

Schmand in Kuchen + Torten

PS

Es sind

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, teilen, damit ich sie besser sortieren konnte.

Bitte um Verständnis.

nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Donnerstag, 13. April 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kuchen Alkohol	7	Kuchen Obst Kirschen	98
Kuchen Diverses	16	Kuchen Obst Mandarinen ..	118
Kuchen Fanta	33	Kuchen Obst Pfirsich	143
Kuchen Käse	45	Nicht Süß	146
Kuchen Obst Ananas	62	Torte Käse	177
Kuchen Obst Apfel	64	Torten Alkohol	152
Kuchen Obst Aprikosen	77	Torten Diverses	165
Kuchen Obst Diverses	79	Torten Mandarinen	187
Kuchen Obst Erdbeeren	90	Torten Obst	200
Kuchen Obst Heidelbeeren ..	93		

Inhaltsverzeichnis

Schmand in Kuchen + Torten	1
PS	1
Index	1

Inhaltsverzeichnis	1
Kuchen Alkohol	7
Altenburger Mandarinenkuchen 4 Ei	7
Amaretto Käsekuchen 4 Ei	8
Apfel Käsekuchen 3 Ei	9
Apfel Schmandkuchen 7 Ei	10
Dreierlei Schokolade Zupfkuchen 4 Ei	10
Himbeer Eierlikör Kuchen 4 Ei	12
Kürbis Quark Kuchen 7 Ei	13
Mohnkäsekuchen 5 Ei	13
Orangen Nusskuchen 4 Ei	14
Wurmkuchen 4 Ei	15
Kuchen Diverses	16
Brausekuchen 4 Ei	16
Butterkuchen 3 Ei	17
Colakuchen 4 Ei	18
Gebackener Sahne Puddingkuchen 1 Ei M	19
Hefezopf mit Nussfüllung 3 Ei + 1 Eigelb	19
Kuchen zum Kaffee 2 Ei	21
Mohn Eierschecke 4 Ei	22
Mohnkuchen 3 Ei M	22
Mohnkuchen für eine Springform 4 Ei M	23
Mohnkuchen mit Kardamom Streuseln 2 Ei M	24
Mohnkuchen mit Schmand 3 Ei M	25
Mohnkuchen mit Schmand 4 Ei M	26
Pfälzer Schmandkuchen 3 Ei	27
Rahmkuchen ultralecker 4 Ei + 2 Eigelb	28
Saftiger Butterkuchen 1 Ei	29
Schmand Mohnkuchen 4 Ei M	29
Schmandstreusel Kuchen mit 3 Ei	31
Walnusskuchen mit Decke	32
Weißer Schokoladen Waldmeister 4 Ei	32
Kuchen Fanta	33
Fanta Kuchen I 4 Ei	33
Fanta Kuchen II 4 Ei M	34
Fanta Kuchen III 5 Ei	35
Fanta Kuchen IX 4 Ei	36
Fanta Mandarinen Kuchen 4 Ei	37
Fanta Kuchen mit Früchtefüllung X 4 Ei M	37
Fanta Kuchen mit Mandarinen XI 5 Ei M	38
Fanta Kuchen mit Pfirsichschmand XII 4 Ei	39
Fanta Kuchen VII 4 Ei M	40
Fanta Kuchen VIII 4 Ei	41
Fanta Schnitten VI 5 Ei	42
Fantaschnitten mit Pfirsichschmand XIII 4 Ei	42
Inges Schmandkuchen 4 Ei	43
Zimt Schmandkuchen 3 Ei	44
Kuchen Käse	45

Der perfekte Käsekuchen 2 Ei	45
Faule Weiber Kuchen 3 Ei.....	46
Faule Weiber Kuchen 3 Ei M.....	47
Käse Schneekuchen mit Schmand 4 Ei	48
Käseblechkuchen 5 Ei	48
Käsekuchen 4 Ei.....	49
Käsekuchen 2 Schichten 4 Ei.....	51
Käsekuchen mit Grieß und Birnen 6 Ei	51
Käsekuchen mit Schmand und Quark 1 Ei + 3 Eigelb	52
Käsekuchen ohne Quark 5 Ei.....	53
Mandarinen Kuchen mit Quark und Kokos 5 Ei M	54
Mandarinen Mandel Käsekuchen 2 Ei M.....	55
Mohnkäsekuchen 5 Ei.....	56
Pfirsich Mascarpone Kuchen 7 Ei.....	57
Schmandkuchen 1 Ei.....	58
Schmandkuchen 1 Ei + 3 Eigelb	58
Spiegeleierkuchen 3 Ei.....	59
Zebra Käsekuchen 4 Ei.....	60
Zuckerkuchen	61
Kuchen Obst Ananas	62
Ananas Mandarinen Blechkuchen 5 Ei	62
Ananaskuchen mit Kokosbaiser 3 Ei.....	62
Erfrischender Ananas 5 Ei M.....	63
Kuchen Obst Apfel.....	64
Apfelkuchen Elsässer Art 3 Ei + 1 Eigelb.....	64
Apfel Maracuja Kuchen 4 Ei.....	65
Apfelkuchen mit Marzipanguss 6 Ei.....	66
Apfelmuskuchen 5 Ei + 1 Eigelb.....	67
Apfelkuchen mit Schmantguss 2 Ei	67
Apfel Mohn Kuchen 3 Ei M.....	68
Apfel Schmandteig Kuchen 4 Ei.....	69
Apfelschmandkuchen 2 Ei	70
Apfel Streuselkuchen 1 Ei	71
Gefüllter Apfelkuchen 3 Ei.....	72
Hannelores Apfelkuchen 2 Ei + 2 Eigelb.....	73
Mohn Apfelkuchen mit Streusel 3 Ei M	74
Ostholsteiner Apfelkuchen 4 Ei	75
Streusel Apfel Blechkuchen 4 Ei.....	76
Kuchen Obst Aprikosen.....	77
Spiegeleierkuchen 3 Ei.....	77
Spiegeleierkuchen 4 Ei.....	77
Spiegeleierkuchen 6 Ei.....	78
Kuchen Obst Diverses.....	79
Birnen Schmandkuchen 2 Ei.....	79
Brombeerkuchen 5 Ei	80
Himbeerpuddingkuchen 1 Ei	81
Orangen Schmand Kuchen 4 Ei + 3 Eiweiß.....	83
Rhabarberkuchen mit Vanillecreme 2 Ei.....	84

Rhabarberschnitten mit Vanille 4 Ei	85
Orangen Vanille Kuchen 5 Ei	86
Schmandkuchen mit Pflaumen 2 Ei	86
Schmandkuchen mit Rhabarber 1 Ei	87
Schoko Birnen Kuchen mit Schmand 4 Ei	88
Stachelbeer Kuchen mit Krokantstreuseln 5 Ei + 1 Eigelb	89
Kuchen Obst Erdbeeren	90
Erdbeer Kuchen mit Vanillecreme 4 Ei	90
Erdbeer Puddingkuchen vom Blech 1 Ei	91
Erdbeer Rhabarber Kuchen 1 Ei	92
Kuchen Obst Heidelbeeren	93
Blitz Schichtkuchen 5 Ei	93
Heidelbeer Pfirsich Kuchen 4 Ei	94
Heidelbeer Schmandkuchen 4 Ei	95
Heidelbeer Streuselkuchen	96
Lila Kuhflecken 6 Ei	96
Kuchen Obst Kirschen	98
Die perfekte Welle 3 Ei	98
Donauwelle ohne Puddingpulver 5 Ei	99
Falsche Donauwelle 4 Ei	100
Falsche Donauwelle Blechkuchen 4 Ei	102
Kirsch Blechkuchen 6 Ei	103
Kirsch Kuchen mit Schmandguss 6 Ei	104
Kirsch Plattenkuchen 6 Ei	105
Kirsch Quark Kuchen 8 Ei	105
Kirsch Schmand Blechkuchen 4 Ei + 2 Eigelb	106
Kirsch Schmand Blechkuchen 6 Ei	107
Kirsch Schmandkuchen 3 Ei	108
Kirschkuchen mit Schmandhaube 4 Ei	109
Obstkuchen mit Schmandhaube 5 Ei	110
Saftiger Tassenkuchen 2 Ei	111
Schmand Kirschkuchen 4 Ei	112
Schmand Kuchen 4 Ei + 2 Eigelb	112
Schmandkuchen	113
Schmandkuchen mit Kirschen 6 Ei	114
Schneller Schmandkuchen	115
Tassenkuchen mit Kirschen 4 Ei	116
Wurmkuchen 4 Ei	116
Zimtkuchen 4 Ei	117
Kuchen Obst Mandarinen	118
Blechsmand Kuchen 4 Ei	118
Fanta Kuchen II 4 Ei M	119
Fanta Kuchen mit Fruchtefüllung X 4 Ei M	120
Fanta Kuchen mit Mandarinen XI 5 Ei M	120
Fanta Kuchen VII 4 Ei M	121
Faule Weiber Kuchen 3 Ei M	122
Gebackener Sahne Puddingkuchen 1 Ei M	123
Mandarinen Kokos Kuchen 5 Ei M	124

Mandarinen Kokos Kuchen 7 Ei M.....	125
Mandarinen Kuchen 1 Ei M.....	126
Mandarinen Kuchen 4 Ei M.....	126
Mandarinen Kuchen mit Quark und Kokos 5 Ei M.....	127
Mandarinen Kuchen übers Blech 4 Ei M.....	128
Mandarinen Kuchen v Blech 4 Ei M.....	129
Mandarinen Mandel Käsekuchen 2 Ei M.....	129
Mandarinen Schmand Kuchen I 1 Ei M.....	130
Mandarinen Schmand Kuchen II 1 Ei M.....	131
Mandarinen Schmandkuchen vom Blech 10 Ei.....	132
Mandarinschnitten vom Blech 4 Ei.....	133
Multivitaminskuchen 4 Ei.....	134
Schmand Puddingkuchen mit Obst 2 Ei.....	135
Schmandkuchen 1 Ei.....	135
Schmandkuchen 2 Ei.....	136
Schmandkuchen 3 Ei.....	137
Schmandkuchen 4 Ei.....	138
Schmandkuchen mit Mandarinen 1 Ei.....	139
Schmandkuchen mit Zimt 2 Ei.....	139
Schmandkuchen vom Blech 4 Ei.....	140
Sprudelkuchen mit Mandarinen 4 Ei.....	141
Zimt Schmand Kuchen 4 Ei.....	141
Zimtkuchen 4 Ei.....	142
Kuchen Obst Pfirsich.....	143
Pudding Pfirsichkuchen vom Blech 4 Ei.....	143
Saftiger Pfirsichkuchen vom Blech 3 Ei.....	144
Spiegeleikuchen 5 Ei.....	145
Tassenkuchen 4 Ei.....	146
Nicht Süß.....	146
Eierkuchen mit Salatfüllung 4 Ei.....	146
Gemüse Kuchen 5 Ei.....	147
Knoblauchkranz 1 Ei + 3 Eigelb.....	149
Pfannkuchen Jajarm 3 Ei.....	149
Spaghettitorte 6 Ei.....	151
Torten Alkohol.....	152
Ananas Kokos Torte.....	152
Bananen Sahne Torte.....	153
Beeren Quark Torte mit Sektgelee 4 Ei.....	154
Birne Helene Torte 4 Ei.....	155
Birnen Eierlikör Torte.....	156
Cremige Sterntalertorte 3 Ei.....	158
Drei Tage Torte I 4 Ei.....	159
Drei Tage Torte II 4 Ei.....	160
Giotto Apfeltorte 3 Ei.....	161
Österliche Eierlikörtorte 3 Ei.....	162
Venezia Torte 3 Ei.....	163
Zwetschgen Marzipan Torte 3 Ei M.....	164
Torten Diverses.....	165

Barbaratorte 2 Ei	165
Bauernbrot Torte	166
Bechertorte 1 Ei	167
Calypsotorte	168
Ce frisch Torte	168
Himmlische Torte 4 Ei	169
Leichte Rhabarber Marzipantorte 2 Ei	170
Mohntorte 1 Ei + 2 Eigelb M	171
Mohrenkopftorte a la Marina	172
Mohrenkopftorte mit kleinen Mohrenköpfen	173
Rote Grütze Schmandcreme Torte 2 Ei	173
Schmand Torte mit roter Grütze 3 Ei	174
Schmand Torte 1 Ei	175
Schmand Torte 4 Ei	176
Schneeball Torte 6 Ei	177
Torte Käse	178
Erdbeer Frischkäse Torte 2 Ei	178
Käsetorte 1 Ei + 3 Eigelb	179
Käsetorte mit Eiweißhaube 4 Ei	180
Kirsch Käsetorte 2 Ei	181
Mohrenkopf Torte 2 Ei	181
Pfirsich Mandel Torte mit Mascarpone	182
Spagettitorte	183
Sternenglanz Torte 6 Ei	184
Tränentorte 5 Ei	185
Venezia Torte 3 Ei	187
Torten Mandarinen	188
Erfrischende Mandarinentorte 3 Ei	188
Fanta Mandarinen Kuchen IV 4 Ei M	189
Fanta Mandarinen Torte V 4 Ei M	189
Kutschertorte M	191
Mandarinen im Paradies 3 Ei	192
Mandarinen Schmand Torte 1 Ei M	192
Mandarinen Torte 2 Ei M	193
Mandarinen Torte 3 Ei M	194
Schmand Sahne Torte	195
Schmandtorte 1 Ei	195
Schmandtorte mit Mandarinen	196
Schneeball Torte I 4 Ei	197
Schneeball Torte II 4 Ei	198
Schneeballtorte, Vogelsberger 6 Ei	199
Torten Obst	200
Apfel Bienenstich Torte 6 Ei	200
Apfel Schmand Torte 1 Ei	202
Aprikosen Schmand Torte 2 Eigelb	203
Erdbeer Tarte 1 Ei	203
Frische Himbeertorte mit Schmand 4 Ei	204
Himbeer Nusstorte 3 Ei	206

Himbeer Quench Torte	207
Himbeer Quench Torte 3 Ei	207
Johannisbeertarte mit Schmandcreme 1 Ei	208
Limetten Brombeer Torte 4 Ei	209
Pfirsich Mandel Torte mit Mascarpone	210
Pfirsich Maracujatorte 3 Ei	211
Schmand Zitrus Torte.....	212
Schmandtorte 1 Ei.....	213
Schmandtorte 2 Ei.....	213
Schmandtorte mit Ananas 1 Ei	214
Spekulatiustorte mit Preiselbeercreme.....	215
Stachelbeer Schmandtorte 1 Ei	216
Wellentorte 2 Ei + 3 Eigelb	217
Zwetschgen Marzipan Torte 3 Ei M.....	218
Zwetschgentarte mit Vanille Schmandguss 4 Ei	219
Zwetschgentorte mit Walnuss 1 Ei.....	220
Hinweis für Word.....	221

Kuchen Alkohol

Altenburger Mandarinenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

250 g Zucker

350 g Mehl

300 g Schmand

$\frac{3}{4}$ Pck. Backpulver

4 kl. Dose/n Mandarine(n)

100 g Zucker

100 g Mandeln (Blättchen)

125 g Butter, zerlassen

Eier mit Zucker schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver und Schmand abwechselnd unterschlagen. Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Gut abgetropfte Mandarinen darauf verteilen, mit Zucker vermischte Mandelplättchen darüber streuen, dann backen. Die Butter zerlassen und auf den noch heißen Kuchen pinseln.

Backzeit: 20 - 25 Minuten - Hitze: 180-200 °C.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
03.08.04 Dragonfly-Lady

Amaretto Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

125 g Butter

60 g Zucker

15 Scheibe/n Zwieback

1 Prise Salz

Für die Füllung:

400 g Frischkäse

500 g Quark

200 g Zucker

1 Ei Amaretto

4 Ei

Für den Belag: (Sauerrahmhaube)

450 g Schmand

60 g Zucker

1 Ei Amaretto

100 g Mandeln, gehobelt

Zubereitung

Zwieback zerbröseln. Alle Teigzutaten verkneten. Den Boden und den Rand einer Springform damit auskleiden.

Quark und Zucker bei mittlerer Geschwindigkeit des Handrührgeräts 2 Minuten verrühren. Amaretto einrühren, bei niedriger Geschwindigkeit die Eier zugeben.

Die Füllung auf den Boden geben, bei 180°C ca. 40-45 Minuten backen. Schmand, Zucker und Amaretto verrühren, auf den leicht abgekühlten Kuchen geben. Mandeln darauf verteilen, nochmals 10 Minuten bei 180°C backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
31.12.05 sina89

Apfel Käsekuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

3 Ei

100 g Butter

200 g Zucker, braun

1 Pck. Vanillezucker

40 ml Rum, brauner

1 TI Zitrone(n) - Schale, (unbeh.), abgeriebene

75 g Grieß (Weichweizengrieß)

1 Pck. Backpulver

1 Pck. Puddingpulver, Vanille (für 1/2 l Flüssigkeit)

750 g Quark (Magerquark)

200 g Schmand

Salz

Fett, für die Form

750 g Äpfel, (

4 El Aprikosenkonfitüre

Puderzucker

Elektro-Ofen auf 175 Grad heizen. Eier trennen. Butter schaumig schlagen. Nach und nach Zucker, Vanillezucker, Rum, Zitronenschale unterrühren. Eigelbe einzeln unterschlagen. Grieß mit Back- und Puddingpulver mischen, unter die Eigelbmasse rühren. Portionsweise Quark und Schmand unterheben. Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, ebenfalls unterheben. Alles in eine gut gefettete Springform (26cm Durchmesser) füllen und glatt streichen.

Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen. Auf der gewölbten Seite Streifen einschneiden. Mit der Wölbung nach oben auf den Teig verteilen. Kuchen im Ofen bei 175 Grad ca. 75 Minuten backen. 30 Minuten vor Ende der Garzeit Kuchen mit Backpapier bedecken. Kuchen 10 Minuten im ausgeschalteten Ofen stehen lassen.

Herausnehmen, Kuchenrand von der Form lösen, in der Form völlig auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen. Die Äpfel damit glasieren. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 345

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.05.04 Clausseen

10.07.04 eric2309

Apfel Schmandkuchen 7 Ei

Zutaten für 8 Portionen
1.5 kg Äpfel, säuerliche
1 Zitrone(n), den Saft
250 g Butter / Margarine
175 g Zucker

50 ml Milch

3 Pck. Vanillezucker

7 Ei

375 g Mehl
1 Pck. Backpulver
2 Zitrone(n), abgeriebene Schale
Fett, für die Form

1 Becher Schmand

4 cl Amaretto

3 Ei Mandeln (Blättchen)

4 Ei Aprikosenkonfitüre

Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Äpfel mit Zitronensaft beträufeln. Fett mit Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. 4-5 Eier und 50 ml Milch nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Zitronenschale unterrühren. Teig auf der gefetteten Fettpfanne des Backofens glatt streichen. Äpfel abtropfen lassen und darauf verteilen. 50-60 Minuten bei 175 Grad backen. Inzwischen übrige 3 Eier, Schmand, Mandellikör und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Guss nach 15 Minuten Backzeit auf dem Kuchen verteilen und weiterbacken. Mandelblättchen rösten. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und den Kuchen dann damit bestreichen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.10.05 jhagge

Dreierlei Schokolade Zupfkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig: (Grundteig, der auf 1/3 und 2/3 geteilt wird)

140 g Zucker

120 g Mehl

1 Ei

1 TI Vanille - Extraktpulver
200 g Mehl
2 TI Backpulver
1 Prise Salz
1 EI Kakaopulver
50 g Schokolade, zartbitter, zusätzlich für die 2/3 des Teiges
Schokodekor (Tröpfchen), zusätzlich für die 1/3 des Teiges

Für die Füllung:

130 g Zucker

3 Ei(er), getrennt

1 Becher Schmand

200 g Frischkäse

2 EI Speisestärke

50 g Schokolade, weiße

1 EI Kakaopulver

1 EI Rum

Zubereitung

Aus den 1. Zutaten einen Teig herstellen. Dann teilst Du den Teig auf in 1/3 und 2/3. In die 2/3 knetest du eine kleingehackte Tafel zartbitter Schokolade unter. Und diesen Teig nimmst Du zum auskleiden der Springform.

Das Ganze mit Backpapier von innen auskleiden und mit getrockneten Erbsen auffüllen und zum Blindbacken für 10 Min. in den auf 180°C vorgeheizten Backofen schieben.

Für die Füllung schlägst Du das Eiweiß steif. Anschließend aus den restlichen Zutaten eine schöne, geschmeidige Masse erarbeiten.

Die Masse teilst Du dann in 2 Hälften, in die eine Hälfte gibst Du 1 EI Vanilleextrakt und 1 kl. Tafel weiße Schokolade (kleingehackt). In die andere Hälfte kommt 1 EI Kakaopulver und 1 kl. Tafel kleingehackte Bitterschokolade und 1 EI Rum.

Die Schichten gibst Du nun dünn abwechselnd auf den vorgebackenen Kuchen.

Nun kommt das restliche 1/3 des Teiges. Bei ihm kannst du noch Schokotröpfchen (Vollmilch) unterkneten. Dieser Teig wird dann auf die Füllung gepupft und bei 180°C noch ca. 60 Min. fertig gebacken.

Tipp: Du kannst nach dem Backen noch Kuvertüre schmelzen (weiß oder braun) und gibst sie in die Zwischenräume des erkalteten Kuchens.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.07.05 Karaburun

Himbeer Eierlikör Kuchen 4 Ei

mit Schmand

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

4 Ei

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

125 ml Öl, geschmacksneutral

150 ml Wasser

250 g Mehl

3 TI Backpulver

Für den Belag:

800 g Himbeeren, TK (nach Belieben etwas mehr)

100 g Puderzucker, gesiebt

500 ml Schlagsahne

3 Pkt. Vanillezucker

3 Pkt. Sahnesteif

600 g Schmand

Für den Guss:

400 ml Eierlikör

2 Pkt. Saucenpulver ohne Kochen Vanille-Geschmack

Zubereitung

Himbeeren mit Puderzucker bestreuen und auftauen lassen. Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Öl und Mineralwasser unterrühren. Mehl mit Backpulver portionsweise auf die Masse sieben und unterrühren. Den Teig in eine Fettfangschale oder in ein gefettetes Backblech geben. Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 180°C, Umluft 160°C und Gas Stufe 2-3 ca. 25 Minuten backen.

Kuchen erkalten lassen, Backrahmen darum stellen.

Himbeeren abtropfen lassen und auf dem Gebäck verteilen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Schmand verrühren. Sahne unterheben. Die Masse auf den Himbeeren verteilen und glatt streichen. Eierlikör mit Saucenpulver verrühren und auf dem Belag verteilen. Etwa 1 Std. kalt stellen, bis der Guss festgeworden ist.

Brennwert p. P.: 468

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
30.05.05 Lari

Kürbis Quark Kuchen 7 Ei

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

½ TI Backpulver

1 Ei

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

125 g Zucker

125 g Butter

Zitrone(n) - Schale, abgerieben

Für die Füllung:

500 g Kürbisfleisch, püriert

500 g Quark (Magerquark)

2 Becher Schmand

200 g Zucker

40 g Mandeln, gemahlen

6 Ei

2 Ei Amaretto

1 Prise Muskat, frisch gerieben

1 TI Zimt, Pulver

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen. Gut durchkneten und in einer gefetteten Springform auslegen (Rand ca. 4-cm-hoch). Die Zutaten für die Füllung nacheinander gut vermengen und in die Form geben. Bei 200°C ca. 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
09.06.05 Dragonfly-Lady

Mohnkäsekuchen 5 Ei

Originalrezept von Omi, von mir modernisiert

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl

120 g Butter

70 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei(er)

Für die Füllung:

4 Ei(er)

1 kg Frischkäse (ich nehme den 0,2% von Exqu*** -- wegen des Fettgehaltes)

125 g Sauerrahm

200 g Zucker

1 Pck. Mohn - Back

20 ml Rum, brauner (oder Amaretto)

80 g Rosinen

1 El Speisestärke

Salz

Puderzucker

Teigzutaten verkneten und ca. 30 Min kalt stellen --- es geht aber zur Not auch so.

Eier trennen. Frischkäse mit Rahm (ich hab es auch schon mal mit Schmand gemacht, das geht auch), Zucker, Eigelb, Mohnback und Rum (Amaretto) verrühren. Rosinen mit der Stärke mischen und unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.

Eine Springform fetten und mit dem Teig den Boden bedecken und einen hohen Rand formen. Frischkäsemasse einfüllen.

Bei vorgeheizten 175°C (Umluft 155°) ca. 60 Min backen.

In der Form abkühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.

Schmeckt auch toll mit Sauerkirschen anstatt der Rosinen... 150 g gut abgetropfte Sauerkirschen (Glas) mit ca. 40 g Stärke vermischen und anstatt der Rosinen unter die Füllung mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.04.05 floo

Orangen Nusskuchen 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

200 g Butter

100 g Zucker

4 Ei

1 Zitrone(n)

200 g Haselnüsse, gemahlen

200 g Schokolade, Halbbitter in Stückchen unterheben

125 g Mehl

½ Becher Schmand

½ Pck. Backpulver

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Zimt

1 Flasche Buttervanille-Aroma

1 Orange(n), filetieren (oder Mandarinen aus der Dose)

2 Ei Grand-Marnier oder Cointreau oder Asbach Uralt

Kuvertüre

Zubereitung

Zutaten mischen außer dem Eiweiß. Das Eiweiß schlagen und zum Schluss unterheben. (Am besten immer nur 2 Eiweiß schlagen = ergibt dann mehr).

E-Herd 180 Grad ca. 50 Min. backen

Umluft 150-160 Grad ca. 50-70 Min. backen

Mit Schokoguss versehen.

Verfeinerung: Haselnusskerne vorher kurz anrösten, ergibt ein intensiveres Aroma

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

15.03.04 Schraegervogel

Wurmkuchen 4 Ei

Zutaten für 24 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl

50 g Speisestärke

3 TI Backpulver

4 Ei Rum
2 Ei Kakaopulver
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)
2 Pck. Puddingpulver, Vanille

50 g Schokolade, Bitter

0.3 ml Sahne

250 g Schmand
2 Pck. Sahnesteif
40 g Zucker

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Backin und 3 Ei Rum einen Rührteig herstellen, in zwei Hälften teilen, an 1 Teil die 2 Ei Kakaopulver verrühren. Die weiße Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, vom braunen Teig Tupfen darauf verteilen bei 160 Grad 25 - 30 Min. backen, gut auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und mit dem Saft Vanillepudding mit 2 Ei Zucker kochen, Kirschen wieder dazu geben, Früchte auf dem Boden verteilen, kalt stellen. Die Bitterschokolade in 50 ml Sahne schmelzen, 1 Ei Rum zugeben.

250 ml Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und den Schmand darunter heben, Creme auf den Kirschen verteilen und Schokotupfen darüber verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
16.03.02 D.K.

Kuchen Diverses

Brausekuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei
2 Tasse/n Zucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Limonade (Zitronenlimo)
1.5 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver

2 Becher Schmand

1 Becher süße Sahne

1 Tasse/n Zucker mit Zimt vermischt

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig rühren, Öl, Zitronenlimo, Mehl und Backpulver dazugeben. Auf ein Backblech mit ausgelegtem Backpapier geben und bei 180 Grad 30 Minuten backen. Schmand und Sahne zusammenrühren. Auf den noch warmen Kuchen die Schmand-Sahne Mischung verteilen und die Zucker-Zimt-Mischen darüber streuen. Abkühlen lassen und zuschlagen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

10.05.02 Irenchen

Butterkuchen 3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

3 Ei

200 g saure Sahne oder Schmand

200 g Zucker

250 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Butter

150 g Zucker

1 Ei Honig

150 g Mandeln, Blättchen

Zubereitung

Eier, Saure Sahne oder Schmand, Zucker, Mehl und Backpulver vermischen und auf einem Backblech verteilen. 10 Minuten vorbacken. Butter, 150 g Zucker und Honig zusammen in Pfanne verlaufen lassen. Damit den vorgebackenen Teig bestreichen und mit den Mandelblättern bestreuen. 10-15 Minuten backen, bis der Kuchen eine goldbraune Farbe hat.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.12.04 Jettingen

Colakuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Tasse Öl
1 Dose Cola
3.5 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

Zucker zum Bestreuen
Zimt zum Bestreuen
Fett für die Form

Zubereitung

Eier mit dem Zucker schaumig rühren, Öl und Cola dazugeben, gesiebt
Mehl mit Backpulver unterheben.
Der Teig ist sehr flüssig.

Als Blechkuchen:

Den Teig auf ein gefettetes Backblech geben und 30 Min. bei 170° Grad backen.

Sahne steif schlagen und den Schmand unterziehen. Die Masse wird nun auf den ausgekühlten Kuchen gestrichen und dick mit Zucker und Zimt bestreut.

Alternativ als Torte:

Die Teigmasse in eine gefettete 28er Springform füllen und den Kuchen ca. 50-60 Min. bei 170° Grad backen

Nach dem Auskühlen teilt man den Teig in zwei Bodenhälften und bestreicht den ersten Boden mit der Hälfte der Sahnemasse. Nun den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahnecreme bestreichen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Schmeckt am nächsten Tag, wenn er durchgezogen ist, am besten.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
28.02.06 Ginallee

Gebackener Sahne Puddingkuchen 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

80 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl

2 TL, gestr. Backpulver

Für die Füllung:

3 Becher Schmand oder saure Sahne

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

½ Liter Milch

150 g Zucker

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, Teig als Boden in eine gefettete Springform geben.

Aus Vanillepuddingpulver, Milch und Zucker Pudding kochen und mit Schmand und Mandarinen gut vermischen, dann auf den Teigboden geben.

Bei 200° C 50-60 Minuten backen (nach 50 Minuten mit Alufolien abdecken).

Wichtig!!! den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.06.02 hippo62

Hefezopf mit Nussfüllung 3 Ei + 1 Eigelb

Schwäbischer

Zutaten für 1 Portionen

500 g Mehl (am besten Typ 550)

1 Würfel Hefe, oder 2 Pck. Trockenhefe

1 Ei(er)

60 g Zucker
75 g Butter
5 g Salz

250 ml Milch

Mandeln, geschnitten
Zucker (Hagelzucker)

1 Eigelb

Milch (Dosenmilch) oder Sahne

Für die Füllung:

250 g Haselnüsse, gemahlen
125 g Zucker

2 Ei(er)

1 Becher Schmand

Mehl für die Arbeitsfläche

Mehl in eine Schüssel sieben, kleine Kuhle machen, ein Teil der erwärmten Milch dazugeben, Hefe dazu, kurz rühren und (mit einem Geschirrtuch drüber) in die Wärme stellen (Tipp: Backofen auf 40 Grad anwärmen, Rührschüssel rein, Ofen wieder ausmachen), bis der Vorteig Blasen wirft.

In der Zwischenzeit die übrigen Zutaten mindestens zimmerwarm mischen (die Milch am besten leicht auf dem Herd anwärmen, übrige Zutaten dazu und solange rühren, bis die Butter geschmolzen ist). Wenn der Vorteig ordentlich gegangen ist, mit dem übrigen Mehl und den erwärmten Zutaten mischen und gut durchkneten (mit der Hand oder mit Knethaken), solange, bis der Teig Blasen wirft und wieder in die Wärme zum Gehen stellen (also in den Ofen, wie oben).

Für die Füllung alles zusammenmischen und gut durchrühren.

Wenn der Teig wieder das doppelte Volumen hat, aus der Schüssel nehmen, auf eine bemehlte Fläche und ein Rechteck auswellen (ca. 60 x 40 cm). Die Füllung schön glatt auf der Platte verstreichen (aber an den Rändern ca. 2 cm Platz lassen, sonst läuft die Füllung beim Backen raus).

Dann die Platte von der schmalen Seite her aufrollen, aufpassen, dass der Teig nicht reißt.

Die Rolle diagonal auf ein Kuchenblech legen (mit dem Abschluss auf der Unterseite, sonst geht der Kuchen an der Stelle auseinander). Die linke und rechte Seite ein wenig unter den Kuchen drücken. Wieder ein Tuch drauf, in die Wärme stellen, wie oben.

Nach ca. 45 Minuten Gehen die Rolle mit einer Mischung aus dem Eigelb und Sahne bestreichen. Mandeln und Hagelzucker drüberstreuen. Den Kuchen in den Ofen (2. Leiste von unten) und erst jetzt auf ca. 180 Grad hochdrehen, damit geht er noch ein bisschen, weil die Wärme langsam ansteigt.

Nach 45 Minuten, wenn er außen schön braun ist, rausnehmen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

12.04.05 Porti01

Kuchen zum Kaffee 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

2 Ei

3 El Wasser

1 Pkt. Vanillezucker

0.33 Tasse/n Mehl

2 El Speisestärke

1 TI Backpulver, russisches (Soda)

Für die Creme:

500 g Schmand

2 TI Kaffeepulver, lösliches

100 g Puderzucker

100 g Schokolade

Zubereitung

Eier trennen. Eigelbe schlagen, warmes Wasser zugeben. Unter Rühren Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Mehl, Backpulver und Speisestärke unterheben.

Teig in eine viereckige Form füllen. Bei 180° - 200° ca. 30 Minuten backen.

Für die Creme Schmand mit Zucker und Kaffeepulver verrühren.

Biskuit halbieren und mit Creme beschmieren. Oberen Boden drauf legen und ebenfalls mit Creme beschmieren. Kalt stellen und vor dem Servieren mit geriebener Schokolade dekorieren und in Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.03.06 Irina

Mohn Eierschecke 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl
75 g Margarine
80 g Zucker

1 Ei(er)

2 TL Backpulver

½ Liter Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille
2 Pck. Mohn - Fix

2 Becher Schmand

3 Ei(er)

80 g Puderzucker

1 Becher Schmand

Mehl, Margarine, Ei, Zucker und Backpulver gut verrühren. In einer gefetteten Springform verteilen.

Milch und Pudding ohne Zucker kochen, Mohn-Fix unterrühren und 1 Becher Schmand unterheben. Auf dem Boden verteilen und bei 180° Grad ca. 30 Minuten backen.

Für die Schecke die 3 Eier trennen. Eigelbe, Puderzucker und 1 Becher Schmand verrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Auf dem Kuchen verteilen und noch mal ca. 10-15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

20.02.04 Sylvi

Mohnkuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl
65 g Zucker
65 g Butter

1 Ei

1 TL Backpulver

½ Liter Milch

120 g Zucker
125 g Mohn
2 Ei Grieß

1 Becher Schmand

1 Ei Zucker

1 Ei Milch

2 Eigelb

1 Becher Schmand

2 Eiweiß, zu Schnee geschlagen

Zubereitung

Teig zubereiten: aus Mehl, Zucker, Butter, Ei und Backpulver Teig kneten und in eine Springform geben.

Füllung: Milch, Zucker, Mohn, Grieß und Schmand verrühren und kurz aufkochen lassen, über den Teig geben und 30 min. backen.

Guss: Zucker, Milch, Eigelb und Schmand verrühren dann den Eischnee unterheben. Alles auf den Kuchen geben und nochmals 15 min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

13.03.04 AnnettWandelt

Mohnkuchen für eine Springform 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden:

60 g Butter

60 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Prise Salz

1 Ei

Für die Füllung:

200 g Mohn, gem (od. Mohnfix od. Mohnback)

1 Becher Schmand

100 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

Für den Belag:

100 g Zucker

3 Ei

2 Becher Schmand

1 Pck. Vanille Zucker

Zutaten vom Boden verarbeiten, in die Springform geben und im Kühlschrank stellen.

Dann den Vanillepudding kochen, Mohn unterrühren, etwas abkühlen lassen, dann Schmand dazu geben, alles auf den Boden streichen.

Zur Decke Zucker, Eier, Schmand und Vanille Zucker verrühren und auf die Füllung geben.

Ca.1 Stunde bei175° backen

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

06.12.04 AnkeP.

Mohnkuchen mit Kardamom Streusel
2 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für die Streusel:

6 El Mehl

6 El Zucker

50 g Butter, zerlassen

¾ TI Kardamom, gemahlen

½ TI Zimt, gemahlen

Für den Teig:

18 El Mehl

2.5 TI Backpulver

¾ TI Zimt

¼ TI Salz

11 El Butter oder Margarine, Zimmertemperatur

8 El Zucker

2 Ei

1 Tasse/n Schmand oder dicker Sauerrahm

¼ Tasse/n Orangensaft, frisch, oder anderer ungesüßter Saft (z.B., rote Johannisbeere)

2 TI Orange(n) - Abrieb

Vanille
60 g Mohn

Zubereitung

Alle Zutaten für Streusel zusammenmischen, so dass feuchte Krümel entstehen.

Den Ofen auf 180° vorheizen. Eine Form mit Butter oder Margarine bestreichen (Gugelhupfform, runde Springform, rechteckige Form sind von mir erfolgreich ausprobiert worden, da eignet sich alles wo 2,5 Liter Inhalt reinpasst, wenn es aber keine Springform ist - zusätzlich mit Backpapier auslegen).

Mehl mit Backpulver, Zimt und Salz in eine Schüssel sieben. In einer anderen Schüssel Butter mit Zucker schaumig schlagen, nach und nach Eier zugeben, weiterschlagen. Schmand, Saft, Orangenschale und Vanille unterheben. Das „trockene“ Gemisch unterheben, Mohnsamen untermischen und die vorbereitete Form mit dem Teig füllen.

