

Schokolade in Kuchen & Torten

PS

Es sind gesammelte Rezepte, teils noch nicht probiert.

Sowie freigeschalteten Rezepte, mit Datum + Namen, vom

www.chefkoch.de

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

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

Bitte um Verständnis.

Nur Vegetarisch

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Mittwoch, 29. März 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

Kuchen Bitter.....	12	Torten Blättchen	184
Kuchen Blättchen.....	26	Torten Block.....	186
Kuchen Block	31	Torten Borken	200
Kuchen Diverses	38	Torten Diverses.....	205
Kuchen Kuvertüre Voll + Weiß	65	Torten Kuvertüre dunkel ...	206
Kuchen Kuvertüre zart + bitter	46	Torten Kuvertüre Voll + Weiß	236
Kuchen Raspel	80	Torten Mokka	256
Kuchen Streusel.....	101	Torten Raspel.....	259
Kuchen Stückchen	109	Torten Raspel Zartbitter	283
Kuchen Vollmilch	111	Torten Streusel	288
Kuchen weiße Vollmilch	131	Torten Vollmilch	296
Kuchen Zart Bitter	137	Torten Weiße.....	325
Torten Bitter	170	Torten Zart Bitter	334
		Vollkorn	407

Inhaltsverzeichnis

Schokolade in Kuchen & Torten.....	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
Kuchen Bitter	12
Gewürzkuchen I 4 Ei M	12
Hellenen Kuchen 2 Ei M.....	12
Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M	13
Kirsch Schokoladen Zupf 5 Ei M.....	14
Kokoskuchen Weißer M.....	16
Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M.....	17
Schokolade Kokosnuss Torte 3 Ei + 3 Eigelb M.....	18
Schokoladen Kuchen I 6 Ei M	19
Schokoladen Kuchen II 6 Ei M.....	20
Schokoladen Kuchen, der perfekte 4 Ei M	21
Schokoladen Traum 4 Ei M.....	21
Schokoladenkuchen III 4 Ei M	23
Wurmkuchen 4 Ei M	23
Yes Kuchen mit Rum 3 Ei M.....	24
Kuchen Blättchen.....	26
Geburtstags-Gugelhupf 4 Ei M.....	26
Kirsch Käsekuchen mit Krokant 2 Ei M.....	26
Kirsch Kokoskuchen 4 Ei M.....	27
Prinzenkuchen 3 Ei M.....	28
Springender Nusskuchen 4 Ei M.....	29
Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M	30
Kuchen Block.....	31
Bananenkuchen mit Schokoladenguss 2 Ei + 1 Eigelb M	31
Cognac Kuchen I 6 Ei M.....	32
Dunkler Kirschkuchen 4 Ei M.....	32
Eierlikör - Schoko - Gugelhupf 5 Ei M	33
Eiweißkuchen 10 Eiweiß M.....	34
Evi Kuchen 6 Ei M.....	34
Feigenkuchen 9 Eiweiß M.....	35
Französischer Schokoladenkuchen 4 Ei M	35
Gewürz Kastenkuchen 4 Ei M	36
Schoko Zwieback Kuchen 6 Ei M.....	36
Schokoladenkuchen II 2 Ei M.....	37
Schokoladenkuchen IV 4 Ei M	38
Kuchen Diverses	38
Bergmannskuchen 4 Ei M.....	38
Blätterkrokant Muffins 2 Ei M.....	39
Eis Gugelhupf mit Nougat M o.....	39
Erika Schnitten 4 Eiweiß M.....	40

Geburtstags Kuchen 2 Ei M.....	40
Krokant Kranz 5 Ei M.....	42
Nougat Ananas Kuchen 4 Ei M.....	43
Prinzenkuchen 3 Ei M.....	44
Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M.....	45
Kuchen Kuvertüre zart + bitter.....	46
Bananen Schoko Kuchen 4 Ei M.....	46
Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei M.....	48
Buttermilch-Napfkuchen mit Kirschen I 4 Ei M.....	49
Crème fraîche Kirschkuchen 3 Ei M.....	50
Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M.....	51
Früchtekrokant M.....	52
Käsekuchen ohne Boden III kalt Schokolade M o.....	52
Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M.....	53
Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei M.....	54
Schoko Krokantkuchen 3 Ei M.....	55
Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M.....	56
Schokolade Kuchen 5 Ei M.....	57
Schokoladekuchen mit Mascarponecreme 3Ei M.....	58
Schokoladen Erdnuss Dreiecke 1 Ei M V.....	59
Schokoladen Kuchen mit Mascarponecreme 3 Ei M.....	60
Schokoladen Orange Käsekuchen 3 Ei M.....	61
Schokoladenkuchen 2 Ei M.....	63
Schokoladenkuchen mit 3 Ei M.....	63
Kuchen Kuvertüre Voll + Weiß.....	65
Ameisenkuchen mit Eierlikör 4 Ei M.....	65
Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M.....	65
Apfelgugelhupf mit Schokolade 5 Ei M V.....	66
Asterix-Kuchen 2 Ei M.....	67
Blätterkrokant M.....	68
Brauner Kirschenkuchen 5 Ei M.....	69
Kirschkuchen ohne Mehl 5 Ei M.....	70
Mandelkuchen mit Marzipan 4 Ei M.....	70
Rotwein Gugelhupf 3 Ei M.....	71
Sacherschnitten 7 Ei M.....	72
Schneller Schokoladekuchen 6 Ei M.....	72
Schokolade Walnusskuchen 5 Ei M.....	73
Schokoladen Baumkuchen 5 Ei M.....	73
Schokoladen Kuchen aus Abruzzen 5 Ei M.....	74
Schokoladen Kuchen II 6 Ei M.....	75
Schwiegermutterkuchen 4 Ei M.....	76
von Ribbeck s Birnentraum 8 Ei M.....	76
Walnuss Gewürzkuchen 6 Ei M.....	77
Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M.....	78
Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M.....	79
Kuchen Raspel.....	80
Ameisenkuchen mit Eierlikör 4 Ei M.....	80
Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M.....	81

