

1 Tasse Öl,

175 g Zucker,

Saft einer Zitrone und etwas geriebene Zitronenschale,

1 Puddingpulver Sahne-Geschmack, 1 Päckchen gehobelte Mandeln, Puderzucker

Zutaten zu einer flüssigen Quarkmasse verarbeiten und vorsichtig zu dem Teig in die Springform geben.

Bei mittlerer Hitze ca. 50 Minuten backen.

Inzwischen aus den 2 Eiweiß, besser noch ein Eiweiß zusätzlich dazugeben, mit etwas Salz und 1 Vanillinzucker steif schlagen und nach 50 Minuten Backzeit auf der Torte glattstreichen und die gehobelten Mandelblättchen darauf verteilen. nochmals 10 Minuten backen.

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, mit Puderzucker bestäuben.

Quarkschaum-Torte 7 Ei

Für den Teig:

175 g weiche Butter

150 g Zucker

abgeriebene Schale von 1 Zitrone (unbehandelt)

2-3 El Zitronensaft

7 Eigelb

750 g Magerquark

75 g Grieß

7 Eiweiß

Puderzucker

Für den Teig die Butter mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, abgeriebene Zitronenschale und Zitronensaft unterrühren. So lange rühren, bis

eine gebundene Masse entstanden ist. Das Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Eigelb etwa 1/2 Minute). Den Magerquark mit dem Grieß esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform (28 cm) füllen, glattstreichen.

Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: etwa Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 70 Minuten.

Den gebackenen Kuchen noch etwa 30 Minuten im

Backofen bei etwas geöffneter Backofentür ruhen lassen.

In der Form erkalten lassen. Rundherum auf der Tortenoberfläche mit Puderzucker bestäuben.

Quarktorte 1 Ei

Boden

1 Ei

2 Esslöffel Margarine

5 Esslöffel Mehl

5 Esslöffel Zucker

1 Päckchen Vanillin Zucker

0,5 Teelöffel Backpulver

Ei, Margarine, Zucker, Vanillin Zucker schaumig rühren, dann Mehl und Backpulver zugeben.

Käsecreme

750 g Quark

Saft einer Zitrone

6 gehäufte Esslöffel Zucker

1 Päckchen Vanillin Zucker

0,5 l kalte Milch

1 Päckchen Käsekuchenhilfe (Vanillepudding)

4 Ei

Quark, Zucker, Vanillin Zucker, Eigelb und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und unter Rühren mit einem Schneebesen die Milch zugeben. Dann die Käsekuchenhilfe gut unterrühren. Zum Schluss das zu steifem Schnee geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig und die Käsecreme in eine Springform geben und 60-70 min bei kleiner Hitze backen.

Quarktorte 4 Ei

Zum Vorbereiten Klassiker

Zutaten für eine Springform von 26 cm, ergibt 12-16 Stück:

Butter und Paniermehl für die Form

1 kg Magerquark

125 g weiche Butter

150 g Zucker

4 Eigelb

0,5 Päckchen Vanillepuddingpulver (40 g)

1 TI Backpulver

80 g Grieß

abgeriebene Schale und Saft von 0,5 Zitrone

100 g Soft-Dörraprikosen

4 Eiweiß

1 Prise Salz

Zum Fertigstellen:

50 g Butter

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Den Magerquark in ein Sieb geben und abtropfen lassen, sodass die Molke abläuft.

Eine Springform von 26 cm Durchmesser großzügig ausbuttern und mit Paniermehl ausstreuen. Kühl stellen. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen.

Weiche Butter und Zucker luftig rühren. Ein Eigelb nach dem andern unterschlagen.

Vanillepuddingpulver, Backpulver, Grieß, Zitronenschale und -Saft dazu rühren. Die Aprikosen in kleine Stücke schneiden und beifügen. Dann den Quark unterrühren.

Die Eiweiß mit dem Salz steif schlagen. In 3 Portionen mit dem Schneebesen unterziehen. Die Masse in die vorbereitete Form füllen.

Den Quarkkuchen im 170 Grad heißen Ofen auf der zweituntersten Rille etwa 60 Minuten backen. Bräunt er zu stark, mit Alufolie abdecken.

Zum Fertigstellen die Butter schmelzen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Dick mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Für den Kleinhaushalt

Für eine Springform von 18-20 cm Durchmesser: Zutaten halbieren; die Backzeit verringert sich um etwa 20 Minuten.

Vanillepuddingpulver:

Auch wenn dieser mit Dörraprikosen versetzte Kuchen bodenlos ist, heißt das noch lange nicht, dass es ihm an Standfestigkeit mangelt. Für Halt sorgt nämlich Vanillepuddingpulver.