In Kastenformen ca. 25 Min. backen, für einen flachen Kuchen reicht es 15 Minuten. Dann mit Streuseln bestreuen und weitere 15-20 Minuten fertig backen (Hölzchenprobe). Völlig auskühlen lassen, aus der Form lösen und servieren. Ein Klecks Sahne oder Schokosauce ist dazu nur zu empfehlen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
15.04.04 imbieras

Mohnkuchen mit Schmand 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei

375 g Butter
300 g Zucker
200 g Mehl
½ Pck. Backpulver

500 ml Milch

125 g Grieß
125 g Mohn

2 Becher Schmand

1 Pck. Vanille Zucker
Fett für die Form

Für den Boden 1 Ei, 125 g Butter, 125 Zucker, Mehl und Backpulver vermengen und in eine gefettete Springform geben.

Für die Füllung Milch, Grieß, Mohn und 125 g Zucker zusammen aufkochen lassen, dann 125 g Butter und 1 Becher Schmand unterrühren. Alles auf den Teig in der Springform geben und bei 200 Grad 45 Minuten auf der unteren Schiene backen.

Für den Guss 1 Becher Schmand, 2 Ei Zucker, 2 Eigelbe, Vanille Zucker und 0,5 Tassen flüssige Butter verrühren. Eiweiß schlagen und den Eischnee unterheben. Die Masse auf den gebackenen Kuchen streichen. 15 Minuten bei 180-200 Grad backen (zum Schluss nur Oberhitze).

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

22.02.05 tinaschlegel64

Mohnkuchen mit Schmand 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl

75 g Margarine

80 g Zucker

1 Ei

1 TL Backpulver

Für den Belag: (1)

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver

2 Pck. Mohn

1 Becher Schmand

Für den Belag: (2)

3 Ei

1 Becher Schmand

60 g Puddingpulver

Für den Teig alle Zutaten verrühren, in eine Tortenform geben und ca. 10 Minuten bei 180 Grad backen.

Für den Belag Milch aufkochen, alle Zutaten zugeben und gut verrühren. Den Belag abkühlen lassen und auf dem Boden verteilen. Bei ca. 180 Grad 30-40 Minuten backen.

Die Eier trennen, mit den restlichen Zutaten verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Masse geben. Diese auf dem Kuchen verteilen und nochmals 10 Minuten, bis die Oberfläche goldgelb ist, backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
10.01.06 kathrin1606

Pfälzer Schmandkuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl
1 Pck. Hefe (Trockenhefe)
50 g Zucker

125 ml Milch, lauwarm

50 g Butter, zerlassen
1 TL Salz

Für den Belag: (Schmandmasse)

3 Ei(er), getrennt

100 g Zucker

3 Becher Schmand

1 Pck. Puddingpulver, Vanille
Zimt und Zimtzucker zum Bestreuen

Für den Teig Mehl, Hefe und Zucker in einer Schüssel mischen. Milch, Butter und Salz zugeben und mit dem Kenthaken auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort abgedeckt ca. 1 Stunde gehen lassen. Dann ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Nun den Teig weiter gehen lassen, während man die Füllung bereitet.

Eigelb mit Zucker dick-cremig aufschlagen, dann nach und nach Schmand und Puddingpulver unterrühren. Eiweiß mit etwas Salz sehr steif schlagen und darunter heben.

Die Masse auf den Teig geben und mit etwas Zimt bestreuen.
Bei 200°C etwa 30-40 min backen.

Danach den Kuchen noch warm mit Zimtzucker bestreuen. Kann auch noch lauwarm angeschnitten werden!

Brennwert p. P.: 240

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.09.05 alina1st

Rahmkuchen ultralecker 4 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl

150 g Butter

2 Eigelb

80 g Zucker

4 Ei(er)

600 g Schmand

1 Tasse Zucker

2 Becher Rahm

2 Pck. Fertigmischung für Vanillesauce

Fett und Mehl für die Form

Französischer Mürbeteig:

Aus dem Mehl, Butter, Eigelb und Zucker einen Mürbeteig (mit den Händen kurz und gut durchkneten) herstellen (alles Raumtemperatur). In Alufolie gewickelt etwa eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen und danach in einer gefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Springform (Durchmesser 28 cm) ausrollen, mit Rand natürlich.

Füllung:

Eier, Schmand, Zucker, Rahm und Vanille-Soßenpulver (kein Puddingpulver) verrühren und auf den Mürbeteig in die Springform gießen.

60-70 Minuten bei 180-200°C (oder 10 Minuten bei 200°C, 10 Minuten bei 180°C, 30 Minuten bei 150°C und 30 Minuten 180°C) backen. In der Form erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.02.05 UteIr

Saftiger Butterkuchen 1 Ei

Zutaten für 16 Portionen

¼ Liter Buttermilch

1 Würfel Hefe
75 g Butter oder Margarine
500 g Mehl, 1 Prise Salz
100 g Zucker

1 Ei

Für den Belag:

125 g Butter

1 Becher Schmand

125 g Zucker
150 g Mandeln, gehobelte

Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Hefe darin auflösen. Fett schmelzen. Mehl, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Hefemilch ins Mehlgemisch rühren. Fett und Ei zufügen. Mit den Knethaken des Handrührgerätes zu einem glatten Teig durcharbeiten. Zugedeckt ca. 20 min. an einem warmen Ort gehen lassen.

Teig mit angefeuchteten Händen gleichmäßig auf einem gefetteten Blech verteilen. Nochmals ca. 20 min gehen lassen.

Für den Belag Butter schmelzen. Mit Schmand und Zucker verrühren. Mit den Fingern dicht an dicht kleine Vertiefungen in den Teig drücken.

Schmandguss darin verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen.

Kuchen im vorgeheizten Backofen (E.-Herd: 200°C/ Gasherd: Stufe 3) 20-25 min Backen.

Bemerkung: anstelle von 75 g Butter nehme ich 5 EI Öl, 100 g gehobelte Mandeln reichen auch.

Brennwert p. P.: 230

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

25.04.04 binerine

Schmand Mohnkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

75 g Margarine
75 g Zucker
150 g Mehl

4 Ei

1 Tl Backpulver

2 El Milch

2 Pck. Mohn - Fix

2 Becher Schmand

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

150 g Puderzucker

Zubereitung

Aus Margarine, Zucker, Mehl, Ei, Backpulver und Milch einen Mürbeteig bereiten. Diesen auf ein Blech oder eine Springform geben.

Mohnfix mit 1 Becher Schmand und dem etwas abgekühlten Pudding mischen und auf den Teig geben. Bei mittlerer Hitze (170-180 Grad) ca. 50 Minuten backen.

Drei Eigelb mit dem Puderzucker und dem restlichen Schmand verrühren. Aus den 3 Eiweiß Schnee schlagen und unterheben. Diese Masse nach den 50 Minuten Backzeit auftragen und weitere 15-20 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.01.03 Thomasschwanz

Kommentar von Jdimmi 27.05.2004 08:24

ich mache den

[Mohn-Schmand Kuchen](#) so.

Biskuitboden für ein Blech

4 Eiweiß

4 El. Wasser

180 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

4 Eigelb

100 g Mehl

60 g Mondamin

1 Pk. Backpulver

Eiweiß mit kaltem Wasser sehr steif schlagen, 90 gr. Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen, Eigelb und 90 g Zucker 6-7 Minuten kräftig schlagen, Mehl, Mondamin und Backpulver mischen und darüber sieben, alles vorsichtig unterziehen.

Backblech mit Backpapier auslegen den Teig darauf streichen und bei 170 C 20 Minuten backen.

2 Pk. Mohnfix

2 Becher Schmand und

1 Becher Süße Sahne.

Mohnfix und Schmand verrühren, Sahne steif schlagen mit 2 Pk. Sahne-
steif. und dann die Sahne vorsichtig unterheben.

Diese Mohnmasse auf den erkalteten Biskuitboden streichen,
dann in den Kühlschrank stellen.

Schmandstreusel Kuchen mit 3 Ei

Kokosflocken

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei

150 g Zucker

220 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 Becher Schmand (für den Teig)

2 Becher Schmand (je nach Geschmack auch 3 Becher)

3 Ei Zucker

etwas Zimt (nach Geschmack für Streusel)

250 g Mehl

200 g Zucker

250 g Butter

200 g Kokosraspel

1 Pck. Vanillezucker

Kuchenglasur (Schokolade)

Zubereitung

Aus Eiern, 150 g Zucker, 220 g Mehl, Backpulver und 1 Becher Schmand
einen Rührteig bereiten, auf einem gefetteten Backblech (tief) bei 200°
Grad 20 Min. backen.

Für den Belag 2 - 3 Becher Schmand und 3 Esslöffel Zucker verrühren und
auf den vorgebackenen Teig streichen.

Die Streusel aus 250 g Mehl, 200 g Zucker, 250 g weicher Butter, Kokos-
flocken und Vanillezucker bereiten (nach Geschmack auch mit Zimt).

Die Streusel bereiten und auf die Schmandmischung geben. Nochmals 15
Min. bei 200° Grad backen.

Nach dem Erkalten dünn mit Schokogussstreifen als Glasur verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.01.06 Felixgrau

Walnusskuchen mit Decke

Zutaten für 8 Portionen

300 g Walnüsse

150 g Zucker

300 g Mehl

150 g Butter

2 Becher saure Sahne oder Schmand

200 g Puderzucker

200 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Hefeteig zubereiten (Fertigteig oder selbst gemacht). Auf einem Blech verteilen.

Aus 150 g Zucker, 300 g Mehl, 150 g Butter und den Walnüssen, die etwas klein zerbröseln werden, Streusel zubereiten und auf den Hefeteig verteilen. Ca. 30 min. bei 175 Grad backen. In der Zwischenzeit aus Sahne bzw. Schmand 200 g Puderzucker und 200 g zerlassener Butter einen Guss herstellen. Diesen Guss auf den fertig gebackenen Kuchen sofort verteilen und dann erst alles abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

11.02.03 Ehell

Weißer Schokoladen Waldmeister 4 Ei

Zupfkuchen

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 TI Vanille - Extraktpulver
2 TI Backpulver
1 Prise Salz

Schokolade, weiße, 1/3 einer Tafel (klein gehackt)

Für die Füllung:

125 g Zucker

3 Ei(er), getrennte

2 Becher Schmand

100 ml Sirup (Waldmeistersirup, evtl. noch etwas grünen Farbstoff zugeben, wg. der Optik)

Schokolade, weiße, 2/3 einer Tafel (klein gehackt)

2 EI Speisestärke

4 EI Zitronensaft

Aus den ersten Zutaten einen Knetteig herstellen, 2/3 des Teiges zum Auskleiden der Springform nehmen (den Rand min. 2 cm hoch). Den Teig bei 180°C 10 Min. blind backen (mit Backpapier auskleiden und mit getrockneten Erbsen auffüllen und mitbacken. So bleibt der Teig in form)

Zuerst die Schokolade klein hacken (können ruhig größere Stücke drin sein). Dann das Eiweiß steif schlagen.

Das Eigelb mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Schmand glatt rühren. Anschließend die Schokolade und die Speisestärke unterrühren. Und den Eischnee vorsichtig unterheben.

Nachdem wir den blindgebackenen Kuchen vom Backpapier (innen) und den Erbsen befreit haben, geben wir nun die Füllung mit hinein. Darauf wird der restliche Teig auf die Füllung gezupft und bei 180°C etwa 1 Std. fertig gebacken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.07.05 Karaburun

Kuchen Fanta

Fanta Kuchen I 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Zucker

4 Ei

2 Pck. Vanille Zucker

1 Tasse Öl

1 Tasse Orangenlimonade
1 Spritzer Zitronensaft
200 g Mehl
1 Pck. Backpulver

3 Becher Schmand

150 g Zucker
2 Pck. Vanille Zucker
375 ml Saft (Multivitaminsaft)
2 Pck. Tortenguss

2 Becher Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif
Fett für das Blech

Zubereitung

200 g Zucker werden mit den Eiern, 2 Pck. Vanille Zucker, Öl, Limonade und Zitrone schaumig gerührt. Danach 200 g Mehl und das Backpulver darunter rühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 200 Grad ca. 15-20 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen. Für den Belag werden nun die 3 Becher Schmand mit 150 g Zucker und den 2 Pck. Vanille Zucker in einer größeren Schüssel verrührt. In einer extra Schüssel werden 2 Becher Schlagsahne mit dem Sahnesteif geschlagen. Die Sahne unter den Schmand rühren (vorsichtig). Diese Mischung auf den Boden streichen und gleichmäßig verteilen. Den Multivitaminsaft mit 2 Pck. Tortenguss zubereiten und über den Kuchen träufeln. Es soll keine durchgehende Schicht Tortenguss auf dem Kuchen sein. Nach dem Festwerden den Kuchen in gleichmäßige Stücke schneiden und genießen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
15.06.05 Pummelmutter

Fanta Kuchen II 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
2 Tasse/n Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Orangenlimonade

4 Ei

3 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
4 kl. Dose/n Mandarine(n)

2 Pck. Tortenguss
600 ml Sahne

400 ml Schmand

2 Pck. Vanillezucker
4 Pck. Sahnesteif
Zucker
Zimt
Fett für die Form

Zubereitung

Die erstgenannten Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform füllen. 20 Minuten bei 200°C backen. Den Kuchen erkalten lassen.

Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Mandarinen damit überziehen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Schmand unterheben. Die Masse auf den Kuchen streichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.07.05 schottine

Fanta Kuchen III 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

5 m.-große Ei

300 g Zucker
6 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Öl
175 ml Limonade, (Fanta)
3 gr. Dose/n Pfirsiche

600 g Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

500 g Schmand oder Creme fraiche
etwas Zucker und Zimt

Zubereitung

Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanille-Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren.

Ein Backblech 35 mal 40 cm fetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen etwa 25 Minuten backen.

Pfirsiche abtropfen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 3 Päckchen Vanillezucker einrieseln lassen.

Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker verrühren. Sahne unter den Schmand ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Pfirsich-Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.

Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen.

Brennwert p. P.: 360

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

18.03.06 baehrchen

Fanta Kuchen IX 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse Öl
1.5 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Tasse Orangenlimonade

3 Becher Schlagsahne

3 Becher Schmand

Süßstoff, flüssig
Zimt und Zucker

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Öl, Mehl, Backpulver und Limonade dazu und auf einem Backblech bei 180°C ca. 20-25 Minuten backen.

Schlagsahne, Schmand und flüssigen Süßstoff mischen und auf den noch warmen Kuchen streichen. Mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

25.11.05 Niffie

Fanta Mandarinen Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei(er)

2 Tasse/n Zucker
2 Tl Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Tasse/n Öl (Sonnenblumenöl)
4 Tasse/n Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Tasse/n Limonade (Fanta)
Puderzucker
Zitronensaft

2 Becher Schmand

Puddingpulver (Paradiescreme)
2 Dose/n Mandarine(n) - Orangen

Die Zutaten der Reihe nach verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und ca. 25 Minuten bei 160° C in der Mitte des Backofens backen. Dann abkühlen lassen.

Tipp:

Nun entweder Puderzucker in Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen streichen oder 2 Becher Schmand mit Paradiescreme-Puddingpulver verrühren, auf den Kuchen streichen und mit 2 Dosen Mandarinscheiben belegen. Vom Saft der Mandarinen einen Guss machen und über dem Obst verteilen. Dann kalt stellen und vorm servieren in Stücke schneiden. Man kann auch die Mandarinen ohne Saft unter den Teig rühren und dann mit Guss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

27.05.02 LEILAH

Fanta Kuchen mit Früchtefüllung X 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

200 g Zucker
350 g Mehl

1 Tasse Orangenlimonade (Fanta)
1 Tasse Öl
1 Pck. Backpulver
4 kl. Dose/n Mandarine(n)
2 Pck. Tortenguss

2 Becher Schlagsahne

2 Becher Schmand

Zucker

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Limonade, Öl, Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend unter die Teigmasse heben. Alles auf ein gefettetes Blech (Fettpfanne) geben und bei 200° C ungefähr 20 Minuten backen.

Mandarinen durch ein Sieb abschütten und den Saft auffangen. Nach dem Abkühlen des Kuchens die Mandarinen auf dem Kuchen verteilen. Mit dem Saft der Mandarinen einen Tortenguss nach Anweisung herstellen und auf dem Kuchen verteilen. Nachdem der Guss fest geworden ist, die Schlagsahne und den Schmand vermischen und auf dem Kuchen großflächig verteilen.

Zum Schluss alles mit ein wenig Zucker und Zimt bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
13.02.06 swenundnädine

Fanta Kuchen mit Mandarinen XI 5 Ei M

Schmand

Zutaten für 1 Portionen
Für den Teig: (Rührteig)

5 Ei

300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Öl
175 ml Limonade (Fanta)

Für den Belag:

3 Dose/n Mandarine(n)

600 g Schlagsahne

5 Pck. Vanillezucker

3 Pck. Sahnesteif

500 g Schmand

evtl. Zimt und Zucker

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Fanta zugießen und ebenfalls unterrühren. Backblech einfetten. Den Teig darauf glatt verstreichen.

Backzeit: 25 Minuten bei 150° backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Mandarinen abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. 3 Pck. Vanillezucker und Sahnesteif dabei einrieseln lassen.

Schmand und 2 Pck. Vanillezucker verrühren. Mandarinen unterziehen.

Sahne locker unterheben. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Ab in den Kühlschrank, bis die Schmand-Mandarinen-Masse fest ist.

Nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.07.05 newbee

Fanta Kuchen mit Pfirsichschmand XII 4 Ei

Zutaten für 10 Portionen

4 Ei

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

125 ml Öl

250 g Mehl

3 TI Backpulver, gestrichene

2 Dose/n Pfirsiche (Belag)

600 ml Sahne (Belag)

3 Pkt. Sahnesteif (Belag)

5 Pkt. Vanillezucker (Belag)

500 g Schmand

150 ml Limonade (Fanta)

Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem elektrischen Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und im vorgeheizten Backofen auf 180°C 25 Minuten backen. (Heißluft 160°C und nicht vorgeheizt!) Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Für den Belag Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Paketen Vanillezucker steif schlagen. Schmand mit dem restlichen Vanillezucker verrühren. Pfirsiche unter den Schmand rühren und die Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen, kalt stellen und fest werden lassen. Wer mag, mischt sich Zimtzucker und streut ihn vor dem Kaltstellen über den Kuchen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

30.11.01 Rince

Fanta Kuchen VII 4 Ei M

Zutaten für 15 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

3 Tasse/n Mehl

1 Pkt. Backpulver

1 Tasse/n Öl, Salatöl

Für den Belag:

3 Dose/n Mandarine(n)

3 Becher Sahne

3 Pkt. Sahnesteif

½ Tasse/n Zucker

3 Becher Schmand

Zimt

Zucker

1 Tasse/n Limonade (Fanta)

Außerdem: 1 Tasse Fanta!

Rührteig bereiten und auf ein gefettetes und gemehltes Blech streichen und bei 175° ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Auf den abgekühlten Boden die abgetropften Mandarinen verteilen und evtl. mit Tortenguss bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen, dann den Schmand unterrühren und die Masse auf die Mandarinen streichen.

Vor dem Servieren den Kuchen mit Zimt und Zucker bestreuen.

Der Kuchen schmeckt besonders frisch und fruchtig!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.11.01 Pumuckl alias Heike

Fanta Kuchen VIII 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

125 ml Öl

150 ml Orangenlimonade

250 g Mehl

3 TI Backpulver

2 Dose/n Pfirsiche

600 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

5 Pck. Vanille Zucker

500 g Schmand

etwas Zimt

Eier, Zucker, Vanille Zucker schaumig schlagen, Öl und Limonade unterziehen. Mehl und Backpulver unterrühren. Auf einem Blech verteilen und bei 180°C ca. 25 Minuten goldbraun backen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Pck. Vanille Zucker steif schlagen. Schmand und 2 Pck. Vanille Zucker verrühren. Die Pfirsichstücke unterziehen und die Sahne unterheben.

Gleich verzehren oder kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.04.05 S.bine

Fanta Schnitten VI 5 Ei

Zutaten für Portionen

5 Ei

300 g Zucker
6 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Öl
175 ml Orangenlimonade
Fett, für das Blech
3 Dose/n Pfirsiche (á 850 ml)

600 g Schlagsahne

3 Pck. Sahnesteif

500 g Schmand, ersatzweise Crémé Fraiche

etwas Zucker
etwas Zimt

Eier, Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Limonade zufügen und ebenfalls unterrühren. Ein Backblech (ca. 35x40 cm) fetten. Teig darauf streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/ Umluft: 150°C/ Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif und 3 Päckchen Vanille Zucker einrieseln lassen. Schmand und 2 Päckchen Vanille Zucker verrühren. Sahne unter den Schmand ziehen und die Pfirsichstücke unterheben. Pfirsich-Schmand gleichmäßig auf dem Kuchen verstreichen.

Fanta-Kuchen nach Belieben mit Zucker und Zimt bestreuen. Sie können den ihn auch in einer Springform (26 cm Durchmesser) backen. Dann brauchen Sie von allen Zutaten nur die Hälfte.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
25.10.04 Rueckgriff

Fantaschnitten mit Pfirsichschmand XIII 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

4 Ei

250 g Zucker
6 Pck. Vanillezucker
125 ml Öl
150 ml Limonade (Fanta)
250 g Mehl
3 Tl, gestr. Backpulver
2 Dose/n Pfirsiche, (ca 450-500 Gramm)

600 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

500 g Schmand

Zucker
Zimt

Eier, Zucker und 1 Pck. Vanille Zucker verrühren. Öl und Fanta unterrühren. Mehl u. Backpulver mischen. Teig auf Backblech streichen in den Ofen geben.

Bei Heißluft mit 160° C nicht vorgeheizt 25 min. lang backen.

Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen.

Pfirsiche abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und 3 Pck. Vanille Zucker steif schlagen. Schmand mit restlichem Vanille Zucker verrühren. Pfirsichstücke unter den Schmand geben, dann die Sahne locker unterheben. Jetzt die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen, mit Zucker und Zimt bestreichen.

Je nach Größe der Stücke für etliche Leute ausreichend!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

24.06.03 Master-Tom

Inges Schmandkuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei

250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
125 ml Öl
150 ml Limonade (Fanta)
250 g Mehl
3 Tl, gestr. Backpulver
1 Dose/n Pfirsiche oder

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

2 Becher Schmand

Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker mit dem Rührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Fanta unterrühren. Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine gefettete Backform streichen. Bei 180°C (Heißluft 160°C ohne vorheizen) in den vorgeheizten Ofen schieben und 25 min. backen. Den Kuchen in der Backform auskühlen lassen. Für den Belag die Pfirsiche oder Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Sahne mit Sahnesteif und einem Päckchen Vanillezucker steif schlagen. Den Schmand mit dem restlichen Zucker verrühren. Die Pfirsichstücke unter den Schmand rühren und die Sahne locker unterheben. Die Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.03.03 Sivi

Zimt Schmandkuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

300 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

3 Ei

1 Tasse/n Öl

1 Tasse/n Limonade, (Fanta)

3 Becher Schmand

2 Pck. Vanillezucker

2 Ei Zitronensaft

750 g Sahne

4 Pck. Sahnesteif
Zucker
Zimt

Für den Kuchenteig Eier, Zucker, Vanillezucker, Öl, Fanta Mehl und Backpulver miteinander verrühren und auf ein gefettetes Blech streichen. Bei 200 Grad ca. 20 Min. backen und abkühlen lassen.

Sahne und Sahnesteif aufschlagen. Schmand, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren und mit der Sahnemasse vorsichtig verrühren. Das Ganze auf den abgekühlten Teig streichen.

Ca. 3 Ei Zucker und 1 TI Zimt (Menge je nach Geschmack) miteinander verrühren und auf die Schmand-Sahne streuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
19.08.04 Dragonfly-Lady

Kuchen Käse

Der perfekte Käsekuchen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl
125 g Butter oder Margarine
70 g Zucker

1 Ei

½ TI Backpulver
½ Pck. Vanillezucker

500 g Quark

½ Becher Schmand

½ Tasse Öl (Sonnenblumenöl)
200 g Zucker
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

1 Ei

500 ml Milch

Öl (Zitronenöl), einige Tropfen

Zubereitung

Mehl, Butter oder Margarine, Zucker, Ei, Backpulver und Vanillezucker zu einem Mürbeteig verkneten und eine 26er-Springform damit auslegen. Einen kleinen Rand hochziehen.

Ofen vorheizen. Quark, Schmand, Öl, Zucker, Puddingpulver, Ei, Milch und Zitronenöl gut verrühren und in die Springform einfüllen. 1 Stunde bei 175 Grad Ober-/Unterhitze auf der untersten Schiene backen. Den Kuchen im Ofen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
19.01.06 Schokifée

Faule Weiber Kuchen 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mehl
75 g Zucker

1 Ei(er)

75 g Margarine
1 TL Backpulver

Für den Belag:

500 g Quark

2 Ei(er)

140 g Zucker
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

100 g Sauerrahm

80 ml Öl

240 ml Milch

1 kl. Dose/n Mandarine(n)
1 Pck. Tortenguss, klar

Aus den Teigzutaten einen Mürbteig herstellen und in den Kühlschrank legen.

Quark, 2 Eier und Zucker in einer Rührschüssel von Hand rühren. Vanillepudding, Öl, Sauerrahm und Milch zusammenrühren und unter die Quarkmasse heben.

Nach ca. 45 Minuten den Mürbteig ausrollen, in eine Springform geben. Die Quarkmasse darauf geben (die Masse ist sehr flüssig, wird aber beim Backen gut fest) und die Mandarinen darauf verteilen. Bei 180 Grad ca. 50

Minuten backen. Kuchen auskühlen lassen und mit klarem Tortenguss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

26.08.02 schottine

Faule Weiber Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl

75 g Zucker

1 Ei

75 g Margarine

1 TI Backpulver

Für den Belag:

2 Ei

140 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

2 Becher Schmand

½ Tasse Öl

2 kl. Dose/n Mandarine(n)

1 Pck. Tortenguss, klar

500 g Quark

Fett für die Form

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und in den Kühlschrank stellen.

Quark, 2 Eier und Zucker in der Rührschüssel von Hand verrühren. Puddingpulver, Öl und Schmand miteinander verrühren und unter die Quarkmasse geben.

Nach ca. 45 Min. Ruhezeit den Mürbeteig ausrollen und eine gefettete 26er Springform damit auslegen.

Die Quarkmasse darauf geben (die Masse ist beim Einfüllen sehr flüssig, wird aber durch das Backen später fest) und die Mandarinen drauf verteilen.

Bei 180° C ca. 50 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Tortenguss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.02.06 nanni82

Käse Schneekuchen mit Schmand 4 Ei

Zutaten für 10 Portionen

65 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Becher Schmand

500 g Quark, mager

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille, zum Kochen

150 g Zucker

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

¼ Liter Milch (Vollmilch)

1 Ei Öl

3 Eiweiß

Zubereitung

Butter, Zucker, Ei, Mehl, Backpulver zum Teig kneten und in der Form an Rand hochziehen.

Aus den übrigen Zutaten - außer Eiweiß! - die Schmandcreme zubereiten und auf den Teig geben.

Bei 175 -200 Grad ca. 45 Min. backen.

Inzwischen 3 Eiweiß mit 3 Ei Zucker steif schlagen, Baiserhaube auf den Kuchen geben und weitere 15 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.01.03 Supermaus

Käseblechkuchen 5 Ei

(fränkisch Maddeplotz)

Zutaten für 4 Portionen

1 kg Käse (Schichtkäse)

250 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker

4 Ei, getrennt

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Becher Sahne, flüssig

1 Becher Schmand oder Hüttenkäse

1 El Grieß

1 Eigelb,

El Sahne und etwas Zucker, zum Bestreichen

1 handvoll Rosinen (wer mag)

1 Teig (Hefeteig), gekauft oder selbst gemacht

Zubereitung

Den Zucker, den Vanillezucker und 4 Eigelbe schaumig rühren, dann den Schichtkäse dazugeben und noch mal mit dem Handmixer durchrühren. Nun nacheinander den Vanillepudding, die flüssige Sahne, den Schmand und den El Grieß dazugeben. Wenn man anstatt dem Schmand einen Hüttenkäse dazu gibt, hat der Käsebelag, wenn er gebacken ist, leichte Krümel und er schmeckt dann fast so, als wenn man frischen und hausgemachten Quark vom Bauern geholt hat.

Nun die 4 Eiweiß steif schlagen und locker unter die Schichtkäsemasse heben. Wer nun möchte, gibt noch eine handvoll Rosinen dazu. Den Hefeteig auf einem Blech ausrollen und den fertigen Schichtkäseteig draufgeben und glatt streichen. Zum Schluss 1 Eigelb, 2 El Sahne und etwas Zucker verrühren und mit einer Gabel gleichmäßig auf die Käsecreme streichen.

Bei 180°C backen, bis der Kuchen schön braun ist. Die Zeit ist von Herd zu Herd verschieden, also den Kuchen ca. 40 Minuten nicht aus den Augen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.01.05 Adisammy

Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

250 g Kekse
1 Ei Zucker
100 g Butter, flüssig

500 g Frischkäse

$\frac{3}{4}$ Tasse/n Zucker
5 Tropfen Buttervanille-Aroma
1 Ei Zitronensaft

4 Ei

1 Becher Schmand

3 Tropfen Buttervanille-Aroma
3 TL Zitronensaft
Muskat
Koriander
Zimt
Nelken

Zubereitung

Eine Springform (20cm) mit Alufolie auslegen und mit Öl einpinseln. Die Kekse (Haselnuss) mit der Küchenmaschine 30 Sekunden zerbröseln, dann in einer Schüssel sorgfältig mit den Gewürzen und Butter vermengen. In die vorbereitete Form geben und an Boden und Wand andrücken. Für 20 Minuten kalt stellen, bis der Boden fest ist. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Für die Füllung:

Den Frischkäse mit dem Handmixer glattrühren, dann Zucker, Vanillearoma und Zitronensaft untermischen. Die Eier nacheinander sorgfältig unterschlagen. Die Frischkäsemasse in die Form geben und etwa 45 Minuten backen, bis sich der Kuchen gerade fest anfühlt. Zum Auftragen der Schmandschicht aus dem Backofen nehmen.

Für den Überzug:

Schmand, Vanillearoma, Zitronensaft und Zucker vermischen. Auf den heißen Kuchen streichen und mit Muskat bestreuen. Den Kuchen noch 7 Minuten backen. Abkühlen lassen und kalt stellen, bis er fest ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
06.03.01 Hela

Käsekuchen 2 Schichten 4 Ei

Zutaten für 2 Portionen

65 g Butter

75 g Zucker

200 g Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Ei

500 g Quark

150 g Zucker

3 Eigelb

2 Becher Schmand

1 Tasse Öl

125 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

3 Eiweiß

1 Prise Salz

3 El Zucker

Fett für die Form

Zubereitung

Aus Butter, 75 g Zucker, Mehl, Backpulver und 1 Ei einen Mürbeteig kneten und kurz in den Kühlschrank stellen. Quark, 150 g Zucker, 3 Eigelbe, Schmand, Öl, Milch und Vanillepudding gut verrühren. 1 Tasse der Masse aufheben. Backform einfetten und Mürbeteig auf Boden und Rand gleichmäßig verteilen. Quarkmasse auf den Teig geben und 45 Minuten bei 175 Grad backen.

Kurz vor Ende der Backzeit Eiweiße, 1 Prise Salz und 3 El Zucker steif schlagen. Danach die Quarkmasse unterheben und auf den gebackenen Kuchen geben. Diesen nochmals 15 Minuten backen.

Wichtig, bei leicht geöffneter Backofentür auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

29.07.05 Minizeh

Käsekuchen mit Grieß und Birnen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:
280 g Zucker

6 Ei

250 g Butter, weiche

1 Zitrone(n), unbehandelt, davon der Saft und die abgeriebene Schale

500 g Quark

200 g Schmand

2 Pkt. Vanillezucker

1 Msp. Salz

100 g Grieß, (Weichweizen-)

2 Ei Mehl

1 Pkt. Backpulver

Für den Belag:

1 Dose/n Birne(n), (820 g)

n. B. Puderzucker, zum Bestäuben

Fett, für die Form

Ofen auf 200 Grad vorheizen. Birnen abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen. Eine Springform ausfetten und mit der Hälfte des Teiges befüllen. Die Birnenstücke darauf verteilen und den Rest des Teiges darüber geben. Für etwa 50 bis 60 Minuten backen, auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.12.05 arthurdent42

Käsekuchen mit Schmand und Quark 1 Ei + 3 Eigelb

Schmeckt Lecker Käsekuchen

Zutaten für 6 Portionen

65 g Margarine

75 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

500 g Quark

1 Pck. Puddingpulver, Sahne
150 g Zucker

3 Eigelb

1 Pck. Vanillezucker

250 ml Milch

1 Becher Schmand

½ Tasse/n Öl

Die ersten 5 Zutaten zu einem Teig verrühren und in eine gefettete Springform geben. Einen Rand hochziehen. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Dann die Füllung aus den restlichen Zutaten bereiten. Einfach alles zusammen verrühren. Dann in die Springform geben und glatt streichen. Im Ofen ca. 60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
02.03.04 Kochbärchi

Käsekuchen ohne Quark 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

250 g Butter oder Margarine

½ Tasse/n Zucker

2 Eigelb

1.5 Tasse/n Mehl

½ TI Backpulver

1 TI Zitrone(n), davon die Schale abgerieben

Für die Füllung:

500 g Doppelrahmfrischkäse

3 Ei

2 Eiweiß

1 Tasse/n Zucker

2 TI Zitronensaft

1 TI Zitrone(n), davon die Schale abgerieben

2 TI Vanillezucker

450 ml Schmand

Zubereitung

Für den Teig alle Zutaten zusammenkneten und zu einer Kugel formen. In einem Gefrierbeutel 30 Min. in den Kühlschrank legen. Den Boden einer Springform (26 cm) mit 2/3 des Teiges auslegen. Mit dem Rest einen Rand etwa 3/4 hochziehen. Für die Füllung alle Zutaten zu einer homogenen, cremigen Masse verrühren und auf dem Teig verteilen. Bei 170°C 1 Std. backen. Den Ofen ausschalten, und den Kuchen bei geöffneter Tür noch 20 Min. im Ofen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
17.11.01 Sofi

Mandarinen Kuchen mit Quark und Kokos 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

350 g Mehl

125 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

140 g Margarine

2 Ei

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

500 g Quark (Magerquark)

1 Becher Schmand

3 Ei

200 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

2 Dose/n Mandarine(n) mit Saft

1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

Für die Streusel:

200 g Kokosraspel

125 g Butter

125 g Zucker

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten und auf ein Blech geben. Die Zutaten für den Belag verrühren und zum Schluss die Mandarinen mit dem Saft unterrühren.

Das Blech für ca. 20 Minuten in den Backofen bei 160°C schieben. Jetzt die vorbereiteten Streusel auf den Kuchen geben und fertig backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
02.08.05 susemaduse

Mandarinen Mandel Käsekuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Mehl (Weizenmehl)
100 g Margarine
80 g Zucker
1 TI Backpulver

1 Ei

200 g Mandeln, gemahlen

200 g Schmand

250 g Quark (Magerquark)

1 EI Speisestärke
1 EI Puddingpulver (Vanille)
1 Apfel, entkernt, in kleinen Stücken
1 Pck. Vanillezucker
½ Flasche Aroma (Zitrone)
2 kl. Dose/n Mandarine(n)

75 ml Milch

75 g Zucker
50 g Mandeln, gehobelt

1 Ei

Öl für die Form
Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Backform (Käsekuchenform) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Aus Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker und dem Ei einen Mürbeteig herstellen. Den Teig als Boden und Rand in die Backform drücken. Schmand mit Quark, Milch, Puddingpulver, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker, Zitronenaroma, gemahlene Mandeln und dem Ei vermischen. Die abgetropften Mandarinen und den Apfel untermischen. Die Käsemasse in

die Form füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 40 Minuten backen.

Nach ca. der Hälfte der Zeit die gehobelten Mandeln auf den Kuchen streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 Wasserpflänzchen

Mohnkäsekuchen 5 Ei

Originalrezept von Omi, von mir modernisiert

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl

120 g Butter

70 g Zucker

1 Msp. Salz

1 Ei(er)

Für die Füllung:

4 Ei(er)

1 kg Frischkäse (ich nehme den 0,2% von Exqu*** -- wegen des Fettgehaltes)

125 g Sauerrahm

200 g Zucker

1 Pck. Mohn - Back

20 ml Rum, brauner (oder Amaretto)

80 g Rosinen

1 El Speisestärke

Salz

Puderzucker

Teigzutaten verkneten und ca. 30 Min kalt stellen --- es geht aber zur Not auch so.

Eier trennen. Frischkäse mit Rahm (ich hab es auch schon mal mit Schmand gemacht, das geht auch), Zucker, Eigelb, Mohnback und Rum (Amaretto) verrühren. Rosinen mit der Stärke mischen und unterrühren. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen und unterheben.

Eine Springform fetten und mit dem Teig den Boden bedecken und einen hohen Rand formen. Frischkäsemasse einfüllen.

Bei vorgeheizten 175°C (Umluft 155°) ca. 60 Min backen.