Beschwipster Schachbrettkuchen 4 Ei M.....	81
Birnen Schoko Kuchen 4 Ei M.....	82
Birnen Schokokuchen 3 Ei M.....	83
Birnenschmandkuchen 2 Ei M.....	85
Eierlikör - Schokokuchen 4 Ei M.....	85
Geschüttelter Maulwurfkuchen 5 Ei M.....	86
Himbeer Mascarpone Zupfkuchen 1 Ei M.....	87
Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M.....	88
Krokant Kirschkranz 4 Ei M.....	88
Lars Kirschkuchen 4 Ei M.....	90
Mandarinen-Schoko-Kuchen 3 Ei.....	90
Mokka-Charlotte 6 Ei M.....	91
Oma's Sahnekuchen 6 Ei M.....	93
Schoko Kirsch Kuchen 4 Ei M.....	93
Schoko Kirsch Rum Kuchen 4 Ei M.....	94
Schoko Kirschkuchen 5 Ei M.....	95
Schoko Krokant Kuchen 4 Ei M.....	95
Schokokuchen ohne Mehl 5 Ei M.....	96
Schokoladen Kirsch Gugelhupf 4 Ei M.....	97
Schokoladenkuchen „Louise“ 4 Ei M.....	98
Schüttel Kuchen für das Blech 3 Ei M.....	98
Schwarz Weiß Gugelhupf 4 Ei M.....	99
Springender Nusskuchen 4 Ei M.....	99
Studentenkuchen 4 Ei M.....	100
Teebrot mit Schokolade 4 Ei M.....	100
Kuchen Streusel.....	101
Baileys Kuchen 4 Ei M.....	101
Bananen Kuchen mit Ingwer M.....	102
Cognac Kuchen III 5 Ei M.....	102
Eierlikör Kuchen XXIX 4 Ei M.....	103
Eierlikör Kuchen XXXII 4 Ei M.....	103
Feuerwehrkuchen 1 Ei M.....	104
Glühwein-Gewürzkuchen 4 Ei M.....	105
Kirsch Nusskuchen 3 Ei M.....	106
Rotwein Kuchen 6 Ei M.....	107
Rotweingewürzkuchen 4 Ei M.....	107
Schmand Kirschkuchen 4 Ei M.....	108
Schokoladen Kuchen I 6 Ei M.....	108
Schokoladen Kuchen mit Marzipan 4 Ei M.....	109
Kuchen Stückchen.....	110
Bergmannskuchen 4 Ei M.....	110
Glühweinkranz 6 Ei M.....	110
Kuchen Vollmilch.....	111
Amaranth Dinkel Teekuchen 3 Ei M.....	111
Birnenkuchen I 3 Ei M.....	111
Birnenkuchen mit Schokoguss 3 Ei M.....	112
Brauner Kirschkuchen 5 Ei M.....	113
Cognac Kuchen III 5 Ei M.....	113

Dunkler Kirschenkuchen 3 Ei M.....	114
Eisenstädter Gugelhupf 5 Ei M.....	115
Evi Kuchen 6 Ei M.....	115
Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M.....	116
Geschüttelter Schokoladenkuchen 4 Ei M.....	116
Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M.....	117
Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M.....	118
Kirschen Schokoladeschnitten 3 Ei M.....	119
Kokos Kirsch Kuchen II 4 Ei M.....	119
Magdalena Schnitten 4 Ei M.....	120
Milchschokoladen Kuchen 2 Ei M.....	121
Muttertagsblume 3 Ei M.....	122
Quark Schoko Stollen 2 Ei M.....	122
Schoko Dinkel Kuchen 4 Ei M.....	123
Schokokuchen Plobergerschnitten 4 Ei M.....	124
Schokolade Haselnuss Kuchen 4 Ei M.....	124
Schokolade Kuchen 5 Ei M.....	125
Schokoladen Gugelhupf I 4 Ei M.....	126
Schokoladen Gugelhupf I 4 Ei M.....	127
Schokoladen Kuchen II 6 Ei M.....	128
Schokoladenbrot 6 Ei M.....	128
Schokoschnitten 6 Ei M.....	129
Terrassenkuchen 4 Ei M.....	129
Versunkener Birnenkuchen 3 Ei M.....	131
Kuchen weiße Vollmilch.....	131
Aprikosen Kokoscreme Kuchen M.....	131
Birnenkuchen mit weißer Schokolade 2 Ei M.....	133
Lila Kuhflecken Zupfkuchen 6 Ei M.....	134
Schokoladen Heidelbeertorte 2 Ei + 2 Eigelb M.....	135
Weißer Schokoladen Gugelhupf 4 Ei + 4 Eiweiß M.....	136
Weißer Schokoladen Waldmeister 4 Ei M.....	137
Kuchen Zart Bitter.....	137
Amarettini-Kuchen 4 Ei M.....	138
Amerikanische Brownies 4 Ei M.....	138
Ananas Marzipankuchen 3 Ei M.....	139
Bananen Schokoladen Gugelhupf 4 Ei M.....	139
Blechkuchen 8 Ei M.....	140
Donauwellen II 5 Ei M.....	141
Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M.....	142
Eierlikör Gugelhupf 4 Ei M.....	143
Eierlikör Kuchen 8 Ei M.....	144
Einfacher Schoko Kirsch Kuchen 3 Ei M.....	145
Großmutter's Eiweißkuchen 7 Eiweiß M.....	146
Haselnuss Nougat Kuchen 6 Ei M.....	147
Kartoffel Schokoladenkuchen 2 Ei+ 1 Eiweiß M.....	147
Komtesse Kuchen 4 Ei M.....	148
Krümelkuchen 6 Ei M.....	149
Krümelmonster 2 Ei M o.....	150