In diesem Quarkkuchen wird zum Binden der Quarkmasse nicht Mehl oder Maizena, sondern Puddingpulver verwendet, was dem Teig eine besonders zarte Struktur und gleichzeitig ein feines Vanillearoma verleiht. Unbedingt Vanillepuddingpulver zum Kochen verwenden; die Bindekraft von Pulver zum Kaltanrühren reicht nicht aus, um die gewünschte Teigkonsistenz zu erhalten.

Quarktorte mit Baiserdecke 3 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für ca. 12 Stücke:

200 g Mehl

1 TI Backpulver

285 g Zucker

180 g Butter

2 Eigelb

1 Prise Salz

260 ml Milch

3 Ei

600 g Quark

1 Tüte. Vanillepuddingpulver

250 ml Sahne

1. Mehl, Backpulver, 80 g Zucker, 100 g kalte Butter, Eigelbe, Salz, 1 Ei Milch verkneten, Kühl stellen.
2. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eine gefettete Springform (Ø 26 cm) mit dem Teig auskleiden. Die Ei trennen. Quark, 80 g weiche Butter, 125 g Zucker, Eigelbe verrühren. Das Puddingpulver mit 4 Ei Milch glatt rühren, unterziehen. Restliche Milch und Sahne ebenfalls einrühren.
3. Masse auf den Teigboden geben, ca. 50 Min. backen. Eiweiß mit 80 g Zucker steif schlagen, auf dem Kuchen verteilen. In 10 Min. fertig backen.

Zubereitung ca. 40 Min.
Backen ca. 60 Min.
Glücks Revue Nr. 41/03

Russische Zupftorte 4 Ei

Für den Teig:

400 g Mehl
200 g Butter
200 g Zucker
40 g Kakao

1 Ei

1 P Backpulver

Aus den Zutaten einen Knetteig herstellen.
Die Form mit 2/3 des Teiges auslegen.

Für die Füllung:

250 g Butter
250 g Zucker

500 g Quark

3 Ei

1 P Vanillinzucker
1 P Vanillepudding

Alles miteinander verrühren und in die Form geben.
Den restlichen Teig oben drauf und zupfen.
Bei 200°C (Heißluft 175°C) ca. 1 Stunde backen.

Torten ohne backen

Amaretto - Mousse - Käse-Torte

Zutaten:

200 g Löffelbiskuits,
100 g Butter,
8 Blatt weiße Gelatine,

800 g Doppelrahmfrischkäse,

300 g Zucker,
1 Tüte. Vanillinzucker,
1/8 l Kondensmilch (4%),
2 El Zitronensaft,
100 ml Amaretto,
250 g Schlagsahne,
35 g Zartbitter Kuvertüre,
Erdbeeren, Amarettini und Melisse zum Verzieren

Zubereitung:

1. Biskuits im Mixer fein mahlen und mit der Butter verkneten. Auf den Boden einer Springform (26 cm Durchm.) geben und gut andrücken ca. 1 Std. kühl stellen.
2. Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Kondensmilch, Zitronensaft und Amaretto verrühren. Die Sahne steif schlagen.
3. Die Gelatine 5 Min. in Wasser einweichen, ausdrücken und mit wenig Wasser in einem Topf auf der Herdplatte auflösen (nicht kochen).
4. Einen Teil der Frischkäsemasse esslöffelweise zu der Gelatine geben. Dann alles zusammen verrühren. Sahne unterheben.
5. Die Masse auf den Biskuitteig geben und 4 Std. kühl stellen.
6. Die Kuvertüre auflösen, in einen Klarsichtbeutel gießen, eine Ecke abschneiden und damit ein Gittermuster auf die Torte bringen. Mit ganzen und zerbröselten Amarettini, Erdbeeren und Melisseblättchen verzieren.

Erdbeertorte mit Joghurtguss

Zutaten für ca. 12 Stücke:

6 Blatt rote Gelatine
1 El Zitronensaft
250 g Magerquark
2 Tl Zitronenschale
3 El Ahornsirup
1 Tüte. Vanillinzucker

500 g Sahne
600 g Erdbeeren
200 g Löffelbiskuits
175 g Butter

70 g Kuvertüre
1 Biskuitboden

250 g Joghurt

750 g Schokospäne

So wird's gemacht:

Gelatine im Zitronensaft auflösen. Quark, Zitronenschale, Sirup, Vanillinzucker verrühren. Sahne steif schlagen, 100 g unter den Quark heben, Gelatine unterziehen. 12 Beeren beiseite legen. 400 g pürieren, Rest würfeln. Beides mit 2/3 Sahne unter den Quark heben. Biskuits zerbröseln, mit Butter verkneten. In einen Tortenring drücken, mit Kuvertüre überziehen. Biskuit waagrecht halbieren, eine Hälfte auf Löffelbiskuitboden setzen, mit Quark bestreichen, zweiten Boden auflegen. Rest Sahne, Joghurt verrühren, Torte überziehen. Mit Schokospänen, Beeren garnieren.
Zubereitungszeit etwa 45 Minuten

Feine Hüttenkäse Mousse Torte

Zutaten für 12 Stücke:

120 g Butter

150 g Zwieback

150 g Zucker

9 Blatt weiße Gelatine

1 Dose (850 ml) Aprikosen

400 g körniger Frischkäse

100 ml Zitronensaft

2 Tüte. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

Zuckerperlen z. Verzieren

Zubereitung.