In der Form abkühlen lassen und evtl. mit Puderzucker bestreuen.
Schmeckt auch toll mit Sauerkirschen anstatt der Rosinen... 150 g gut abgetropfte Sauerkirschen (Glas) mit ca. 40 g Stärke vermischen und anstatt der Rosinen unter die Füllung mischen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.04.05 floo

Pfirsich Mascarpone Kuchen 7 Ei

mit Streuseln

Zutaten für 1 Portionen

2 Dose/n Pfirsiche

200 g Butter / Margarine + 90 g Butter/Margarine

175 g Zucker, + 60 g + 150 g Zucker

7 Ei

225 g Mehl, +

125 g Mehl

2 TI Backpulver

5 EI Milch

1 Pkt. Vanillezucker

250 g Mascarpone

250 g Schmand oder Creme fraiche

Zucker, Hagelzucker zum Bestreuen

Fett, fürs Blech

Zubereitung

Pfirsichhälften abtropfen lassen.

Ein Backblech fetten. 200 g Fett und 175 g Zucker cremig rühren. 4 Eier einzeln unterrühren. 225 g Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. Teig auf das Backblech streichen.

125 g Mehl, 60 g Zucker und 90 g Fett mit dem Knethaken des Handrührgerätes zu Streuseln verarbeiten.

3 Eier, 150 g Zucker und Vanillezucker mit dem Schneebesen schaumig schlagen. Mascarpone und Schmand unterrühren. Mascarponecreme auf den Teig streichen. Pfirsiche darauf legen. Streusel darüber streuen. Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Hagelzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
24.06.05 Flyingduck

Schmandkuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

500 g Quark

1 Ei

500 g Mehl

125 g Zucker

1 Pck. Backpulver

8 El Öl

4 El Milch

600 g Schmand oder Creme fraiche

100 g süße Sahne

2 Pck. Vanille Zucker

Den Quark mit Ei, Mehl, Zucker, Backpulver, Öl und Milch in einer Schüssel zu einem Teig verkneten. Ein Backblech einfetten und den Teig 1/2 cm hoch ausstreichen. Den Schmand in einer Schüssel mit der Sahne, dem Vanille Zucker und dem Zuck (2 El.) zu einer glatten Creme verrühren. Die Hälfte der Masse gleichmäßig auf den Teig streichen, den Schmandkuchen dann etwa 30 Min. bei 160° C backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen, abkühlen lassen und die restliche Schmandcreme darauf streichen. Kalt servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
20.06.05 Abwahl

Schmandkuchen 1 Ei + 3 Eigelb

(in einem Arbeitsgang)

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

65 g Margarine

75 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl
½ Pkt. Backpulver

Für den Belag:

500 g Quark

1 Pkt. Puddingpulver, Sahne
150 g Zucker
3 Eigelb (Eiweiß aufheben)
1 Pkt. Vanillezucker

250 ml Milch

1 Becher Schmand

½ Tasse/n Öl (am besten Olivenöl)

Zubereitung

Teig:

Margarine, Zucker und Ei schaumig rühren, Mehl hinzugeben und verkneten. In gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform auslegen.

Belag:

Alles zu einer cremigen Masse verrühren und in die Form hinzugeben. 45 min bei 175-200 Grad backen. Das Eiweiß mit 3 El Zucker verrühren und auf den heißen Kuchen geben und nochmals 15 min backen. Alternativ kann man in die Quarkmasse auch 2 kleine Dosen Mandarinen (abgetropft) geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
14.08.02 bike_79

Spiegeleierkuchen 3 Ei

Zutaten für 20 Portionen
250 g Butter
250 g Zucker

3 Ei

1 Pkt. Backpulver
1 Pkt. Vanillezucker

300 g Mehl

Für den Belag:

1 Liter Milch

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schmand

250 g Quark, (40)%

2 Dose/n Aprikose(n)

2 Pkt. Tortenguss, klar

100 g Zucker

Einen Mürbeteig herstellen, auf das Backblech verteilen und bei 180 Grad 15-20 min. backen.

Inzwischen 1Liter Milch, 2 Pkt. Vanillepudding, 100 g Zucker zum Pudding kochen. Den fertigen Pudding etwas abkühlen lassen. In den Pudding kommen 2 Becher Schmand, 1Becher Speisequark, nach und nach unter rühren. Die Masse auf den gebackenen Boden verteilen und mit 1 1/2 Dosen Aprikosen belegen. Das ganze noch einmal 15-20 min. backen. Von ½ l Saft oder Wasser 2 Pkt. Tortenguss die Glasur herstellen wenn der Kuchen erkaltet ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.09.03 komorowski1

Zebra Käsekuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

400 g Mehl

180 g Zucker

200 g Butter

2 TI Kakaopulver

etwas Zimt

2 Ei(er)

750 g Quark

400 g Schmand

2 Ei(er)

150 g Zucker

1 Zitrone(n), den Saft
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
1 Tasse/n Öl

Die ersten sechs Zutaten zu einem Mürbeteig verkneten und kalt stellen. Die restlichen Zutaten zusammenrühren und in 2 Hälften teilen. Unter die eine Hälfte noch zusätzlich 1 1/2 El Kakao rühren. Mürbeteig in 28 cm Durchmesser Springform geben und Rand andrücken. Die Quarkmasse (1 El helle Masse in die Mitte geben und darauf 1 El dunkle Masse) abwechselnd auf den Boden geben.

So weiter verfahren bis beide Massen verbraucht sind. Die Füllung auf keinen Fall noch verstreichen. Dann auf 180 Grad ca. 45 - 50 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
13.06.03 Fabienne

Zuckerkuchen

Quark - Ölteig

Zutaten für 1 Portionen

200 g Quark

75 g Zucker

6 El Milch

6 El Öl

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Zucker, zum Bestreuen

1 Becher Schmand

Butter

Zubereitung

Den Teig aus Quark, Zucker, Milch, Öl, Mehl und Backpulver herstellen (kneten). Auf einem Backblech verteilen. Dick mit Zucker bestreuen. Auf dem Teig Butterflöckchen verteilen. 15 Minuten bei 200 Grad auf der 2. Schiene von oben backen.

Nach dem Backen den Schmand auf dem heißen Kuchen verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
30.03.06 bummi72

Kuchen Obst Ananas

Ananas Mandarinen Blechkuchen 5 Ei

Zutaten für 20 Portionen

2 Dose/n Mandarine(n) - Orangen, (je 314 ml)

1 Dose/n Ananas (446 ml)

200 g Butter / Margarine

175 g Zucker

1 Prise Salz

5 Ei

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

250 g Schmand

150 g Aprikosenkonfitüre

30 g Kokosraspel

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

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

31.05.02 Elli K.

Ananaskuchen mit Kokosbaiser 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

3 m.-große Ei

1 Prise Salz
500 g Mehl
250 g Butter
350 g Zucker

375 ml Milch

3 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1000 g Schmand

2 Dose/n Ananas, in Ringen, á 850 ml
1 TI Zitronensaft
50 g Kokosraspel

2 Eier trennen, das Eiweiß beiseite stellen. Es wird zum Schluss gebraucht.

2 Eigelb, 1 Ei, Mehl, Salz, Butter und 100 g Zucker zu einem glatten Teig verkneten und im Kühlschrank 30 Minuten ruhen lassen.

In der Zwischenzeit das Puddingpulver mit 100 ml Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, Puddingpulver einrühren und kurz aufkochen lassen. Schmand und 150 g Zucker unterrühren.

Ananas abtropfen lassen.

Teig auf einer gefetteten, leicht mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen. Vanillepuddingcreme darauf verteilen, über die Creme die Ananasringe verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 Grad/Umluft 180 Grad) ca. 1 Stunde backen.

Restliches Eiweiß, Zitronensaft und 100 g Zucker zu sehr steifem Schnee schlagen, Kokosflocken unterheben. In einen Spritzbeutel füllen und als Gitter auf den Kuchen spritzen. Nochmals 10 Minuten bei gleicher Temperatur backen, bis das Baiser leicht goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.07.05 Chiara

Erfrischender Ananas 5 Ei M

Mandarine - Blechkuchen

Zutaten für 1 Portionen

2 Dose/n Mandarine(n)

1 Dose/n Ananas
200 g Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz

5 Ei

1 Zitrone(n), die abgeriebene Schale
375 g Mehl
1 Pck. Backpulver

1 Becher Schmand

150 g Aprikosenkonfitüre
30 g Kokosraspel

Zubereitung

Mandarinen und Ananasstücke abtropfen lassen. Butter, Zucker und Salz cremig schlagen. Nach und nach die Eier und die abgeriebene Zitronenschale unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und ebenfalls unter die Fett-Ei-Masse rühren. Schmand zufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein gefettetes Blech streichen. Die Früchte darauf verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad ca. 30-40 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen gleich massig damit bestreichen. Mit Kokosraspeln bestreuen. In Stücke schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.04.05 schraudi

Kuchen Obst Apfel

Apfelkuchen Elsässer Art 3 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

50 g Zucker
1 Prise Salz

1 Eigelb

2 Ei Wasser
100 g Butter oder Margarine
200 g Mehl

Für den Belag:

750 g Äpfel, schälen, vierteln, etwas zerlassenen Butter

40 g Mandeln, gemahlene

Für den Guss:

100 g Zucker

1 Ei Vanillezucker oder Mark einer Vanilleschote

125 ml Schmand oder Schlagrahm

3 Ei(er)

Knetteig zubereiten und eine gefettete Springform damit auslegen.
Äpfel auf dem Teig verteilen, mit zerlassener Butter bestreichen, Mandeln,
gemahlene, darüber streuen.

Bei 200 Grad ca. 35 Min. backen.

Für den Guss:

3 Eier,

100 g Zucker, Vanillemark schaumig rühren,

1/8 l Schmand oder Sahne unterheben.

Kuchen mit Masse begießen, noch mal 20 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

10.05.05 Steffjul

Apfel Maracuja Kuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

4 Eigelb

200 g Zucker

100 g Mehl

100 g Mehl, feingesiebt oder Weizenpuder

½ Pck. Backpulver

4 Eiweiß

Für den Belag:

1 Liter Maracujasaft

3 Pck. Puddingpulver (Vanille)

4 Äpfel

400 g Sahne

200 g Schmand

etwas Zimt

etwas Zucker

Zubereitung

4 Eigelb und Zucker verrühren, dann 4 El lauwarmes Wasser nach und nach dazu geben und alles steif schlagen. Mehl, Weizenpulver und Backpulver darunter mischen. 4 Eiweiß steif schlagen und zu dem restlichen Teig geben. Den Teig aufs Blech geben und bei 175°C ca. 12 Minuten backen. Den Teig abkühlen lassen.

Vanillepudding mit Maracujasaft kochen. 4-5 Äpfel grob raspeln und unter die Füllung rühren. Alles auf den Teig geben. Abkühlen lassen. Sahne schlagen und den Schmand unterrühren. Auf den Kuchen geben, mit Zimt und Zucker bestreuen. Am besten danach noch für 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

17.07.05 Merisa

Apfelkuchen mit Marzipanguss 6 Ei

Zutaten für 16 Portionen

400 g Mehl

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

100 g Zucker

2 Ei(er)

200 g Margarine

200 g Marzipan - Rohmasse

200 g Schmand

4 Ei(er)

3 El Zucker

1.5 kg Äpfel

3 El Mandeln, Blättchen

Fett, für das Blech

Mehl, Salz, Backpulver, Zucker, Eier und Margarine glatt verkneten und in Folie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Marzipanrohmasse in kleine Würfel teilen und mit dem Schmand glatt rühren. Dann Eier und Zucker unterrühren.

Teig auf der gefetteten Saftpfanne ausrollen und am Rand etwas hochziehen. Apfelspalten drauf verteilen, den Guss gleichmäßig darüber geben

und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 45 Minuten backen. Dazu passen Schlagsahne oder Vanilleeis

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
22.02.05 Bezwinger

Apfelmuskuchen 5 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 12 Portionen

100 g Margarine
100 g Zucker

2 Ei(er)

100 g Mehl
2 TL Backpulver
750 g Apfelmus
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

3 Becher Schmand

4 EL Zucker

4 Eigelb

3 Eiweiß

Aus den Zutaten einen Teig bereiten und in einer Springform 12-15 Min bei 200°C backen.

Das Apfelmus mit dem Löffel Zucker erhitzen, das Puddingpulver (angereicht mit etwas Milch) hinzufügen und kräftig aufkochen lassen, dabei immer rühren. Diese Masse auf den vorgebackenen Boden geben.

Den Schmand, Zucker und 4 Eigelbe verrühren und das Eiweiß steif unterheben. Auf die Apfelmusschicht geben und den Kuchen noch einmal ca. 20 Min bei 200°C backen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
17.11.03 peidami
26.11.03 peidami

Apfelkuchen mit Schmantguss 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen

¼ Liter Milch

1 Würfel Hefe
225 g Zucker
500 g Mehl
1 Prise Salz

2 Ei(er)

1 Zitrone(n), Schale + Saft
125 g Butter
1.5 kg Äpfel

100 g Schmand

100 g Mandeln, in Blättchen

Milch etwas erwärmen. Hefe u. 1/2 TL Zucker in der Hälfte der Milch glatt rühren. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen.

Mehl, 100 g Zucker, Salz, 1 Ei u. Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Hefemilch ins Mehl rühren. 100 g Butter in restl. Milch schmelzen lassen, zum Mehl gießen und unterkneten, zugedeckt noch mal 30 Min. gehen lassen.

Äpfel vierteln, in Stücke schneiden. Zitronensaft, 125 ml Wasser, 50 Zucker aufkochen. Apfelstücke zufügen u. 6 - 8 Min. dünsten. Dann in einem Sieb gut abtropfen u. etwas abkühlen lassen.

Teig durchkneten, Menge halbieren. Eine Hälfte auf dem gefetteten Blech ausrollen. Äpfel darauf verteilen. Restl. Teig in Größe des Bleches ausrollen und über die Äpfel legen. Mit einem Ei Vertiefungen in den Teig drücken. Schmand, 50 g Zucker und zweites Ei verrühren u. in die Teigmulden verteilen. Mit Mandelblättchen u. restl. Zucker bestreuen. Restl. Fett in Flöckchen darauf verteilen. Auf 200 Grad 30 - 40 Min. backen.

Brennwert p. P.: 180

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.11.02 Fabienne

Apfel Mohn Kuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mohn

175 ml Milch

250 g Quark (Magerquark)

1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
8 Ei Öl
75 g Butter
400 g Mehl
1 Pck. Backpulver

75 ml Milch

8 Äpfel

5 El Zitronensaft

100 g Zucker

3 Ei

1 Pck. Vanille Sauce

1 Becher Schmand

75 g Puderzucker

Zubereitung

Die Milch aufkochen, Mohn zufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 20 Min. köcheln lassen. Etwas abkühlen. Quark, Öl, Milch, Salz, Vanillezucker und Zucker verrühren. Mehl mit Backpulver unterkneten. 1/3 des Teigs für das Gitter zur Seite legen. Mit dem Rest eine Springform (Durchm. 30 oder 32 m) auslegen. Die Äpfel schälen und in Spalten oder Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Die Mohnmasse, Eier, Zucker, Soßenpulver und Schmand verrühren. Äpfel in die Backform legen und mit Mohn-guss übergießen. Den restlichen Teig gitterförmig darauf legen. Bei 160 Grad (Umluft) ca. 40 - 50 Min. backen. Den Puderzucker mit 1 Essl. Wasser glatt rühren. Das Kuchengitter damit bestreichen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.04.04 angelika2603

Apfel Schmandteig Kuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Butter

175 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

125 g Schmand

375 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Apfelkompott

1.5 kg Äpfel

100 ml Apfelsaft
75 g Zucker
Zimt, nach Geschmack

Für die Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
25 g Mandeln, gemahlene
½ TI Zimt
175 g Butter

Äpfel schälen, vierteln und die Kerngehäuse entfernen. Äpfel in Stücke schneiden. Apfelsaft mit dem Zucker verrühren, nach Geschmack Zimt zufügen und Apfelstücke zugeben. Die Äpfel ca. 5 Minuten kochen lassen. Für die Streusel die Zutaten mit dem Knethacken des Handrührgerätes krümelig verkneten.

Für den Rührteig die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren. Schmand zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unter den Teig rühren.

Ein Backblech fetten, den Teig darauf geben und glatt streichen. Apfelkompott gleichmäßig auf dem Teig verteilen und mit den Streuseln bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 40 Minuten backen lassen. Den ausgekühlten Kuchen evtl. mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
09.05.05 Speedymaus

Apfelschmandkuchen 2 Ei

Zutaten für 6 Portionen
100 g Butter oder Margarine, 100 g Zucker

1 Ei(er)

1 TI Backpulver
250 g Mehl
10 g Kakaopulver
4 m.-große Äpfel, klein geschnitten

2 Becher Schmand

100 g Zucker

1 Ei(er)

1 Becher Sahne

1 Pkt. Vanillezucker

Aus Butter, Zucker, Ei, Backpulver, Mehl und Kakao einen Mürbeteig herstellen und 1/2 Stunde kaltstellen. Den Teig ausrollen und eine gefettete Springform damit auslegen. Einen 2,5 cm hohen Rand ziehen und mit den Äpfeln den Teig belegen. Die restlichen Zutaten mischen und über die Äpfel gießen.

Den Kuchen bei 180°C etwa 50 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

25.08.03 Veramaus

Apfel Streuselkuchen 1 Ei

Zutaten für 20 Portionen

25 g Hefe

100 g Zucker

450 g Mehl

175 ml Milch

1 Ei(er)

125 g Butter, weiche
Salz

50 g Krokant (Haselnuss)

½ TL Zimt, gemahlen

250 g Schmand

1 Zitrone(n), davon die abgeriebene Schale

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 g Apfelmus

1 kg Äpfel

3 EL Zitronensaft

1 EL Puderzucker

Hefe zerkrümeln. Mit 10 g Zucker bestreuen, 2 Minuten stehen lassen, dann glatt rühren. 350 g Mehl, Hefe, 40 g Zucker, lauwarme Milch, Ei, 50 g Butter und 1 Prise Salz in eine Schüssel geben. Mit dem Knethaken zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Streusel: 100 g Mehl, 75 g Butter, Krokant, Zimt und 50 g Zucker zuerst mit dem Knethaken, dann mit den Händen zu Streuseln zerkrümeln.

Apfelcreme: Schmand, Zitronenschale, Puddingpulver und Apfelmus verrühren.

Äpfel: schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Mit dem Zitronensaft mischen.

Hefeteig mit den Händen nochmals durchkneten, auf einer bemehlten Fläche in Blechgröße ausrollen. Auf ein gefettetes Blech legen und die Apfelcreme aufstreichen. Die Apfelspalten dicht an dicht auflegen und die Streusel darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C auf der 2. Schiene von unten 40-45 Minuten backen (Umluft: 180°C). Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäubt servieren.

Dazu passt Schlagsahne.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.06.04 Pastafan

Gefüllter Apfelkuchen 3 Ei

Zutaten für 4 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Margarine

125 g Zucker

2 Eigelb

2 TL Backpulver

2 EI Milch

Fett und Grieß für die Form

Für die Füllung:

250 ml Apfelsaft, am besten naturtrüb

250 ml Milch

½ Pck. Puddingpulver (Vanille)

Äpfel

½ Flasche Buttersvanille-Aroma

Für die Haube:

1 Becher Schmand

1 Eigelb

3 Eiweiß

1 EI Zucker

etwas Salz

Zubereitung

Mehl, Margarine, Zucker, Eigelb, Backpulver und Milch zu einem Teig verarbeiten. In einer gefetteten, am besten mit Grieß ausstreuen Springform ausrollen und am Rand hochdrücken.

Apfelsaft und Milch mischen und in einem Topf zum Kochen bringen. Das Puddingpulver anrühren und mit der Apfelsaft-Milch-Mischung zu Pudding verarbeiten.

In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und in kleine Stücke schneiden. Den Pudding mit den Apfelstücken verrühren und das Butterschmandaroma dazugeben. Auf den Teig geben und bei 175°C ca. 40 Minuten backen.

Danach aus den 3 Eiweißen und der Prise Salz Eischnee schlagen.

Schmand, Eigelb und Zucker verrühren. Das Eiweiß unterheben und nach den 40 Minuten auf den Kuchen geben. Weitere 20-30 Minuten, bis die Haube goldgelb ist, backen.

Mindestens 2 Stunden in der Form abkühlen lassen, sonst läuft er auseinander.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

08.02.06 Stirnfalte

Hannelores Apfelkuchen 2 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker

2 Eigelb

2 Ei

500 g Butter

550 g Mehl

Salz

1 Zitrone(n), geriebene Schale

2 Becher Schmand

150 ml Milch

Zucker, zum Bestreuen

8 große Äpfel, saure

1 Pck. Vanillezucker

Butter, zum Aufstreichen

Zubereitung

Zucker, Eigelb, Ei, eine Prise Salz und Zitronenschale verrühren. Mit der Butter und dem Mehl verkneten. 30 Minuten kühl ruhen lassen.

In dieser Zeit schon mal ein tiefes Backblech ausfetten und die Äpfel waschen, schälen und in Spalten schneiden.

Wenn die Ruhezeit um ist, nehmt ihr circa die Hälfte des Teiges und streicht ihn glatt auf das Backblech, darauf legt ihr nun gleichmäßig die Äpfel. Auf das Obst wird nun etwas Zucker gestreut und dann wird die andere Hälfte des Teiges darüber verteilt. Nun kommt das ganze bei 180°C 20 Minuten in den Ofen.

Währenddessen verrührt man den Schmand schon mal mit der Milch. Nach den 20 Minuten holt ihr den Kuchen aus dem Ofen und verteilt den Schmand gleichmäßig darauf, zum Schluss streut ihr über den Schmand noch etwas Vanillezucker und der Kuchen kommt für weitere 30 Minuten nochmals in den Ofen hinein.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

18.02.06 coco200

Mohn Apfelkuchen mit Streusel 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl

140 g Butter

200 g Zucker

3 Ei

4 Äpfel

4 El Zitronensaft

500 g Quark (Magerquark)

200 g Schmand oder saure Sahne

5 El Öl

40 g Stärkemehl

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale

1 Pck. Mohn - Back (250 g)

2 El Mandeln, gemahlene

170 g Mehl, 60 g Butter in Flöckchen, 30 g Zucker und 1 Ei zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kalt stellen. 80 g weiche Butter, 130 g Mehl und 70 g Zucker zu Streusel verarbeiten. Die Äpfel schälen, halbieren und entkernen. Mit 2 El Zitronensaft beträufeln.

2 Eier trennen, Eigelb und 100 g Zucker mit dem Mixer 5 Minuten cremig rühren. Quark, Schmand, Öl, Speisestärke, 2 El Zitronensaft, Zitronenschale und Mohnback glatt rühren. Die Eigelb-Zucker-Masse darunter rühren. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.

Eine Springform (26er) fetten. Mürbeteig darin ausrollen. Die Mandeln darauf streuen. Apfelhälften darauf verteilen. Quarkmasse auf die Apfelschicht streichen. Darüber die Streusel gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C (Umluft 150°C) ca. 1 1/4 Stunden backen. Aus dem Ofen nehmen und ca. 5 Minuten in der Form ruhen lassen, am besten ganz abkühlen lassen.

Frisch geschlagene Sahne mit Mohn schmeckt sehr gut dazu.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

09.05.05 hirlitschka

Ostholsteiner Apfelkuchen 4 Ei

Zutaten für 14 Portionen

350 g Mehl

1 Msp. Backpulver

250 g Zucker

2 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

175 g Butter

4 Ei(er)

4 El Mandeln, gehackte

1 Msp. Zimt

200 g Schmand

1 Pkt. Saucenpulver, Vanille zum Kochen

5 Äpfel

2 El Zitronensaft

2 El Paniermehl

200 g Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, 1 Vanillin Zucker, Salz, 100 g Fett in Stückchen und 1 Ei zu einem Mürbeteig verarbeiten und 30 Min kalt stellen.

150 g Mehl, 2 El Mandeln, 75 g Zucker, Zimt, 75 g Fett in Flöckchen und evtl. 2 Tl kaltes Wasser zu Streuseln verarbeiten.

Schmand, 3 Eier, 100 g Zucker, 1 Vanillin Zucker und Soßenpulver verrühren.

Äpfel schälen, viertel und entkernen. In ca. 1-2 cm kleine Stücke würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln.

Mürbeteig auf den Boden einer Springform geben, dabei den Rand nur wenig hochziehen. (damit der Guss nicht ausläuft) Mehrmals mit einer Gabel einstechen. Paniermehl draufstreuen und Äpfel drauf verteilen.

Schmandguss übergießen. Dann die Streusel gleichmäßig verteilen. Ganz zum Schluss wird der Kuchen noch mit 2 El geh. Mandeln bestreut. Im vorgeheizten Ofen E- Herd 55 Min bei 175°C backen. Bitte in der Form auskühlen lassen!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
29.02.04 peidami

Streusel Apfel Blechkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

1.5 kg Äpfel
100 ml Zitronensaft
400 g Zucker
675 g Mehl
2 Vanillezucker
25 g Mandeln, gemahlen
375 g Butter

4 Ei(er) (Kl. 3)

75 g Schmand

1 Pck. Backpulver
100 ml Wasser
Fett für das Blech

Zubereitung

Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Viertel in Stücke schneiden, Zitronensaft, 100 ml Wasser, 75 g Zucker und Apfelstückchen etwa 15 Minuten köcheln, dann abkühlen lassen.

300 g Mehl, 150 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, Mandeln und 175 g Fett zu Streuseln verkneten. Rest Fett, Vanillezucker und Zucker schaumig schlagen. Eier einzeln hinzufügen, Schmand unterrühren. Restliches Mehl und Backpulver mischen und unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech streichen. Apfelkompott darauf verteilen, Streusel darüber geben. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C / Umluft 175°C / Gas Stufe 3) 35-40 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
01.02.05 Mopsi

Kuchen Obst Aprikosen

Spiegeleierkuchen 3 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

3 Ei

1 Pkt. Backpulver

1 Pkt. Vanillezucker

300 g Mehl

Für den Belag:

1 Liter Milch

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schmand

250 g Quark, (40)%

2 Dose/n Aprikose(n)

2 Pkt. Tortenguss, klar

100 g Zucker

Einen Mürbeteig herstellen, auf das Backblech verteilen und bei 180 Grad 15-20 min. backen.

Inzwischen 1Liter Milch, 2 Pkt. Vanillepudding, 100 g Zucker zum Pudding kochen. Den fertigen Pudding etwas abkühlen lassen. In den Pudding kommen 2 Becher Schmand, 1Becher Speisequark, nach und nach unter rühren. Die Masse auf den gebackenen Boden verteilen und mit 1 1/2 Dosen Aprikosen belegen. Das ganze noch einmal 15-20 min. backen. Von ½ l Saft oder Wasser 2 Pkt. Tortenguss die Glasur herstellen wenn der Kuchen erkaltet ist.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.09.03 komorowski1

Spiegeleierkuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

4 Ei

200 g Mehl
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TI Backpulver

Für die Füllung:

750 ml Milch
1.5 Pck. Puddingpulver
150 g Zucker

600 g Schmand
Aprikose(n)
2 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Boden kneten und 10 Minuten backen.
Für die Füllung den Pudding mit der Milch und dem Zucker kochen und abkühlen lassen. Den Schmand unterrühren. Den Boden mit der Masse bestreichen und weitere 20 Minuten backen.
Nach dem Abkühlen werden halbe Aprikosen aufgelegt. Zum Schluss wird der Kuchen mit dem Tortenguss überzogen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.06.02 Bienlein

Spiegeleierkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen
200 g Mehl
200 g Zucker

6 Ei

1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

1000 ml Schmand
1 Dose/n Aprikose(n)
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
3 Tortenguss

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, den Rest unterheben und auf ein gefettetes und leicht bemehltes Backblech geben. 10 Minuten bei 200°C im vorgeheizten Ofen (Heißlufttherd bei 180°C) backen. Der Boden soll nicht braun werden.

Den Pudding nach Anweisung kochen und den Schmand in den heißen Pudding einrühren. Die Masse auf den warmen Kuchen geben und glatt streichen. Mit den Aprikosen belegen und nochmals 15 Minuten backen. Den Kuchen erkalten lassen und dann 3 Päckchen Tortenguss zubereiten und überziehen.

Anstelle von den Aprikosen können auch Pfirsiche genommen werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.07.03 Chrissy79

Kuchen Obst Diverses

Birnen Schmandkuchen 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen

100 g Mehl

2 Tl, gestr. Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

10 g Kakaopulver

2 Ei

100 g Margarine

50 g Schokolade, geraspelt, Zartbitter

1 Dose/n Birne(n), halbiert (Abtropfgewicht 460 g)

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

40 g Zucker

375 ml Milch

250 g Schmand

All-in-Rührteig: Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen - außer der Raspelschokolade - und alles mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe ca. 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt Raspelschokolade kurz unter-

rühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen.

Belag: Birnen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Birnen in Spalten schneiden, auf dem Teig verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Mit Puddingpulver, Zucker und nur 375 ml Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und kurz aufkochen lassen. Topf vom Herd nehmen und Schmand unterrühren. Puddingcreme auf den Birnen verteilen und glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: Etwa 170°C (vorgeheizt, unterste Einschubleiste).

Heißluft: Etwa 150°C (nicht vorgeheizt).

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt).

Backzeit: Etwa 70 Minuten.

Sofort nach dem Backen festgebackenen Rand des Kuchens mit einem Messer lösen und das Gebäck noch 5 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Kuchen dann in der Form ca. 4 Stunden auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.03.03 Supermaus

Brombeerkuchen 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen

375 g Mehl (Weizenmehl)

1 Pck. Hefe (Trockenhefe)

50 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

200 ml Milch, lauwarm

1 Ei

70 g Butter, zerlassen, abgekühlt

750 g Brombeeren

4 Ei(er), getrennt

200 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Flasche Aroma (Backöl Zitrone)

1 Prise Salz

100 g Mandeln, gemahlen

1 Becher Schmand

Aus den ersten sieben Zutaten einen Hefeteig herstellen. 30 Minuten gehen lassen, kurz durchkneten, in einer gefetteten Fettpfanne ausrollen

und 15 Minuten gehen lassen. Brombeeren auf dem Teig verteilen. Für den Guss Eigelb, Zucker, Vanillezucker, Backöl Zitrone und Salz schaumig rühren. Die Mandeln und den Schmand unterrühren. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unter die Eigelbmasse heben. Guss auf die Brombeeren geben und bei 170° ca. 30 Minuten backen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
23.02.02 Gaby

Himbeerpuddingkuchen 1 Ei

Sinas leckerer

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl
125 g Zucker
125 g Butter oder Margarine

1 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver

Für die Füllung:

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

3 Becher Schmand

½ El Zitronensaft
200 g Puderzucker

Für den Belag:

2 Pkt. Himbeeren, Tiefkühl
1 Pck. Tortenguss, rot

Zuerst die Füllung zubereiten, weil diese dann abkühlen muss: Die beiden P. Vanillepuddingpulver mit 500 ml Milch aufkochen lassen und unter ständigem Rühren erkalten lassen. Danach 3 Becher Schmand und den Zitronensaft dazugeben. Glattrühren mit dem Schneebesen. Zuletzt den Puderzucker unterheben.

Aus den Zutaten für den Mürbeteig schnell einen glatten, geschmeidigen Teig formen. In eine 26er Springform einen Boden mit Rand rollen oder drücken.

In die Form nun die Füllung hineingießen, etwas glatt streichen. Danach die tiefgefrorenen Himbeeren darauf verteilen.

Im Backofen bei 175 Grad ca. 45-60 Minuten auf mittlerer Schiene backen.

Noch heiß den vorschriftsmäßig angerührten Tortenguss auf dem gebackenen Kuchen verteilen. Sofort kühlen!

Schmeckt am besten, wenn er am Tag vor dem Verzehr gebacken wurde.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

08.01.03 Sina-Marie

Kommentar von maxilli 12.05.2003 10:40

Hallo Sina, habe am Wochenende Deinen tollen Kuchen ausprobiert. Er ist einfach Spitze.

Am besten schmeckt er wirklich erst am nächsten Tag.

Beim Backen hatte ich erst bedenken, wegen der gefrorenen Himbeeren, hat aber alles wunderbar geklappt.

Ich kann ihn nur zum Nachbacken empfehlen.

Kommentar von Anghi 01.12.2003 17:57

Klasse super-leckere Torte. War zuerst auch etwas skeptisch mit der Creme und den gefrorenen Himbeeren auf dem rohen Tortenboden, aber hat bestens geklappt. Da ich ihn aber etwas mächtig fand, werde ich das nächste mal nur die Hälfte der Creme verwenden (vielleicht den Pudding mit etwas mehr Milch kochen, dafür aber nur einen Becher Schmand verwenden). Außerdem kann ich dann auch den Mürbteig-Boden etwas dicker machen, das gibt der Torte dann vielleicht auch am nächsten Tag noch etwas mehr Stabilität. Die angeschnittene Torte ist mir unter der Last der vielen Creme am nächsten Tag dann nämlich etwas zusammengebrochen... ;-)

Kommentar von Sina-Marie 04.02.2004 14:31

Hallo Lena,

den Pudding mach ich immer so: Von den 500ml Milch nehme ich 100 ml ab. Die übrigen 400ml erwärme ich und rühre nebenbei das Puddingpulver im Messbecher in der restlichen, kalten Milch an. Wenn die Milch im Topf dann kurz vor dem Kochen ist (sie darf noch nicht kochen!), schütte ich das Angerührte hinein und verrühre gut. Hat noch nie Klumpen gegeben. Wenn Du magst, kannst Du es ja mal so ausprobieren.

Hi Gittili,

Himbeeren müssen gefroren drauf. Sonst klappt das nicht.

Viele liebe Grüße sendet Euch

Sina

Kommentar von Sina-Marie 05.04.2005 14:00

Hilfreicher Kommentar:

Hallo Sabrina,

man braucht ca. 1 Pfund TK-Himbeeren. Die Oberfläche des Kuchens soll eng mit Himbeeren besetzt sein. Sie sollen aber nicht aufeinander liegen. Sonst gibt es zuviel rote Himbeersoße beim Backen :-)).

Viel Spaß beim Backen!

Sina

Orangen Schmand Kuchen 4 Ei + 3 Eiweiß

Zutaten für 4 Portionen

5 Orange(n), davon 1 unbehandelt

100 g Butter

275 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei

250 g Schmand

250 g Mehl

150 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

3 Eiweiß

100 g Kokosraspel

Zubereitung

Die Schale der unbehandelten Orange dünn abreiben. Restliche Orangen mit einem Messer so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt wird. Orangenfilets zwischen den Trennhäuten ausschneiden, Saft dabei auffangen.

Butter oder Margarine mit 200 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier, dann den Schmand, die Orangenschale und den Saft unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und portionsweise unter die Masse rühren.

Ein Kuchenblech mit Backpapier auslegen, den Teig darauf streichen. Orangenfilets sternförmig darauf anordnen. Im vor geheizten Backofen bei

180 Grad (Gas 2-3, Umluft 160 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 30 Minuten backen.

Das Eiweiß steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen. Die Kokosraspel unterheben. Die Baisermasse um die Orangensterne herum verteilen, weitere 10 Minuten backen.

Brennwert p. P.: 200

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

20.08.05 Dragonfly-Lady

Rhabarberkuchen mit Vanillecreme 2 Ei

und Streusel

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

100 g Butter

80 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Ei(er)

75 g Schmand

180 g Mehl

1 TI Backpulver, gehäuft

Für die Creme:

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

40 g Zucker

375 ml Milch

125 g Schmand

Für den Belag:

6 Stange/n Rhabarber

Für die Streusel:

200 g Mehl

100 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

150 g Butter, kalte

Zimt, nach Geschmack

Puderzucker, zum Bestreuen

Den Rhabarber schälen, in kleine Stücke schneiden und zuckern. Etwa eine halbe Stunde ziehen lassen. Danach in einem Sieb gut abtropfen lassen.

In der Zwischenzeit aus den Zutaten für den Teig einen Rührteig herstellen und in eine gefettete Springform (28 cm Durchmesser) füllen. Bei 180° im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten vorbacken.

Für die Streusel Mehl, Zucker, Vanillezucker und Zimt mit der Butter zu einer krümeligen Masse verkneten.

Den Pudding mit dem Zucker und der Milch kochen und unter ständigem Rühren etwas abkühlen lassen. Den Schmand unterrühren und auf dem Kuchenboden verteilen. Darüber die Rhabarberstücke verteilen und die Streusel darüber streuen. Den Kuchen bei 180° ca. 30 – 35 Minuten fertig backen lassen.

In der Form auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

05.05.04 Speedymaus

Rhabarberschnitten mit Vanille 4 Ei

Schmand Guss

Zutaten für 25 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

250 g Mehl

4 Ei(er)

2 Tl Backpulver

600 g Rhabarber

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

80 g Zucker

700 ml Milch

2 Becher Schmand

Den Rührteig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. 600 g Rhabarber waschen und in Stücke schneiden.

(Im Rezept steht 600 g. Ich mache es immer nach Augenmaß, so dass es für ein Blech reicht. Sieht es zuwenig aus, hole ich noch eine Stange aus dem Garten).

Die rohen Rhabarberstücke in den Teig drücken. Aus 700 ml Milch, 80 g Zucker und 2 Päckchen Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen. Unter

den warmen Pudding 2 Becher Schmand rühren. Den Boden 30 Min bei 175° backen. Die Puddingmasse auf dem Boden verteilen und nochmals 15 Min. bei 175° backen. Schmeckt kalt aus dem Kühlschrank am besten.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
15.05.02 AngelikaM

Orangen Vanille Kuchen 5 Ei

Laras

Zutaten für 1 Portionen

220 g Butter
240 g Zucker

5 Ei(er)

1 Pkt. Orange(n) - Schale, geriebene
1 Pkt. Vanille - Aroma, flüssig (Bourbon)

200 g Schmand oder Crème fraîche

280 g Mehl
3 TL, gestr. Backpulver

Butter schmelzen.