Le Nègre 4 Ei M.....	151
Marmorkuchen 4 Ei M.....	151
Nougat Kuchen 4 Eigelb M.....	152
Nussiger Schokoladen Kuchen 6 Ei M.....	153
Nusskuchen mit Kirschen vom Blech 8 Ei M.....	154
Obst Buttercreme Kuchen / Torte.....	154
Orangen Schoko Kuchen 6 Ei M.....	156
Oster-Eierlikör-Gugelhupf 4 Ei M.....	157
Pfirsich Schokoladen Kuchen 6 Ei M.....	158
Sahne- Schokoladenkuchen M.....	159
Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M.....	159
Schoko Schokoladenkuchen 6 Ei M.....	161
Schoko-Sandkuchen mit Amarettini 4 Ei M.....	161
Schokolade Marmor Marzipan 3 Ei M.....	162
Schokoladen Bienenstich Schnitten 1 Ei M.....	163
Schokoladen Blaubeer Kuchen 5 Ei M.....	164
Schokoladen Kirsch Käsekuchen 4 Ei + 2 Eigelb M.....	165
Schokoladen Kuchen I 2 Ei M.....	166
Schokoladen Sandkuchen Torte M O.....	167
Schokoladenkuchen 7 Ei M.....	167
Tante-Mimi-Kuchen 8 Eiweiß M.....	168
Tausend-Augen-Kuchen 3 Ei M.....	169
Walnusskuchen Saftiger 3 Ei M.....	170
Torten Bitter.....	170
Apfelsinen Schichttorte 3 Ei M.....	170
Batida de Coco Torte I 3 Ei M.....	172
Eierlikör- Mandarinen-Torte 4 Ei + Eierlikör M.....	173
Kokosnuss-Vollkorntorte 3 Ei + 3 Eigelb M.....	175
Linzer Torte 2 Ei M.....	176
Mandarinen Eierlikör Torte 4 Ei M.....	176
Marburger Torte 8 Ei M.....	178
Mokkacreme Torte 8 Ei M.....	179
Nubier Torte 8 Ei M.....	179
Schokoladen Apfel Torte 3 Ei M.....	180
Schokoladen Torte 6 Ei M.....	181
Schokoladentorte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	183
Torten Blättchen.....	184
Adenauer Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....	184
Herrentorte 7 Ei M.....	185
Torten Block.....	186
Cognac Torte 6 Ei M.....	186
Eierlikör Torte Molotow 5 Ei M.....	186
Eiskrokant Torte 6 Ei M.....	187
Fürst Pückler Torte 8 Ei M.....	188
Gänsefuß Torte 7 Ei M.....	190
Heiden Torte 12 Ei M.....	191
Herrentorte 4 Ei M o.....	191
Kastanien Torte II 6 Ei M.....	192

Mona Lisa Torte 4 Ei M	193
Nougat Torte 5 Ei M.....	194
Orangen Torte mit Schokoladensahne 5 Ei M.....	195
Pischingercreme M.....	197
Schokoladen Nuss Torte mit Aprikosen 6 Eiweiß M.....	197
Schwarzwälder Kirschtorte II 6 Ei M.....	198
Spanische Torte 250 g Eiweiß + 130 g Eigelb M.....	199
Torten Borken	200
Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M.....	200
Blitz Torte mit Preiselbeersahne 4 Ei M.....	201
Cinderella-Torte 4 Ei M.....	201
Eis Torte Schokoladentraum mit Eierlikör M o.....	203
Orangen Wickel Torte 4 Ei + 4 Eigelb M.....	203
Torten Diverses	205
Aladins Traumtorte 2 Ei M.....	205
Konfekt Torte 5 Eigelb + 3 Eiweiß M.....	206
Torten Kuvertüre dunkel.....	206
Bananen Kuppeltorte 2 Ei M.....	206
Brombeertorte mit Schokoladenmousse 5 Ei + 2 Eigelb M.....	208
Eistorte Schwarzwälder Art M.....	209
Erdbeer Campari Torte 4 Ei M.....	210
Erdbeer Krokant Torte M.....	211
Gefüllte Honigkuchentorte 3 Ei M.....	212
Gefüllte Schokoladen Torte 6 Ei + 3 Eigelb M.....	213
Knigge Mandeltorte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	215
Lebkuchen Sterntorte 3 Ei + 1 Eigelb M.....	216
Maikäfertorte M o.....	218
Marienkäfertorte M o.....	218
Mohn Kürbis Torte 7 Ei M.....	219
Nougat Mokka Torte 5 Ei M.....	220
Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M.....	221
Orangen Punsch Torte 5 Ei M.....	223
Orangen-Sachertorte 8 Ei M.....	224
Orangentorte mit Schokocreame 5 Ei M.....	225
Schoko Rum Torte 2 Ei M.....	227
Schoko Sahne Torte M o.....	228
Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M.....	228
Schokoladen Kuppeltorte 10 Ei + 3 Eigelb M.....	229
Schokoladen Marzipan Torte 6 Ei M.....	231
Schokoladen Marzipan Torte 6 Ei M.....	232
Schokoladen Mokka Torte 6 Ei M.....	233
Schwarzwälder Kirschtorte III 6 Ei M.....	234
Walnuss Sahnekuppel 4 Ei M.....	236
Torten Kuvertüre Voll + Weiß.....	236
Affentorte I M o.....	237
Beeren Torte mit weißer Schokolade 5 Ei M.....	237
Birnen Krokant Torte 1 Eigelb M.....	238
Brandteig Torte 3 Ei M.....	239