1. Butter schmelzen. Zwieback mahlen. Beides mit 50 g Zucker mischen und, bis auf 2 El, in eine gefettete Springform (o 24 cm) geben, andrücken und 1 Stunde kalt stellen.
2. Gelatine einweichen. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 10 Hälften beiseite legen. Restl. Aprikosen mit 100 ml Saft pürieren. Mit Hüttenkäse, Zitronensaft, 100 g Zucker und Vanillezucker verrühren. Gelatine gut ausdrücken, auflösen und unter die vorbereitete Creme rühren. Kalt stellen. bis sie fest zu werden beginnt.

3. 150 g Sahne steif schlagen. Sobald 3. Creme zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen und auf den Zwiebackboden streichen. Mit übrigen Aprikosenhälften belegen. 2 Stunden kalt stellen.

4. 100 g Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte verzieren. Torte mit übrigen Zwiebackbröseln und mit kleinen Zuckerperlen verzieren.

Zubereitung: ca. 45 Min.

pro Stück 320 kcal/1340 kJ

Extra:

Verwenden Sie statt Zwieback für den Tortenboden feine Butterkekse (zuvor zerbröseln)

Schöne Woche Nr. 11/03

Käse Sahne Torte schnell

Biskuit

Füllung:

12 Blatt Gelatine,
1 Dose Aprikosen,

750 g Speisequark(Mager),

100 g Zucker,
2 P. V-Zucker,
Saft einer Zitrone,

3 Becher Schlagsahne

1 El. Puderzucker.

Gelatine weichen . Um den Tortenboden Ring legen. Aprikosen abtropfen lassen, bis auf 3 Hälften auf dem Boden verteilen. Quark, Zucker Vanillezucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen unter den Quark rühren. 2 Becher Sahne steif schlagen unter den Quark geben, wenn er zu gelieren beginnt. Quark Sahne auf den Aprikosen verteilen und mind. 3 Std kalt stellen.

Käsesahne Torte 3 Eigelb

1 Biskuit in 2 Böden schneiden
10 Blatt Gelatine

1/4 l Milch

125 g Zucker

500 g Magerquark

3 Eigelb

3 Essl. Zitronensaft

1 Vanillinzucker

400 ml Sahne

Puderzucker

2 Dosen Mandarinen

Gelatine kalt einweichen. Milch mit Zucker erhitzen und in eine Schüssel gießen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Quark, Vanillinzucker und Zitronensaft dazugeben und glattrühren. Eigelbe unterrühren. Steifgeschlagene Sahne und Obststückchen unterziehen. Masse über Tortenboden geben. Deckel gleich in die Tortenstücke schneiden und ebenfalls auf die Masse legen. Mind. 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Käsetorte leicht gemacht

Zutaten:

100 g Butter Leibniz Kekse

100 g Butter oder Margarine

1 Pack. Zitronen-Götterspeise

2 Tüte. Vanille-Zucker

1 Tasse kaltes Wasser

200 g Philadelphia-Käse

3-4 El Zucker

Saft einer Zitrone

250 g Sahne

200 g Himbeeren oder Kirschen

Zubereitung:

Die Kekse zerkrümeln und die Krümel von zwei Keksen für die Tortendecke beiseite legen.

Die Krümel mit dem Fett verrühren. Eine Springform mit Öl auspinseln und die Masse fest als Boden in die Form drücken.

Die Götterspeise mit einer Tasse kaltem Wasser verrühren und ca. zehn Minuten quellen lassen. Darin erhitzen (aber nicht kochen lassen) und zum Abkühlen in den Kühlschrank stellen.

Den Philadelphia-Käse mit Zucker, einem Päckchen Vanille-Zucker und Zitronensaft glattrühren. Die Sahne mit dem zweiten Päckchen Vanille-Zucker steif schlagen.

Die abgekühlte Götterspeise und anschließend die Sahne unter die Käse-Masse rühren. Nach Belieben die Früchte unterheben, Die Creme in die Springform füllen und die restlichen Kekskrümel darüber streuen. Die Torte über Nacht im Kühlschrank kaltstellen.