Zucker mit Eiern schaumig schlagen, Aromen und Schmand unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit der zerlassenen Butter unter die Eiercreme rühren. In eine Gugelhupfform füllen und bei 180°C 1 Std. backen.

Auskühlen lassen und nach Belieben mit einer Zitronensaft-Puderzucker-Glasur bestreichen und geriebener Orangenschale bestreuen.

2 Tage durchziehen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
15.12.05 Lari

Schmandkuchen mit Pflaumen 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

100 g Mehl
80 g Butter

2 Ei

2 TI Backpulver
10 g Kakaopulver
1 Vanillezucker
500 g Pflaumen

1 Schmand

4 Ei Zucker
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Vom Mehl bis zum Vanillezucker alles zusammenrühren. Gut 3 Minuten schlagen. Den Teig in die eingefettete, gemehlte Backform geben. Die Pflaumen entsteinen und halbieren, leicht hineindrücken. Den Schmand (Menge nach Belieben, ich nehme einen Becher) und den Zucker kurz mit dem Mixer durchschlagen und auch noch oben drauf. 15 Minuten in den Ofen bei 180 Grad Umluft.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
14.03.05 elwn

Schmandkuchen mit Rhabarber 1 Ei

in Springform

Zutaten für 1 Portionen
200 g Mehl
75 g Zucker
80 g Butter

1 Ei(er)

1 TI Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
300 g Zucker

500 ml Milch

2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

3 Becher Schmand

400 g Rhabarber
Wasser
Fett und Mehl für die Form

Zubereitung

Aus den ersten 6 Zutaten einen Mürbeteig kneten, in Klarsichtfolie wickeln und bis zur weiteren Verarbeitung im Kühlschrank kalt stellen.

Inzwischen aus 150 g Zucker und ca. 150 ml Wasser ein Rhabarberkompott (stückig, nicht zerkocht) herstellen und abkühlen lassen.

Nun den Teig ausrollen. Ich rolle ihn auf Backpapier immer etwas größer als die Form und lasse ihn dann vom Papier in die gefettete und bemehlte Form gleiten. Dadurch bekommt der Teig einen schönen Rand und sieht nach dem Abkühlen auch optisch gut aus.

Jetzt aus 150 g Zucker und der Milch einen Pudding kochen, 5 Minuten abkühlen lassen und den Schmand unterrühren. Nach weiteren 5 Minuten die Masse noch einmal durchschlagen und die Hälfte auf den Teig geben. Nun das Rhabarberkompott aufstreichen und den Rest vom Pudding darüber verteilen. Bei 180°C ca. 60 Minuten backen.

Dieses Rezept verträgt auch jedes andere Obst. Man kann z.B. Mandarinen oder Birnen unter die Masse heben oder auch TK-Obst verwenden. Der fertige Kuchen sollte erst erkalten, bevor er aus der Form genommen wird.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

22.02.06 versatil

Schoko Birnen Kuchen mit Schmand 4 Ei

Zutaten für 24 Portionen

150 g Mehl (Weizenmehl)

50 g Speisestärke

15 g Kakaopulver

4 TL Backpulver

200 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei

200 g Butter, weiche

100 g Schokoladenraspel

2 Dose/n Birne(n), à 460 g

400 ml Schlagsahne

30 g Puderzucker, gesiebt

2 Pkt. Vanillezucker

4 Pkt. Sahnesteif

600 g Schmand

50 ml Birnensaft

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen. Zucker, Vanille Zucker, Salz, Eier und Butter dazugeben und zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Schokoladen-Raspel unterrühren. Einen Backrahmen (ca. 30 x 40 cm) auf ein Backblech stellen und den Teig auf das Blech streichen.

Die Birnen abtropfen lassen, den Saft auffangen und 50 ml abmessen. Die Birnen in feine Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen.

Etwa 25 Min. bei 180° C backen (Heißluft bei 160° C).

Den Boden auf dem Blech erkalten lassen.

Für den Belag Sahne etwas aufschlagen. Puderzucker, Vanille Zucker und Sahnesteif mischen, hinzufügen und die Sahne völlig steif schlagen.

Schmand mit Birnensaft verrühren, Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen.

Backrahmen entfernen.

Zur Verzierung Puderzucker und Kakao mischen und darüber sieben, mit Schoko-Dekorblättern oder Ornamenten verzieren. Kuchen in Stücke schneiden und servieren.

Guten Appetit!

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

26.11.02 Henrietta

Stachelbeer Kuchen mit Krokantstreuseln 5 Ei + 1 Eigelb

Zutaten für 18 Portionen

Fett, für die Form

400 g Mehl

1 Msp. Backpulver

225 g Zucker

2 Ei Zucker

1 Prise Salz

250 g Butter, weiche

1 Eigelb

5 Ei

1 Glas Stachelbeeren, (720 ml)

600 g Schmand

1 Pck. Puddingpulver, Vanille (zum Kochen für 1/2 l Milch)

100 g Krokant, Haselnuss

Zubereitung

Springform (26cm) fetten. Mehl, Backpulver, 225 g Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter in Flöckchen und 1 Eigelb erst mit den Knethaken und dann kurz mit den Händen zu Streuseln verarbeiten.

Stachelbeeren gut abtropfen lassen. Ca. 2/3 der Streusel in der Springform gleichmäßig auf dem Boden andrücken. Die Stachelbeeren, bis auf einen Rest zum Verzieren, darauf verteilen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.

600 g Schmand, 5 Eier, 150 g Zucker und das Puddingpulver mit dem Schneebesen ca. 1/2 Minute verrühren. Über die Stachelbeeren gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C/Gas Stufe 2) ca. 20 Minuten backen.

Rest Streusel und 2/3 Krokant verkneten. Auf der Schmandmasse verteilen und bei gleicher Temperatur ca. 40 Minuten weiterbacken. Ca. 10 Minuten im ausgeschalteten, offenen Ofen ruhen lassen. Mit dem Messer vom Rand lösen. In der Form ca. 4 Stunden auskühlen lassen.

100 g Schmand und 2 El. Zucker verrühren. In Klecksen auf die Torte geben. Die Torte mit dem übrigen Krokant und Stachelbeeren verzieren.

Brennwert p. P.: 490

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

02.06.04 Pastafan

Kuchen Obst Erdbeeren

Erdbeer Kuchen mit Vanillecreme 4 Ei

vom Blech

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

125 ml Öl

150 ml Limonade (Orangensprudel)

250 g Mehl

3 Tl, gest. Backpulver

600 ml Sahne

400 ml Schmand

2 Pck. Vanille Zucker

2 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)

1.5 kg Erdbeeren
1 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung

Die Eier mit dem Zucker und dem Vanille Zucker verrühren. Öl, Orangensprudel, Mehl und Backpulver hinzufügen. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und bei 180 Grad 25 Minuten im Backofen backen.

Sahne mit Paradiescreme und Vanille Zucker 3 Minuten schlagen (die Masse wird relativ fest). Schmand unterheben und die Vanillecreme auf den erkalteten Boden streichen. Die gewaschenen und entstielteten Erdbeeren (Große sollten halbiert werden) auf der Vanillecreme verteilen.

Den roten Tortenguss anrühren, kochen und anschließend über den Erdbeeren verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
03.04.06 Noeri

Erdbeer Puddingkuchen vom Blech 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen
900 g Mehl, für den Teig
500 g Butter
250 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Backpulver

1 Ei

500 ml Milch, für den Pudding
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
200 g Zucker

600 g Schmand

1 kg Erdbeeren, halbierte

Mehl, Butter, Zucker, Vanille Zucker, Backpulver und Ei zu einem Teig verarbeiten und auf ein Backblech verteilen. Die Erdbeeren gleichmäßig auf den Teig legen. Aus der Milch, dem Vanillepudding und dem Zucker einen Pudding kochen und den Schmand unterrühren. Die Masse auf den Erdbeeren verteilen und bei 175° 50-60 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.05.05 Charlie64

Erdbeer Rhabarber Kuchen 1 Ei

Zutaten für Portionen

Für den Mürbeteig:

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 Msp. Backpulver

1 Beutel Aroma (Citro - Back)

50 g Schmand

125 g Butter

100 g Zucker

100 g Mandeln, gemahlen

1 Ei

Für die Füllung:

250 g Mascarpone

250 g Sahnequark

40 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 cl Likör (Mandellikör)

½ Zitrone(n), den Saft davon

1 Vanilleschote(n), das Mark davon

100 ml Traubensaft oder Kirschsaf

40 g Zucker

200 g Rhabarber, gestückelt

3 Blätter Gelatine

350 g Erdbeeren, frisch

50 g Mandeln, gehobelt

Fett für die Form

evtl. Puderzucker

Zubereitung

Backofen auf 200°C vorheizen.

Mehl mit Backpulver in eine Schüssel sieben und mit den anderen Teigzutaten zu einem glatten Mürbeteig kneten. Mit Frischhaltefolie abgedeckt ca. 30 Min. im Kühlschrank ruhen lassen.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 1/2 cm dick ausrollen und dann eine nur am Boden gefettete Tarte-Form (28cm) damit auskleiden. Dabei einen

ca. 2 cm hohen Rand andrücken und den Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen.

Kuchenboden ca. 15-20 Min bei 200°C backen und in der Form auskühlen lassen.

Mascarpone und Quark mit Zucker, Vanille Zucker, Mandellikör, Zitronensaft und Vanillemark gut zu einer Creme verrühren.

In den vorgebackenen Boden füllen und glatt streichen. Kühl stellen.

Den Traubensaft mit Zucker aufkochen, Rhabarberstücke hineingeben, einmal aufkochen lassen und vom Herd nehmen.

Gelatine in Wasser einweichen, ausdrücken und im noch heißen Traubensaft auflösen. Abkühlen lassen.

Bevor der Saft zu gelieren beginnt, die ganzen oder halbierten Erdbeeren untermischen und auf der Creme verteilen. 3 Stunden kühl stellen.

Mandeln ohne Fett in der Pfanne goldbraun rösten.

Den Kuchen mit Mandeln und eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

11.03.06 chrsindt

Kuchen Obst Heidelbeeren

Blitz Schichtkuchen 5 Ei

Zutaten für Portionen

250 g Mehl

2 Ei Kakaopulver

½ Pkt. Backpulver

175 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

1 Ei

4 Ei Wasser

150 g Butter, (oder Margarine, kalt, in Stückchen)

500 g Heidelbeeren (oder 2 kl. Dosen Mandarinen oder 150 - 200 g Sultaninen oder Rumrosinen)

500 g Quark (Magerquark)

400 g Schmand

100 g Butter, (weich oder Margarine)

200 g Zucker

1 TI Zitrone(n) - Schale, abgerieben, unbehandelt

4 Ei

200 g Mehl
1 Pkt. Puddingpulver, (Vanille)
175 g Zucker
75 ml Öl, (geschmacksneutral)
2 Ei Wasser

Zubereitung

Für Schicht 1 Mehl, Kakao, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Salz, Ei, Wasser und Butter mit den Knethaken des Rührgerätes zu einem glatten Teig verkneten und auf einem gefetteten Backblech (ca. 35 x 40 cm) ausrollen.

Für Schicht 2 die Heidelbeeren waschen und auf Küchentrepp sehr gut abtropfen lassen. Auf dem dunklen Teig verteilen. (Oder statt der Heidelbeeren abgetropfte Mandarinen oder Rosinen nehmen).

Für Schicht 3 Quark, Schmand, Butter, Zucker, Zitrone und Eier zu einer glatten Creme verrühren, über die Früchte streichen.

Für Schicht 4 Mehl, Puddingpulver, Zucker, Öl und Wasser mit dem Rührbesen des Handrührgeräts zu sehr feinen Streuseln verarbeiten, über die Quarkschicht streuen.

Bei 180 Grad ca. 35 - 45 min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
24.02.04 angie17

Heidelbeer Pfirsich Kuchen 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen
600 g Pfirsiche
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker

4 m.-große Ei

125 ml Buttermilch

400 g Mehl
¾ Pck. Backpulver
250 g Heidelbeeren

Zubereitung

Pfirsiche überbrühen, abschrecken und die Haut abziehen. Früchte halbieren und die Steine entfernen.

Fett und Zucker schaumig rühren. Eier unterarbeiten. Buttermilch einrühren. Mehl und Backpulver unter die Fett-Ei-Masse heben.

Teig auf einem gefetteten Backblech streichen. Pfirsiche und Heidelbeeren darauf verteilen. Kuchen im heißen Backofen(E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C) ca. 40 Minuten backen.

Auskühlen. Dazu schmeckt glatt gerührter Schmand.

Brennwert p. P.: 420

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

08.10.02 schogl

Heidelbeer Schmandkuchen 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

250 g Mehl

50 g Zucker

½ Würfel Hefe

125 ml Milch, lauwarm

50 g Butter

1 Ei

Für den Belag:

500 g Quark (Magerquark)

500 g Schmand

3 Ei

30 g Speisestärke

120 g Zucker

1 Pck. Gewürze (Citroback)

600 g Heidelbeeren, TK, angetaut

Hefeteig wie gewohnt herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Den Ofen auf 180°(Umluft 160°) vorheizen. Den Teig gut durchkneten und die Fettpfanne mit Backpapier auslegen. Darauf den Teig ausrollen, ruhig mit den Händen in Form ziehen. Zugedeckt muss der Teig dann noch mal 15 Minuten gehen.

Für den Guss alle Zutaten bis auf die Heidelbeeren glatt verrühren. Zuerst werden die Früchte auf den Teig verteilt und anschließend der Guss darüber gegeben. Der Kuchen wird ca.50 Minuten gebacken. Ich verziere die einzelnen Stücke dann mit einem Sahnetuff und ein paar Heidelbeeren. Dann muss man aber mehr als 600 g Heidelbeeren bereit stehen haben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.09.03 Mane

Heidelbeer Streuselkuchen

Tanjas

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

200 g Butter, kalt

150 g Zucker

250 g Heidelbeeren, TK

1 Becher Crème fraiche (oder Schmand)

2 Ei Zucker

Zubereitung

Aus dem Mehl, der Butter und dem Zucker mittels Knethaken Streusel bereiten. Der Streuselteig sollte fast vollständig feinkrümelig sein, nur einige große Stücke Streusel sollten noch sichtbar sein.

Dann eine Pie-Form (ich habe die direkt aus den USA aus Weißblech, Größe Durchmesser geschätzte 16-18 cm) mit Backpapier auslegen.

Dann ca. 3/4 der Streusel (hier hauptsächlich den feinkrümeligen Teil nehmen) auf dem Boden verteilen und mit einem Löffel andrücken. Dann die Heidelbeeren darauf verteilen. Zum Schluss die restlichen Streusel auf den Heidelbeeren verteilen und nicht (!!!) andrücken.

Bei ca. 180 Grad für ca. 20-25 Minuten in den Ofen. Nach gut 15 Minuten nachschauen; die Streusel sollen schön goldbraun werden und dürfen nicht verbrennen. Den Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Dann Crème fraiche oder Schmand mit dem Zucker verrühren und als Soße dazugeben.

Super schmecken statt Heidelbeeren auch Pfirsiche. Bei den Heidelbeeren: ich bevorzuge Salto Tiefkühl-Heidelbeeren, die schmecken am besten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.02.06 panthera666

Lila Kuhflecken 6 Ei

Zutaten für 20 Portionen

Für den Teig:

200 g Butter

5 Ei Öl
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

300 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
Zitrone(n) - Schale, abgerieben

Für die Creme:

1 Glas Heidelbeeren

1 Tafel Schokolade, weiße

1 Becher Schmand

100 ml Milch

Für den Guss:

2 Tafeln Schokolade, weiße

150 g Puderzucker
4 El Saft von den Heidelbeeren
10 g Palmfett

Butter, Öl, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Die Eier einzeln hineingeben, dabei jedes Ei 1 min. unterrühren, bevor das nächste folgt. Mehl, Stärke und Backpulver vermischen, sieben und nach und nach mit der Zitronenschale unterheben. Die Heidelbeeren abtropfen lassen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, glatt rühren und einen El vom Schmand unterrühren. Den Rest in eine Rührschüssel geben und gut mit der Schokolade verrühren. Die Heidelbeeren dazugeben und mit einem Mixstab pürieren. 3/4 des Teigs auf einem Blech mit hohem Rand verteilen, die Heidelbeercreme auf dem Teig verteilen und wie bei einem Marmorkuchen mit einer Gabel unterziehen. Den restlichen Rührteig mit 100 ml Milch verquirlen und auf den Kuchen gießen. Bei 180°C im vorgeheizten Ofen 30 min. Backen. Für den Guss eine Tafel Schokolade im Wasserbad schmelzen. Den Puderzucker mit 4 El Heidelbeersaft verrühren und die geschmolzene Schokolade teelöffelweise unterziehen. Den lila Guss auf dem erkalteten Kuchen verteilen. Die zweite Tafel Schokolade zusammen mit dem Kokosfett ebenfalls schmelzen, glatt rühren und mit einem Teelöffel in Kuhfleckenform auf dem lila Guss verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

01.03.03 Sivi

Kuchen Obst Kirschen

Die perfekte Welle 3 Ei

Donauwelle in Springform

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

3 Ei(er)

125 g Zucker

100 ml Öl

100 ml Milch

200 g Mehl

2 El Nutella

½ Flasche Rum-Aroma

1 Glas Sauerkirschen, abgetropft

Für die Creme:

200 g Frischkäse

200 g Schmand

2 El Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

200 g Sahne

Für den Guss:

100 g Kuvertüre oder Schokoglasur

Für den Teig Eier mit dem Zucker dick-cremig schlagen. Dann nach und nach Öl und Milch unterrühren.

Mehl mit Backpulver mischen, einsieben und zügig unterrühren. Teig halbieren.

Eine Hälfte mit dem Rumaroma verrühren und in eine gefettete Springform streichen.

Die andere Hälfte mit dem Nutella verrühren und darüber sprengeln. Die Kirschen darauf verteilen und bei 180°C etwa 30 min backen.

Danach stürzen (Kirschen sinken nach unten) und abkühlen lassen.

Frischkäse mit Schmand, Zucker und Puddingpulver glatt rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Creme auf den Boden streichen und mit einem Garnierkamm Wellenlinien einziehen.

Zuletzt Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und über den Kuchen sprenkeln. Wem es besser gefällt, kann sie auch komplett überziehen. Im Kühlschrank fest werden lassen und genießen.

So habe ich mir die für mich perfekte Donauwelle zusammengeschnitten, weil ich die klassische Variante mit Butter in Teig und Creme satt hatte. Diese Variante ist zwar nicht wirklich kalorienärmer, aber auf jeden Fall wunderbar saftig und lecker.

Brennwert p. P.: 325

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

15.11.05 alina1st

Donauwelle ohne Puddingpulver 5 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Zucker

Aroma (Vanille)

250 g Butter

Salz

5 Ei(er)

400 g Mehl

4 El Backpulver

Kakaopulver

1 Glas Kirschen

500 g Schmand

500 g Sahne

80 g Zucker

200 g Schokolade (Zartbitter)

20 g Kokosfett

Fett für das Blech

Zucker, Vanillearoma und Butter aufschlagen. Eine Prise Salz und Eier dazugeben. Dann Mehl und Backpulver dazu. Hälfte des Teiges auf ein gefettetes Backblech streichen. Den Rest des Teiges mit Kakao (2-5 El) vermengen und diesen auf den hellen Teig streichen. Mit Kirschen belegen und bei etwa 190 Grad knapp 30 Minuten im Ofen backen. Teig auskühlen lassen.

Für die Creme Sahne steif schlagen. Die gleiche Menge Schmand mit 80 g Zucker und der Sahne gut verrühren. Auf den ausgekühlten Teig streichen.

Für den Guss Schokolade und Kokosfett über dem Wasserbad schmelzen und auf die Creme streichen. Erkalten lassen. Vor dem Erstarren mit einem Messer einmal einritzen, so zerspringt später der Deckel nicht.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

06.01.06 hexe234

Falsche Donauwelle 4 Ei

Eigene Kreation

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker

3.5 Tasse/n Mehl

1 Backpulver

1 Tasse/n Öl

1 Tasse/n Milch

1 Glas Schattenmorellen

3 Becher Schmand

1 Becher Sahne (H- Sahne, ist fester)

½ Tasse/n Zucker

1 Becher Kuchenglasur, Schoko

Teig: Eier mit Zucker verrühren Öl und Backpulver zufügen und verrühren dann Mehl und Milch einrühren bis der Teig schön geschmeidig ist.

Blech mit Pergamentpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Die abgetropften Kirchen auf den Teig platzieren und im vorgeheiztem Ofen auf mittlere Schiene bei 175° C 20min. backen.

Guss : den Schmand, süße Sahne und Zucker verrühren.

Den abgekühlten Kuchen stürzen (umdrehen, so dass das Papier oben ist und Ihr es abziehen könnt) Den Schmand darauf streichen und mit dem geschmolzenen Schokoguss verzieren, ich mache es mir immer einfach, in dem ich den Guss direkt aus dem Becher auf den Kuchen in einem feinen Strahl drauf laufen lasse (abstrakte Kunst) kreuz und quer.

Wen Ihr den Kuchen einen Tag stehen lasst, ist der Guss dann fester.

Der Kuchen ist sehr einfach und schmeckt Traumhaft gut, den müsst Ihr einfach mal backen, davon möchte jeder etwas abhaben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
03.06.05 Chipsie

Kommentar von Hexlein08 04.06.2005 15:29

Hallo Andrea,
so wie ich das lese muss die Sahne nicht steif geschlagen werden.
Viele Grüße Hexlein08

Kommentar von Nessa666 05.06.2005 20:04

Klingt echt lecker und einfach. bin nur etwas verwirrt, da ich keine Ahnung hatte, das H-Sahne fester als normale Sahne sein soll, also ist mir persönlich noch nie aufgefallen...

LG Nessa

Kommentar von aquawindow 24.07.2005 22:49

Ich hab's probiert, der Teig war watteweich und der Rest hat auch gepasst.

Zuerst war ich ja seehehr skeptisch, denn der Teig war bei mir nicht geschmeidig, sondern ganz flüssig ähnlich wie Eierkuchenteig.
Ist aber beim Backen doch fest geworden.

Hab den Boden dann auch gedreht, so hatte ich die Kirschen wieder oben.
Bild folgt.

LG aquawindow

Kommentar von Chipsie 27.07.2005 19:58

Hallo,
erst mal möchte ich mich Entschuldigen das ich nicht sofort geantwortet habe, hatte eine zeitlang kein Internet.

Die Sahne kommt ohne sie Steif zu schlagen dazu.
Ich habe den Test gemacht das der Guss mit H-Sahne (Haltbare Sahne) fester wird als mit Frischer Sahne.

Macht doch selbst mal den Test und teilt mir mit was ihr für eine Erfahrung damit gemacht habt, wenn Ihr möchtet.
Grüß Chipsie

Kommentar von Atina18 04.11.2005 09:46

Nach dem dieser Kuchen schon seit einiger Zeit zu unseren Lieblingskuchen gehört, muss ich mich doch auch mal melden.
Ich mache nur die Hälfte, da wir ein 2 Personenhaushalt sind.
Ich nehme allerdings auch weniger Zucker und streue zum Schluss geraspelte Schokolade darüber.

Ich schneide den Kuchen in 8 Stücke und friere 6 ein.
Der Kuchen ist auch nach dem Auftauen ausgezeichnet!
Ich werde ihn ganz sicher noch oft machen!
L.G. Atina18

Kommentar von Vinvik 08.03.2006 16:17
Super lecker!

Habe den Kuchen zum Geburtstag meiner Tochter gemacht und alle sind total darauf abgefahren!

Anstatt 1 Glas Kirschen habe ich jedoch 2 genommen und die Sahne für den Guss habe ich steif geschlagen und dann unter den Schmand gehoben.

Gruß
Vinvik

Falsche Donauwelle Blechkuchen 4 Ei

Zutaten für Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Tasse Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Tasse Öl

1 Tasse Milch

1 Glas Schattenmorellen

1 Becher Schmand

1 Becher süße Sahne

½ Tasse Zucker
1 Becher Kuchenglasur (Schokoguss)

Zubereitung

Eier mit Zucker verrühren. Öl und Backpulver zufügen und verrühren. Dann Mehl und Milch einrühren, bis der Teig schön geschmeidig ist. Blech mit Pergamentpapier auslegen und den Teig darauf verteilen. Die abgetropften Kirschen auf dem Teig platzieren und im vor geheizten Ofen auf mittlere Schiene bei 175°C 20 Minuten backen.

Schmand, süße Sahne und Zucker verrühren. Ich bereite den Guss immer ein Tag vorher zu und stelle ihn dann in den Kühlschrank. Er ist dann etwas fester.

Den abgekühlten Kuchen stürzen (umdrehen, sodass das Papier oben ist) und das Papier abziehen. Den Schmand darauf streichen und mit dem flüssigen Schokoguss verzieren. Ich mache es mir immer einfach, indem ich den Guss direkt aus dem Becher in einem feinen Strahl auf den Kuchen laufen lasse (Abstrakte Kunst), kreuz und quer.

Tipp: Den Kuchen noch mal einen Tag stehen lassen, dann ist der Guss noch fester.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
05.09.05 Chipsie

Kirsch Blechkuchen 6 Ei

Zutaten für 20 Portionen
720 ml Kirschen aus dem Glas
200 g Butter
190 g Zucker
1 Zitrone(n)
1 Prise Salz

6 Ei

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

60 ml Milch

250 g Schmand

1 Pck. Fertigmischung für Soßenpulver Vanillegeschmack
2 Ei Puderzucker

Kirschen abtropfen lassen, Zitronenschale abreiben. Fett, 150 g Zucker, Zitronenschale und Salz verrühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Mehl und 1/2 Pck. Backpulver mischen und schnell unter die Fettmasse rühren. Milch unterrühren. Teig auf ein Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen (E: 200 Grad, Gas: Stufe 3) 10 Min. vorbacken.

In der Zwischenzeit Schmand, Vanillesoßenpulver, restl. Zucker und 2 Eier verrühren. Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen, Schmandguss darüber geben und weitere 20 Min. backen. Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Tipps:

Dazu schmeckt nicht nur Schlagsahne, sondern auch Vanilleeis oder Vanillesoße. Der Kuchen kann auch noch warm serviert werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

14.05.02 Heiki

Kirsch Kuchen mit Schmandguss 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

1.25 kg Sauerkirschen

250 g Fett

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

3 Ei

1 Prise Salz

½ TL Zimt

3 EI Milch

500 g Mehl

1 Pck. Backpulver

Für den Guss:

3 Ei

100 g Zucker

75 g Marzipan - Rohmasse

500 g Schmand

2 EI Puderzucker

Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Fett, Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Salz, Zimt und Milch zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Teig gleichmäßig in die gefettete Fettpfanne des Backofens streichen. Kirschen darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (200°C) ca. 15 Minuten vorbacken.

In der Zwischenzeit Eier, Zucker und Marzipan verrühren. Schmand unterrühren. Über die Kirschen gießen und den Kuchen weitere 45 Minuten bei gleicher Temperatur backen.

Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.12.05 Tallo

Kirsch Plattenkuchen 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter

190 g Zucker

1 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

1 Prise Salz

6 Ei

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

60 ml Milch

250 g Schmand oder stichfeste saure Sahne

1 Pck. Saucenpulver, Vanillegeschmack (zum Kochen)

1 Glas Sauerkirschen

2 Ei Puderzucker

Fett, fürs Blech

Zubereitung

Fett, 150 Gramm Zucker, Zitronenschale und Salz cremig schlagen. Vier Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, kurz unter die Fett - Ei Masse ziehen. Milch unterrühren. Teig auf einem gefetteten Backblech (ca. 32x37 cm) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200c/Umluft 175c) ca. 10 Minuten vorbacken.

Schmand, Saucenpulver, übrigen Zucker und restlichen Eier verrühren.

Gut abgetropften Kirschen auf dem vorgebackenem Boden verteilen. Guss darüber geben. 20-25 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

02.10.05 Kathy36

Kirsch Quark Kuchen 8 Ei

Zutaten für 24 Portionen

2 Gläser Sauerkirschen

150 g Schokolade, Zartbitter

300 g Butter oder Margarine

325 g Zucker

1 Prise Salz

2 Pck. Vanillezucker

8 m.-große Ei

375 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 ml Milch

750 g Quark, (20% Fett i. Tr.)

250 g Schmand

1 Pck. Puddingpulver

n. B. Schlagsahne und Schokoladensplitter

Fett, für die Fettpfanne

Kirschen aus dem Glas abtropfen lassen. Schokolade grob hacken.

200 g Fett,

175 g Zucker,

Salz und

1 Päckchen Vanillezucker zu einer hellen Creme aufschlagen.

4 Eier einzeln unterrühren.

Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit der Milch unterrühren.

Schokoladenstücke unterheben. Teig in der gefetteten Fettpfanne des Backofens (32x37cm) streichen.

100 g Fett,

1 Päckchen Vanillezucker und

150 g Zucker kräftig verrühren.

4 Eier nacheinander unterrühren.

Quark, Schmand und Puddingpulver zufügen und kräftig darunter schlagen. Quarkmasse auf dem Rührteig glatt streichen, Kirschen gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175°C/Umluft: 150°C) 45-50 Min. backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Kuchen in Stücke schneiden, nach Belieben mit Sahnetuffs und Schokoladensplitter verziert servieren.

Brennwert p. P.: 350

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.04.04 tweety1982

Kirsch Schmand Blechkuchen 4 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 20 Portionen

Für den Boden:

250 g Butter
200 g Mehl
200 g Zucker

4 Ei

2 Tl Backpulver
2 Pck. Vanillezucker

Für die Füllung:

625 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver, Vanille (zum Kochen)

2 Becher Schmand

2 Eigelb

2 Gläser Sauerkirschen

Für den Belag:

2 Pck. Tortenguss

Die Zutaten für den Boden verrühren und den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Die Milch und die 2 Päckchen Puddingpulver nach Packungsaufschrift (mit Zucker, siehe Packung) zubereiten. Wenn das angerührte Puddingpulver in die Milch kommt viel rühren, wird gleich dick. Etwas abkühlen lassen, aber nicht zu lange, sonst gibt es Klumpen in der Masse. Schmand und Eigelb unterrühren und auf dem Boden verteilen. Sauerkirschen (den Saft auffangen!) auf der Masse verteilen und nochmals bei 180 °C Ober- und Unterhitze 15 Minuten backen.

Den Guss aus Kirschsaft und Tortenguss (nach Packungsanleitung) herstellen und auf dem Kuchen verteilen.

Wenn möglich, einen Tag vor dem Verzehr backen.

Dieser Kuchen ist sehr saftig und lecker, ich hoffe er schmeckt Euch.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

23.06.04 Sonnenblume21

Kirsch Schmand Blechkuchen 6 Ei

Zutaten für 20 Portionen

1 Glas Sauerkirschen, (720 ml)
200 g Butter oder Margarine
190 g Zucker
1 Zitrone(n), die Schale, geriebene
1 Prise Salz

6 Ei

300 g Mehl
½ Pkt. Backpulver

60 ml Milch

250 g Schmand

1 Pkt. Saucenpulver
2 Ei Puderzucker

Kirschen abtropfen lassen. Fett, 150 g Zucker, Zitronenschale und Salz cremig rühren. 4 Eier nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes Blech geben und glatt streichen. Im vorgeheiztem Backofen bei 200° 10 Minuten vorbacken.

Schmand und Soßenpulver mit restlichem Zucker und den restlichen Eiern verrühren. Kirschen auf dem vorgebackenem Boden verteilen. Schmandguss darüber geben und weitere 20 -25 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestreut servieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

09.03.04 Hackenwaermer

Kirsch Schmandkuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

250 g Mehl
200 g Zucker
250 g Butter

3 Ei

2 TI Backpulver
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

500 ml Milch

3 Becher Schmand

3 Gläser Kirschen

2 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung

Mehl, Zucker, Butter, Eier, Backpulver zum Rührteig verarbeiten. Bei 175 Grad 20 Minuten backen.

Vanillezucker, Vanillepudding und Milch kochen und kalt werden lassen. Schmand zugeben und auf den gebackenen Boden streichen. Sauerkirschen drauf verteilen und nochmals 15 Minuten backen.

Dann den Tortenguss zubereiten und draufgeben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

03.05.05 Maus1984

Kommentar von DatHülse 07.05.2005 19:12

Hallo Ihr Lieben,

vielleicht kann ich eure Fragen beantworten.

Der Teig ist für ein Backblech.

Zwei ganz normale Gläser (a` 680 g) reichen aus.

Ich koche als erstes den Pudding und lasse die Sauerkirschen schon mal abtropfen, dann hat man nicht so lange Wartezeiten und kann die Pudding-Schmand-Mischung sofort auf den heißen Boden geben. Sehr hilfreich ist auch ein Backrahmen, da der Tortenguss dann nicht so wegläuft. Diesen Kuchen kann man wunderbar schon einen Tag vorher backen.

Hoffe ich konnte euch helfen.

LG DatHülse

Kirschkuchen mit Schmandhaube 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

125 g Butter kalt

125 g Zucker

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), entsteint

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Ei

90 g Zucker

2 Becher Schmand

Butter in kleine Stücke schneiden. Mehl, Backpulver, Zucker und Vanillezucker mischen. Zusammen mit 1 Ei und den Butterstückchen rasch zu einem Mürbeteig kneten und eine halbe Stunde kühlen.

Eine Springform (Durchmesser 28 - 30 cm) fetten.

Den gekühlten Teig ausrollen und in die Springform auslegen, etwa 3 cm hohen Rand formen.

Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den aufgefangenen Saft bis zu einer Menge von insgesamt 1/2 Liter mit kaltem Wasser auffüllen.

Ca. 400 ml. der Wasser-Fruchtsaftmischung aufkochen lassen. Das Puddingpulver in die restliche Saftmischung geben und auflösen, dann in die kochende Flüssigkeit geben. Kirschen dazugeben und aufkochen lassen bis der Pudding bindet. Die warme Kirschenmasse auf den Mürbeteig streichen und bei 180°C ca. 30 min. auf mittlerer Schiene backen.

In der Zwischenzeit die 3 Eier trennen. Die Eigelbe mit 90 Gramm Zucker schaumig schlagen. Die Eiweiße steif schlagen. Den Schmand unter die Eiermasse rühren und die Eiweiße vorsichtig unterheben. Bitte aber darauf achten, dass das Eiweiß komplett untergehoben ist, sonst kriegt der Kuchen beim Backen dunkle Flecken wo das Eiweiß noch sichtbar ist. Die Schmandmasse auf den vorgebackenen Kuchen geben und weitere 30 min. fertig backen.

Den Kuchen unbedingt in der Form auskühlen lassen. (am besten sogar über Nacht)

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.05.03 DorisD

Obstkuchen mit Schmandhaube 5 Ei

Zutaten für 8 Portionen

100 g Butter oder Margarine

100 g Mehl

100 g Zucker

2 Ei

2 Tl Backpulver für den Teig

250 ml Saft (Obstsaft)

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille für den Belag

1 Glas Kirschen, Sauerkirschen, Stachelbeeren o.ä.

1 Ei Zucker

3 Eigelb

3 Eiweiß

1.5 Becher Schmand

Aus Butter, Zucker, Mehl, Eiern und Backin einen Rührteig herstellen, in Springform bei 180 Grad 15-20 Min. backen. Obstsaft mit Vanillepudding nach Anweisung kochen, Obst darunterheben, auf den vorgebackenen Boden geben und wieder 15 Min. backen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Schmand mit Zucker verrühren, Eiweiß unterheben, wieder auf den vorgebackenen Boden, noch mal 15 Min. backen. Fertig.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

28.11.01 milka58

Saftiger Tassenkuchen 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei

1 Tasse/n Zucker

1 Pck. Vanillezucker

½ Tasse/n Orangensaft

½ Tasse/n Öl

1.5 Tasse/n Mehl

½ Pck. Backpulver

1 Pck. Tortenguss, rot

1 Glas Sauerkirschen, (750ml)

1.5 Becher Schlagsahne

1.5 Becher Schmand

Zucker

Zimt

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Den Orangensaft und das Öl nach und nach zugeben. Das Backpulver und das Mehl mischen und ebenfalls untermischen. Das Eiweiß steif schlagen und unter die Teigmassen heben.

Den Teig in eine Springform füllen, glatt streichen und bei 130° ca. 30 Minuten backen.

Für den Belag: Die Kirschen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Den Saft zum kochen bringen und den Tortenguss einrühren, etwas abkühlen lassen und anschließend die Kirschen dazu geben. Nochmals abkühlen lassen und auf dem fertigen Boden streichen. Die Sahne steif schlagen und den Schmand unterrühren. Anschließend die Masse auf den völlig erkalteten Kuchen streichen und mit einer Zucker/Zimtmischung bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
07.04.04 Cherry71

Schmand Kirschkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

1 Becher Schmand

1 Becher Zucker

1 Becher Mehl

½ Becher Öl

1 Pck. Backpulver

100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Schokostreusel

1 Glas Kirschen

Puderzucker

Alle Zutaten werden zu einem Teig verrührt. Zum Schluss werden die Kirschen untergerührt. Ab damit in eine runde Springform - schön ausfetten oder mit Backpapier auslegen. Dann kommt der Kuchen für ca. 50 Min. bei 200°C in den vorgeheizten Ofen (untere Schiene).