Dalmatiner Torte M	241
Erdbeer Sahne Torte mit weißer Schokolade 3 Ei M	242
Espresso-Eistorte 3 Ei + 2 Eiweiß M	243
Esterhazytorte 8 Eiweiß M	244
Frankenwälder Weihnachtstorte 3 Ei M	245
Französische Brandteig Torte 3 Ei M	246
Kirschtorte mit Schokocreame 5 Ei M	247
Nougat Torte 4 Ei M	248
Orangen Kokos Torte M	249
Orangen Punschtorte 10 Ei M	250
Orangen Quark Torte M	251
Rokokocreame Torte 4 Ei M	252
Schokoladen Karamell Torte 4 Ei M	253
Ültje Torte M o	254
Vollkorn Nougat Torte 4 Ei M	255
Torten Mokka	256
Cafe Macchiato Torte 2 Ei M	256
Macchiato Torte 3 Ei M	257
Mokka-Sahne-Torte III 8 Ei M	258
Torten Raspel	259
Aprikosen Nougat Torte 5 Ei M	259
Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M	260
Dänische Preiselbeertorte 4 Ei M	260
Dunkle Biskuittorte mit Quarkbuttercreme 4 Ei M	261
Eierlikör Sahne Torte 6 Ei M	262
Eierlikör Stracciatella Torte 3 Ei M	263
Eierlikörtorte 3 Ei M	264
Eissplittertorte 4 Eiweiß M	265
Eistorte mit Walderdbeeren 4 Ei M	265
Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb M	266
Falsche Schwarzwälder Kirschtorte 3 Ei M	267
Feine Orangen Torte M	267
Fruchtige Kuppeltorte 2 Ei M	269
Hochzeits Torte 11 Ei + 3 Eigelb M	270
Krokant Eierlikör Torte 2 Ei M	272
Lustige Maulwurf Torte 6 Ei M	273
Marlene-Dietrich-Torte 5 Ei M	273
Maulwurf Torte 6 Ei M	274
Mohn Torte mit Amaretto Biskuit 3 Ei + 1 Eigelb M	275
Muttertags Torte M	276
Nougat Creme Torte 6 Ei M	276
Orangen Torte mit Kokossahne 3 Ei M	277
Rum Schokoladen Torte 5 Ei M	278
Schnelle Baileystorte M	279
Schnelle Kirschtorte 4 Ei M	280
Schokoladen Creme Torte 5 Ei M	281
Schokoladen Rum Torte 5 Ei M	282
Torten Raspel Zartbitter	283

Banana Split Torte II 4 Ei M.....	283
Eierlikör Torte 4 Ei M.....	284
Grillade Torte 4 Eiweiß M.....	285
Grillade Torte Ei M o.....	286
Jägertorte 4 Ei M.....	286
Schwarzwälder Eistorte 3 Ei M o.....	287
Torten Streusel.....	288
Buchweizentorte 5 Ei M.....	288
Eissplitter Torte Eiweiß M.....	289
Feine Schokoladecreme Torte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	289
Mozarttorte 4 Ei M.....	291
Preiselbeer Schokolade Torte 5 Ei M.....	293
Schokoladen Torte II 8 Ei M.....	293
Wiener Nougat Torte 4 Ei M.....	295
Torten Vollmilch.....	296
Affentorte II M o.....	296
Altwiener Schokolade Torte 8 Ei M.....	296
Aprikosen Ostertorte mit Eierlikör 3 Ei M.....	297
Aranca Sekt Torte II 3 Ei M.....	299
Birnen Schoko Torte 2 Ei M.....	299
Birnen Schoko Torte 4 Ei M.....	300
Birnentorte M.....	302
Bosnische Torte 11 Eiweiß M.....	302
Bosnische Torte 8 Eiweiß M.....	303
Corn Flakes Torte M o.....	303
Cornflakes Torte mit Birnen M Mar o.....	304
Dobos Torte 6 Ei M.....	305
Erdbeere Schokoladen Torte 1 Eigelb M.....	306
Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M.....	307
Feiertags Torte 6 Ei M.....	308
Filzmoos Torte 10 Ei M.....	309
Frutti di Mare Torte M o.....	310
Fürst Pückler Torte 8 Ei M.....	312
Giraffentorte 5 Ei M.....	313
Heidentorte (Buchweizen) 12 Ei M.....	314
Japonaise Torte 5 Ei M.....	314
Klosterneuburger Torte 6 Ei M.....	316
Mohren Torte 4 Ei + 3 Eigelb M.....	317
Mozart Torte 10 Ei M.....	318
Nuss Karamell Torte 4 Ei M.....	319
Pariser Creme Torte 5 Ei M.....	320
Pumuckl Kirsch Torte 4 Ei M.....	320
Schoko Orangen Torte 6 Ei M.....	321
Schokolade Torte 6 Ei M.....	322
Sekt Torte 3 Ei M.....	323
Stadlertorte 2 Ei + 3 Eigelb M.....	323
Wachauer Torte 9 Ei M.....	324
Torten Weiße.....	325