Kekstorte mit Himbeeren

75 g Zartbitterschokolade

75 g Butter/Margarine

175 g Butterkeks

12 Blatt weiße Gelatine

300 g Himbeeren

500 g Dickmilch

Saft von ½ Zitrone

75 g Zucker

1 Tüte, Vanillinzucker

350 g Schlagsahne

evtl. weiße oder rosa Baisers zum Verzieren

Fett für die Form

Schokolade hacken und mit dem Fett über dem heißen Wasserbad schmelzen. Kekse fein zerbröseln, Brösel mit Fett und Schokolade vermengen. Gleichmäßig auf dem Boden einer gefetteten Springform verteilen, fest andrücken und kalt stellen. 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 250 g Himbeeren pürieren. Dickmilch, Zitronensaft, Zucker und Vanillinzucker verrühren, das Himbeerpüree unterziehen. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, mit 2 - 3 El. Himbeer-Dickmilch verrühren, dann unter rühren in die restliche Himbeer-Dickmilch geben. 250 g Sahne steif schlagen, unterheben. Creme auf dem Schoko-Bröselboden glatt streichen, ca. 3 Std. kalt stellen. 3. Torte aus der Form lösen. Übrige Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und Tuffs auf die Torte spritzen. Übrige Himbeeren auf den Sahnetuffs und der Tortenoberfläche verteilen. Torte nach Belieben mit zerbröselten und ganzen Baisers verzieren

Kiwi Quarktorte M

150 g Löffelbiskuits
150 g Marzipanmasse
50 g Butter

Füllung:

1/8 l Weißwein
Saft von 2 Zitronen
10-12 Blatt Gelatine

750 g Quark
150 g Feinster Zucker

3/8 l Sahne

Zum Verzieren:

6 Kiwis

Die Löffelbiskuits fein zerreiben, die Marzipanmasse zerkrümeln und mit der zerlassenen Butter verkneten. Einen Tortenring auf eine Kuchenplatte setzen, die Bröselmasse hineingeben, andrücken und glattstreichen. Für die Füllung Wein mit Zitronensaft vermischen, die eingeweichte Gelatine in wenig Wasser auflösen und in den Wein geben. Den Quark mit Zucker glattrühren und mit dem Wein vermischen; zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Boden geben, glattstreichen und die Torte 2-3 Stunden kaltstellen. Die Kiwis schälen und in gleichmäßige Scheiben schneiden. Den Tortenring entfernen und die Kiwischeiben dicht nebeneinander an den Tortenrand drücken

Knuspertorte mit Quark M

Zubereitungszeit: 35 Min, ohne Kühlzeit

Für Boden und Crossies:

100 g Vollmilchschokolade

100 g Zartbitterschokolade

200 g Knuspermüsli

Für den Belag:

1 kleine Galiamelone (etwa 600 g)
1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)
1 Tüte. -Quark- Sahne Tortenhilfe

500 g Magerquark

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1. Für Boden und Crossies beide Schokoladensorten grob zerkleinern, zusammen in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln 12 kleine Häufchen abstechen, auf ein mit Öl bestrichenes Stück Backpapier setzen.
2. Die restliche Masse in einem Springformrand (26 cm) als Tortenboden auf eine leicht geölte Platte drücken. Boden und Häufchen etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit für den Belag die Melone vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch von der Schale schneiden. 3 Melonenviertel in feine Würfel, das restliche Viertel in Spalten schneiden.
4. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und mit Wasser auf 500 ml (1/2 l) auffüllen. Tortenhilfe, Quark und Saft cremig rühren.
5. Sahne steif schlagen, mit den Melonenwürfeln und 2/3 der Mandarinen unterheben. Die Creme auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.
6. Die Torte mit Melonenspalten, restlichen Mandarinen und Crossies garniert servieren.

Abwandlung:

Die Torte anstelle mit Melone und Mandarinen nur mit Himbeeren bereiten.

Tipp:

Die Galiamelone ist eine Netzmelonenart.

Luna-Torte 6 Ei M

250 g Butter

1 Beutel Orange Back

250 g Zucker

6 Ei

150 g Mehl

2 Essl. Kakao

100 g Stärkemehl

1 1/2 Tl. Backpulver

1 Beutel Rum Back

FÜLLUNG

250 g Butter

1 Beutel Citrobäck

100 g Frischkäse

250 g Puderzucker

3 Essl. Dessertsoße Himbeer oder Erdbeer

Raspelschokolade

Alle Teigzutaten verrühren und in einer gefetteten Springform (26 cm) jeweils 2-3 El Teig verstreichen und nach und nach 6-8 Böden bei 200 Grad 10-12 Minuten backen. Erkalten lassen.

Alle Zutaten für die Füllung verrühren und jeden Boden mit der Creme bestreichen und zusammensetzen. Die Oberfläche mit Raspelschokolade bestreuen und die Torte kalt stellen.