Wenn der Kuchen ausgekühlt ist, kann man ihn noch mit Puderzucker bestäuben. Wir essen ihn immer mit einem Schuss Schlagsahne. Lecker!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
15.09.05 sille23

Schmand Kuchen 4 Ei + 2 Eigelb

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Margarine

200 g Zucker
250 g Mehl
2 Pck. Vanille Zucker

4 Ei

½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

625 ml Milch

150 g Zucker
2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

2 Eigelb

3 Becher Schmand

2 Gläser Sauerkirschen
2 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung

Normalen Rührteig herstellen, auf einem Blech verstreichen und ca. 15 Minuten bei 180 Grad vorbacken. Pudding aus Milch, Puddingpulver, Zucker und Eigelb kochen. Abkühlen lassen.

Schmand unter den Pudding rühren und auf dem vorgebackenen Teig verteilen. Sauerkirschen darauf verteilen und 15 Minuten weiter backen. Zum Schluss Tortenguss drüber verteilen und abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
08.02.06 nikita1

Schmandkuchen

Zutaten für 1 Portionen

80 g Butter
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 TI Backpulver
125 g Mehl

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille
2 Gläser Kirschen

1 Becher Schmand

1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Einen Teig aus Butter, Zucker, Vanille Zucker, Backpulver und Mehl anrühren und in eine Springform geben.
Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding kochen und ihn abkühlen lassen. Nun mit Schmand vermischen und auf den Teig geben. Darauf die Kirschen verteilen und leicht andrücken. Bei 175°C ca. 45 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen und den Tortenguss darüber geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
14.11.04 Agentin

Schmandkuchen mit Kirschen 6 Ei

Blech

Zutaten für 1 Portionen

200 g Margarine
200 g Zucker

4 Ei

1 Pkt. Vanillezucker
250 g Mehl
1 Pkt. Backpulver

750 ml Milch

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille
150 g Zucker

400 g Schmand

200 g saure Sahne

2 Ei

1 Glas Sauerkirschen,
1 Pkt. Fruttina Kirsch

Die Margarine schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen bis eine cremige Masse entsteht. Nach und nach die Eier darunter rühren. Zum Schluss das Mehl und das Backpulver unterheben. Den Teig in eine ausgefettete Grillpfanne streichen und bei 160°C Heißluft 15-20 min. vorbacken. Mit der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding kochen und etwas erkalten lassen. Den Schmand, die saure Sahne und die Eier

unter den Pudding rühren. Die Masse auf den heißen Kuchen streichen. Die abgetropften Kirschen (Kirschsafft auffangen!) auf der Masse verteilen. Bei 160°C Heißluft 15-20 min. fertig backen. Nach dem abkühlen den Kirschsafft mit Fruttina Kirsch und der angegebenen Menge Zucker kochen, etwas erkalten lassen und über den Kuchen gießen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

11.04.05 Stetim

16.06.05 schmusetigger

Schneller Schmandkuchen

Zutaten für Portionen

1 Tortenboden

1 Glas Kirschen

1 Tüte/n Puddingpulver, Vanille

2 Becher Schmand

1 Becher Sahne

2 El Kakaopulver oder Cappu zum Verzieren

Der Kuchen ist für die Schnelle ideal, wenn der Besuch also schon im Anmarsch ist. Dafür nehmen wir einen fertigen Tortenboden.

Das Glas Kirschen mit Saft und dem Tütchen Puddingpulver aufkochen lassen bis es leicht andickt. Anschließend die Masse auf den Tortenboden geben und leicht kühl stellen, bis die Schmandmasse fertig ist.

Sahne aufschlagen und mit den beiden Bechern Schmand vermischen.

Vorsichtig auf den noch lauwarmen Kuchen geben, leichte Kuppelbildung.

Anschließend mit gesiebttem Kakaopulver oder Cappupulver verzieren.

Schmeckt noch warm sehr gut, im Sommer ist er eiskalt auch sehr zu empfehlen

Günstig und Schnell und im Sommer sehr erfrischend.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

08.10.05 Pika2005

Kommentar von Pika2005 09.10.2005 20:37

Cappupulver ist Cappuccino-Pulver, also Instantpulver, kannst aber auch Kaba oder Kakaopulver nehmen, jeder wie er mag

Ig pika2005

Tassenkuchen mit Kirschen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

2 Tasse/n Zucker
2 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Tasse/n Mineralwasser
1 Tasse/n Öl

4 Ei

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

½ Tasse Zucker
1 TI Zimt
2 Gläser Kirschen

Zubereitung

Zucker, Mehl, Backpulver, Öl und die Eier verrühren und dann die Kirschen (ohne Saft !) unter den Teig rühren. Auf ein Backblech geben. Bei 200°C ca. 20 Min. backen.

Sahne steif schlagen und dann mit dem Schmand mischen und dann auf den abgekühlten Teig geben. Mit Zimt und Zucker bestreuen.

Guten Appetit

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

17.04.05 pueppi2

Wurmkuchen 4 Ei

Zutaten für 24 Portionen

250 g Butter
200 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl
50 g Speisestärke
3 TI Backpulver
4 EI Rum
2 EI Kakaopulver
2 Gläser Kirschen (Sauerkirschen)
2 Pck. Puddingpulver, Vanille

50 g Schokolade, Bitter

0.3 ml Sahne

250 g Schmand

2 Pck. Sahnesteif

40 g Zucker

Zubereitung

Aus Butter, Zucker, Mehl, Eier, Stärke, Backin und 3 Ei Rum einen Rührteig herstellen, in zwei Hälften teilen, an 1 Teil die 2 Ei Kakaopulver verrühren. Die weiße Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen, vom braunen Teig Tupfen darauf verteilen bei 160 Grad 25 - 30 Min. backen, gut auskühlen lassen.

Die Sauerkirschen gut abtropfen lassen und mit dem Saft Vanillepudding mit 2 Ei Zucker kochen, Kirschen wieder dazu geben, Früchte auf dem Boden verteilen, kalt stellen. Die Bitterschokolade in 50 ml Sahne schmelzen, 1 Ei Rum zugeben.

250 ml Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen und den Schmand darunter heben, Creme auf den Kirschen verteilen und Schokotupfen darüber verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

16.03.02 D.K.

Zimtkuchen 4 Ei

für 1 Blech

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker

1 Tasse/n Mineralwasser, m. Kohlensäure

4 Tasse/n Mehl

1 Pck. Backpulver

2 Gläser Sauerkirschen

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

3 Pck. Vanille Zucker

3 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Eier, Zucker, Mineralwasser verrühren. Nun langsam das mit dem Backpulver vermischte Mehl hinzufügen, alles gut verrühren und den Teig nun auf ein gefettetes Backblech geben

Nun die gut abgetropften Kirschen auf dem Teig verteilen, den Teig nun bei 180°C ca. 25 min. backen und abkühlen lassen.

Zubereitung für den Belag:

Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen und dann langsam den Schmand unterheben. Das Ganze auf den abgekühlten Kuchen geben und mit Zucker und Zimt bestreuen, den Kuchen dann kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.12.04 wonny69

Kuchen Obst Mandarinen

Blechsmand Kuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

4 Ei

250 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

125 ml Öl oder Margarine

150 ml Wasser

250 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Für die Creme:

3 Dose/n Mandarine(n)

3 Becher Schmand

3 Becher süße Sahne

3 Pkt. Sahnesteif

3 Pkt. Vanillezucker

etwas Zimt und Zucker

Die Eier, den Zucker und den Vanillezucker schaumig rühren. Danach Öl oder Margarine, Wasser, Mehl und Backpulver zugeben, alles gut mit Mixer verrühren. Backblech einfetten, den Teig auf das Backblech geben und dann das Backblech so lange hin und her bewegen, bis der Teig gleichmäßig verlaufen ist. Bei 170 ° C. ca. 20 - 25 min. backen. Auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit die Mandarinen gut abtropfen lassen. Schmand mit Mandarinen in einer großen Schüssel verrühren (am besten mit Schneebeesen) und die Sahne in einem hohen Gefäß mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Danach zu der Mischung aus Schmand und Mandarinen geben, vorsichtig verrühren und auf den gebackenen und ausgekühlten Teig geben. Zimt und Zucker auf den Kuchen geben. Sofort servieren oder kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
29.08.03 mopi2469

Fanta Kuchen II 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
2 Tasse/n Zucker
1 Tasse Öl
1 Tasse Orangenlimonade

4 Ei

3 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
4 kl. Dose/n Mandarine(n)
2 Pck. Tortenguss
600 ml Sahne

400 ml Schmand

2 Pck. Vanillezucker
4 Pck. Sahnesteif
Zucker
Zimt
Fett für die Form

Zubereitung

Die erstgenannten Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten und in eine gefettete Springform füllen. 20 Minuten bei 200°C backen. Den Kuchen erkalten lassen.

Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die Mandarinen damit überziehen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und den Schmand unterheben. Die Masse auf den Kuchen streichen und mit Zucker und Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.07.05 schottine

Fanta Kuchen mit Fruchtefüllung X 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

200 g Zucker
350 g Mehl
1 Tasse Orangenlimonade (Fanta)
1 Tasse Öl
1 Pck. Backpulver
4 kl. Dose/n Mandarine(n)
2 Pck. Tortenguss

2 Becher Schlagsahne

2 Becher Schmand

Zucker

Zubereitung

Die Eier trennen und das Eigelb mit dem Zucker verrühren. Die Limonade, Öl, Mehl und Backpulver dazugeben und alles gut verrühren. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und anschließend unter die Teigmasse heben. Alles auf ein gefettetes Blech (Fettpfanne) geben und bei 200° C ungefähr 20 Minuten backen.

Mandarinen durch ein Sieb abschütten und den Saft auffangen. Nach dem Abkühlen des Kuchens die Mandarinen auf dem Kuchen verteilen. Mit dem Saft der Mandarinen einen Tortenguss nach Anweisung herstellen und auf dem Kuchen verteilen. Nachdem der Guss fest geworden ist, die Schlagsahne und den Schmand vermischen und auf dem Kuchen großflächig verteilen.

Zum Schluss alles mit ein wenig Zucker und Zimt bestreuen und servieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

13.02.06 swenundnadine

Fanta Kuchen mit Mandarinen XI 5 Ei M

Schmand

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig: (Rührteig)

5 Ei

300 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
350 g Mehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Öl
175 ml Limonade (Fanta)

Für den Belag:

3 Dose/n Mandarine(n)

600 g Schlagsahne

5 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif

500 g Schmand

evtl. Zimt und Zucker

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Öl und Fanta zugießen und ebenfalls unterrühren. Backblech einfetten. Den Teig darauf glatt verstreichen.

Backzeit: 25 Minuten bei 150° backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Mandarinen abtropfen lassen. Sahne steif schlagen. 3 Pck. Vanillezucker und Sahnesteif dabei einrieseln lassen.

Schmand und 2 Pck. Vanillezucker verrühren. Mandarinen unterziehen.

Sahne locker unterheben. Gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Ab in den Kühlschrank, bis die Schmand-Mandarinen-Masse fest ist.

Nach Belieben mit Zimt und Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.07.05 newbee

Fanta Kuchen VII 4 Ei M

Zutaten für 15 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
3 Tasse/n Mehl

1 Pkt. Backpulver
1 Tasse/n Öl, Salatöl

Für den Belag:

3 Dose/n Mandarine(n)

3 Becher Sahne

3 Pkt. Sahnesteif
½ Tasse/n Zucker

3 Becher Schmand

Zimt
Zucker
1 Tasse/n Limonade (Fanta)

Außerdem: 1 Tasse Fanta!

Rührteig bereiten und auf ein gefettetes und gemehltes Blech streichen und bei 175° ca. 20 bis 25 Minuten backen.

Auf den abgekühlten Boden die abgetropften Mandarinen verteilen und evtl. mit Tortenguss bestreichen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker schlagen, dann den Schmand untermischen und die Masse auf die Mandarinen streichen.

Vor dem Servieren den Kuchen mit Zimt und Zucker bestreuen.

Der Kuchen schmeckt besonders frisch und fruchtig!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.11.01 Pumuckl alias Heike

Faule Weiber Kuchen 3 Ei M

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl
75 g Zucker

1 Ei

75 g Margarine
1 TL Backpulver

Für den Belag:

2 Ei

140 g Zucker
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

2 Becher Schmand

½ Tasse Öl

2 kl. Dose/n Mandarine(n)

1 Pck. Tortenguss, klar

500 g Quark

Fett für die Form

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und in den Kühlschrank stellen.

Quark, 2 Eier und Zucker in der Rührschüssel von Hand verrühren. Puddingpulver, Öl und Schmand miteinander verrühren und unter die Quarkmasse geben.

Nach ca. 45 Min. Ruhezeit den Mürbeteig ausrollen und eine gefettete 26er Springform damit auslegen.

Die Quarkmasse darauf geben (die Masse ist beim Einfüllen sehr flüssig, wird aber durch das Backen später fest) und die Mandarinen drauf verteilen.

Bei 180° C ca. 50 Min. backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Tortenguss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

22.02.06 nanni82

Gebackener Sahne Puddingkuchen 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

80 g Butter

75 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl

2 Tl, gestr. Backpulver

Für die Füllung:

3 Becher Schmand oder saure Sahne

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

½ Liter Milch

150 g Zucker

Butter, Zucker und Ei schaumig rühren, das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren, Teig als Boden in eine gefettete Springform geben.

Aus Vanillepuddingpulver, Milch und Zucker Pudding kochen und mit Schmand und Mandarinen gut vermischen, dann auf den Teigboden geben.

Bei 200° C 50-60 Minuten backen (nach 50 Minuten mit Alufolien abdecken).

Wichtig!!! den Kuchen in der Form abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
17.06.02 hippo62

Mandarinen Kokos Kuchen 5 Ei M

Zutaten für 25 Portionen

125 g Butter
150 g Zucker

3 Ei

250 g Mehl
2 TI Backpulver
3 Dose/n Mandarine(n)

4 Becher Schmand

3 Ei Öl
1.5 Pkt. Puddingpulver, Vanille

1 Ei

200 g Zucker

1 Ei

1 Ei Milch

100 g Zucker
200 g Kokosraspel

Aus den ersten 5 Zutaten einen festen Rührteig zubereiten. Auf ein gefettetes Backblech streichen. Mandarinen (gut abgetropft) darauf verteilen. Dann aus Schmand, Öl, Van. Puddingpulver, einem Ei und 200 g Zucker einen Guss zubereiten, darüber verteilen.

Zum Schluss aus 1 Ei, Milch, 100 g Zucker und Kokosflocken eine Art Streuseln kneten. Auch diese über dem Kuchen verteilen

Bei 175 Grad C ca. 40 Min backen. Vorsicht: Wird schnell obendrauf braun!

Schmeckt super und ist für alle Gelegenheiten geeignet.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.01.05 hauchzart

Mandarinen Kokos Kuchen 7 Ei M

Zutaten für 20 Portionen

4 Dose/n Mandarine(n)

225 g Butter oder Margarine

50 g Butter oder Margarine

1 Pck. Vanillezucker

7 Ei

375 g Mehl

125 g Zucker

75 g Zucker

100 g Zucker

1 Pck. Backpulver

20 g Kakaopulver

100 ml Milch

200 g Schmand

125 g Kokosraspel

Zubereitung

Mandarinen abtropfen lassen. 225 g Butter/Margarine, 125 g Zucker und Vanille Zucker schaumig rühren. 4 Eier nach und nach zufügen und unterrühren. Mehl, Backpulver und Kakao mischen. Abwechselnd mit der Milch unterrühren. Teig auf ein gefettetes oder mit Backpapier ausgelegtes Backblech (35 x 40 cm) streichen. Mandarinen gleichmäßig darauf verteilen.

Im vorgeheizten Backofen 20 - 35 Minuten vorbacken (E-Herd: 200°C/Umluft: 175°C). Die restlichen 3 Eier, 75 g Zucker und Schmand glatt rühren. 100 g Zucker und Kokosraspel in einer Schüssel mischen. 50 g Butter/Margarine in Flöckchen schneiden. Erst den Schmandguss auf den Kuchen gießen und glatt streichen. Dann die Kokos-Zucker-Mischung darüberstreuen. Die Butterflöckchen auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen weitere 20 Minuten fertig backen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

13.05.02 Haianne

Mandarinen Kuchen 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

150 g Mehl
75 g Margarine
75 g Zucker
1 TI Backpulver

1 Ei

750 ml Milch

2 Pck. Puddingpulver (Vanille), zum Kochen
200 g Zucker

600 g Schmand

2 kl. Dose/n Mandarine(n), abgetropft
Fett für die Form

Zubereitung

Aus Mehl, Margarine, Zucker, Ei und Backpulver einen Knetteig zubereiten und in eine gefettete Springform drücken. Mit Milch, Zucker und Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und erkalten lassen. Den Schmand und die Mandarinen unter den kalten Pudding heben und in die Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen 60 Minuten bei 190 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
20.01.06 Salamibrot

Mandarinen Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei

250 g Zucker
350 g Mehl

300 g Schmand

1 Pkt. Backpulver
4 Dose/n Mandarine(n) (à 312 ml)
100 g Zucker

100 g Mandeln in Blättchen
50 g Butter, zerlassen

Zubereitung

Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl mit Backpulver und Schmand abwechselnd unterrühren. Teig auf einem gefetteten oder mit Backpapier ausgelegten Blech verteilen. Abgetropfte Mandarinen auf dem Teig verteilen, mit Zucker vermischte Mandelblättchen darüber streuen.

Im vorgeheizten Backofen 20-25 Minuten bei 180-200°C backen.
Den noch heißen Kuchen mit der zerlassenen Butter bepinseln.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
06.05.02 Veramaus

Mandarinen Kuchen mit Quark und Kokos 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

350 g Mehl
125 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
140 g Margarine

2 Ei

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

500 g Quark (Magerquark)

1 Becher Schmand

3 Ei

200 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
2 Dose/n Mandarine(n) mit Saft
1 Pck. Puddingpulver (Vanille)

Für die Streusel:

200 g Kokosraspel
125 g Butter
125 g Zucker

Zubereitung

Aus den Zutaten einen Knetteig bereiten und auf ein Blech geben. Die Zutaten für den Belag verrühren und zum Schluss die Mandarinen mit dem Saft unterrühren.

Das Blech für ca. 20 Minuten in den Backofen bei 160°C schieben. Jetzt die vorbereiteten Streusel auf den Kuchen geben und fertig backen, bis die Streusel goldbraun sind.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
02.08.05 susemaduse

Mandarinen Kuchen übers Blech 4 Ei M

Zutaten für 25 Portionen

1.5 Tasse/n Mehl
1 Dose/n Mandarine(n)
1 Tasse/n Zucker
½ Tasse/n Öl

4 Ei

2 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Backpulver

1 Becher Sahne

1 Becher Schmand

1 Pck. Sahnesteif

Zubereitung

Die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen. Eier, Vanillezucker und Zucker schaumig mixen. Den Mandarinen Saft und das Öl zufügen und wieder gut mixen. Das Mehl sieben und mit dem Backpulver mischen. Die Mehlmischung und die Mandarinen hinzufügen und nochmals kurz durchrühren, bis der Teig glatt ist. Alles auf ein Backblech gießen.

Bei 180° 45 min backen. Erkalten lassen.

Die Sahne mit dem Sahnesteif steif schlagen und den Schmand unterrühren.

Die Masse einfach noch auf den Kuchen streichen und... fertig!

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
20.11.04 nanni82

Mandarinen Kuchen v Blech 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse Mineralwasser, mit Kohlensäure
½ Tasse Öl
3 Tasse/n Mehl
3 TI Backpulver
4 kl. Dose/n Mandarine(n)

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker

500 g Schmand

einige Mandeln, gestiftelt
Fett, für das Backblech

Zubereitung

Eier, Zucker, 1 Paket Vanillezucker, Öl, Mineralwasser, Mehl und Backpulver zu einem glatten Teig verrühren. Dann auf ein gefettetes Backblech geben und bei 175 Grad im vorgeheizten Backofen 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Mandarinen gut abtropfen lassen und auf dem kalten Kuchen verteilen. Sahne mit dem 2. Paket Vanillezucker steif schlagen, den Schmand unterheben und auf den Mandarinen verteilen. Zum Schluss mit Mandelstiften bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

18.02.06 niesatt

Mandarinen Mandel Käsekuchen 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl (Weizenmehl)
100 g Margarine
80 g Zucker
1 TI Backpulver

1 Ei

200 g Mandeln, gemahlen

200 g Schmand

250 g Quark (Magerquark)

1 Ei Speisestärke

1 Ei Puddingpulver (Vanille)

1 Apfel, entkernt, in kleinen Stücken

1 Pck. Vanillezucker

½ Flasche Aroma (Zitrone)

2 kl. Dose/n Mandarine(n)

75 ml Milch

75 g Zucker

50 g Mandeln, gehobelt

1 Ei

Öl für die Form

Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Backform (Käsekuchenform) einfetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Aus Mehl, Backpulver, Margarine, Zucker und dem Ei einen Mürbeteig herstellen. Den Teig als Boden und Rand in die Backform drücken.

Schmand mit Quark, Milch, Puddingpulver, Speisestärke, Zucker, Vanillezucker, Zitronenaroma, gemahlene Mandeln und dem Ei vermischen. Die abgetropften Mandarinen und den Apfel untermischen. Die Käsemasse in die Form füllen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 180°C Umluft 40 Minuten backen.

Nach ca. der Hälfte der Zeit die gehobelten Mandeln auf den Kuchen streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 Wasserpflänzchen

Mandarinen Schmand Kuchen I 1 Ei M

26er Springform

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

250 g Mehl

125 g Zucker

100 g Margarine

1 Ei

2 Ei Öl

½ Pkt. Backpulver

Für die Füllung:

500 ml Milch

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

150 g Zucker

600 g Schmand

2 Dose/n Mandarine(n), abgetropft

Für den Teig alle entsprechenden Zutaten verkneten, in eine 26er Springform als Boden geben. Einen Rand formen und den Boden mit einer Gabel einstechen.

Mit der Milch, dem Zucker und dem Puddingpulver einen Pudding kochen, etwas erkalten lassen. Den Schmand und die abgetropften Mandarinen mit dem Mixer unterrühren und auf den Teig geben.

Bei 175°C Heißluft 60 min. backen. Erst nach dem Abkühlen aus der Form nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

05.11.05 Stetim

Mandarinen Schmand Kuchen II 1 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig:

75 g Butter

150 g Mehl

75 g Zucker

1 Ei

1 TI Backpulver

Für den Belag:

3 kl. Dose/n Mandarine(n)

½ Liter Milch

200 g Zucker

2 Puddingpulver, Vanille

3 Becher Schmand, á 200 g

1 Tortenguss, rot
30 g Mandeln (Blättchen)

Fett, Mehl, Zucker, Backpulver und Ei zu einem Mürbteig verkneten und 30 Min. kaltstellen. Eine Springform mit dem Teig auskleiden und einen ca. 3cm hohen Rand ziehen. Mit der Gabel mehrmals einstechen. Mandarinen abtropfen, Saft dabei auffangen, 3/8 l Milch und Zucker aufkochen. Puddingpulver mit der restlichen Milch glatt rühren, in die kochende Milch einrühren, aufkochen lassen. Schmand unterrühren sofort in die Springform geben und glatt streichen. Mandarinen darauf verteilen. Im vorgeheiztem Rohr ca. 1 Std.15 Min. bei 175 Grad backen. In der Form auskühlen lassen.

1/2 l Mandarinsaft mit dem Tortengusspulver vermischen und unterrühren, aufkochen. Über den Mandarinen verteilen. Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.10.03 lissa

Mandarinen Schmandkuchen vom Blech 10 Ei

Zutaten für 1 Portionen
5 Dose/n Mandarine(n)
250 g Butter, weiche oder Margarine
175 g Zucker
1 Prise Salz

5 Ei

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

5 EI Milch

300 g Schmand oder Creme fraiche

5 Ei

40 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker
Puderzucker, zum Bestäuben

Mandarinen abtropfen lassen. Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier einzeln unterrühren. Zitronenschale zufügen. Mehl und Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch unterrühren.

Teig auf ein gefettetes Backblech verstreichen. Mit Obst belegen. Im vorgeheizten Backofen - E-Herd 175°C/Umluft 150°C ca. 20 Minuten backen. Schmand oder Creme fraiche, Eier, Zucker und Vanille - Zucker cremig rühren. Auf den Kuchen streichen und weitere ca. 25 Minuten backen. Danach abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 250

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.09.05 Angelique44

Mandarinenschnitten vom Blech 4 Ei

Zutaten für 25 Portionen

4 Ei(er)

250 g Zucker

3 Pkt. Vanillezucker

1 TI Zimt

80 ml Öl

130 ml Mineralwasser

300 g Mehl

3 TI Backpulver, gestrichen

4 Dose/n Mandarine(n) -Orangen (á 314 ml)

2 Becher Schlagsahne, (á 200 g)

2 Becher Schmand, (á 250 g)

Mandeln, Stifte, zum Verzieren

Eier, 225 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. Öl und Mineralwasser unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterheben. Teig auf einem gefetteten Backblech glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (175°C) ca. 20 Minuten backen. Kuchen aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Mandarin-Orangen abtropfen lassen. (Mandelstifte in einer trockenen Pfanne rösten und auskühlen lassen.) Sahne steif schlagen, restlichen Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Schmand unter die steifgeschlagene Sahne heben. 2 Ei abgetropfte Mandarin-Orangen zum Verzieren zur Seite stellen. Restliche Mandarin-Orangen auf dem Kuchen verteilen, Sahne-Schmand-Masse darauf geben und verstreichen. (Mit Mandelstiften bestreuen.) Zimt und restlichen Zucker mischen und auf den Kuchen streuen. Mit restlichen Mandarinen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.02.05 Ela*

Multivitaminkuchen 4 Ei

Zutaten für 20 Portionen

4 Ei(er)

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 ml Öl

350 g Mehl

1 Pck. Backpulver, 150 ml Multivitaminsaft

Für den Belag:

2 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Becher Schmand

2 Pck. Vanillezucker

3 Dose/n Mandarine(n) oder Obst der Saison z.B. Erdbeeren, Pfirsiche, Kiwi usw.

Aus den Zutaten Teig zusammenrühren, auf ein Backblech streichen und bei 175 Grad ca. 20 Minuten backen.

Aus den Zutaten für den Belag eine Sahne-Schmand-Mischung zubereiten. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif ganz steif schlagen und den Schmand unterheben.

Den ausgekühlten Boden mit den Mandarinen bzw. anderem Obst belegen und die Sahne-Schmand-Mischung darüber streichen. Evtl. mit Schokostreuseln verzieren.

Den Teig backe ich oft auf Vorrat. Halbiere ihn und friere ihn ein. Bei Bedarf hole ich ihn aus dem Gefrierschrank, taue ihn ganz kurz auf und belege ihn wie oben beschrieben (dann eben nur die halbe Menge Mischung). So habe ich bei unangesagtem Besuch immer schnell einen guten Kuchen parat.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

01.02.06 Baerenkueche

Schmand Puddingkuchen mit Obst 2 Ei

Schmand Schmankerl Kuchen

Zutaten für 12 Portionen

130 g Butter
130 g Zucker

2 Ei

300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

1 Liter Milch

750 g Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)
2 Pck. Puddingpulver, (Sahnegeschmack)
4 El Zucker

Zubereitung

Die ersten 5 Zutaten zu einem Knetteig kneten. In eine gefettete Springform geben und einen Rand hochziehen. Dann den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Pudding mit der Milch kochen, abkühlen lassen und den Schmand unterrühren. Die Mandarinen abtropfen lassen und unter die Schmandmasse heben. Dann diese Masse auf den Teigboden geben und glatt streichen. Den Kuchen im Backofen ca. 30 Minuten backen. Dann kann mit dem Mandarinenensaft noch ein Tortenguss über den Kuchen gezogen werden.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
02.03.04 Kochbärchi

Schmandkuchen 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:
200 g Mehl
75 g Zucker
75 g Margarine
½ Pck. Backpulver

1 Ei

Für den Belag:

500 ml Milch
2 Pkt. Puddingpulver

200 g Zucker

3 Becher Schmand

2 kl. Dose/n Mandarine(n)

Aus den Zutaten für den Boden einen Teig bereiten und eine Springform damit auslegen.

Belag: 1/2 Ltr. Milch kochen mit 2 Päckchen Pudding und 200 g Zucker. Das abkühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen und unterheben. Schmand ebenso. Das ganze dann auf den ungebackenen Boden geben und ca.60 min backen bis er goldbraun ist.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.02.04 Küchenchef87

Schmandkuchen 2 Ei

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

130 g Margarine

130 g Zucker

2 Ei

300 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

Für den Belag:

1 Liter Milch

750 g Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Pkt. Puddingpulver, Sahnegeschmack

4 El Zucker

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden verkneten und auf ein Backblech geben. Sahnepudding mit Milch und Zucker kochen, etwas abkühlen lassen. Schmand dazugeben.

Mandarinen gut abtropfen lassen und unter die Schmandmasse heben, anschließend auf den vorbereiteten Boden streichen.

Bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen (Kuchen darf nicht braun werden, er muss goldgelb bleiben).

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.03.02 Bienlein

Schmandkuchen 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter, es eignet sich aber auch Margarine sehr gut

100 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Buttervanille-Aroma

3 m.-große Ei

220 g Mehl, (Weizen)

15 g Kakaopulver

1 Tl, gestr. Backpulver

3 Ei Schlagsahne

Für den Belag:

2 Dose/n Mandarine(n)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille-Geschmack

60 g Zucker

375 ml Milch

100 g Kuvertüre, Vollmilch

250 g Schmand

Zubereitung

Mit Butter, Zucker, Vanille Zucker, Eier, Mehl, Kakaopulver, Backpulver und Sahne einen Rührteig zubereiten und in eine gefettete Springform füllen.

Mandarinen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen.

Den Belag wie folgt zubereiten: Aus dem Pudding-Pulver, Zucker und Milch einen Pudding kochen und abkühlen lassen.

Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. Den Schmand in den etwas erkalteten Pudding rühren, die Kuvertüre unter in die Hälfte der Puddingcreme rühren. Beide Puddingcremes abwechselnd auf den Boden über die Mandarinen geben, so dass es wie ein Zebra aussieht.

Backen bei 170°C Umluft ca.50 Min.

Brennwert p. P.: 4962

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

10.03.05 big-mama007

Schmandkuchen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

4 m.-große Ei

3 Pkt. Vanillezucker
80 ml Öl
130 ml Mineralwasser
300 g Mehl
3 TI Backpulver
4 Dose/n Mandarine(n) - Orangen, (á 314ml)
3 Ei Mandeln, in Stifte

2 Becher Schlagsahne

2 Becher Schmand (á 250 g)

1 TI Zimt

Zubereitung

Eier, 225 g Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker schaumig schlagen. Öl und Mineralwasser unterrühren. Mehl und Packpulver mischen und esslöffelweise unterrühren. Teig in eine gefettete Fettpfanne geben, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175° / Gasherd: Stufe 2) ca. 20 Min. backen.

Mandarin-Orangen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, herausnehmen, auf einem Teller schütten und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, nach und nach restlichen Vanille-Zucker einrieseln lassen. Schmand unter die steifgeschlagene Sahne heben. Zwei Esslöffel abgetropfte Mandarin-Orangen zum Verzieren zur Seite stellen. Restliche Mandarin-Orangen auf den abgekühlten Kuchen verteilen, die Sahne-Schmandmasse darauf verstreichen. Mit den gerösteten Mandelstiften bestreuen. Zimt und restlichen Zucker mischen und auf den Kuchen sieben. Mit den restlichen Mandarin-Orangen verzieren.

Brennwert p. P.: 440

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.05.02 Renate2104

Schmandkuchen mit Mandarinen 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen
65 g Margarine, für den Teig
65 g Zucker

1 Ei

150 g Mehl
1 TL Backpulver

Für die Creme:

500 ml Milch
2 Pck. Puddingpulver, Vanille
200 g Zucker

3 Becher Schmand

3 Dose/n Mandarine(n)
1 Pck. Tortenguss, roter
100 g Mandeln (Blättchen)

Aus den Teigzutaten einen Teig kneten und diesen in die gefettete Springform geben und am Rand ca. 3 cm hochziehen.

Milch, Pudding und Zucker kochen und abkühlen lassen. 3 Becher Schmand darunter rühren, fertige Masse auf den Teig geben. Mandarinen draufsetzen und bei 180-200°C 1 Stunde backen.

Kuchen abkühlen lassen und roten Tortenguss (nach Packungsanleitung herstellen) darauf verteilen.

Etwas abkühlen lassen und die Mandelblättchen am Rand entlang streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
30.12.03 mtrotta

Schmandkuchen mit Zimt 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen
100 g Zucker
300 g Mehl
1 Pck. Backpulver

2 Ei

1 Liter Milch
2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

600 g Schmand

1 Pck. Tortenguss
4 kl. Dose/n Mandarine(n)
125 g Butter

Zimt

Zubereitung

Butter, Mehl, Zucker, Eier, Backpulver in eine Schüssel geben und zu einem Teig verrühren. Den Teig auf einem Backblech verteilen (am besten mit den Händen platt drücken, da es sehr klebrig ist).

Mit dem Puddingpulver und der Milch 1 Liter Vanillepudding kochen. Den Schmand mit dem Vanillepudding verrühren, anschließend die Masse auf dem Teig verteilen. Mandarinen oben auf die Pudding-Schmand-Masse legen. Bei 170°C 1 Stunde im Ofen backen.

Tortenguss drauf. Wenn er fest ist, mit einer Schicht Zimt bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

16.08.05 langnese_flotte_biene

Schmandkuchen vom Blech 4 Ei

Zutaten für 24 Portionen

4 Ei

3 Tasse/n Mehl

2 Tasse/n Zucker

$\frac{3}{4}$ Tasse/n Öl, (kaltgepresst)

1 Tasse/n Mineralwasser

1 Pkt. Backpulver

7 Dose/n Mandarine(n)

2 Pkt. Tortenguss

2 Becher Sahne

2 Sahnesteif

2 Becher Schmand

Mind. 2 Tage vor Verzehr backen.

Eier schaumig schlagen, dazu Mehl, Zucker, Öl, Mineralwasser, Backpulver auf ein gefettetes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Bei 180° Grad 25 -30 Min. backen. Auskühlen lassen.

Von den Mandarinen den Saft abtropfen. Tortenguss herstellen aus $\frac{1}{2}$ l

Saft Diesen mit den Mandarinen verrühren. Auf dem Boden verteilen.

Sahne, Vanillezucker, Sahnesteif mischen, steif schlagen. Schmand darunter rühren. Über die Mandarinen geben. 3 El Zucker mit Zimt vermischen, über den Kuchen verteilen. (Bleibt lange frisch).

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
07.02.04 roslin

Sprudelkuchen mit Mandarinen 4 Ei

Zutaten für 16 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Zitronenlimonade
3 Tasse/n Mehl
1 Pck. Backpulver
1 Pck. Vanillezucker

3 Becher Schlagsahne

3 Pck. Vanillezucker
3 Pck. Sahnesteif
3 Becher Schmand
3 kl. Dose/n Mandarine(n)

Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker und ein Päckchen Vanillezucker schaumig rühren. Öl, Limonade, Mehl und Backpulver gut unterrühren. Alles auf ein Backblech geben und ca. 20 bis 25 Min. bei 175° bis 185° backen. Für den Belag Schlagsahne mit dem Rest Vanillezucker und dem Sahnesteif steifschlagen, Schmand unterheben. Die gut abgetropften Mandarinen klein schneiden und unterheben. Belag nach Erkalten des Bodens aufstreichen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.02.02 Heiki

Zimt Schmand Kuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
 $\frac{3}{4}$ Tasse/n Öl, (Sonnenblumenöl)
1 Tasse/n Wasser, knapp
2 Tasse/n Mehl, (Weizenmehl, Type 405)

1 Pck. Backpulver
4 kl. Dose/n Mandarine(n)
3 Pck. Tortenguss, klar

2 Becher Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker (Bourbon)
2 Pck. Sahnesteif

2 Becher Schmand

½ Tasse/n Zucker
½ TI Zimt

Zubereitung

Zucker und Öl schaumig rühren, Eier, Wasser und Mehl-Backpulver-Mischung unterrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und 20 min. bei 180 Grad backen.

Die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen, den ausgekühlten Boden mit den Mandarinen belegen und einen Guss herstellen aus 3/4 Liter Saft und dem Tortenguss; Guss auf die Mandarinen geben.