Doppelkeks Torte 2 Ei M o.....	325
Erdbeertorte mit weißer Schokoladencreme M.....	325
Himmel und Hölle Torte 4 Ei M.....	326
Joghurt Torte mit Orangengelee 2 Ei + 3 Eiweiß M.....	328
Leo Slezak Torte 4 Ei M.....	330
Profiteroles-Torte 8 Ei + 9 Eigelb M.....	331
Stachelbeere Sekttorte 7 Ei M.....	333
Torten Zart Bitter.....	334
Affentorte 3 Ei M.....	334
Amadeus Torte 6 Ei M.....	335
Anna Torte 4 Ei M.....	336
Außerirdischentorte 7 Ei + 4 Eigelb M.....	337
Banana Split Torte 3 Ei M o.....	338
Bananen-Schoko-Sahnetorte 6 Ei M.....	338
Bananentorte Eva 3 Ei M o.....	339
Beschwipste Schokoladentorte 4 Ei M.....	340
Bibel Torte 7 Ei M.....	341
Birnen Preiselbeer Torte 3 Ei M.....	342
Birnen Schoko Kuchen II 4 Ei M.....	343
Birnen Schokoladen Torte 3 Ei M.....	344
Birnen Schokoladen Torte 5 Ei M.....	345
Birnentorte 2 Ei M.....	346
Cremige Schokoladen Torte 4 Ei M.....	347
Death by Chocolate 5 Ei M.....	348
Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	349
Eierlikör Schokoladen Torte 4 Ei M.....	350
Eierlikör Torte Molotow 5 Ei M.....	351
Eierlikörtorte 5 Ei M.....	352
Eierlikörtorte 4 Ei M.....	353
Einfache Kirschtorte nach Schwarzwälder Art 5 Ei M.....	353
Eissplitter Torte 3 Eiweiß M.....	354
Emdener Torte 2 Ei M.....	355
Espresso Eistorte 3 Ei + 2 Eiweiß M.....	356
Festliche Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M.....	357
Feuerwerkstorte 4 Ei M.....	358
Gefüllte Schokoladentorte 3 Ei M.....	359
Grillade Torte I Ei M o.....	360
Italienische Kuppel Torte M o.....	361
Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 2 Eigelb M.....	362
Kirsch Käsesahne Torte M.....	363
Kirschtorte ähnlich Schwarzwälder Kirsch 6 Ei M.....	364
Knuspertorte mit Quark M o.....	365
Kokos Kirsch Torte M o.....	366
Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M.....	367
Litschi Joghurt Torte 2 Ei M.....	368
Mandarinen Baisertorte 3 Ei M.....	369
Mango Mascarpone Torte 6 Ei + 3 Eigelb M.....	371
Marzipan Krokant Torte 1 Ei M.....	372

Melonen-Buttermilch-Torte 2 Ei + 1 Eigelb M.....	373
Nougat Orangen Torte 3 Ei M.....	375
Orangen Cappuccino Torte 2 Ei M.....	376
Österliche Eierlikörtorte, 3 Ei M.....	377
Preiselbeer Torte mit Schokolade 13 Ei M.....	378
Prinz Eugen Kirschtorte 5 Ei M.....	378
Sacher Torte 6 Ei M.....	379
Sacher Torte 8 Ei M.....	380
Sahne Schicht Torte 4 Ei M.....	381
Schoko Birnentorte 7 Ei + 2 Eigelb M.....	383
Schoko Igel M o.....	383
Schoko Sahne Torte 7 Ei M.....	385
Schoko Schichttorte M o.....	385
Schokoladen Beifall Torte 6 Ei M.....	387
Schokoladen Birnen Sahne Torte 3 Ei M.....	388
Schokoladen Biskuittorte 4 Ei M.....	389
Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M.....	390
Schokoladen Mokatorte 2 Ei + 3 Eigelb M.....	391
Schokoladen Sahne Torte 8 Ei M.....	392
Schokoladen Sandkuchen Torte M.....	393
Schokoladen Torte 3 Ei M.....	394
Schokoladen Torte Französische 6 Ei M.....	395
Schokoladen Torte Goldene Zwanziger 6 Ei M.....	396
Schokoladeneistorte 4 Ei + 5 Eigelb M.....	397
Schokoladenkuppeltorte 10 Ei + 3 Eigelb M.....	398
Schokoladentorte 6 Ei M.....	400
Schokotorte mit Krokant 5 Ei M.....	401
Schwarzer Peter 2 Ei M o.....	402
Urwaldtorte 9 Ei M.....	403
Vanilla Torte 2 Ei M.....	404
Vanilletorte Ole 5 Ei M.....	405
Zarewitsch Torte 3 Ei M.....	406
Zipfelmützentorte M.....	406
Vollkorn.....	407
Amaranth Dinkel Teekuchen 3 Ei M.....	407
Apfel Torte Schwarzwälder Art 3 Ei M.....	408
Apfelgugelhupf mit Schokolade 5 Ei M.....	409
Birnentorte 2 Ei M.....	409
Dunkler Kirschkuchen 4 Ei M.....	410
Glühwein Gewürzkuchen 4 Ei M.....	410
Kaffee Torte mit Mandeln 6 Ei M.....	411
Kokosnuss-Vollkorntorte 3 Ei + 3 Eigelb M.....	412
Marmor Gugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M.....	413
Marmorkuchen 4 Ei M.....	414
Mascarpone Torte mit Früchten 7 Ei M.....	415
Mokka Sahne Torte III 8 Ei M.....	416
Mokkacreme Torte 8 Ei M.....	417
Nougat Torte 4 Ei M.....	417

Nougat Torte 5 Ei M.....	418
Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M.....	420
Preiselbeer Torte mit Schokolade 13 Ei M.....	421
Schoko Dinkel Kuchen 4 Ei M.....	421
Schokoladen Erdnuss Dreiecke 1 Ei M.....	422
Schokoladentraum 4 Ei M.....	423
Vollkorn Eierlikörkuchen 4 Ei M.....	424
Vollkorn Nougat Torte 4 Ei M.....	425
Hinweis Ei.....	426
Hinweis o.....	426
Hinweis für Word.....	426

Kuchen Bitter

Gewürzkuchen I 4 Ei M

Kranzform

125 g Margarine schaumig schlagen,
 250 g Zucker und
 4 Eigelb ein- und schaumig schlagen,
 280 g Mandeln oder Nüsse fein gemahlen und
 100 g bitter Schokolade fein gemahlen zugeben.
 150 g Mehl,
 1 gestr. Tl. Backpulver,
 1 Tl Sojamehl,
 ½ Tl Zimt,
 1 Tl Kakao,
 1 Prise Nelken, knapp