Oreo Cookies Käsekuchen 2 Ei M

60 Oreo Kekse Original

500 ml Sahne

125 g Butter

250 g Mehl

600 g Doppelrahm Frischkäse

300 g Zucker

100 g Zartbitterschokolade

1 Ei

0,5 Packung Vanillezucker

1 Tl Backpulver

1 Prise Salz

Boden:

125 g Butter,

75 g Zucker,

250 g Mehl,

1 Teelöffel Backpulver,

1 Prise Salz,

1 Ei und

25 zerkleinerte Oreo Kekse zu einem glatten Teig verkneten und in eine Springform geben.

Füllung:

400 ml Sahne

600 g Doppelrahm Frischkäse

225 g Zucker

25 Oreo Kekse

Sahne steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse geschmeidig rühren, Zucker hinzufügen. Die Kekse grob hacken und unterrühren. Geschlagene Sahne unterheben. Füllung auf dem Boden verteilen und 4 Stunden kühlen.

Glasur:

100 g Zartbitterschokolade

1/2 Pk Vanillezucker

100 ml Sahne

10 Oreo Kekse

Schokolade vorsichtig schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die Sahne und den Vanillezucker unterrühren. Den Kuchen rundherum mit Schokoladenglasur bestreichen.

10 Kekse teilen und als Verzierung verwenden. Nochmals 30 Minuten kühlen.

Schmeckt wirklich unbeschreiblich lecker..

CK

Philadelphia Apfel Zimt Torte M

30 Minuten

für 1 Torte

125 g Butter

600 g Philadelphia Doppelrahm

300 g Joghurt

3 El. Zitronensaft

150 g Löffelbiskuits

1/2 Tl. Zimt

1 Packung Tortenguss, klar

200 g Apfelmus

75 g Zucker

1 Apfel, in kleinen Stücken

2 El. Rumrosinen

1. Löffelbiskuit in einen großen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und den Inhalt mit einem Nudelholz oder den Händen vollständig zerbröseln.
2. Butter schmelzen, mit Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken.
3. Philadelphia, Joghurt, Zitronensaft und Zimt mit einem Rührgerät vermischen.
4. Tortenguss, Zucker und Apfelmus aufkochen und unter die Philadelphia-Creme rühren.
5. 1/4 der Philadelphia-Creme auf den Tortenboden geben, die Apfelstücke und die Rumrosinen darauf verteilen. Zum Schluss die restliche Philadelphia-Creme in die Springform füllen und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen und vor dem Servieren mit Apfelspalten und Rumrosinen garnieren.

Philadelphia Käsetorte M

(für Springform)
(1 Tag vorher zubereiten)

Boden:

200 g Löffelbiskuits,
125 g flüssige Margarine

6-8 Löffelbiskuits entnehmen und zerbröseln,
restlichen Löffelbiskuits in eine Tüte geben,
mit einem Nudelholz zerkleinern,
zerkleinerte Löffelbiskuits mit flüssiger Margarine vermischen,
Mischung auf dem Boden der Springform andrücken

Käsecreme:

1 Tüte. Zitronengötterspeise,
8 El Zucker,

200 g Philadelphia-Doppelrahmkäse,

Saft von 2 Zitronen,
1/2 l süße Sahne,
1 Tüte. Vanillezucker

Zitronengötterspeise in 1 Tasse Wasser mit 4 El Zucker 10 Minuten quellen lassen,
im Wasserbad erhitzen (bis alles gelöst ist),
abkühlen lassen,
Philadelphia-Doppelrahmkäse, 4 El Zucker und Zitronensaft verrühren,
flüssige Zitronengötterspeise esslöffelweise unterrühren,

süße Sahne schlagen und unterheben,
in Springform gießen,
mit entnommenen Löffelbiskuits und Vanillezucker bestreuen,
kühl stellen (Kühlschrank)
Philadelphiatorte

Zutaten: Zubereitung:
150 g Löffelbiskuits
120 g Butter
1 Beutel Götterspeise

200 g Philadelphia

125 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
2 El Zitronensaft

500 ml Schlagsahne

60 g Löffelbiskuits

Für den Boden

Löffelbiskuits in eine Plastiktüte geben, die Tüte verschließen,
die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Butter zerlassen, zu den Biskuits geben und gut verrühren.

Die Masse gleichmäßig in eine Springform verteilen und gut andrücken.
Einen Tortenring um den Boden legen.

Für die Füllung Götterspeise nach Packungsaufschrift mit 200 ml Wasser zubereiten.

Etwas abkühlen lassen.

Frischkäse mit Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren, Götterspeise unterrühren.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Masse auf dem Boden verteilen, glattstreichen.