Die Schlagsahne, den Vanillezucker und das Sahnesteif schlagen, den Schmand extra schlagen und mit dem Schneebeesen unter die Sahne heben. Nun die Sahne-Mischung auf den ausgekühlten Kuchen streichen und mit dem Zucker/Zimt (vorher mischen) bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
08.12.03 zicke_72

Zimtkuchen 4 Ei

Zutaten für 24 Portionen

4 Ei

1 Prise Salz
2 Tasse/n Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Tasse/n Öl
1 Tasse/n Saft (Multivitaminsaft)
1 Pck. Backpulver
1.5 Tasse/n Mehl

3 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif
2 Pck. Vanillezucker
2 Dose/n Mandarine(n)

3 Becher Schmand

Zimt
Zucker

Zubereitung

Eier, Salz, Zucker, 1 Pack Vanillezucker, Öl, Multivitaminsaft, Backpulver und Mehl zu einem glatten Teig verarbeiten, auf ein gefettetes Backblech geben und bei 180° ca. 20 min backen. Sahne mit dem Sahnesteif und 2 Pack Vanillezucker steif schlagen. Mandarinen abtropfen lassen, klein schneiden und mit dem Schmand verrühren und unter die Sahne heben. Auf den kalten Teig geben, mit Zimt und Zucker bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten
24.09.02 beemybear

Kuchen Obst Pfirsich

pudding Pfirsichkuchen vom Blech 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden:
200 g Zucker
200 g Mehl
200 g Butter oder Margarine

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
½ Pck. Backpulver

Für den Belag:

3 Dose/n Pfirsiche, in Spalten geschnitten
2 Pck. Tortenguss, klarer
2 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Becher Schmand

750 ml Milch

Zucker
evtl. Mandeln, Pistazien oder Haselnüsse

Alle Zutaten für den Boden gut miteinander vermischen und auf einem gefetteten Backblech verteilen. Bei 180°C 15 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Milch aufkochen und nach Anleitung Puddingpulver und Zucker anrühren. Die feste Puddingmasse mindestens 15 Minuten abkühlen lassen. Anschließend den Schmand unterziehen und die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Pfirsichspalten aus der Dose gut abtropfen lassen und gleichmäßig auf der Pudding-Schmandmasse verteilen. Alles zusammen noch mal 15 Minuten bei 180°C backen. Zum Schluss mit Mandeln, Pistazien oder Haselnüssen bestreuen und mit klarem Tortenguss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.10.04 estrela

Saftiger Pfirsichkuchen vom Blech 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

300 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Quark

6 Ei Öl

6 Ei Milch

1 Prise Salz

Für den Belag:

100 g Quark

200 g Schmand

100 g Sahne

3 Ei

100 g Zucker

1 gr. Dose/n Pfirsiche, gut abgetropft, in Spalten

Mehl, Backpulver, Zucker, Vanillezucker, Quark, Milch, Öl und Salz zu einem Teig verarbeiten und auf ein Backblech streichen. Das Backblech zuvor mit Backpapier auslegen. Die Pfirsiche gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

Die restlichen Zutaten für den Belag mit dem Mixer aufschlagen und über die Pfirsiche gießen.
Das ganze bei Ober- und Unterhitze bei 180 Grad ca. 30 Min. backen.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten
10.10.05 minniemaus

Spiegeleikuchen 5 Ei

vom Blech

Zutaten für 1 Portionen
250 g Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

250 g Mehl
½ Pck. Backpulver

2 Becher Schmand

1 Liter Milch

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

Für den Belag:

2 Dose/n Pfirsiche

Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Margarine, Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, 5 Eier, 250 g Mehl, 1/2 Päckchen Backpulver zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen und anschließend 10-15min. backen.

Den Pudding nach Anleitung kochen, abkühlen lassen zum Schluss den Schmand drunter rühren. Dann den Pudding auf den Kuchen geben.

Dann 2 Dosen Pfirsiche gut abtropfen lassen, die Pfirsiche mit der Schnittfläche nach unten auf den Kuchen legen. Nochmals bei 200 Grad 10-15min. backen.

Auf den erkalteten Kuchen Guss aus 2 Päckchen Tortenguss drübergeben.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
19.08.05 Paula18

Tassenkuchen 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

- 1 Tasse/n Öl
- 1 Pck. Backpulver
- 2 Tasse/n Zucker, = ca. 200 g

4 Ei

- 1 Prise Salz
- 1.5 Tasse/n Mehl, = ca. 350 g
- 1 Tasse/n Mineralwasser

Für den Belag:

- 3 Dose/n Pfirsiche oder [Mandarinen](#), geschnitten

4 Becher Sahne

4 Becher Schmand

- 4 Pck. Sahnesteif
- 4 Pck. Vanillezucker

Zubereitung

Alles (Teigzutaten) zu einem Teig verrühren, auf ein gefettetes Blech streichen und bei 150°C (Umluft) ca. 30 min. backen.

Die Dosenfrüchte auf den erkalteten Boden geben.

Sahne steif schlagen, Sahnesteif und Vanillezucker dazugeben und zum Schluss Schmand unterrühren.

Mit Kakao (Kaba, Nesquik,...) bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

05.05.03 Burek

Nicht Süß

Eierkuchen mit Salatfüllung 4 Ei

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei

400 ml Milch

250 g Mehl
80 g Butter, flüssig
1 Msp. Salz
1 Kopf Frisee
1 Paprikaschote(n), rot
1 Zwiebel(n)
1 Zehe/n Knoblauch

100 g Joghurt

2 Ei Schmand

1 Ei Essig
1 Ei Honig
Pfeffer
20 ml Zitronensaft
40 ml Öl

Zubereitung

Für die Eierpfannkuchen Eier, Milch, Mehl, flüssige Butter und Salz zu einem Teig verrühren. 60 Minuten quellen lassen.

Salat waschen, putzen und zerteilen. Paprika abbrausen, putzen und in Streifen schneiden.

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und hacken bzw. durchpressen. Mit Joghurt, Schmand, Essig, Honig, Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Öl in einer Pfanne erhitzen und aus dem Teig portionsweise goldbraune Eierpfannkuchen ausbacken.

Salat und Paprika nun mit der Soße vermengen und die Pfannkuchen damit füllen. Die Pfannkuchen einmal umklappen oder aufrollen und servieren.

Brennwert p. P.: 590

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

15.03.06 kleelemke

Gemüse Kuchen 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl
50 g Walnüsse, gemahlen
80 g Butter
Salz
5 Ei Wasser, kalt

Für die Füllung:

1 Paprikaschote(n), rot,
2 Zucchini
250 g Brokkoli
2 Ei Öl, z.B. Sonnenblumenöl
Salz
Pfeffer
Liebstöckel

5 Ei

100 ml Schmand

100 ml Milch

Salz
Pfeffer
Paprikapulver
1 Scheibe/n Weißbrot, vom Vortag
1 Zehe/n Knoblauch, gepresst
1 TI Öl, z.B. Olivenöl
Fett, für die Form
Mehl, zum Ausrollen
Erbsen, getrocknet

Zubereitung

Für den Teig Mehl, Walnüsse, Butter, Salz und Wasser schnell zu einem Mürbeteig verkneten und 30 Min. kühl stellen. Backofen auf 180°C vorheizen. Paprika würfeln und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Broccoli putzen und in kleine Röschen teilen. Gemüsesorten getrennt in Öl andünsten und mit Salz, Pfeffer und Liebstöckel würzen. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen, eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) damit auslegen, einen Rand hochziehen, mit der Gabel einige Male einstechen und etwa 12 Min. "blind backen", dazu auf den Teig Pergamentpapier legen und während des Backens mit getrockneten Erbsen beschweren. Die Gemüsesorten dekorativ auf den vorgebackenen Boden verteilen. Die Hälfte der Zucchinischeiben zurück behalten. Eier mit Milch und Schmand verquirlen, kräftig würzen und über die Gemüse geben. Die restlichen Zucchinischeiben fächerförmig auf den Guss geben. und 40 Min. backen. Weißbrot fein würfeln und mit dem Knoblauch in Olivenöl gleichmäßig kräftig rösten, abkühlen lassen und evtl. noch mit einem Nudelholz feiner zerdrücken. Die Knoblauch-Croutons vor dem Servieren über den Gemüsekuchen streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
10.01.03 Sofi

Knoblauchkranz 1 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

400 g Mehl

40 g Hefe

1 TI Zucker

1 TI Salz

200 ml Milch, lauwarme

100 g Butter

1 Bund Schnittlauch, gehackt

1 Bund Basilikum, gehackt

2 Bund Petersilie, gehackt

200 g Schafskäse, zerbröckelt und zerdrückt

3 Eigelb

1 Ei(er)

150 g Schmand

8 Zehe/n Knoblauch, gepresst

Salz und Pfeffer

Hefeteig zubereiten (die ersten 6 Zutaten) und 1 h gehen lassen.

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Den Hefeteig zu einem Rechteck ausrollen.

Alle anderen Zutaten miteinander verrühren. Die Knoblauch-Kräutermasse auf dem Hefeteig verstreichen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Den Teig von der Längsseite her aufrollen. Jetzt wird er in eine gefettete Springform mit Gugelhupfeinsatz (26cm) gelegt.

3 weitere Eigelb verquirlen und den Kranz damit bestreichen. Er wird dann ca. 1 h gebacken. Bei Umluft kein vorheizen nötig, dann nur bei 160 grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

24.06.03 cori777

Pfannkuchen Jajarm 3 Ei

glutenfrei / eigenes Rezept

Zutaten für 4 Portionen

800 g Kartoffeln

400 g Möhre(n)

200 g Paprikaschote(n)

3 Stängel Liebstöckel

5 Stängel Petersilie, krause
250 g Quark (Magerquark)

200 g Käse, mittelalter Gouda, geraspelt

3 große Ei

150 g Maiskörner, gemahlen (10 EI)
6 Körner Pfeffer, gemahlen
1 TI Kreuzkümmel, gemahlen
1 TI Koriander, gemahlen
¼ Muskat, gerieben
1.5 TI Salz
5 EI Sojasauce (Tamari)
6 EI Aceto Balsamico de Modena
Fett für die Pfannen

Sauerrahm oder Schmand

Zubereitung

Kartoffeln, Möhren + Paprikaschote grob raspeln. Liebstöckel + Petersilie ohne Stiele fein wiegen. Maiskörner, Pfefferkörner, Kreuzkümmelsamen, Korianderkörner zusammen mahlen. Alle Zutaten bis Balsamico vermischen. In heißem Fett handtellergrößer braten. Oder in 4 Bratpfannen 20 cm \varnothing in heißes 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. Es ist für 4 als Hauptmahlzeit, für 6- 8 als Beilage.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
22.10.05 Hans60

Kommentar von Jeje 23.10.2005 09:53
Hilfreicher Kommentar:

Hallo,

getrocknete Maiskörner gibt es im Laden meistens da wo es auch getrocknete Bohnen, Linsen, Reis etc. gibt.

Gruß Jeje

Kommentar von Hans60 23.10.2005 10:28

Hallo Zusammen

Bitte keinen Popkorn nehmen ,
dies halten die Getreidemühlen nicht aus .

Man kann auch Polentamais Grieß nehmen,
dies kann man , weil ja Eier sich im Rezept befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Spaghettitorte 6 Ei

Zutaten für Portionen
500 g Nudeln (Spaghetti)
3 Liter Wasser (Salzwasser)
2 EI Öl

150 g Käse (mittelalter Gouda)
200 g Kirschtomate(n)
200 g Erbsen, tiefgekühlte

¼ Liter Schlagsahne

200 g Schmand

6 Ei

Salz, frisch gemahlener Pfeffer
1 EI Petersilie, gehackte

Die Spaghetti in kochendem Salzwasser mit Öl nach Anleitung bissfest garen; abgießen, kalt abschrecken.

Käse reiben. Cocktailtomaten waschen, Stängelansätze entfernen. 2 Tomaten in Scheiben schneiden; den Rest in Stücke schneiden.

Tomatenstücke (wenn's schnell gehen soll stückige Tomaten a.d. Dose) und Käse mit den Erbsen unter die Nudeln mischen. Sahne, Schmand mit den Eiern verrühren, gut salzen und pfeffern!

Eine Springform gut mit Alufolie auskleiden (Eiermilch läuft sonst aus !)
Die Spaghettimasse hineingeben und Eier-Sahne-Guss über die Nudeln gießen.

Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze ca. 200° C, Heißluft ca.180° (nicht vorgeheizt), Gas: Stufe 3-4, Backzeit gut 60 Minuten

Zum Servieren Form mit Torte abkühlen lassen; Springformrand vorsichtig lösen, Alufolie auch vorsichtig entfernen.

Um die Folie vom Boden zu lösen, Torte auf einen großen Teller stürzen und die Alufolie langsam von Tortenboden abziehen. Spaghettitorte dann auf vorbereitete Servierplatte- oder Teller setzen.

Mit den restlichen Tomatenscheiben garnieren und mit Petersilie bestreuen.

Dazu schmeckt selbstgemachte Tomatensoße!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.03.04 sammy35

Kommentar von caroll236 06.01.2006 14:28

Das Rezept ist so lecker! Ich habe die Sahne durch Milch ersetzt, außerdem habe ich noch Schinkenwürfel hinzugegeben.

Am besten schmeckt die Torte übrigens kalt....

Kommentar von Sonnenblume195 12.01.2006 08:24

Guten Morgen!

Gestern Abend gab es bei uns Spaghettitorte - und ich muss wirklich sagen - sie war super lecker!

Vielen Dank für das klasse Rezept - gibt es jetzt öfters.

Torten Alkohol

Ananas Kokos Torte

Zutaten für 1 Portionen

125 g Zwieback (Kokoszwieback)

50 g Butter

250 g Ananas, aus der Dose

2 El Zitronensaft

1 El Speisestärke

3 Blätter Gelatine, weiß

200 g Schmand

2 El Likör (Kokoslikör) oder Ananassaft

200 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

50 g Chips (Kokoschips)

Minze

Zubereitung

Kokoszwieback grob zerbröseln, in einem Gefrierbeutel mit dem Nudelholz fein zermahlen. Die Butter in einem Topf schmelzen. Von der Kochstelle nehmen und die Zwiebackbrösel unterrühren. Masse in eine kleine Springform (18 cm) füllen und glatt streichen. Kalt stellen.

Ananas abtropfen lassen, klein schneiden und mit 1-2 El Zitronensaft pürieren. Stärke unter das Püree mischen, kurz aufkochen und dann abkühlen lassen.

Gelatine einweichen. Schmand mit Puderzucker und 1 Tl Zitronensaft verrühren. Mit Likör abschmecken. Sahne mit Sahnesteif schlagen. Einige El für die Dekoration abnehmen.

Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen. Mit 1 El Kokoscreme verrühren, dann den Rest unterrühren. Sahne unterheben. Ananaspüree auf den Bröselboden streichen. Creme aufstreichen. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit der übrigen Sahne wolkenartig überziehen und mit den Koskoschips bestreuen. Nach Belieben mit Minzeblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

05.01.06 Krikri

Bananen Sahne Torte

Zutaten für 16 Portionen

½ Tortenboden (Biskuitboden), hell

1 Flasche Saft (Bananensaft)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Becher Sahne

1 Becher Schmand

3 Banane(n)

½ Tasse/n Bananenlikör

5 Blatt Gelatine

40 g Zucker

Zubereitung

Tortenring um den Biskuitboden anbringen. Bananen in Scheiben schneiden, auf den Boden geben. Bananensaft mit Vanillepuddingpulver anrühren und aufkochen. Noch lauwarm über die Bananen gießen. Erkalten lassen.

Schmand, Bananenlikör und Zucker verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Schmandmasse rühren. Sahne steif schlagen und unter die Masse rühren. Auf den Boden geben. Nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
01.07.02 Fabienne

Beeren Quark Torte mit Sektgelee 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

4 große Ei, getrennt

Salz

90 g Puderzucker, gesiebt

2 Ei Rum

80 g Mehl

1 Zitrone(n), die Schale, abgerieben

1 Vanilleschote(n), das Mark

40 g Pistazien, grob gehackt

1 Ei Butter

1 Ei Löffelbiskuits, Brösel davon

Für die Creme:

250 g Quark, (30%)

100 g Schmand

75 g Puderzucker

1 Limette(n), die Schale, abgerieben

1 Vanilleschote(n), das Mark

5 Blatt Gelatine, weiße

250 g Schlagsahne

600 g Beeren, (Waldbeeren, Himbeer -, Erd-, Brombeeren)

Gelee :

½ Liter Sekt

100 g Zucker

Limettensaft

Anis (Sternanis, gemahlen)

8 Blatt Gelatine, weiße

50 g Schlagsahne

20 g Mandeln in Blättchen, geröstet

Eis in Würfeln

Für den Biskuit das Eiweiß mit 1 Prise Salz locker aufschlagen. Puderzucker nach und nach dazugeben und weiterschlagen, bis das Eiweiß cremig-fest ist.

Eigelb und Rum mit 40 g Mehl, 1 Prise Salz, Zitronenschale, Vanillemark und Pistazien glatt rühren. Eischnee hinzufügen und langsam verrühren, das restliche Mehl vorsichtig unterheben. Eine Springform (24 cm ø) nur am Boden mit Butter einpinseln und mit Löffelbiskuitbröseln bestäuben. Biskuitmasse hineingeben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Gas 3, Umluft nicht empfehlenswert) 10 Minuten backen. Für die Quarkcreme in einer Schüssel den Quark mit Schmand und Puderzucker glatt rühren. Abgeriebene Limettenschale und Vanillemark unterrühren.

Gelatine einweichen, ausdrücken und bei milder Hitze auflösen. Etwas Quarkmasse hinzufügen und glatt rühren. Gelatine unter die restliche Quarkmasse rühren. In eine Schüssel mit Eiswürfeln stellen, bis die Masse fest zu werden beginnt. Dann die geschlagene Sahne unterheben. Die Quarkcreme auf den gebackenen Biskuit in der Form geben, glatt streichen, fest werden lassen und mit den Beeren belegen.

Für das Sektgelee 100 ml Sekt erwärmen, den Zucker darin auflösen, den Limettensaft und 1 Prise Anis dazugeben. Gelatine kalt einweichen, ausdrücken und in der warmen Flüssigkeit auflösen. den Topf auf ein Gefäß mit Eiswürfeln stellen, bis die Flüssigkeit erkaltet ist; dabei gelegentlich umrühren. Restlichen kalten (!) Sekt mit einer Schöpfkelle unterrühren, Flüssigkeit über die Beeren in der Form gießen und im Kühlschrank in 3-4 Stunden (besser über Nacht) fest werden lassen.

Die Sahne steif schlagen. Die Torte aus der Form lösen, mit einer Palette am Rand mit Sahne bestreichen, die Mandeln in die Sahne drücken.

Brennwert p. P.: 306

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

18.07.02 sherbet_lemon

Birne Helene Torte 4 Ei

Zutaten für Portionen

Für den Teig:

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Backpulver

100 g Zucker

300 g Mehl

80 g Margarine

2 Dose/n Birne(n)

Birnengeist

Für den Guss:

¼ Liter Saft (von den Birnen aufgefangen)

¼ Liter Milch

1 Pck. Puddingpulver, Schokolade (zum Kochen)

Für die Haube:

3 Ei, getrennt

1 saure Sahne, extra

90 g Zucker

Birnen gut abtropfen lassen.

Aus den angegebenen Teigzutaten einen Knetteig herstellen und in eine gut ausgefettete und evtl. noch gebröselte Springform legen.

Die Birnenhälften mit der flachen Seite auf den Teig legen, Lücken und Löcher können noch mit Birnenstückchen gefüllt werden, muss aber nicht sein. Das Obst mit Birnengeist o.ä. beträufeln.

Einen Schokoladenpudding aus Milch und Fruchtsaft kochen und über die Birnen geben.

Bei 180°C (Umluft) 40 Minuten backen.

Während der Kuchen im Ofen ist, wird die Haube vorbereitet. Für die Haube die Eier trennen und das Eiweiß zu Schnee schlagen. Die 3 Eigelb mit dem Zucker und der sauren Sahne (ich nehme immer Schmand von Aldi, geht genauso gut) verrühren. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Masse auf den vorgebackenen Kuchen geben und nochmals 15 Minuten backen.

Darauf achten, dass der Kuchen nicht zu dunkel wird, sondern eine schöne goldgelbe bis hellbraune Farbe hat.

Den Kuchen in der Form erkalten lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

17.03.04 Melanie11

Birnen Eierlikör Torte

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl (Weizenmehl)

100 g Zucker

125 g Butter oder Margarine

1 El Wasser

Hülsenfrüchte, getrocknete, zum Blindbacken

Für die Füllung:

1 gr. Dose/n Birne(n), halbierte, Abtropfgewicht 460 g
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
1 El Zucker
250 ml Birnensaft
250 ml Wein, weiß, trocken

Für den Belag:

250 ml Schlagsahne
2 Pkt. Sahnesteif
1 Pkt. Vanillezucker

200 g Schmand
200 ml Eierlikör
1 Pkt. Saucenpulver, Vanille

Aus den Zutaten für den Knetteig zuerst mit dem Handrührgerät, dann auf bemehlter Arbeitsfläche mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten, eventuell etwas kalt stellen.

Teig ausrollen und in einer gefetteten Springform zu Rand und Boden auslegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier auf den Teig legen und die Hülsenfrüchte etwa 2 cm hoch einfüllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Im vorgeheizten Ofen bei Ober-/Unterhitze 200°C, Umluft 180°C und Gas Stufe 3-4 etwa 15 -25 Minuten backen.

Das Backpapier mit den Hülsenfrüchten entfernen und den Boden noch weitere 5 - 10 Minuten backen.

Erkalten lassen und einen Tortenring um den Boden stellen.

Für die Füllung die Birnen abtropfen lassen, 250 ml vom aufgefangenen Saft aufheben.

Die Birnen fein würfeln.

Aus Puddingpulver, Zucker und den Säften einen Pudding kochen.

Die Birnenwürfel unterheben und die Masse auf den Boden geben. Klarsichtfolie direkt auf die Füllung legen und die Torte etwa 2 - 3 Std kalt stellen, bis der Pudding erkaltet ist.

Folie entfernen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen, auf die Birnenmasse geben und glatt streichen. Eierlikör mit Schmand und Saucenpulver verrühren und auf der Sahne verteilen.

So lange kalt stellen, bis die Eierlikörmasse fest geworden ist. Tortenring entfernen.

Brennwert p. P.: 306

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

29.05.05 Lari

Cremige Sterntalertorte 3 Ei

Zutaten für 16 Portionen

100 g Kuvertüre, Zartbitter

300 g Butter

1 TI Vanille Zucker

3 Ei

375 ml Milch

300 g Mehl

2 TI Backpulver

125 g Schmand

325 g Zucker

3 EI Likör (Mandellikör)

½ Pck. Puddingpulver, Vanille

½ TI Spekulatius - Gewürz

60 g Puderzucker

40 g Schokoröllchen

3 Tafeln Kuvertüre, Zimt und Koriander (à 100 g)

100 g Marzipan - Rohmasse

Zubereitung

Ofen auf 170 Grad vorheizen. Zartbitterkuvertüre schmelzen. Eier trennen. 100 g Butter mit Vanille Zucker cremig rühren. Eigelbe, 125 ml Milch, Kuvertüre unterziehen. Mehl Backpulver mischen, mit Schmand unterrühren. Eiweiß mit 280 g Zucker steif schlagen, unterheben. Masse in eine vorbereitete Springform (26cm) füllen, etwa 70 Minuten backen. Biskuit 2-mal waagrecht teilen, die Böden mit je 1 EI Likör beträufeln.

Puddingpulver, 3 EI Milch glatt rühren. Übrige Milch, 3EL Zucker, Gewürz erhitzen. Das angerührte Puddingpulver unterziehen, aufkochen, abkühlen lassen. 200 g Butter mit 30 g Puderzucker schaumig schlagen, Pudding unterziehen. Schokoröllchen unterheben.

Die Creme auf 2 Böden geben, diese aufeinander setzen. 3. Boden darauf legen. Die Gewürzkuvertüre schmelzen, Torte damit überziehen. Marzipan mit 30 g gesiebttem Puderzucker verkneten. Ausrollen, Sterne ausstechen, Torte damit verzieren. Etwa 90 Minuten kühlen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

11.12.04 Kathy36

Drei Tage Torte I 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Margarine

180 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl

2 TI Backpulver, 2 El Kakaopulver

Für die Füllung:

2 Becher Sahne

100 g Zucker

3 Pck. Vanillezucker

2 Becher Schmand

4 cl Rum

100 g Puderzucker

Aus den Zutaten für den Boden einen Rührteig herstellen. Von 1/3 Teig einen hellen Boden backen, dem restlichen Teig 2 El Kakao zufügen und zwei dunkle Böden backen. Dann eine Springform (ca. 26 cm Ø) mit Backpapier belegen und ca. 15-20 Minuten bei 175°C backen.

Für die Füllung Sahne mit Zucker steif schlagen, Schmand vorsichtig unterheben. Einen Tortenring um den unteren dunklen Boden legen, Boden mit Rum beträufeln, Hälfte der Sahne-Schmand-Masse aufstreichen, hellen Boden auflegen und ebenfalls mit Rum beträufeln. Restliche Sahne-Schmand-Masse aufstreichen, zuletzt den zweiten dunklen Boden auflegen.

Für die Decke 100 g Puderzucker mit Rum anrühren und dick auf den Kuchen streichen.

Torte drei Tage im Kühlschrank stehen lassen, vor dem Servieren dick mit Kakao bestreuen.

Die Torte ist relativ süß. Kann man bestimmt auch mit Kuvertüre überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

08.03.05 nspringmaus

Drei Tage Torte II 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter oder Margarine
180 g Zucker

4 Ei

250 g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Kakaopulver

2 EL Milch

6 EL Rum, zum Beträufeln

Für die Creme:

2 Becher Sahne

2 Becher Schmand

125 g Zucker
3 Pkt. Vanillezucker
2 Pkt. Sahnesteif

Für den Guss:

125 g Puderzucker
1 EL Rum
Kakaopulver, zum Bestäuben

Aus Butter od. Margarine, Zucker, Eier, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen.

Von einem Drittel des Teiges einen hellen Boden in einer gefetteten Springform backen, dem restlichen Teig Kakao und Milch zufügen und 2 dunkle Böden backen.

Backzeit: 14 Minuten bei 190° (Stäbchenprobe machen). Die Böden abkühlen lassen.

Jeden Boden gut mit Rum beträufeln, einen dunklen Boden auf eine Tortenplatte legen.

Sahne steif schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Ein paar Esslöffel der Sahne zurückbehalten, in den Rest Schmand rühren.

Die Hälfte der Creme auf den dunklen Boden streichen, hellen Boden drauflegen, den Rest der Creme gleichmäßig aufstreichen und den dunklen Boden auflegen.

Puderzucker mit Rum verrühren, die Tortenoberfläche damit bestreichen, die Torte in den Kühlschrank stellen und mindesten 3 Tage durchziehen lassen.

Vor dem Servieren dick mit Kakao besieben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

10.05.05 Lari

Giotto Apfeltorte 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei

7 El Amaretto

120 g Zucker, + 1 Tl Zucker

4 Pck. Vanillezucker

60 g Mehl, und 1 geh. Tl. Backpulver

60 g Mandeln, gemahlen

1 kg Äpfel, säuerliche

1 Tl Zitronensaft

1 Tl Speisestärke

40 Stück Konfekt (Giottokugeln)

200 g Crème fraiche oder Schmand

500 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

Krokant

Eine 26 Springform mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß und 3 El Likör steif schlagen, dabei 120 g Zucker und 1 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Eigelb dazugeben. Mehl mit Backpulver und Mandeln mischen und darunter heben. In die Form streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° 15-20 min. backen, danach auskühlen lassen.

Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Sofort mit einem Tel. Zucker, einem Pck. Vanillezucker, Zitronensaft und 4 El. Likör mischen. Offen 5-7 min. dünsten, dabei mehrmals umrühren. Stärke und 4 El. Wasser verrühren, unter die Apfelmasse geben, dabei etwas aufkochen lassen.

Springformrand um den Biskuit legen, die Apfelmasse darauf streichen und auskühlen lassen.

30 Giottokugeln zerdrücken und unter den Schmand geben. Sahne steif schlagen dabei Sahnefestiger und 2 Pck. Vanillezucker einrieseln lassen. Unter die Giottomasse heben. 2 Drittel der Giotto-Sahne auf die Apfelmasse geben und etwa 2 Std. kalt stellen.

Tortenrand mit dem Rest der Giotto-Sahne bestreichen und die Torte mit den übrigen Kugeln und dem Krokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

29.10.05 ulkig

Österliche Eierlikörtorte 3 Ei

nicht zu üppig

Zutaten für 1 Portionen

100 g Butter, weich (oder Margarine)

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 Ei(er), getrennt

1 Prise Salz

200 g Mandeln, ungeschält, gemahlen (oder Haselnüsse)

100 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

100 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

2 El Vanillezucker

200 ml Schmand (24 % Fett)

2 El Eierlikör

Für die Dekoration:

6 El Eierlikör

Schokoladenraspel

Schokolade, Ostereier

Fett für die Form

Zubereitung

Fett mit Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Gemahlene Mandeln/Nüsse, Backpulver und geriebene Schokolade untermischen. Eiweiß mit Salz steif schlagen, unterziehen. In einer gefetteten 26 cm-Springform bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten ca. 40 Minuten backen (Stäbchenprobe). Auskühlen lassen.

Für den Belag Schlagsahne mit Sahnesteifer und Vanillezucker steif schlagen. Schmand und Eierlikör untermischen. Gleichmäßig auf dem Tortenboden verstreichen.

Für die Dekoration in die Sahneschicht mit einem dicken Löffelstiel zwei Kreise (Rillen) drücken und diese mit Eierlikör füllen. Beliebig mit Schokoladenraspel und Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
17.01.05 angie17

Venezia Torte 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen
Für den Biskuitboden:

3 Ei

125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
150 g Mehl
2 TI Backpulver
50 g Butter, flüssig

Für die Füllung:

400 g Sahne

2 Pck. Sahnesteif

200 g Frischkäse

200 g Crème fraîche

4 El Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 El Likör (Mandellikör)

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben, die flüssige Butter dazu rühren. Den Teig in eine Springform füllen. Bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 30 Min. backen. Den erkalteten Tortenboden durchschneiden und mit 2 El Mandellikör tränken.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif schlagen. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör verrühren und die Schlagsahne unterheben. Wer die Masse süßer möchte, gibt noch etwas Zucker dazu.

Einen Teil der Sahnecreme auf den Tortenboden streichen. Mit dem Rest die Oberseite und den Rand der Torte bestreichen. Nach Belieben mit Kakao oder Schokodekor verzieren.

Crème fraîche kann auch durch Schmand ersetzt werden. Wer keinen Alkohol möchte, kann auch Bittermandelaroma verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
04.07.03 Henrietta

Zwetschgen Marzipan Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter
175 g Zucker
1 Prise Salz
2 Pkt. Vanillezucker
200 g Marzipan - Rohmasse
10 Tropfen Bittermandelöl

3 Ei

200 g Mehl
½ Pkt. Backpulver

600 g Schlagsahne

1 Pkt. Sahnesteif
750 g Pflaumen (Zwetschgen)
1 Zitrone(n), (unbehandelt)
400 ml Saft, (Pflaumennektar o. Kirschsafft)
1 Stange/n Zimt
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

250 g Schmand

1 El Schnaps, (Zwetschgenwasser - Slivovitz)
100 g Mandeln, geröstete
½ TI Zimt

Zubereitung

Butter, 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz cremig rühren. 100 g Marzipan dazureiben. Mandelaroma zufügen. Eier einzeln unterrühren. Rest Mehl und Backpulver mischen, mit 50 g Sahne unter die Eiermasse rühren. Teig in eine gefettet und mit Mehl ausgestreute Springform streichen. Im Backofen bei 175 C° ca. 20 Min. backen.

Zwetschgen bis auf 3 Stück halbieren, entsteinen. Zitronenschale abschälen, den Saft auspressen. Zwetschgen, 350 ml Nektar, 75 g Zucker, Zimtstange, Zitronenschale und -saft aufkochen. Ca. 2 Min. köcheln lassen. Zwetschgen herausheben. Zitronenschale entfernen.

375 ml Saft abmessen und aufkochen. Puddingpulver mit 50 ml. Nektar verrühren, in den Saft rühren, aufkochen. Zwetschgen zufügen. Abkühlen lassen.

Tortenboden 1 mal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Kompott darauf verteilen, auskühlen lassen.

100 g Marzipan reiben, mit Schmand, Schnaps und 25 g Zucker cremig rühren. 250 g Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Creme rühren. Auf das Kompott streichen. Mit 2. Boden bedecken. Torte 1-2 Std. kaltstellen.

Übrige Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 300 g Sahne und 1 P Vanillezucker steif schlagen. 1/3 Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte aus dem Ring lösen, rundherum mit übriger Sahne einstreichen. Mit Mandeln bestreuen und mit Zimt bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

18.11.05 Perle

Torten Diverses

Barbaratorte 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 Eigelb

100 g Schmand

300 g Mehl (Weizenmehl)

½ Pck. Backpulver

2 Äpfel

2 Eiweiß

150 g Zucker

1 El Grieß (Weizengrieß)

50 g Walnüsse, gemahlen

1 El Mehl (Weizenmehl)

etwas Kuchenglasur, dunkle

Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. Schmand unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in eine Springform geben, glatt streichen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben und den Boden vorbacken (Ober-

/Unterhitze: etwa 180° vorgeheizt; Heißluft: etwa 160° vorgeheizt; Gas: Stufe 2-3 vorgeheizt; Backzeit: etwa 20 Minuten).

In der Zwischenzeit für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Grieß, Apfelpinsel und Walnusskerne vorsichtig unterheben. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Unter den restliche Teig mit Handrührgerät mit Knethaken Mehl kneten. Aus dem Teig dünne Rollen formen und als Gitter über den Belag legen. Die Form wieder auf den Rost in den Backofen schieben und das Gebäck bei der oben angegebenen Backofeneinstellung noch etwa 30 Minuten backen.

Die Torte aus der Form lösen und erkalten lassen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Torte mit der Glasur verzieren. Die Glasur fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten
05.01.03 Galimero

Bauernbrot Torte

Zutaten für 8 Portionen

1 Bauernbrot(e), rundes, 1,5 kg

3 Pck. Frischkäse, natur

250 g Butter

3 Becher Schmand

Schnittlauch

Petersilie

Schalotte(n)

Zehe/n Knoblauch

Paprikaschote(n), rot, gelb und grün

Kirschtomate(n)

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

Zubereitung

Das nicht zu frische Bauernbrot quer in drei Teile schneiden < wie einen Wiener Tortenboden.

Den Frischkäse mit der weichen Butter und dem Schmand verrühren, die kleingeschnittenen Kräuter, den Knobi, Schalotten- und die bunten Paprikawürfel dazu geben und mit Salz, Pfeffer & Paprikapulver abschmecken, evtl. mit etwas Öl glatt rühren.

Das Brot mit der Käsemasse füllen, außen und die Kuppel damit bestreichen, mit dem Bundmesser oder einem anderen Gerät Muster darauf ziehen, kühl stellen, nach Möglichkeit einige Stunden vor dem Verzehr zubereiten.

Auf einer Tortenplatte anrichten, mit Schnittlauchröllchen, halbierten Cocktailtomaten und den restlichen Paprikawürfeln verzieren.

Die Füllung kann nach Lust und Laune verändert werden, es schmeckt klasse, ist ein Blickfang auf dem Tisch und kommt bei Gästen gut an!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

31.05.05 doro2

Bechertorte 1 Ei

Zutaten für 4 Portionen

½ Becher Öl

1 Becher Schmand

1 Becher Zucker

1 Ei

1 Becher Mehl

1 Pck. Backpulver

4 El Kakaopulver, dunkel, je nach Geschmack

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verrühren, in eine eingefettete und mit Semmelbrösel ausgestreute Kastenkuchenform geben und eine Stunde bei ca. 180 Grad backen (unbedingt Garprobe mit Zahnstocher machen)!

Besonders lecker ist der Kuchen auch, wenn man noch Schokostreusel mit reinigt (gute Verwertung von Nikoläusen und Osterhasen möglich!). Ich mache normalerweise die doppelte Menge, weil der Kuchen sonst in einer halben Stunde weg ist (dann aber große Form nehmen!)

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

10.07.04 Dancing-Queen

Calypsotorte

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

2 Dose/n Pfirsiche

2 Becher Sahne

1 Becher Schmand

100 g Orangenlimonade - Pulver (Calypso Instant Mix Orange)

1 Tüte/n Sahnesteif

1 Tüte/n Tortenguss, klarer

Zubereitung

Den Biskuitboden mit Sahnesteif bestreuen (damit der Biskuit nicht durchweicht), Pfirsiche in Spalten schneiden und auf den Biskuitboden legen.

Tortenguss nach Packungshinweis zubereiten, etwas abkühlen lassen und auf die Pfirsiche geben. Einen Tortenring um den Boden legen, die Sahne steif schlagen und auf die Früchte streichen, den Schmand mit dem Calypso vermengen und vorsichtig über die Sahne streichen.

Tipp: 1 Stunde in den Kühlschrank stellen

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

28.04.03 Sanny3

Ce frisch Torte

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden (Wiener Boden)

2 Becher Schmand

2 Becher Sahne

2 Beutel Fertigmischung für Ce - frisch

1 Dose/n Pfirsiche, in Scheiben

Den Boden einmal teilen. Ce - Frisch mit Sahne aufschlagen. Eine Hälfte des Wiener Bodens mit Pfirsichspalten belegen. Schmand darüber streichen. Ce - Frischmasse darüber geben und mit Pfirsichspalten garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.01.04 katrin89

Himmlische Torte 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

125 g Zucker

4 Eigelb

150 g Mehl

100 g Butter

½ TI Backpulver

etwas Milch

Für den Baiserbelag:

4 Eiweiß

200 g Zucker

100 g Mandeln (Blätter)

Für die Füllung:

500 g Sahne

500 g Schmand oder Sauerrahm

75 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

6 Blatt Gelatine

2 Sahnesteif

1 Limette(n), den Saft

Zubereitung

Rührteig herstellen, die Hälfte in eine runde gefettete Backform (26 cm), oder besser noch auf Backpapier streichen.