1/8 L Milch,

4 Eiweiß steifgeschlagen
 mit dem Mehl unterheben. Rührteig herstellen.

Bei 190°C, ca. 1 Std. auf mittlerer Schiene backen

Hellenen Kuchen 2 Ei M

Teig

200 g Mohn,
 200 g Margarine,
 200 g Zucker,
 200 g Mehl,

2 Eier,

6 El Milch,

1 geh. TL Backpulver

Belag

500 ml Milch,

1 ½ Tüte Vanillepuddingpulver,

2 geh. El. Zucker,

25 g Hartfett,

200 g Margarine,

2 TL Kaffeepulver,

150 g bittere Schokolade,

150 g geröstete Haselnüsse

Margarine, Eier, Zucker untereinander schlagen. Ungemahlene Mohn, Milch und das mit Backpulver gesiebte Mehl zugeben, verrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und backen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen straffen Pudding kochen und das Hartfett einrühren. Erkalte löffelweise unter die schaumig geschlagene Margarine schlagen. Die zerlassene abgekühlte Schokolade und das Kaffeepulver unterschlagen. Nun die in 1 El Zucker gerösteten Nüsse zugeben, alles auf den Kuchen streichen, mit Kamm verzieren.

Backzeit 15-20 min. Hitze 180° C

Kaffee Gugelhupf 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Schokolade, bittere

2 El Amaretto

20 g Mehl

150 g Marzipan - Rohmasse

120 g Zucker

4 El Wasser, heißes

150 g Butter, weich

4 Ei

2 Eigelb

125 ml Schlagsahne

280 g Mehl
2 TI Backpulver
4 El Kaffeepulver, frisch gemahlen
1 Prise Salz
30 g Mandeln (Blättchen)
30 g Kakaopulver
100 g Zucker
100 ml Wasser, warmes
80 g Palmfett

Zubereitung

Die Schokolade hacken und mit dem Amaretto beträufeln, das Mehl untermischen und beiseite stellen.

Die Marzipanrohmasse in einer Rührschüssel verkneten, das heiße Wasser hinzugeben und mit dem Handquirl glatt rühren. Die weiche Butter nach und nach unterrühren. Die Eier, das Eigelb und die Sahne unter die Masse rühren. Mehl, Backpulver, Kaffeepulver und Salz mischen und löffelweise unter die Masse rühren. Die gehackte Schokolade mit einem Holzspatel unterheben. Eine 3-Liter-Gugelhupfform ausfetten und mit Mehl bestäuben, dann den Teig einfüllen. Bei 175 Grad 50-55 Minuten backen. 10 Minuten ruhen lassen und auf einem Gitter auskühlen lassen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne fettlos rösten und abkühlen lassen. Kakaopulver mit Zucker mischen, mit warmem Wasser verrühren, das Kokosfett dazugeben und 3 Minuten unter Rühren kochen lassen. Den erkalteten Kuchen mit dem Guss bepinseln und die Mandelblättchen vorsichtig an den Rand drücken.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
28.06.03 Annette17

Kirsch Schokoladen Zupf 5 Ei M

Teig:

130 g Butter
100 g Vollrohrrohrzucker

2 Eier

0,5 TI Bourbon Vanillepulver
0,5 Tüte Weinsteinbackpulver (ca 8 g)
250 g Dinkelvollkorn gem (es reichen auch 200 g)
3 gehäufte El Kakaopulver ca 30 g
1 Prise Salz

Füllung:

200 g bittere Schokolade (70% Kakao) * bitte keine Kuvertüre zerlassen + abkühlen

500 g Quark

3 Ei trennen

2 stark gehäufte Ei Mondamin (40 g)

1 Prise Salz

2 TI türkischen Kaffee gem oder italienischen Espresso Kaffee gem,
kein Instant

0,5 TI Bourbon Vanillepulver

100 g Vollrohrzucker, evtl mehr nach Bedarf

1 Glas Sauerkirschen, 350 g abgetropft

Backpapier

für den Teig alles in die Küchenmaschine, kneten lassen.
Backpapier in die Springform drücken,

Teig teilen 2/3

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter,
den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den
Spring Boden + darüber weg.

Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den
Teig in die Form geben, in Form drücken, Backpapier abziehen, Teig, was
oben raus sehen sollte. Abschneiden.

Die Form + auch den 1/3 für den Deckel (Zupf) 30 min in den Kühl-
schrank.

Backe den Teig jetzt ca 10 min vor, bei ca 160°C Umluft (vorgeheizt)

2/3 in die Springform,

1/3 für obendrauf

Für die Füllung

die Schokolade im Wasserbad schmelzen + wieder abkühlen
Eier trennen, Eiweiß mit 1 Prise Salz steifschlagen (lassen)

Quark, Schokolade, Eigelb, Mondamin, Vanillepulver, Salz, verrühren las-
sen, steifgeschlagenes Eiweiß drunter heben.

+ auf den vorgebackenen Teig geben.

Die abgetropfte Kirschen darauf geben.

Mit dem restlichen Teig obendrauf zupfen und

Bei 160°C Umluft ca 60 min fertig backen, abkühlen lassen.

PS *

Noch ein Hinweis:

Bei der Schokolade darf man nicht sparen, der Kuchen schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann.

Hans60 , Dienstag, 28. März 2006

Kokoskuchen Weißer M

Teig:

300 g Mehl

100 ml Milch

65 g Zucker

15 g Hefe

50 g Margarine

25 g Butterschmalz

1 Prise Salz

Belag:

350 g Margarine

300 g Zucker

60 g Honig

4 Ei Milch

250 g Kokosflocken

0,5 Zitrone (Saft)

Schokoladenguss:

150 g bittere Schokolade

50 g Kokosfett

1 TL Öl

Margarine zerlassen, Zucker und Honig unterrühren und mit der Milch aufkochen. Kokosraspeln zufügen und nochmals kurz aufkochen lassen. Zitronensaft unterrühren. Belag auf den ausgerollten Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180 C 20 Minuten backen.