Löffelbiskuits zerkrümeln, auf die Käsemasse streuen und die Torte bis zum Verzehr kalt stellen.

Abwandlung:

Man kann die Götterspeise statt mit Wasser auch mit 200 ml Wein zubereiten.

Popcorn-Zitronenquark-Torte M

Zubereitungszeit: 25 Min., ohne Kühlzeit

Für den Boden:

150 g Zartbitterschokolade

75 g Popcorn

Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine

500 g Magerquark

150 g Magerjoghurt

50 g Zucker

Saft von 2 Zitronen etwas abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)

200 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

100 ml Schlagsahne

50 g Zartbitterschokolade

Für den Boden Schokolade grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. 12 Stück Popcorn zurücklassen, den Rest grob hacken und unter die Schokolade rühren. Boden und Rand einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, festdrücken und fest werden lassen.

Für den Belag Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Quark, Joghurt, Zucker, Zitronensaft und -schale zu einer einheitlichen Masse verrühren. Gelatine gründlich ausdrücken, auflösen und unter die Quark-Joghurt-Masse rühren.

Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Quarkmasse auf den Boden geben, glattstreichen und etwa 60 Minuten kühl stellen.

Torte aus der Form lösen, Backpapier entfernen. Sahne steif schlagen, mit einem Spritzbeutel Sahnetuffs auf die Torte spritzen.

Schokolade wie oben auflösen, zurückgelassenes Popcorn halb hineintauchen, fest werden lassen, auf die Sahnetuffs setzen. Torte mit der restlichen Schokolade verzieren.

Quark-Obsttorte M

1 fertigen Obstkuchenboden. Kann man auch selber machen, wer Zeit hat.

500 g Magerquark

2 Tüte. Sahnesteif

250 g Doppelrahm-Frischkäse

4-6 El Zitronensaft
50 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker
1 Dose Aprikosen
1-2 Kiwis
1/2 Glas Cocktailkirschen (370 ml)
1 mittelgroße Banane
1 Tüte. klarer Tortenguss

Quark und Sahnesteif verrühren. Frischkäse, 3-4 El Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker unterrühren. Auf dem Boden verteilen. Aprikosen und Kirschen getrennt abtropfen lassen, dabei den Aprikosensaft auffangen. Aprikosen halbieren. Banane und Kiwi schälen und in Scheiben schneiden. Banane sofort mit Zitronensaft beträufeln. Alle Früchte auf der Frischkäse-creme verteilen. Kiwis nicht direkt auf den Quark legen. Aprikosensaft mit Wasser auf 1/4l auffüllen. Gusspulver im Topf in die Flüssigkeit rühren und unter Rühren aufkochen. Gleichmäßig über die Früchte verteilen. Fest werden lassen.

Torten was woanders nicht passt

Feine Käsekuchen-Häppchen 6 Ei + 2 Eigelb

Für den Boden:
200 g Zwieback,
200 g Zucker,
150 g flüssige Butter

Für den Belag:

1 Becher süße Sahne,

6 Ei,

2 Eigelb,

250 g Zucker,
½ Tl Salz,
Saft & Schale von 2 (unbehandelten) Zitronen,

1250 g Quark,

40 g Mehl,
frische Himbeeren

Zubereitung:

Zwieback in ein Geschirrtuch geben und mit der Teigrolle zerbröseln. Zwiebackbrösel, Zucker und Butter mischen. Teig gleichmäßig auf einem Backblech verteilen und andrücken. Sahne steif schlagen. Ei und Eigelb schaumig schlagen. Zucker, Salz, Zitronensaft und -schale mischen und in die Eimasse einrieseln lassen. Weiterschlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Quark, Mehl und Schlagsahne unterheben. Quarkmasse auf dem Bröselboden verteilen, glatt streichen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 °C, auf der untersten Schiene etwa 1 Stunde backen. Im Ofen auskühlen lassen. Den Kuchen in kleine Tortenstücke schneiden und mit frischen Himbeeren garnieren.

Anmerkung: Es ist eine tüchtige Arbeit, den Zwieback mit der Teigrolle zu zerbröseln...:o) (Mein kleiner Sohn fand es lustig; ich anstrengend. :o) Jedenfalls habe ich mir überlegt das nächste mal einen Hammer zu nehmen; ihn mit einem Tuch zu umwickeln und los geht's. Ich denke mir, das geht schneller und ist einfacher.