Eiweiß schlagen, Zucker unterrühren (Baisercreme). Die halbe Baisercreme auf den Rührteig streichen, und die Hälfte der Mandelblätter darauf streuen. Bei Mittelhitze ca.30 min plus 10 min zugedeckt, bei 180 Grad backen. Die zweite Hälfte ebenso backen.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Zucker, Schmand, Vanillezucker und Zitronensaft/Limette in einer extra Schüssel verrühren und zuletzt die aufgelöste Gelatine dazu geben. Etwas kalt stellen, Sahne unterheben.

Tortenring um den unteren Boden legen, die Füllung darauf streichen. Den zweiten Tortenboden darauf legen und kalt stellen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Diese Torte schmeckt aufgrund der Kombination süßer Boden mit saftigem Baiser und der säuerlichen Creme einfach himmlisch.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
21.12.05 Falbala65

Leichte Rhabarber Marzipantorte 2 Ei

Zutaten für 16 Portionen

75 g Butter, weich (oder Margarine)
75 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz

2 Ei

100 g Marzipan (Rohmasse)
175 g Mehl
1 Tl, gestr. Backpulver

3 Ei Milch

600 g Rhabarber
1 Banane(n), (ca. 230 g)
1 Ei Zitronensaft
250 ml Johannisbeersaft, rot (oder roter Traubensaft)
3 Ei Zucker
60 g Speisestärke

150 g Schlagsahne

150 g Schmand

1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Sahnesteif, (nach Belieben)
20 g Mandeln, gehobelt, geröstet
Zitronenmelisse, (nach Belieben)

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Rührteig bereiten (Marzipan vorher raspeln oder fein würfeln). In gefetteter 26 cm Springform bei 175 Grad 20-25 min backen. Auskühlen lassen.

Für das Kompott Rhabarber putzen, in kleine Stücke schneiden. Banane schälen, in Scheiben schneiden, sofort mit Zitronensaft beträufeln. 5 - 6 El des roten Saftes mit der Stärke anrühren. Restlichen Saft und Zucker aufkochen, Rhabarber darin ca. 5 min bei schwacher Hitze garen (es müssen noch Stücke zu sehen sein!) Mit Stärke binden, kurz aufkochen lassen. Bananenscheiben zugeben, ca. 5 min abkühlen lassen.

Einen Tortenring (oder den mit Klarsichtfolie ausgelegten Springformrand) um den Boden stellen, Kompott darauf verteilen. Ca. 1 Stunde kühlen.

Für den Belag Sahne steif schlagen (evtl. mit Sahnesteif). Vanillezucker zufügen, Schmand untermischen. Creme locker auf dem Kompott verteilen und beliebig mit Mandeln und Zitronenmelisse garnieren.

Wer es etwas üppiger möchte, kann - wie im Originalrezept vorgesehen - je 250 g Sahne und Schmand nehmen. Ich fand diese Schicht ein wenig zu üppig und habe deshalb reduziert.

Statt roten Saft kann man auch sehr gut 1/8 l roten Fruchtsirup (z.B. Himbeere) und 1/8 l Wasser nehmen.

Brennwert p. P.: 170

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

19.10.03 angie17

Mohntorte 1 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

60 g Margarine

100 g Zucker

1 Ei

200 g Mehl

750 g Milch

2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

200 g Mohn

100 g Zucker

125 g Butter

1 Becher Schmand

1 Becher Schmand

80 g Zucker

2 Eiweiß

1 TI Backpulver

Zubereitung

Aus Margarine bis Milch und Backpulver einen Mürbeteig herstellen in eine Springform drücken, einen Rand hochziehen. Pudding kochen. Alle zutaten, bis zum Schmand, einrühren. 40 Minuten bei 175°C backen.

In der Zwischenzeit den Schmandguss zubereiten. Dazu den zweiten Becher Schmand mit Eigelb, Zucker und steif geschlagenem Eiweiß auf den

Mohnkuchen geben und weitere 20 Minuten bei 160°C fertig backen. In der Form abkühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
17.06.05 hexy411

Mohrenkopftorte a la Marina

Zutaten für 1 Portionen

½ Tortenboden (Biskuitboden)

2 Becher Schmand (à 200 g)

3 Becher Schlagsahne (à 200 g)

1 Pck. Götterspeise (Zitrone)

150 g Zucker

1 Tüte/n Fertigmischung (C - Frisch Orange)

20 kleine Schokoküsse (Mohrenköpfe)

6 Ei Wasser

Zubereitung

Schmand, Zucker und C-Frisch verrühren. Götterspeise mit 6 Ei kaltem Wasser verrühren und quellen lassen. Im Wasserbad auflösen und abgekühlt unter die Masse rühren. 2 Becher geschlagene Sahne unterheben. Die Waffeln von den Mohrenköpfen lösen, zur Seite stellen und die Mohrenköpfe auf den Boden setzen, Tortenring darumlegen und die Masse einfüllen, so dass die Mohrenköpfe vollständig bedeckt sind. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Den restlichen Becher Sahne schlagen, die Torte damit verzieren und die Waffeln der Mohrenköpfe obenauf setzen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.12.04 marchi

Mohrenkopftorte mit kleinen Mohrenköpfen

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden, (hellen Biskuitboden), ein Drittel davon

9 kleine Schokoküsse (Mohrenköpfe)

2 Becher Schmand

1 Pck. Quark - Fein, Vanillegeschmack
Zucker, nach Geschmack

2 Becher süße Sahne

1 Pck. Götterspeise, Waldmeister (zum Kochen)
¼ Liter Wasser

Zubereitung

Den Biskuitboden mit einem Tortenring umlegen und die Mohrenköpfe ohne Unterboden draufstellen.

Den Schmand mit dem Päckchen Quarkfein und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Die Götterspeise in dem Wasser ausquellen lassen und auflösen. Wenn sie dicklich wird, die Schmandmasse und zuletzt die Sahne unterziehen. Die Sahnemasse über die Mohrenköpfe geben und fest werden lassen.

Die Torte mit Sahnetupfen und je Tortenstück mit einer 1/2 Waffel von den Mohrenkopfunterteilen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
03.04.05 Marina_M

Rote Grütze Schmandcreme Torte 2 Ei

Zutaten für Portionen
Für den Teig:

2 Ei(er)

2 Ei Wasser, kaltes
80 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
40 g Mehl
40 g Speisestärke
1 TI Backpulver

Für die Creme:

500 g Rote Grütze (Fertigprodukt oder selbstgemacht)
8 Blatt Gelatine

400 g Schmand

400 ml Sahne

2 Vanillezucker

Zucker, nach Geschmack
Sahne, zur Dekoration

Eier trennen. Eiweiß zusammen mit dem kalten Wasser zu Schnee schlagen. Zucker und Vanillezucker hinzufügen und weiter schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eigelb vorsichtig unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver sieben und unter die Eischneemasse heben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Durchmesser) streichen und bei 180° (Ober-Unterhitze) knapp 20 Minuten backen. Den Tortenboden auskühlen lassen und auf eine Platte legen. Um den Tortenboden einen Tortenring legen.

Für die Creme Gelatine einweichen und in wenig Wasser auflösen. Die Rote Grütze in eine Schüssel geben. 1 Esslöffel Rote Grütze unter die aufgelöste Gelatine ziehen und dann die Gelatine unter die Rote Grütze rühren. Die Sahne steif schlagen. Den Schmand mit dem Zucker und Vanillezucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Sahne-Schmand-Masse vorsichtig unter die Rote Grütze heben und das Ganze auf den Tortenboden geben und die Torte über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Den Tortenring lösen und mit Sahnetupfen garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
16.11.04 Speedymaus

Schmand Torte mit roter Grütze 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

3 Ei

75 g Zucker

2 Pck. Vanille Zucker

3 El Essig, Obstessig (Apfelessig)

4 El Mehl

1 Pck. Backpulver

Für den Belag:

500 g Schmand od. Creme fraiche

100 g Gelierzucker

1 Zitrone(n)

500 g Schlagsahne

3 Blatt Gelatine

1 Glas Rote Grütze

Teig: Eier, Zucker, Vanille Zucker 5-7 min. dickcremig schlagen. Obstessig darunter schlagen. Mehl und Backpulver unterheben. Ca. 15-20 min. bei ca. 150 Grad backen.

Belag: Schmand, Gelierzucker und Zitronensaft cremig aufschlagen. Schlagsahne steif schlagen und unter die Schmandmasse rühren. Torte mindestens 12 Stunden kühl stellen.

Gelatine einweichen und die rote Grütze unterheben. Auf die Torte geben und nochmals mind. 30-40 min. kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.06.05 bikegirl

Kommentar von Micki4 24.07.2005 15:25

Hallo!

Diesen Kuchen kenne ich schon einige Jahre. Das ist mein absoluter Lieblingskuchen. Nur habe ich noch einen Tipp für den Guss aus Roter Grütze. Ich benutze einen roten Tortenguss aufgelöst mit zwei El. Wasser. Ich erhitze die rote Grütze in einem Topf und dicke diese mit dem Tortenguss an. Geht ganz toll, den Gelatine mag ich nicht.

Gruß Micki4

Schmand Torte 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl

75 g Zucker

75 g Butter, kalte

1 TI Backpulver

1 Ei

500 ml Milch

200 g Zucker

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Becher Schmand, à 200 g

Zubereitung

Mehl und Backpulver auf eine Arbeitsfläche sieben, in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker (und eine Prise Salz) auf den Mehrrand streuen, das Ei in die Mitte geben. Butter in kleinen Flöckchen auf dem Mehrrand verteilen. Alles mit einem breiten Messer durchhacken, bis sich die Bestandteile verbunden haben, dann mit kalten Händen schnell zu einer Kugel verkneten. Teig in eine Springform geben und einen Rand hochziehen. Teig mit einer

Gabel mehrmals einstechen und kühl stellen. Mandarinen abtropfen lassen. 3/8 l Milch mit Zucker aufkochen. Das Puddingpulver in der restlichen Milch glattrühren, in die kochende Milch geben und aufkochen lassen. Schmand unterrühren und sofort in die Springform auf den Teig geben. Die Creme glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd 175 Grad, Gas-herd Stufe 2) 70 bis 75 Min. backen. In der Form, am besten über Nacht, auskühlen lassen. Tipp: Wenn die Torte fruchtig schmecken soll, kann die Schmandmasse mit Mandarinstückchen und/oder Mandarinenensaft verfeinert werden. Evtl. mit Tortenguss garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten
27.02.02 Heiki

Schmand Torte 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei trennen

1 Tasse/n Puderzucker
3 Ei Kakaopulver

3 Becher Schmand

1 Becher Sahne

1 Beutel Cremepulver für Schnelldessert Vanille
Früchte
2 Pck. Tortenguss

Zubereitung

4 Eiweiß steif schlagen. Mit Eigelb, Staubzucker und Kakao verrühren. In gefetteter Springform bei 180 Grad ca. 15 - 20 min. backen.

Schmand, Sahne und Puddingpulver 1-2 min. verrühren. Den fertigen Belag auf den Boden streichen. Darauf die abgetropften Früchte(egal welche, wie ihr wollt) legen und zum Schluss Tortenguss darüber geben. Fertig!

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
20.12.03 justin&tomsmama

Schneeball Torte 6 Ei

Zutaten für Portionen

2 Gläser Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

6 Ei

2.5 Gläser Mehl

1 Pck. Backpulver

2 EI Kakaopulver

200 g Butter

2 TI Essig oder Mineralwasser

2 Becher Schlagsahne

1 Becher Schmand

3 Pck. Sahnesteif

½ Glas Zucker

½ Pck. Vanille Zucker

Kuchenglasur (Schokolade)

Zubereitung

Eier mit Zucker und Vanille Zucker cremig schlagen. Anschließend Butter dazugeben. Backpulver in Essig oder Wasser auflösen (es muss schäumen), dazugeben und verrühren. Zum Schluss Mehl unterheben. Teig teilen. Zu einer Hälfte Kakao geben und verrühren. Jeweils hellen und dunklen Teig auf einem Backblech bei ca. 220°C 10 Minuten backen.

Für die Creme Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanille Zucker steif schlagen. Geschlagene Sahne und Schmand vermengen.

Aus den erkalteten Teigen mit einem Glas Kreise ausstechen, den restlichen Teig zerbröseln. Jeweils einen hellen und einen dunklen Kreis zusammensetzen, in die Creme tauchen, in den Bröseln wälzen, Kugeln daraus formen und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Die Kugeln auf einer Kuchenplatte zu einer Pyramide aufreihen. 1. Reihe Kugeln, Creme drauf streichen, 2. Reihe Kugeln, Creme drauf usw.

Zum Schluss mit Schokoglasur verzieren und über Nacht kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

01.11.05 Carolina_30

Torte Käse

Erdbeer Frischkäse Torte 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen

2 Ei

1 Tasse/n Zucker
2 Tasse/n Mehl
½ Tasse/n Öl, gutes
3 TI Vanille Zucker
½ TI Backpulver
½ Tasse/n Limonade, (Fanta)

Für die Füllung:

1 Becher Schmand

1 Becher Sahne

½ Zitrone(n) - davon den Saft
1 Pkt. Vanille Zucker
3 Ei Zucker

200 g Frischkäse

Für den Belag:

500 g Erdbeeren

Für den Guss:

Tortenguss
Mandeln (Blätter)

Zubereitung

Aus den ersten Zutaten wird ein Rührteig hergestellt und bei 180°C in 15 bis 20 Minuten abgebacken.

Für die Füllung werden alle Zutaten miteinander vermengt und dann die geschlagene Sahne untergehoben.
Dann wird die Füllung auf dem fertig vorgebackenen Boden gleichmäßig verteilt (eventuell einen Tortenring benutzen).
Abschließend kommen die geschnittenen Erdbeeren auf die Füllung.

Abschließend werden die Früchte mit Tortenguss überzogen, und wer möchte, kann diesen noch mit Mandelblättchen belegen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
29.03.05 mamaines

Käsetorte 1 Ei + 3 Eigelb

Zutaten für 6 Portionen

Für den Teig:

200 g Mehl
1 TL Backpulver
120 g Zucker
1 Prise Salz
100 g Butter

1 Ei

3 Eigelb

2 Vanillezucker
1 Prise Salz
150 g Zucker

750 g Sahnequark

2 Becher Schmand

1 Becher Schlagsahne

1 Tüte/n Puddingpulver, Vanille
Zucker (Orangenzucker)
Paniermehl, für den Teig zum Bestreuen

Zubereitung

Aus den ersten 6 Zutaten einen Knetteig herstellen. Eine Springform mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen, glatt streichen, einen Rand hochziehen und 60 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die nächsten 9 Zutaten der Reihe nach verrühren. Die Springform nach 1 Stunde aus dem Kühlschrank nehmen, Paniermehl auf den Teig streuen, die Quarkmasse darauf geben und in der Mitte des Backofens bei 175° C ca. 60 Minuten backen. (Umluft 160° C 1 Std.) Sollte der Kuchen zu dunkel werden, mit Backpapier abdecken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.05.02 LEILAH

Käsetorte mit Eiweißhaube 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl
1 Pck. Backpulver
75 g Zucker

1 Ei

65 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

500 g Quark
150 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver, Vanille oder Sahne

1 Becher Schmand

3 Eigelb

250 ml Milch
½ Tasse/n Öl

3 Eiweiß

Zutaten in der genannten Reihenfolge in eine Schüssel geben, zuerst mit den Knethaken des Handrührgerätes und zum Schluss noch einmal kurz mit den Händen zu einem Knetteig verarbeiten.

Den Teig gleichmäßig auf den Boden einer Springform verteilen, mit einem Teil des Teiges formt man einen 3 cm hohen Rand.

Belag:

Die genannten Zutaten für die Quarkmasse in eine Schüssel geben, mit dem Mixer alles gut durchrühren und auf dem Boden verteilen.

Backen : 45 Min. bei 175° unterste Schiene

Kurz vor dem Herausnehmen schlägt man die 3 Eiweiß mit 3 Esslöffeln Zucker zu steifem Schnee und gibt diesen dann auf die Quarkmasse.

Dann lässt man auf mittlerer Schiene das ganze noch einmal ca. 15 min. bei 175° backen, bis die Eiweißmasse hellbraun ist.

In der Form erkalten lassen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.02.05 chantie

Kirsch Käsetorte 2 Ei

Zutaten für 12 Portionen
220 g Mehl
½ TI Backpulver
80 g Zucker

100 g Butter

2 Ei

1.5 Pck. Puddingpulver, Vanille

1 Becher Sahne

2 Becher Schmand, 80 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

Puderzucker, zum Bestäuben

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

Zubereitung

Das Mehl mit dem Backpulver, einem Ei, dem Zucker und der Butter zu einem Glatten Teig verkneten und 1 Stunde zugedeckt im Kühlschrank ruhen lassen.

Die Kirschen mit dem Saft in einen Topf geben, das Vanillepuddingpulver einrühren und 1 mal aufkochen lassen, vom Herd nehmen und erkalten lassen.

Den Schmand mit der Sahne glatt rühren, den Zucker, das restliche Ei und das Vanillepuddingpulver zugeben, alles gut miteinander vermischen, auf den Kirschen verteilen.

Den Kuchen in dem auf 180 Grad vorgeheizten Backofen 35-40 Minuten backen, herausnehmen und in der Form erkalten lassen.

Vor dem servieren mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

07.01.04 Martine

Mohrenkopf Torte 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

5 Ei Mehl

5 Ei Öl

5 Ei Zucker

2 Ei

½ Pck. Backpulver

12 Stück Schokoküsse, Mohrenköpfe

500 g Quark

1 Becher Schmand

50 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
3 Spritzer Zitronensaft
2 Pck. Sahnesteif
5 El Preiselbeeren

Zubereitung

Ofen auf 190°C vorheizen. Aus Zutat 1-5 einen Teig rühren (für einen dunklen Tortenboden etwas Kakao hinzufügen). Den Teig in eine gefettete Springform geben und ca. 15 Min backen.

Den fertigen Tortenboden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring umlegen. Erst die Preiselbeeren drauf verteilen und dann die Creme (die restlichen Zutaten, außer den Mohrenkopfböden, einfach mit dem Handrührgerät vermengen). Nach Belieben kann man noch etwas Schokosplitts unter die Creme geben.

Torte in den Kühlschrank stellen. Fertig! Wer mag kann die Torte noch mit Schokosplitts verzieren und die Böden von den Mohrenköpfen an die Torte drücken (rundherum)

Tipp: Der Tortenboden ist echt ein super Allrounder (zu vergleichen mit einem schnellen Biskuit).

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

23.11.05 Hase07

Pfirsich Mandel Torte mit Mascarpone

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Kekse
100 g Butter

Für die Creme:

200 g Mascarpone

200 g Schmand

150 g Joghurt

75 g Zucker

3 Tropfen Bittermandelöl

1 Pck. Gelatine, gemahlen

200 g Sahne

5 Pfirsiche
50 g Mandeln, in Blättchen

Für den Boden den Keks fein zermahlen und mit zerlassener Butter vermischen. Die Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform drücken.

Für den Belag Zucker, Mascarpone mit Schmand und Joghurt cremig rühren und mit dem Aroma abschmecken.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen, 2-3 Ei Creme darunter rühren und dann die Gelatine schnell unter die Mascarponecreme rühren.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Pfirsiche in Würfel schneiden.

4 Ei der Creme auf den Boden streichen, Pfirsichwürfel darauf verteilen und die restliche Creme darüber streichen. Fest werden lassen.

Dann die Torte aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und auf eine Platte setzen.

Den Rand mit den Mandeln bestreuen und in die Mitte mit Pfirsichstücken garnieren.

Auch Nektarinen machen sich prima dazu!

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

07.02.06 alina1st

Spagettitorte

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

1 kg Erdbeeren

400 ml Sahne

250 g Quark (Magerquark)

200 g Schmand

1 Pkt. Cremepulver (Paradiescreme, Vanille)

Schokolade, weiße, geraspelt

Für die Creme die Sahne aufschlagen, Paradiescreme einrühren, Quark und Schmand unterrühren. Etwas Creme auf den Biskuitboden streichen, mit halbierten Erdbeeren belegen, wieder mit etwas Creme bestreichen. Die restliche Creme in eine Spätzlepresse oder Spritzbeutel mit Schrifttülle füllen und als Spagetti auf die Torte spritzen. Einige Erdbeeren mit etwas Zucker pürieren und über die Torte gießen. Geraspelte weiße Schokolade als "Käse" auf die Torte streuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
21.06.02 siewer

Sternenglanz Torte 6 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Biskuitboden:

6 Ei(er), getrennt

150 g Zucker, braun
100 g Mehl
50 g Zwieback, zerbrösel
50 g Walnüsse, gemahlen

Für die Creme:

100 g Rohrzucker
100 ml Milch oder die Hälfte Amaretto
1 Pck. Gelatine, gemahlen

500 g Quark oder Mascarpone

200 g Schmand

200 g Sahne

1 Pck. Sahnesteif

Für die Garnitur:

Krokant (Streusel)
Walnüsse, halbiert

Eigelbe mit dem Rohrzucker cremig schlagen.

Zwieback mit den gemahlene Nüssen und dem Mehl mischen und unter den Teig heben.

Die Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter die Eigelbcreme heben.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 180-200 °C 30 Minuten backen.

Auf einem Kuchengitter erkalten lassen, zweimal waagrecht durchschneiden.

Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen.

Den Zucker goldgelb karamellisieren lassen, mit der Milch ablöschen und so lange rühren, bis er sich vollständig aufgelöst hat. Amaretto einrühren und kurz abkühlen lassen.

Die eingeweichte Gelatine darin auflösen und die Masse mit dem Quark bzw. Mascarpone und Schmand verrühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und unterziehen.

Etwa 2 Ei abnehmen und in einen Spritzbeutel füllen. Kalt stellen.

Etwa 5-6 Ei der Creme auf dem Tortenboden glatt streichen, mit dem zweiten Boden abdecken. Wieder etwa 5-6 Ei der Creme darauf streichen. Den Deckel aufsetzen und rundherum damit bestreichen.

Den Rand mit Krokant bestreuen, mit restliche Creme aus dem Spritzbeutel garnieren.

Walnusshälften auflegen und mit Zimt bestäuben.

Ich habe Magerquark genommen, cremiger wird es aber bestimmt mit Mascarpone- für alle die keine Angst vor Kalorien haben!

Für den Stern hab ich mir eine Papierschablone gebastelt und diese mit Alufolie umwickelt damit sie nicht schmutzig wird. Die hab ich dann oben drauf gelegt und mit Zimt bestäubt. Die Schablone kann ich jetzt immer wieder verwenden und einfach nur die Folie wegwerfen.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

23.03.06 alina1st

Tränentorte 5 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

80 g Margarine

100 g Zucker

2 Ei

1 TI Backpulver

200 g Mehl

Für den Belag I

750 g Quark

175 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

3 Eigelb

1 Tasse/n Öl

1 Tasse/n Milch

1 Becher Schmand

Für den Belag II

3 Eiweiß

3 El Zucker

Aus den Zutaten für den Teig einen Knetteig herstellen. Eine Springform damit auslegen. (Auch am Rand).

Belag 1 vermengen und in die Form geben. 45 Min. bei 200°C backen.

Belag 2 zu Eischnee schlagen, auf den Kuchen streichen und mit dem Messer etwas wellig machen. (sonst bilden sich keine Tränen). Nochmals 15 Min. backen.

Am besten über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann schmeckt er am besten und es bilden sich super Tränen. Dies ist die absolute Lieblingstorte meiner Familie. Ich hoffe sie schmeckt Euch genauso gut.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

25.06.03 Twix1016

Kommentar von Urhu 20.01.2004 11:31

Hallo,

habe die Torte auch gebacken, nach Vorschrift über nacht in den Kühlschrank. nach dem backen war der Baiser super ,aber am nächsten Tag wie Gummi, ansonsten hat die Torte sehr gut geschmeckt.

Gruß Urhu

Kommentar von Gänseblume 11.03.2006 14:50

Sehr lecker!!! Mein Göga war begeistert. Ich habe sie zum abkühlen über Nacht im Backofen stehen gehabt. Kein gummiartiger Baiser und schöne Tränen.

Gruß Gänseblume

Venezia Torte 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

3 Ei

125 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

150 g Mehl

2 TI Backpulver

50 g Butter, flüssig

Für die Füllung:

400 g Sahne

2 Pck. Sahnesteif

200 g Frischkäse

200 g Crème fraîche

4 El Zucker

1 Pck. Vanillezucker

3 El Likör (Mandellikör)

Zubereitung

Eier, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen. Das mit Backpulver vermischte Mehl unterheben, die flüssige Butter dazu rühren. Den Teig in eine Springform füllen. Bei 200° C (Heißluft 180° C) ca. 30 Min. backen. Den erkalteten Tortenboden durchschneiden und mit 2 El Mandellikör tränken.

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif schlagen. Frischkäse, Crème fraîche, Zucker, Vanillezucker und Mandellikör verrühren und die Schlagsahne unterheben. Wer die Masse süßer möchte, gibt noch etwas Zucker dazu.

Einen Teil der Sahnecreme auf den Tortenboden streichen. Mit dem Rest die Oberseite und den Rand der Torte bestreichen. Nach Belieben mit Kakao oder Schokodekor verzieren.

Crème fraîche kann auch durch Schmand ersetzt werden. Wer keinen Alkohol möchte, kann auch Bittermandelaroma verwenden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.07.03 Henrietta

Torten Mandarinen

Erfrischende Mandarinentorte 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei

2 El Wasser, heiß
125 g Zucker
1 Vanillezucker (Bourbon-Vanillezucker)
75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 Tl Backpulver

400 g Schmand

400 ml Sahne (oder Magermilchjoghurt)

1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Vanille)
1 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Zitrone)
1 Pck. Gelatine, gemahlen

2 Dose/n Mandarine(n)

Zubereitung

Eier und Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen und unter Rühren in 1 Minute einstreuen. Weitere 2 Minuten schlagen, bis die Masse cremig ist. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und nach und nach auf niedrigster Stufe einarbeiten. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform auf mittlerer Schiene backen, bis der Biskuit leicht gebräunt ist, sich watteartig anfühlt und nicht mehr glänzt. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Schmand mit der Sahne (Joghurt) vermischen und die Paradiescreme nach Anweisung unterrühren. Gelatine in wenig Wasser auflösen, schmelzen (vorzugsweise in der Mikrowelle bei 250 Watt 20-30 Sekunden) und ein wenig der Creme unter die Gelatine arbeiten, dann die Gelatinemasse unter die Creme arbeiten. Die abgetropften Mandarinen unter die Creme mischen und die Masse auf den Tortenboden (Tortenring verwenden) streichen. Die Torte einige Zeit kühl stellen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
07.11.05 Mietzimaus

Fanta Mandarinen Kuchen IV 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei

2 Tasse/n Zucker
2 TI Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Tasse/n Öl (Sonnenblumenöl)
4 Tasse/n Mehl
1 Pkt. Backpulver
1 Tasse/n Limonade (Fanta)
Puderzucker
Zitronensaft

2 Becher Schmand

 Puddingpulver (Paradiescreme)
2 Dose/n Mandarine(n) - Orangen

Die Zutaten der Reihe nach verrühren. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und ca. 25 Minuten bei 160° C in der Mitte des Backofens backen. Dann abkühlen lassen.

Tipp:

Nun entweder Puderzucker in Zitronensaft verrühren und auf den Kuchen streichen oder 2 Becher Schmand mit Paradiescreme-Puddingpulver verrühren, auf den Kuchen streichen und mit 2 Dosen Mandarinscheiben belegen. Vom Saft der Mandarinen einen Guss machen und über dem Obst verteilen. Dann kalt stellen und vorm servieren in Stücke schneiden. Man kann auch die Mandarinen ohne Saft unter den Teig rühren und dann mit Guss überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
27.05.02 LEILAH

Fanta Mandarinen Torte V 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
Für den Teig:

4 Ei

250 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
125 ml Öl
150 ml Limonade, (Fanta)
250 g Mehl
3 TI, gestr. Backpulver

Für den Belag:

2 Dose/n Mandarine(n) (je ca. 175 g Abtropfgewicht)

600 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

5 Pck. Vanille Zucker

500 g Crème fraiche

Für den Guss:

300 ml Saft (Multivitamin)

3 Pck. Saucenpulver, Dessert-Soße Vanille (ohne Kochen)

Zum Verzieren:

150 g Sahne

Zubereitung

Aus den o. g. Zutaten einen Rührteig machen. Den Teig in eine Springform (ich habe die Blumenform von Vemmina benutzt) oder ein Backblech streichen.

Backzeit ca. 25 Min.

Ober-/Unterhitze ca. 180 °C (vorgeheizt)

Heißluft ca. 160 °C (vorgeheizt)

Den Kuchen in der Form erkalten lassen.

In der Zwischenzeit die Mandarinen abtropfen (evtl. einmal in der Mitte durchschneiden).

Sahne mit Sahnesteif und 3 Pck. Vanille Zucker steif schlagen.

In einer anderen Schüssel die Creme Fraiche mit dem restlichen Vanille Zucker verrühren und die Mandarinen dazutun. Nun die Sahne locker unter die Creme Fraiche Mischung unterheben. Diese Masse gleichmäßig auf den Kuchen streichen.

Für den Guss Multivitamin-Saft und Vanillesoße etwa 2 Minuten mit dem Mixer verrühren und auf der Masse verteilen und abkühlen lassen.

Mit der Sahne nach belieben Verzieren !!!

HINWEIS:

Anstelle der Mandarinen kann man auch 2 Dosen Pfirsiche (je ca. 470 g Abtropfgewicht) nehmen und anstelle der Creme Fraiche kann man auch Schmand benutzen!

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

21.07.05 Wesley

Kutschertorte M

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

Für die Creme:

750 g Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)

125 ml Saft (Mandarinensaft)

20 g Zucker

2 Tüte/n Vanillezucker

6 Blatt Gelatine, weiß

Für die Dekoration:

500 ml Sahne

100 g Fertigmischung für Getränkpulver Orange

3 Tüte/n Vanillezucker

3 Blatt Gelatine, weiß

Pistazien, gehackt

Zubereitung

Um den selbst gebackenen oder gekauften Biskuitboden einen Tortenring legen.

Gelatine einweichen, Mandarinen sehr gut abtropfen lassen. Den Mandarinensaft mit Zucker, Vanillezucker und Schmand verrühren. Gelatine auflösen und unter die Creme rühren. Mandarinen unterheben, Fruchtcreme auf dem Biskuit verteilen und kühlen. Sahne steif schlagen, Getränkpulver und Vanillezucker dazugeben, aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne kühlen und mit einem Eiskugel Portionierer Kugeln abstechen, auf die Schmandcreme setzen und mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

21.07.03 Gittili

Mandarinen im Paradies 3 Ei

Blitztorte

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden (Biskuit), gekauft, oder:

3 Ei

2 El Wasser, heiß
125 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 Tl Backpulver

Für die Creme:

300 g Sahne

300 g Schmand

2 Pck. Puddingpulver (Paradiescreme Zitrone)
2 Dose/n Mandarine(n)

Besonders schnell geht es, wenn man gekauften Biskuitboden verwenden. Für selbstgebackenen Boden die Eier und das heiße Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker mit dem Vanillezucker mischen und unter Rühren in 1 Minute einstreuen. Weitere 2 Minuten schlagen, bis die Masse cremig ist. Das Mehl mit der Speisestärke und dem Backpulver mischen, und nach und nach auf niedrigster Stufe einarbeiten. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform auf mittlerer Schiene bei 175-200°C backen, bis das Biskuit leicht gebräunt ist, sich watteartig anfühlt und nicht mehr glänzt (nach 20-30 Minuten). Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. Den Schmand mit der Sahne vermischen und die Paradiescreme nach Anweisung unterrühren. Die abgetropften Mandarinen unter die Creme mischen und die Masse auf den Tortenboden (Tortenring verwenden) streichen. Die Torte einige Zeit (mindestens 2 Stunden) kühl stellen. Der Schmand kann auch teilweise durch Magerjoghurt ersetzt werden.

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten
19.01.05 Mitzimaus

Mandarinen Schmand Torte 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Mehl
65 g Zucker
80 g Butter

1 Ei

½ Pck. Backpulver

500 ml Milch

2 Pck. Puddingpulver (Vanille), zum Kochen

200 g Zucker

4 Becher Schmand

1 kl. Dose/n Mandarine(n), abgetropft, Saft aufgefangen

1 Pck. Tortenguss, weiß

Zubereitung

Mehl, 65 g Zucker, Butter, Ei und Backpulver verkneten, in Springform geben, Boden und Rand damit auskleiden. Aus Milch, Vanillepuddingpulver und 200 g Zucker Pudding kochen. Schmand unterrühren.

0,5 Dose Mandarinen klein schneiden (die andere Hälfte der ganzen Spalten zur Dekoration aufbewahren). Unter die Puddingmasse rühren, in die Springform füllen, glatt streichen. Die restlichen Mandarinscheiben darauf verteilen, z.B. den Rand damit belegen, Blüten daraus gestalten oder eine Zahl damit legen. Bei 175°C 65-75 Minuten backen. Darauf achten, dass der Belag nicht zu stark bräunt.

Aus Tortenguss mit der entsprechenden Menge Mandarinsaft (aus Dose aufgefangen) einen Guss herstellen und auf der noch heißen Tortenoberfläche verteilen. Über Nacht auskühlen lassen, erst dann anschneiden.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

31.12.05 sister2

Mandarinen Torte 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 Ei

2 Ei Wasser

100 g Zucker

100 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker

½ Pck. Backpulver

2 Becher Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Becher Sahne

1 Pck. Sahnesteif

100 g Fertigmischung (Orangenfruchtpulver, Trinkpulver)

Schokoladenraspel

Fett und Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Die ersten 6 Zutaten mit dem Mixer verrühren und in eine gefettete, mit Semmelbrösel bestreute Springform füllen. Bei 175°C ca. 20 Minuten backen (Ofen nicht vorheizen).

Auf dem kalten Kuchen 2 Becher Schmand verteilen. Darauf die Mandarinen geben. Die Sahne mit dem Sahnesteif schlagen und das Orangefruchtpulver hineinrühren. Die Sahnemasse auf den Mandarinen kuppelartig verteilen und obenauf mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
10.10.05 ericil

Mandarinen Torte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

3 Ei

75 g Zucker
2 El Wasser
1 Pck. Vanillezucker
25 g Mehl
25 g Speisestärke
50 g Mandeln, gemahlene
1 Tl Backpulver

2 Becher Sahne

2 Pck. Sahnesteif

1 Becher Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)

Zubereitung

Eier, Zucker und Wasser mit dem Mixer steif schlagen, dann den Vanillezucker, das Mehl (am besten vorher sieben), Speisestärke, die gemahlene Mandeln mit dem Backin mischen und vorsichtig unter die Eierschaummasse ziehen. In eine gefetteten und bemehlten Springform (26 cm) füllen und bei 200 C 15 Minuten backen. Abkühlen lassen.

Für den Beleg die Sahne mit dem Sahnesteif sehr steif schlagen, den Schmand unterrühren. Die Mandarinen gut abtropfen lassen, 12-15 Scheiben zum Verzieren zurück lassen, unter die Sahne-Schmand-Masse rühren. Belag mit Hilfe des Tortenrings auftragen, mit Mandarinscheiben verzieren und ein paar Stunden im Kühlschrank stellen.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
12.02.04 grassina

Schmand Sahne Torte

à la Mathias (mit Mandarinen)

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (Wiener Boden)

1 Becher Schmand

2 Dose/n Mandarine(n)

2 Becher Sahne

Sahnesteif

2 Beutel Saucenpulver (Instant-Vanillesoße)

Saft, z.B. Multivitamin

Schmand auf den Tortenboden streichen. Gut abgetropfte Mandarinen auf dem Schmand verteilen. Sahne mit dem Sahnesteif schlagen, kuppelförmig auf die Mandarinen streichen. Soßenpulver und Fruchtsaft (nur die Hälfte der angegebenen Flüssigkeitsmenge) mischen. Vorsichtig kreisförmig auf die Torte geben. Verstreichen eigentlich nicht nötig, ein Tortenring auch nicht. Sehr einfach und sehr lecker.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
18.09.02 Gittili

Schmandtorte 1 Ei

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

75 g Butter

75 g Zucker

150 g Mehl

1 Ei

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Backpulver

Für den Belag:

½ Liter Milch

200 g Zucker

2 Tüte/n Puddingpulver, Vanille

1 kl. Dose/n Mandarine(n)

800 g Schmand

Zubereitung

Die Zutaten für den Boden verrühren und in eine Springform geben, die Ränder etwas hochziehen. Für den Belag die Milch mit dem Zucker und das Puddingpulver aufkochen und mit dem Schmand und den Mandarinen verrühren. Die Masse auf den rohen Teig geben und bei 175C ca. 80 Minuten backen. Im Ofen abkühlen lassen und eine Nacht im Kühlschrank lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

21.06.04 Mopsi

Schmandtorte mit Mandarinen

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter oder Margarine

125 g Zucker

250 g Mehl

1 Prise Salz

1 TI Backpulver

500 ml Milch

2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

6 El Zucker

1 TI Butter, geschmolzen, abgekühlt

3 Becher Schmand

3 Dose/n Mandarine(n), im Saft

1 Pck. Gelatine, gemahlen

Zubereitung

Für den Mürbeteig Butter, Zucker, Mehl, Salz und Backpulver verkneten und für einige Zeit (ca. 15-20 Minuten) kühl stellen. Eine Springform (26 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen.