Schokolade schmelzen, mit Öl und zerlassenem Kokosfett geschmeidig rühren und den abgekühlten Kuchen dünn damit überziehen.

Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M

Teig:

4 Eier,

250 g Zucker,

200 g Margarine,

2 EI Milch,

200-225 g Mehl,

1 leicht geh. TI Backpulver,

150 g grob geschnittene Walnüsse

Nougatcreme:

250-300 g Backnougat,

100 g bittere Schokolade,

je 100 g Butter und Hartfett,

2 EI Staubzucker,

1 EI Rum,

1 Ei

Weiche Margarine mit Zucker gut verschlagen, Eier einzeln unterschlagen und zu einer cremigen Masse schlagen (2-3 min), Mehl, Backpulver und Milch auf zweimal zugeben und kurz unterschlagen. Teig auf Backblech (mit Backpapier) streichen und die Walnüsse darüber streuen und backen. Nougat, Schokolade und Hartfett langsam schmelzen. Butter mit Staubzucker und Ei cremig schlagen und die handwarme Nougatmasse löffelweise unterschlagen. Den zimmerwarmen Rum zugeben, alles auf den Kuchen streichen und mit dem Kamm garnieren.

Backzeit; 10- 15 min

Hitze: 180-200°C

Schokolade Kokosnuss Torte 3 Ei + 3 Eigelb M

Boden:

225 g selbsttreibendes Mehl *

300 ml Buttermilch

3 Eier

90 g Bitterschokolade

100 g geriebene Kokosnuss

Kakaopulver

120 g Butter

1/2 Tl. Backpulver

300 g Zucker

Füllung:

250 ml Kondensmilch

3 Eigelb

60 g Schokolade

225 g Walnussstücke

300 ml Schlagsahne

Kokosnuss Krausen zum Verzieren

120 g Butter

120 g hellbrauner Rohrzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen, 2 Kuchenformen (24 cm) einfetten und mit Kakaopulver bestäuben. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mehl, Buttermilch, Eier, Butter, Backpulver und Zucker in einer Schüssel verrühren und dann die geriebene Kokosnuss darunter mischen. Teig auf die Kuchenformen verteilen und 35 Minuten backen.

Böden auf einem Gitter auskühlen lassen. In einem Topf über mittlerer Hitze Kondensmilch, Eigelb, Schokolade, Butter und Rohrzucker 10 Minuten verrühren, bis die Schokolade zerlaufen ist. Mischung vom Herd neh-

men und die Walnussstücke untermischen; dann leicht abkühlen lassen. Sahne steifschlagen. Jeden Kuchenboden horizontal halbieren. Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und die Hälfte der Walnuss Mischung darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der Hälfte der Schlagsahne bestreichen. Immer so weiterverfahren und mit Schlagsahne Schicht enden. Mit einem Gemüseschäler an den Kanten des Kokosnussfleisches entlang fahren und mit den Krausen die Torte verzieren. Kakao-pulver dar überstäuben.

*

Hallo Hans!

Ich hab gerade eben gelesen, dass es von Aurora jetzt ein Tortenmehl gibt, das bereits Backpulver enthält. Die Packung (400 g) kostet ca. 1 Euro.

Liebe Grüße

Johanna Vom 28.03.2006 14:38

Hallo Hans,

hier ein Rezept wie du es selbst herstellen kannst:

Self Rising Flour

5 Pakete Backpulver
2 TI Natron
1 TI Salz
2500 g Mehl

Zubereitung

Alles sehr gut vermischen und durchsieben. Hält sich bei Zimmertemperatur sechs Monate.

Lg

Monddrache Vom 28.03.2006 14:56

Schokoladen Kuchen I 6 Ei M

für 12 Stücke

ZUTATEN

200 g Schokolade, Edelbitter mit 70 % Kakaoanteil

6 Eier

250 g Zucker
125 g gemahlene Mandeln
250 g Butter
100 g Mehl
Salz

Zubereitung

Die Schokolade auf einem nicht zu heißen Wasserbad schmelzen. Dann die Eier trennen und die Eigelbe mit 200 g von dem Zucker schaumig und cremig aufschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die geschmolzene Schokolade hineinrühren, dann die Mandeln und die weiche Butter. Ist alles gut vermischt, hebt man das gesiebte Mehl darunter.

Zum Schluss wird das Eiweiß mit einer Miniprise Salz und dem restlichen Zucker steif geschlagen und untergehoben. Den Teig in eine gebutterte und bemehlte Kuchenform (am besten eine Pie Form aus Porzellan) von 26 bis 30 Zentimeter Durchmesser einfüllen und ihn - weil die Form dicker ist - 40 Minuten bei 170 Grad (Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2- 3) backen.

Der höchst leckere Schokoladenkuchen wird zum Abkühlen in der Form auf einen Rost gelegt und vor dem Servieren mit Kakao bestäubt.

Achtung: So bestäubt eignet er sich natürlich nicht als Geburtstagskuchen, beim Ausblasen der Kerzen fliegt sonst das schöne Kakaopulver umher.

Schokoladen Kuchen II 6 Ei M

Zutaten:

200 g Butter,
250 g Zucker,
1 Prise Salz,

6 Eigelb,

200 g Bitterschokolade,

200 g fein gemahlene Mandeln,
150 g Mehl,
1 Tüte. Backpulver,
1/2 TL Zimt.