Frischkäse-Früchte-Strudel 2 Eigelb

150 g Mehl
; Salz
90 ml ; Wasser, lauwarm
10 ml Öl
1 Ei Rosinen
2 TI Rum
75 g Grüne Weintrauben
75 g Blaue Weintrauben
1 Apfel
1 Birne
2 TI Zitronensaft

150 g Doppelrahmfrischkäse

2 Eigelb
50 g Walnüsse; gehackt
1/2 TI Zimt
2 TI Butter

Mehl, Salz, Wasser und Öl verkneten. Teig zugedeckt 2 Stunden kühlen. Rosinen im Rum einweichen. Trauben halbieren, entkernen. Apfel und Birne schälen, entkernen, klein schneiden. Mit Saft beträufeln. Käse und Ei glattrühren. Früchte, Rosinen, gehackte Nüsse und Zimt unterheben. Teig hauchdünn ausrollen. Auf ein bemehltes Tuch legen. Masse darauf verteilen. Mit Hilfe des Tuches aufrollen. Mit Fett bepinseln. Im Ofen bei 200°C ca. 40 Min. backen.

Extra-Tipp: Zum Strudel schmeckt eine aufgeschlagene Rotweinsauce sehr gut.

Zubereitungs-Z. : 40 Minuten

Garzeit : 40 Minuten

Joghurt-Quark-Torte 2 Ei

MÜRBETEIG

150 g Butter

150 g Mehl

150 g Zucker

BISQUITBODEN

2 Ei

60 g Mehl

60 g Zucker

FÜLLUNG

10 Blätter Gelatine

600 g Sahne

600 g Joghurt-Quark

160 ml Ahornsirup

AUSSERDEM

2 Ei. Grapefruitkonfitüre oder bittere Orangenmarmelade

Mürbeteig: Butter, Mehl und Zucker gut verkneten und in einer Springform (26 cm Durchmesser) bei 170 Grad goldgelb backen. Backzeit ca. 15 bis 20 Minuten.

Biskuitboden: Die Ei trennen und den Eischnee steif schlagen. Anschließend das Eigelb mit 2 Ei heißem Wasser sehr schaumig schlagen und 2 Esslöffel Zucker dazugeben. Dann den Eigelbschaum und das restliche Mehl unter den Eischnee heben. In einer Springform (26 cm Durchmesser) bei 170 Grad goldgelb backen. Backzeit ca. 15 Minuten.

Füllung: Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. In der Zwischenzeit die Sahne steif schlagen und mit dem Joghurt-Quark verrühren. Dann den Ahornsirup hinzugeben und die Masse vorsichtig durchrühren. Die Gelatine ausdrücken, erhitzen und in die Sahne-

Masse geben.

Fertigstellung: Den ausgekühlten Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und in eine Springform (26 cm Durchmesser) legen. Den Biskuitboden auflegen und darauf die Sahnemasse verteilen.

Mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Erst kurz vor dem Servieren die Torte mit Ahornsirup-Tropfen verzieren.

Tipp: Statt Joghurt-Quark kann man auch ausschließlich Natur-Joghurt (3,5% Fett) verwenden. Da er jedoch flüssiger ist, mehr Gelatine verwenden (statt 10 12 bis 13 Blatt).

Käsekuchen 2 Ei

500 g Blätterteig

250 g Lösschentaler Käse notfalls eine Mischung Emmentaler und Greyerzer

100 g Hüttenkäse; Cottage Cheese

3 sm Gekochte Kartoffeln

2 Ei

250 ml Sahne

; Salz

; Pfeffer

Muskat

Den Teig auswellen und auf mit Mehl bestäubte Kuchenbleche legen.

Mit der Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad acht bis zehn Minuten anbacken. Bleche herausnehmen und etwas auskühlen lassen.

Inzwischen Käse grob reiben und über den angebackenen Teig streuen.

Die gekochten und geschälten Kartoffeln mit dem Hüttenkäse pürieren, die leicht schaumig geschlagene Ei und die Sahne darunter ziehen, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Über den Käse gießen und im auf 200 Grad vorgeheizten Ofen ca. dreißig Minuten backen.

Käsetorte mit Hirse 7 Ei

glutenfrei

1 kg Schichtkäse

200 g Reform Margarine o. Butter

3 Päckchen Natur- Vanillezucker

200 g Vollrohrzucker
Schale einer unbehandelten Zitrone

7 Eier

8-10 Hirseflocken o. Hirsemehl
1 Prise Meersalz
Fett für die Form

4 El Sahne

Schichtkäse ca. 1 h auf ein Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren.

Eier trennen. Ein Eigelb zurückhalten und sechs Eigelb nach und nach unterrühren.

Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren.

Eiklar mit Meersalz steifschlagend + vorsichtig unter die Käsemasse heben.

In eine gefettete Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 45 min backen.

Eigelb und Sahne verrühren und die Torte vorsichtig damit bestreichen.

Nochmals bei ca. 150 Grad ca. 20 min backen

Pro Stück bei 16, ca. 250 kcal/1000 kj

07.04.2004

Da ich mir schon alle möglichen Körperteile, beim einpinseln, der Torte im Backofen, zugezogen habe, kommen jetzt alle 7 Eier, getrennt, in den Teig. erspare mir weitere Verbrennungen.