Den Mürbeteig ausrollen und auf dem Boden verteilen. Mehrmals mit einer Gabel einstechen und bei 170°C (Umluft) 20 Minuten backen. Danach erkalten lassen und vom Backpapier lösen.

Für den Belag die Mandarinen abtropfen lassen und den Saft auffangen. Danach von der Milch einige Ei abnehmen, mit Zucker und dem Puddingpulver anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen und die Vanillemilch einrühren, aufkochen und vom Herd nehmen. Den Pudding soweit abkühlen lassen, dass er noch lauwarm ist. Mehrmals umrühren, damit sich keine Haut bildet.

Den Pudding in eine größere Schüssel geben und mit dem Handrührer zuerst die geschmolzene Butter und den Schmand unterrühren. Muss eine cremige Masse ergeben. Nach Belieben noch ein wenig Zucker zugeben. Die abgetropften Mandarinen vorsichtig unterrühren.

Den Boden in die gereinigte Springform zurücklegen und die Schmand-Mandarinen-Masse darauf gleichmäßig verteilen. Kalt stellen.

Derweil die Gelatine in 4 Ei kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Die gequollene Gelatine in einen Topf geben und auf dem Herd langsam und bei sehr kleiner Hitze zerlaufen lassen (keinesfalls kochen). Den aufgefangenen Mandarinsaft (max. 500 ml) langsam unterrühren und 15 Minuten kalt stellen.

Die Schmandtorte aus dem Kühlschrank nehmen und langsam mit der flüssigen Gelatine übergießen. Am besten geht das löffelweise. Dann die Torte solange in den Kühlschrank stellen, bis das Gelee fest geworden ist.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

13.10.05 Kruemel83

Schneeball Torte I 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei

115 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

2 Pck. Gelatine

2 Dose/n Mandarine(n)

600 g Schmand

5 Pck. Vanillezucker

200 g Sahne

100 g Orange(n) - Getränkepulver

5 Pck. Vanillezucker

10 g Kaffeepulver oder Cappuccinopulver zum Verzieren

Zubereitung

Eier trennen, Eierschaum herstellen, dabei 100 g Zucker langsam einrieseln lassen. Eigelb schaumig rühren und unter den Eischnee ziehen. Mehl, Stärke und Backpulver mischen und unterheben. Bei 175 Grad 30 min backen.

1 Pck. Gelatine in 4 El Wasser auflösen, Mandarinen abtropfen lassen, Saft auffangen. 125 ml Mandarinenensaft, Schmand und 2 Päckchen Vanillezucker und restliche 15 g Zucker verrühren, gelöste Gelatine unterrühren, auf Boden auftragen und im Kühlschrank fest werden lassen.

1 Pck. Gelatine wieder in 4 El auflösen. Sahne steif schlagen, Orangepulver und 3 Pck. Vanillezucker unterrühren. Gelöste Gelatine vorsichtig unterrühren, im Kühlschrank fest werden lassen.

Wenn gewünschte Festigkeit erreicht, mit dem Eisportionierer große Kugeln (Schneebälle) formen und oben auf die Torte setzen.

Zum Abschluss mit Kaffee- oder Cappuccino-Pulver abstäuben.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

11.04.04 Sonniesummer2000

Schneeball Torte II 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

4 Ei(er), getrennt

100 g Zucker

80 g Mehl

50 g Stärkemehl

1 TI Backpulver

Für die Creme:

1 Pck. Gelatine, gemahlene

2 Dose/n Mandarine(n), kleine

600 g Schmand

2 Pck. Vanillezucker

2 El Zucker

1 Pck. Gelatine, gemahlene

3 Becher Schlagsahne

100 g Fertigmischung (Getränkpulver), Orange

3 Pck. Vanillezucker

1 El Kakaopulver

Zubereitung

Einen Biskuitboden herstellen. Um den erkalteten Boden einen Ring legen. Gelatine in vier El Wasser auflösen. Schmand und übrige Zutaten verrühren, zum Schluss Gelatine darunter geben. Auf den Boden streichen und fest werden lassen.

Für die Schneebälle Sahne steif schlagen, Getränkepulver und Vanille Zucker unterschlagen. Gelöste Gelatine unterrühren und fest werden lassen. Mit dem Eislöffel Schneebälle abstechen und auf die Torte legen. Einen Esslöffel Kakao darüber sieben.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

28.08.02 schottine

Schneeballtorte, Vogelsberger 6 Ei

Zutaten für 12 Portionen

6 Ei

200 g Zucker

1 El Zucker

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

130 g Mehl

12 Blatt Gelatine, weiße

2 Dose/n Mandarine(n) (á 314 ml)

600 g Schmand

5 Pck. Vanillezucker

600 g Schlagsahne

Kakaopulver, zum Bestäuben

Eine Springform (26 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen, dabei 200 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb einzeln darunter schlagen. Puddingpulver und Mehl mischen, darauf sieben und unterheben. In die Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175° C; Umluft 150°C; Gas: Stufe 2) ca. 25 Minuten backen. Auskühlen lassen.

6 Blatt Gelatine kalt einweichen. Mandarinen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Schmand, 1 El Zucker, 2 Päckchen Vanille Zucker und 1/8 Liter

Mandarinsaft verrühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. 3 Ei Schmandcreme einrühren und dann unter die übrige Creme rühren. Mandarinen unterheben.

Den Formrand oder einen Tortenring um den Tortenboden legen. Die Mandarinencreme darauf streichen. Torte ca. 5 Stunden kalt stellen.

Inzwischen 6 Blatt Gelatine kalt einweichen. Sahne steif schlagen, dabei 3 Päckchen Vanille Zucker einrieseln lassen. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Erst 2 Ei Sahne einrühren, dann unter die übrige Sahne heben. Getränkepulver darunter ziehen. Ca. 5 Stunden kalt stellen.

Mit einem Eisportionierer oder Esslöffel 14-15 Kugeln bzw. Nocken aus der Apfelsinen-Sahne formen und auf die Torte setzen. Ca. 5 Stunden (am Besten über Nacht) kalt stellen. Torte mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

23.10.04 ubeckler

Kommentar von ubeckler 11.01.2006 19:40

Hallo, ich habe immer Quench mit Orangengeschmack genommen. Sorry das ich es vergessen hab ins Rezept reinzuschreiben. Muss ich mal schauen wie ich es noch einfügen kann. Gruß Ute

Kommentar von Rosalilla 11.01.2006 22:23

Hallo!

Ich hab die Schneeballtorte mal ohne Schneeballen gemacht, weil ich es sehr eilig hatte, das geht noch viel schneller! Beim Anschneiden hatte ich den Aha-Effekt, weil die beiden Massen ja Ton in Ton sind, das sieht super aus!

Torten Obst

Apfel Bienenstich Torte 6 Ei

Zutaten für 16 Portionen

350 g Mehl

325 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

225 g Butter

6 Ei

Fett, für die Springform

3 große Äpfel

4 Ei Zitronensaft

250 g Schmand oder Creme fraiche

1 Ei Speisestärke

1 Prise Zimt

75 g Schlagsahne

150 g Mandeln, Blättchen

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Mehl,

150 g Zucker,

Vanille - Zucker,

Salz,

150 g Butter und

2 Eiern erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann kurz mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.

Eine Springform (28 cm Ø) fetten. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in dünne Scheiben schneiden. Sofort mit Zitronensaft mischen.

Schmand,

4 Eier,

Stärke

100 g Zucker und

Zimt glatt verrühren.

Den Teig rund (36 - 38 cm Ø) ausrollen. Die Springform damit auslegen, dabei am Formrand andrücken. Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen. Den Schmand - Guss darüber gießen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3) auf der untersten Schiene (Gas: s. Herdhersteller) ca. 30 Minuten backen.

Sahne, 75 g Butter und 75 g Zucker unter Rühren kurz aufkochen. Mandeln unterrühren. Die Bienenstich - Masse auf dem Kuchen verteilen. Den Backofen herunterschalten (E-Herd 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) und den Kuchen ca. 45 Minuten weiterbacken (evtl. nach ca. 25 Minuten abdecken). Auskühlen lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 470

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

18.05.05 lissi61

Apfel Schmand Torte 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

175 g Butter

160 g Zucker

200 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Ei

4 Äpfel (Boskop)

½ Liter Apfelsaft

1 Zitrone(n), den Saft

200 g Zucker

2 Pck. Puddingpulver

200 ml Sahne

2 Becher Schmand

2 TI Zucker / Zimt zum Bestreuen

Zubereitung

4-5 Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Dann den Apfelsaft mit dem Zitronensaft, dem Zucker und dem Puddingpulver zum kochen bringen (großen Topf verwenden!). Während des Aufkochens mehrmals umrühren bis die Mischung etwas fest wird. Dann von der Herdplatte nehmen und die Apfelstückchen unterheben. Nun aus den Zutaten den Mürbeteig zubereiten und auf eine mit Backpapier ausgelegten Springform geben. Teig an den Rändern der Form hochziehen (hier braucht man etwas Geduld). Dann die abgekühlte Apfel-Pudding Masse auf den rohen Mürbeteig füllen und bei 180-200 Grad C im vorgeheizten Backofen backen.

Eine Stunden abkühlen lassen.

Für die Dekoration die Sahne mit dem Zucker steif schlagen und anschließend den Schmand vorsichtig unterheben. Sahne-Schmand Creme auf der erkalteten Torte verstreichen und - je nach Geschmack - die Zimt-Zucker Mischung darüber streuen. Diese Tort ist der Super Knüller - total lecker.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

15.04.03 3coopers

Aprikosen Schmand Torte 2 Eigelb

Kleine

Zutaten für 1 Portionen

100 g Mehl

2 Ei Puderzucker

2 EI Haselnüsse, gemahlen

1 Eigelb

60 g Butter, kalt, in Stückchen

Für den Belag:

300 g Aprikose(n)

150 g Schmand, ersatzweise Creme fraiche

2 EI Puderzucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Eigelb

½ TI Zitrone(n) - Schale, abgerieben, unbehandelt

1 EI Aprikosenkonfitüre

Zubereitung

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig kneten (1 EI der Nüsse zurückbehalten), kühl stellen. Dann Boden und Rand einer gefetteten 18-cm-Springform damit auslegen, mit den restlichen Nüssen bestreuen.

Aprikosen entsteinen und in Spalten schneiden. Schmand mit den restlichen Zutaten verrühren. Die Hälfte dieser Creme auf den Teigboden geben, die Aprikosen darauf, den Rest der Creme darüber. Bei 175 Grad ca. 40 Minuten backen.

Nach Belieben noch heiß mit erhitzter Aprikosenmarmelade bestreichen.

Tipp: Wer eine große Torte von 26-cm-Durchmesser backen will, verdoppelt die Zutaten einfach.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

19.04.05 angie17

Erdbeer Tarte 1 Ei

Zutaten für 12 Portionen

300 g Mehl

175 g Butter, gesalzen

45 g Zucker

1 Ei(er)

3 EI Schmand

Zitrone(n), unbehandelt
1 kg Erdbeeren
3 Ei Zucker
2 Ei Konfitüre (Erdbeerkonfitüre)

1.5 dl Schlagsahne

Butter, für die Form

Das Mehl in eine Schüssel sieben, die eiskalte Butter in kleinen Würfeln hinzugeben und beides schnell miteinander zu kleinen Flöckchen verreiben. Danach den Zucker, Schmand, Ei und die Zesten der Zitrone sowie einige Tropfen Zitronensaft hinzugeben und einen geschmeidigen Teig kneten. Teig 30 min im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig dünn ausrollen und in 12 kleine gebutterte Tartelettförmchen oder eine gebutterte Pieform geben.

Die Tarte(s) mit Backpapier und Hülsenfrüchten belegen und bei 200° knusprig backen.

In der Zwischenzeit die Teigfüllung vorbereiten: Die Erdbeeren putzen und mit Zucker und dem restlichen Saft der Zitrone vermischen.

Tarteletts) abkühlen lassen und aus der Form nehmen, Boden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen. Sahne steif schlagen, die Erdbeeren abtropfen lassen, Sahne auf die Törtchen streichen, danach die Erdbeeren darauf geben, kurz kühl stellen und dann sofort servieren.

Eine Alternative, die sich besser vorbereiten lässt, ist, Vanillepudding kochen, abkühlen lassen, auf die mit Erdbeerkonfitüre bestrichenen Törtchen geben und dann mit den abgetropften Erdbeeren belegen.

Dazu passt ein roter Portwein oder ein Maury.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

06.04.04 Susa

Frische Himbeertorte mit Schmand 4 Ei

Zutaten für Portionen
Für den Biskuitboden:

4 Ei

4 Ei Wasser, heißes
175 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker
125 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TI Backpulver

Für den Belag:

600 g Himbeeren, tiefgefrorene
150 g Zucker

400 g Schmand

400 ml Schlagsahne

½ Zitrone(n), den Saft
3 Pkt. Sahnesteif
2 Pkt. Tortenguss, rot, mit Zucker

BODEN (ergibt zwei Stück)

Den Boden einer Springform (28 cm) ausfetten und mit Semmelbrösel bestreuen (überflüssige Brösel ausschütten) oder mit Backpapier belegen und Papier fetten.

Die Eier trennen. Eigelbe und Wasser zu einem dicken Schaum verrühren. Eischnee steif schlagen, 1 El Zucker (von der Gesamtmenge) dazu, bis er gelöst ist. Den restlichen Zucker langsam in die Eigelbmasse einrieseln lassen, bis er sich ebenfalls gelöst hat. Den Eischnee auf die Eigelbmasse häufen. Mehl, Backpulver und Speisestärke darüber sieben und alles vorsichtig unterheben.

In die Form füllen und bei 170°-180° C auf der mittleren Schiebeleiste 20-25 min. backen. Der Teig sollte nicht zu dunkel werden, dann lieber eine niedrigere Temperatur wählen. Danach 10 min. in der Form abkühlen lassen, Rand der Springform entfernen und Kuchen auf ein Gitter stürzen. Boden vorsichtig lösen.

8-10 Std. stehen lassen und dann durchschneiden.

Tipp: Wenn man den Boden seitlich rundherum ca. 1 cm tief einschneidet, in die Schnittstelle einen starken Nähfaden legt und ihn dann langsam über Kreuz zuzieht, bekommt man zwei perfekte halbe Tortenböden (von denen man einen in Alufolie einfrieren kann und der bei der nächsten Torte in 15 Minuten aufgetaut ist)

BELAG:

Einen halben Tortenboden wie zuvor beschrieben auf eine Kuchenplatte legen, einen Tortenring darum legen. Sahne mit jeweils einem Pkt. Sahnesteif steif schlagen.

In einer anderen Schüssel Schmand mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Sahne unter die Schmand-Zucker-Zitronenmasse heben. Alles auf den Tortenboden geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Morgen 2 Pkt. roten Tortenguss nach Anweisung zubereiten. Eine Minute abkühlen lassen.

Derweil gefrorene Himbeeren in eine Schüssel geben, ein Pkt. Sahnesteif darüber streuen, vermengen und dann die Himbeeren auf die Schmandmasse legen.

Heißen Guss gleichmäßig über die Himbeeren verteilen. Abkühlen lassen.
Fertig!

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten
07.04.05 BärbelW

Himbeer Nusstorte 3 Ei

Zutaten für 12 Portionen

3 Ei

150 g Zucker
200 g Haselnüsse, gemahlene
2 Tl Backpulver
½ Pck. Puddingpulver, (Vanille)

1 Becher Schlagsahne

1 Becher Schmand

1 Pck. Vanillezucker
2 Pck. Sahnesteif
2 Dose/n Himbeeren, (oder 1 Packung gefrorene Himbeeren)
2 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Aus Eiern, Zucker, Nüssen, Backpulver und Puddingpulver einen Teig rühren und in einer Springform 15- 20 min. bei 180°C backen und abkühlen lassen.

Sahne und Sahnesteif schlagen, bis sie fest ist. Vanille Zucker und Schmand unterrühren. Die Masse auf den kalten Boden streichen. Himbeeren abtropfen lassen und auf der Torte verteilen. Den Himbeersaft zu 1/2L verdünnen, von 2 Päckchen Tortenguss kochen und über die Himbeeren geben. Kühl stellen.

Die Torte kann man sehr gut schon 1 Tag vorher fertig machen, dann schmeckt sie schön saftig.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
27.04.04 O+O+E+H

Himbeer Quench Torte

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden (Biskuitboden)

2 Becher Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

1 Becher Schmand

100 g Himbeeren - Pulver (Quench)

600 g Himbeeren, TK

6 Blatt Gelatine, rot

1 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung

Den Biskuitboden mit einem Tortenring umlegen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Das Getränkepulver und den Schmand einrühren. Gelatine nach Anweisung einweichen, auflösen und unter die Creme rühren. Die Himbeeren unter die Creme heben, evtl. vorher etwas pürieren. Creme auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Kalt stellen, bis Masse fest ist. Tortenguss nach Anleitung zubereiten und vorsichtig auf die Tortencreme geben. Kurz vorm Anrichten mit Sahnetuffs verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

04.02.06 manu13769

Himbeer Quench Torte 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei

120 g Zucker

150 g Mehl

400 ml Sahne

2 Becher Schmand

1 Pck. Himbeeren - Quench

Zubereitung

Die ganzen Eier und den Zucker schaumig rühren. Das Mehl unterheben. Den Teig in eine runde Form einfüllen und bei 180 Grad ca. 15 Minuten backen.

Die Sahne steif schlagen. Den Schmand unter die Sahne ziehen, sowie das Päckchen Himbeer-Quench.

Um den Biskuitboden einen Tortenring legen und die Himbeer-Masse darauf verteilen. Eventuell mit einigen Himbeeren verziehen.

Die Torte vor dem Verzehr noch etwa 1-2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

(Die Torte schmeckt auch mit Orangen-Quench sehr lecker!!)

Zubereitungszeit: ca. 10 Minuten

03.02.06 staldi

Johannisbeertarte mit Schmandcreme 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

450 g Mehl

250 g Butter

125 g Zucker

etwas Rum oder Wasser

Für die Creme:

1 Ei(er)

125 g Zucker

250 g Quark

600 g Schmand

Für den Belag:

500 g Johannisbeeren

2 El Zucker

1 El Speisestärke

evtl. Milch, zum Bestreichen

Den Mürbeteig zubereiten und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

Etwa die Hälfte des Teiges ausrollen und die Tarteform oder eine Springform (28 oder 30 cm) damit auslegen.

Die Johannisbeeren mit Zucker und Stärke bei schwacher Hitze dicklich einkochen und abkühlen lassen.

Ei mit Zucker cremig schlagen, mit Quark mit Schmand glatt rühren und auf den Teigboden streichen. Die Johannisbeermasse darauf verteilen.

Den restlichen Teig ausrollen und ein Gitter über die Masse legen. Die Ränder gut andrücken. Aus dem restlichen Teig Rollen formen und den Rand damit umlegen.

Evtl. mit etwas Milch bestreichen.

Bei 180°C etwa 35-45 min backen.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

30.10.05 alina1st

Limetten Brombeer Torte 4 Ei

Zutaten für 12 Portionen

4 Ei

50 g Zucker

50 g Mehl

2 Ei Speisestärke

1 Msp. Backpulver

400 g Brombeeren

7 Blatt Gelatine, weiße

100 g Puderzucker

2 Pck. Vanille Zucker

4 Limette(n)

400 g Joghurt

300 g Schmand oder Creme Fraiche

100 g Mandeln, Plättchen

Zubereitung

Elektrobackofen auf 200° vorheizen. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen.

Teig: 2 Eier mit 2 Ei Wasser aufschlagen. Zucker einrieseln lassen. Masse weiterschlagen bis der Zucker sich gelöst hat. Mehl, Stärke und Backpulver unterheben. In die Form füllen. Im Ofen bei 200° (Gas Stufe 3) 10-15 min backen. Auskühlen lassen.

Creme: Brombeeren waschen + verlesen bzw. auftauen. Einige schöne Beeren zur Seite legen. 150 g Brombeeren pürieren und durch ein Sieb streichen.

Gelatine im kalten Wasser einweichen. Übrige Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker und Vanille Zucker dickschaumig aufschlagen. Von 2 Limetten den Saft auspressen. Saft, Joghurt und Schmand bzw. Creme fraiche unter die Eigelbmasse rühren. Gelatine tropfnass bei kleinster Hitze auflösen. 3 Ei der Creme in die Gelatine rühren, dass alles unter die Joghurtcreme heben. Creme kalt stellen.

Eischnee steif schlagen. Wenn die Creme beginnt steif zu werden, den Eischnee unterheben. 2/3 der Creme abnehmen, pürierte und ganze Brombeeren darunter heben. Beide Cremes auf den Boden geben. Mit einer Gabel so durch die Creme ziehen, dass sie marmoriert wird. Glatt streichen und Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren übrige Limetten heiß abwaschen, in dünne Scheiben schneiden. Torte mit Brombeeren und Limetten verzieren. Mandeln außen um die Torte drücken. (Der Boden ist sehr dünn, daher mache ich die Doppelte Menge vom Teig damit der Boden dicker wird)

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

07.03.05 Trinity83

Pfirsich Mandel Torte mit Mascarpone

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

200 g Kekse (Cantuccini)

100 g Butter

Für die Creme:

200 g Mascarpone

200 g Schmand

150 g Joghurt

75 g Zucker

3 Tropfen Bittermandelöl

1 Pck. Gelatine, gemahlen

200 g Sahne

5 Pfirsiche

50 g Mandeln, in Blättchen

Für den Boden den Keks fein zermahlen und mit zerlassener Butter vermischen. Die Masse auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform drücken.

Für den Belag Zucker, Mascarpone mit Schmand und Joghurt cremig rühren und mit dem Aroma abschmecken.

Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und auflösen, 2-3 El Creme darunter rühren und dann die Gelatine schnell unter die Mascarponecreme rühren.

Sobald die Masse zu gelieren beginnt, die Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Pfirsiche in Würfel schneiden.

4 El der Creme auf den Boden streichen, Pfirsichwürfel darauf verteilen und die restliche Creme darüber streichen. Fest werden lassen.

Dann die Torte aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und auf eine Platte setzen.

Den Rand mit den Mandeln bestreuen und in die Mitte mit Pfirsichstücken garnieren.

Auch Nektarinen machen sich prima dazu!

Brennwert p. P.: 300

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

07.02.06 alina1st

Pfirsich Maracujatorte 3 Ei

Zutaten für 1 Portionen

3 Ei trennen

75 g Zucker

100 g Mehl

½ TI Backpulver

1.5 Dose/n Pfirsiche, abgetropft, Saft dabei auffangen

1.5 Becher Sahne

1 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

250 g Schmand

125 ml Maracujasaft

3 Pck. Saucenpulver (Dessertsoße Vanille), zum Kochen

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee unterheben, in eine Springform füllen und bei 200°C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Pfirsiche klein schneiden. Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Schmand unterrühren, Pfirsichstückchen unterheben und um den Tortenboden einen Tortenring stellen. Pfirsichsahne auf dem Tortenboden verstreichen.

Maracujasaft mit 250 ml Pfirsichsaft (aufgefangener Saft aus der Dose) mit der Dessertsoße unter Rühren aufkochen. Abkühlen lassen und auf der Pfirsichsahne verteilen. Gekühlt aufbewahren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

31.12.05 sister2

Schmand Zitrus Torte

Zutaten für 12 Portionen
200 g Kekse (Butterkekse)
75 g Butter
2 Pck. Götterspeise, Zitrone
450 ml Orangensaft
150 g Zucker

450 g Schmand

1 Zitrone(n), (abgeriebene Schale & Saft)
1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Kekse in einem Beutel mit dem Nudelholz zerbröseln. Mit Butter verkneten. Fest in eine gefettete Springform (o 26 cm) drücken.
Nach Packungsangabe Götterspeise mit 200 ml Orangensaft, 100 ml Wasser und 125 g Zucker zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Schmand, Zitronenschale und Saft einrühren, 30 Min. kühlen.
Sahne steif schlagen, unter die Schmandcreme heben. Auf den Keksboden streichen. 3 Std. kühlen.
Tortenguss mit 250 ml Orangensaft und 25 g Zucker aufkochen. Auf die Füllung gießen. Erstarren lassen.

Brennwert p. P.: 380

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
02.08.04 Dragonfly-Lady

Schmandtorte 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen
200 g Mehl
70 g Zucker
70 g Margarine
2 TI Backpulver

1 Ei

½ Liter Milch

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

5 Ei Zucker

2 Becher Schmand

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen)

1 Pkt. Tortenguss, rot

Zubereitung

Aus 200 g Mehl, 70 g Zucker, 70 g Margarine, 2 Tl. Backpulver und dem Ei einen Mürbeteig machen. Dann in gefettete Springform und einen Rand hochziehen. Den Pudding nach Vorschrift kochen, beim Abkühlen ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet. dann die 2 Becher Schmand unter den Pudding rühren und auf den Teig geben. Die abgetropften Sauerkirschen auf der Masse verteilen. 1 Stunde bei 180° auf der mittleren Schiene backen. In der Form erkalten lassen und auch in der Form den Kuchen mit dem Tortenguss überziehen. (Guss aus dem Fruchtsaft herstellen). Erst nach dem Festwerden aus der Form lösen. Nach dem Backen ist die Schmandmasse noch sehr weich, sie wird aber beim Erkalten fest.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

23.04.02 Brimi

Schmandtorte 2 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

100 g Butter

100 g Zucker

2 Ei

100 g Mehl

2 Tl Backpulver

Für den Belag:

2 Becher Sahne

2 Pck. Cremepulver (Paradiescreme Vanille)

2 Becher Schmand

2 Gläser Heidelbeeren

1 Pck. Tortenguss, rot

Zubereitung

Alle Zutaten für den Boden zu einer gleichmäßigen Masse verrühren und in der Springform bei 180 Grad 20-25 Minuten backen und auskühlen lassen.

Die Paradiescreme mit der Sahne und dem Schmand verrühren und die Creme auf den kalten Boden geben. Am Besten einen Tortenring benutzen.

Die Blaubeeren gut abtropfen lassen und 250 ml des Saftes auffangen. Die Beeren auf der Creme verteilen. Den Tortenguss mit dem Saft der Früchte nach Rezept zubereiten und über die Beeren geben. Das Ganze 24 Stunden kalt stellen.

Tipp: Je nach Saison schmecken auch frische Früchte sehr gut, z.B. Erdbeeren leicht püriert (aber dann Vorsicht mit dem Tortenguss, weil es sehr flüssig wird).

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

28.10.04 Tedra

Schmandtorte mit Ananas 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl

1 Ei

80 g Butter

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 TI Backpulver

500 ml Milch

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

75 g Zucker

3 Becher Schmand

1 Dose Ananas in Stücken

1 Pck. Tortenguss, hell

Aus Mehl, Ei, Butter, Zucker, Vanillezucker und Backpulver einen Mürbeteig herstellen und eine Springform damit auslegen. Rand andrücken.

Aus Milch, Puddingpulver und Zucker Pudding kochen und mit dem Schmand verrühren.

Auf den Teig geben und mit den Ananasstücken belegen - Saft für den Guss aufheben.

1 Stunde bei 200°C backen (Umluft 180°C)

Sofort mit dem Tortenguss überziehen und 1 Tag im Kühlschrank fest werden lassen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.08.05 lordseagle

18.02.06 lordseagle

Spekulatiustorte mit Preiselbeercreme

Zutaten für 12 Portionen

200 g Spekulatius (Gewürz-Spekulatius)

50 g Schokolade, Vollmilch

50 g Schokolade, Zartbitter

40 g Butter

11 Blatt Gelatine

500 g Joghurt, Vollmilch

250 g Schmand oder saure Sahne

1 Pck. Vanillezucker

75 g Zucker

1 El Zitronensaft

200 g Preiselbeeren, angedickte aus dem Glas

250 g Schlagsahne

100 g Kuvertüre, Halbbitter

100 g Kuvertüre, Vollmilch

Zubereitung

Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und mit einer Küchenrolle fein zerbröseln. Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade hacken, mit der Butter auf dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit den Spekulatiusbrösel gut vermengen. Boden einer Springform (26 cm) mit Öl bestreichen. Brösel darin verteilen, andrücken und ca. 1 Stunde kühl stellen.

Gelatine einweichen. Joghurt, Schmand, Vanille Zucker, Zucker, Zitronensaft und Preiselbeeren verrühren. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Vom Herd nehmen, 2-3 El Joghurt-Creme tröpfchenweise in die Gelatine rühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. So lange zur Seite stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt.

Sahne steif schlagen und portionsweise unter die Creme heben. Auf den Spekulatiusboden glatt verstreichen, ca. 4 Stunden kühl stellen. Kuvertüre

grob hacken. Auf dem heißen Wasserbad schmelzen und dünn auf ein Marmorbrett streichen. Anschließend mit deiner Spachtel große Schokoladenröllchen abschaben. Torte aus der Form lösen, mit den Schokoladenröllchen verzieren. Mit Puderzucker und Kakao bestäubt servieren.

Brennwert p. P.: 440

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

28.11.02 angi25

Stachelbeer Schmandtorte 1 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

125 g Margarine

125 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Ei

250 g Mehl

½ Pkt. Backpulver

Für den Belag:

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

2 Ei Zucker

200 g Schmand

1 Glas Stachelbeeren, abgetropft

1 Pkt. Tortenguss, klarer

Aus den erstgenannten Zutaten einen Knetteig bereiten und in einer Springform auslegen. Rand hochziehen.

Den Vanillepudding laut Anleitung mit der Milch und dem Zucker kochen und erkalten lassen. Den Schmand unterrühren und auf dem Teig verteilen. Die abgetropften Stachelbeeren darauf verteilen.

Bei 170°C Heißluft 45 min. backen. Nach dem Erkalten 1 P. Tortenguss mit dem Stachelbeersaft kochen und über den Kuchen geben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.06.05 Stetim

Wellentorte 2 Ei + 3 Eigelb

mit Heidelbeeren (kann auch mit Pfirsiche, Himbeeren, Mandarinen gemacht werden.

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter
150 g Zucker

3 Eigelb

2 Ei

200 g Mehl
½ Pck. Backpulver
50 g Mandeln, (Blättchen)

½ Liter Sahne

2 Pck. Vanille Zucker

1 Becher Schmand

350 g Heidelbeeren
5 Blatt Gelatine
200 g Zucker
Puderzucker

Zubereitung

Aus den ersten 6 Zutaten einen Rührteig herstellen, und in 2 Springformen 28 cm. füllen.

3 Eiweiß mit 200 Gramm Zucker steif schlagen. Auf beide Böden verteilen und mit den Mandelblättchen bestreuen. Im Backofen bei 175° ca. 30 min. backen und abkühlen lassen.

Die Sahne steif schlagen und die eingeweichte Gelatine unterrühren. Den Schmand und das abgetropfte Obst ebenfalls untermengen.

Um den ersten Boden den Rand der Springform legen und die Füllung darauf streichen. Den zweiten Boden oben drauf setzen und mit Puderzucker bestreuen. Kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

23.11.05 hollandmeisje

Zwetschgen Marzipan Torte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

125 g Butter
175 g Zucker

1 Prise Salz
2 Pkt. Vanillezucker
200 g Marzipan - Rohmasse
10 Tropfen Bittermandelöl

3 Ei

200 g Mehl
½ Pkt. Backpulver

600 g Schlagsahne

1 Pkt. Sahnesteif
750 g Pflaumen (Zwetschgen)
1 Zitrone(n), (unbehandelt)
400 ml Saft, (Pflaumennektar o. Kirschsafft)
1 Stange/n Zimt
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

250 g Schmand

1 El Schnaps, (Zwetschgenwasser - Slivovitz)
100 g Mandeln, geröstete
½ TI Zimt

Zubereitung

Butter, 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz cremig rühren. 100 g Marzipan dazureiben. Mandelaroma zufügen. Eier einzeln unterrühren. Rest Mehl und Backpulver mischen, mit 50 g Sahne unter die Eiermasse rühren. Teig in eine gefettet und mit Mehl ausgestreute Springform streichen. Im Backofen bei 175 C° ca. 20 Min. backen.

Zwetschgen bis auf 3 Stück halbieren, entsteinen. Zitronenschale abschälen, den Saft auspressen. Zwetschgen, 350 ml Nektar, 75 g Zucker, Zimtstange, Zitronenschale und -saft aufkochen. Ca. 2 Min. köcheln lassen. Zwetschgen herausheben. Zitronenschale entfernen.

375 ml Saft abmessen und aufkochen. Puddingpulver mit 50 ml. Nektar verrühren, in den Saft rühren, aufkochen. Zwetschgen zufügen. Abkühlen lassen.

Tortenboden 1 mal durchschneiden. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. Kompott darauf verteilen, auskühlen lassen.

100 g Marzipan reiben, mit Schmand, Schnaps und 25 g Zucker cremig rühren. 250 g Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Sahne unter die Creme rühren. Auf das Kompott streichen. Mit 2. Boden bedecken. Torte 1-2 Std. kaltstellen.

Übrige Zwetschgen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. 300 g Sahne und 1 P Vanillezucker steif schlagen. 1/3 Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Torte aus dem Ring lösen, rundherum mit übriger Sahne einstreichen. Mit Mandeln bestreuen und mit Zimt bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
18.11.05 Perle

Zwetschgentarte mit Vanille Schmandguss 4 Ei

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

2 Becher Mehl, (250 g)
½ Pck. Backpulver
1 Prise Salz
2 El Zucker, (50 g)
½ Pck. Butter, (125 g)

1 Ei

1 Eigelb

Zum Bestreichen:

1 Eiweiß

Für den Belag:

1 kg Pflaumen (Zwetschgen)

Für den Guss:

2 Ei

2 El Zucker
2 Pck. Vanille Zucker

1 Becher Schmand

Den Mürbeteig zubereiten, ausrollen und die Tarteform damit auslegen.
Kalt stellen.

Dann bei 200°C 10 min vorbacken, mit Eiweiß bestreichen und nochmals
1 min in den Ofen schieben, dass eine Art "Schutzschicht" entsteht.

Zwetschgen einritzen und entsteinen, sodass sie lange Streifen ergeben.
Kranzförmig auf den Teig legen.

Eier, Zucker und Vanille Zucker aufschlagen. Schmand unterrühren und
darüber geben.

Bei 200°C etwa 20-30 min backen, danach mit Zimtzucker bestreuen.

Brennwert p. P.: 188

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.12.05 alina1st

Zwetschgentorte mit Walnuss 1 Ei

Karamell Kruste

Zutaten für 1 Portionen

200 g Mehl

1 Tl, gestr. Backpulver

70 g Zucker

2 Pck. Vanillezucker (Bourbon)

1 Ei

115 g Butter

1 Pck. Puddingpulver, Vanillegeschmack

40 g Zucker

500 ml Milch

300 g Schmand

1000 g Pflaumen, entsteint

1 Tl Zimt

200 g Walnüsse, gehackt

150 g Puderzucker

Den Backofen auf 220°C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Für den Mürbeteig Mehl und Backpulver in eine Schüssel sieben. Zucker, 1 Päckchen Vanillezucker, das Ei und die Butter in Stückchen hinzufügen.

Die Zutaten mit dem Handmixer (Knethaken) auf niedriger Stufe kurz vermischen, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, zum Schluss kurz mit den Händen durchkneten.

1/3 des Teiges in Folie gewickelt kalt stellen. Den restlichen Teig auf dem Boden einer gefetteten Springform ausrollen, mit den Fingern komplett hineindrücken und mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand umlegen. Etwa 12 Minuten backen.

Nun die Pflaumen waschen, halbieren und die Steine entfernen. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Hitze auf 180°C herabdrehen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen, am Rand gleichmäßig etwa 3 cm hoch drücken. Die Pflaumen auf dem Boden verteilen, den Zimt drüberstreuen.

Puddingpulver, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker mit ein paar Esslöffeln der Milch glatt rühren. Die restliche Milch aufkochen, das angerührte Pulver einrühren, noch einmal kurz kochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Etwas abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Den

Schmand in den Pudding rühren. Den Schmandpudding auf den Pflaumen verteilen und glatt streichen. 60 Minuten backen.

Kurz vor dem Servieren die gehackten Walnüsse gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen, reichlich Puderzucker darüber sieben. Den Backofengrill anstellen, den Kuchen mit mindestens 20 cm Abstand zum Grill einschieben (bräunt sonst zu schnell). Den Zucker in 2-3 Minuten karamellisieren lassen, dabei den Kuchen stets im Auge behalten, sonst verbrennen die Nüsse und der Zucker bräunt zu stark. Wenn ein paar Stellen schon braun sind, andere aber noch weiß, dann den Kuchen am besten in die unterste Einschubleiste einschieben und fertig bräunen.

Der Kuchen schmeckt am besten, wenn die Karamellkruste ganz frisch ist, er ist dann auch noch ein wenig warm. Spätestens nach etwa 1 Tag beginnt sich das Karamell meiner Erfahrung nach aufzulösen. Der Kuchen schmeckt auch dann noch sehr gut, ist aber natürlich nicht mehr knusprig.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.
06.07.05 Kartoffelkäfer

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.

Der/die gehe bitte auf das jeweilige Verzeichnis , erst Inhaltsverzeichnis, dann Index, mit der RECHTEN Maustaste

Felder aktualisieren / gesamtes Verzeichnis aktualisieren.
Dann speichern, O K.

Samstag, 15. April 2006

Mit freundlichen Grüßen

Hans