Außerdem backe ich die Torte mit 150° C Umluft ca 70 min, ohne vorheizen, man sieht es, ob eventuell noch länger.(10 min)

+ etwas im geschlossenen Ofen stehen lassen, fällt wieder ein, egal was ich mache, na gut. ...

Nussrolle 1 Ei

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig:

150 g Quark (Magerquark)

6 El Milch

6 El Öl

75 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1 Prise Salz
300 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

Für die Füllung:

200 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Zucker
4 Tropfen Bittermandelöl

1 Eiweiß

3 Wasser und/oder Rum
Zum Bestreichen:

0,5 Eigelb

1 Ei Milch

Zubereitung

Quark mit Zucker und Vanillezucker, Milch, Öl und Salz verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren, dann alles zu einem glatten Teig kneten. Die gemahlene Haselnüsse mit dem Zucker vermischen, dann 0,5 Eigelb, Eiweiß, Wasser und Bittermandelöl dazugeben und eine glatte Masse daraus rühren. Den Teig zu einem möglichst gleichmäßigen, langen Rechteck ausrollen. Das geht am besten auf einem bemehlten Geschirrtuch. Dann die Nussmasse darauf verstreichen und den Teig einrollen. Die Rolle auf einem mit Backpapier belegten Blech zu einem Kranz formen, dabei die Enden gut zusammendrücken. Den Kranz mit einem scharfen Messer auf der Oberseite ein paar Mal schräg einschneiden. Das restliche Eigelb mit 1 Ei Milch verrühren und den Kranz damit einstreichen. Bei 175°C ca. 50 min. backen.

6.11.02 Sivi CK

Quarkknockerln mit Zimtzucker 4 Ei M

500 g Magerquark,
1 Ei Zitronensaft,

4 Ei,

120 g Mehl,
2 Pkg. Vanillezucker,

den Quark mit dem Zitronensaft glattrühren, Ei, Vanillezucker und Mehl unterrühren und mit einem Löffel Nockerln ausstechen und in kochendes Salzwasser geben, 5min. ziehen lassen, herausheben, flüssige Butter, Zimtzucker, mit Butter begießen, mit Zimtzucker bestreuen.

Ricotta Mandarinen Wähe 4 Ei

Zutaten für 12 Stücke:

150 g Magerquark

4 Ei Öl

4 Ei

200 g Zucker

200 g Mehl

2 TI Backpulver

750 g Ricotta

250 g Sauerrahm

1 Tüte. Vanille-Puddingpulver

100 g Margarine

2 Ei Zitronensaft

470 g Mandarinen (Dose)

So wird's gemacht:

Quark, Öl, 1 Ei, 50 g Zucker, Mehl und 1 TI Backpulver verkneten. Teig ca. 30 Min. kühlen. 2. Ricotta, Sauerrahm, Puddingpulver und 1 TI Backpulver verquirlen.

3 Ei trennen, Eigelbe, 150 g Zucker, Margarine cremig rühren, Unter die Ricotta-Creme rühren. Eiweiß, Zitronensaft steif schlagen. Unterheben.

Ofen auf 180 Grad vorheizen. Teig ausrollen, eine gefettete Springform (Ø 26 cm) damit auskleiden. Mandarinen abgießen, Hälfte unter die Creme heben. In die Form füllen, übrige Früchte auflegen. 60 Min. backen.

Zubereitung: ca. 45 Min, Kühlen: ca. 30 Min. Backen: ca. 60 Min
. kJ/kcal p. St. 1.596/380

Hinweis I

Rezepte wo nur das Datum steht, sind von mir an diesem Tag getestet + oder auch selber zusammen gestellt worden.
Nur diejenigen die auch was geworden sind, erscheinen hier.

Bitte bedenkt

Da ich das Getreide + die Ölsaaten + Nüsse erst kurz vor dem Gebrauch mahle, hat es eine andere Bindekraft (+ auch Geschmack).
Wenn Ihr dagegen mit gekauften Mehlen arbeitet, **kann**, muss aber nicht, das Ihr zu anderen Ergebnissen kommt, als hier beschrieben.

Mit freundlichen Grüßen

Hans60

Hinweis M

Das **M** in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,
Kuh Milch Produkte, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Renate1, Donnerstag, 29. September 2005

Hinweis für Word

Die Sammlung ist mit **Verdana 12** geschrieben,
wer eine kleinere Schriftgröße benutzt, bei dem stimmen die Seitenzahlenangaben nicht mehr, Sind aber weiterhin aktiv.

Donnerstag, 29. September 2005

Mit freundlichen Grüßen

Renate1