1 Prise gemahlene Nelken,

4 El Rum,

6 Eiweiß,

4 Ei Aprikosenkonfitüre,

150 g Schokoladenglasur

Die Butter schaumig rühren. Zucker, Salz und Eigelb nach und nach zufügen. Alles cremig schlagen; der Zucker soll sich fast auflösen. Die Schokolade in feine Stückchen schneiden. In einer Schüssel mit Mandeln, Mehl, Backpulver und den Gewürzen vermischen. Zur Buttermasse geben und zusammen mit dem Rum unterrühren. Das Eiweiß zu ganz steifem Schnee schlagen. Zuerst nur die Hälfte unter den Teig, dann erst den Rest unterheben. Den Teig in die gefettete und mit Mehl ausgestäubte Form füllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175_C etwa 60-70 Minuten backen. Auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen. Die Aprikosenkonfitüre erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Kuchen damit rundum einpinseln. Die Schokoladenglasur im Wasserbad schmelzen. Den Kuchen damit überziehen, sobald er vollkommen abgekühlt ist.!

Schokoladen Kuchen, der perfekte 4 Ei M

Delice de Chocolate

Zutaten für 4 Portionen

4 Ei(er)

150 g Butter

200 g Schokolade, Bitter

150 g Zucker

2 Ei Mehl

100 g Mandeln, gemahlen oder Haselnüsse

Eier trennen und Eiweiß zu Schnee schlagen. Butter und Schokolade schmelzen. Eigelb mit Zucker schaumig weiß schlagen, dann Schokoladenbutter, Mehl und Mandeln zugeben. Eischnee unterziehen. In eine gefettete runde Backform gießen (Durchmesser ca. 22cm).

Im vorgeheizten Ofen bei 220Grad 20 Minuten backen. Der Kuchen ist heiß noch innen flüssig!

Mit Kakao bestäuben, den Rand mit Puderzucker bestäuben.

10.8.03 Bbbirgit3

CK

Schokoladen Traum 4 Ei M

glutenfrei

Zutaten für Portionen

100 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß)

16 Ei Mehl ODER

12 Ei Buchweizen, gemahlen

2 Ei Reis, gemahlen (NT - Reis)

1 Ei Amaranth, gemahlen

1 Ei Soja, gemahlen ODER

16 Ei Buchweizen, gemahlen

1 Ei(er)

1 TI Backpulver

¼ TI Meersalz

150 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

11 Ei Rohrzucker, gemahlen / Zucker

3 große Ei(er), Zimmertemperatur

200 ml Buttermilch mit

200 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %, 50 ml fürs Backen+ 150 ml zum Tränken

Für die Creme:

200 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

16 Ei Puderzucker, gesiebt

8 Ei Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %

Butter /Margarine, für die Formen

Mehl, für die Formen

50 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß), gerieben, zum Garnieren

Zubereitung

Backen: Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen. Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Stichprobe). Habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca. 170°C. Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen).

Buttercreme: Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Likör/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist. Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Butter-

creme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen. Da Eierlikör/Rum 54% nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden eingepinselt + dann die Böden umgedreht. Es ist besser, wenn man die Buttercreme in der Schüssel in etwa 4 gleich große Teile aufteilt, den 4. Teil dazu benutzt, um den Rand mit einzustreichen, sieht schöner aus. Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.11.03 Hans60 CK

Schokoladenkuchen III 4 Ei M

200 g Bitterschokolade und
150 g Butter schmelzen.

4 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen. Eigelbe mit
150 g Zucker und dann mit der geschmolzenen Schokoladenbutter schlagen,

2 Ei Mehl und

100 g gemahlene Mandeln (wer keine hat, kann auch Haselnüsse unterrühren).

Eischnee unterheben.

In eine runde Backform gießen

und 20 min bei 220°C backen.

Wenn der Kuchen noch warm angeschnitten wird, ist er innen flüssig..... später, je kälter er wird, wird er kompakter und schön saftig. Man bestäubt ihn mit Kakao oder für die Kinder mit Kaba o.ä. den Rand kann man mit Puderzucker einstäuben, das sieht sehr schön aus.

Wurmkuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

4 Eier

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.

Yes Kuchen mit Rum 3 Ei M

Füllung:

2 Tafeln dunkle Schokolade (je 100 g)

2 Tafeln Vollmilkschokolade (je 100 g)

400 g Schlagsahne

50 ml weißer Rum

Teig:

3 Eier

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker
30 g Mehl
30 g gemahlene Haselnüsse
40 g Speisestärke
2 TL Backpulver
20 g dunkles Kakaopulver
3 Ei Rum
4 Ei Aprikosenkonfitüre

Guss und Verzierung:

450 g dunkle Kuvertüre

30 g weiße Kuvertüre

30 g dunkle Kuvertüre

Zubereitung:

Zuerst die Füllung vorbereiten: Schlagsahne im Topf erhitzen, Schokolade darin unter Rühren schmelzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, den Rum gründlich unterrühren, kalt stellen.

Nun den Teig rühren und backen: Die Eier trennen, das Eiweiß mit 2 EL heißem Wasser steifschlagen, Zucker, Salz und Vanillezucker dabei einrieseln lassen. Die Eigelbe unterrühren, Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao dazugeben, gemahlene Nüsse darauf geben, alles unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchenblech (32x38cm) streichen, im [vorgeheizten Ofen \(O+UH 200°C\) ca. 15 Minuten backen](#). Herausnehmen, stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Biskuit der Länge nach in 3 Streifen schneiden (je ca. 10x38cm). Jeden Streifen mit je 1 EL Rum beträufeln, 2 Streifen mit je 2 EL Konfitüre bestreichen. Einen davon auf ein Brett legen. Nun die Schoko-Rum-Sahne mit dem Handrührgerät kräftig aufschlagen, die Hälfte davon auf den ersten Streifen streichen. Den zweiten Streifen mit Konfitüre darauf setzen, mit der restlichen Creme bestreichen, letzten Streifen ohne Konfitüre darauf setzen und andrücken. Eventuell hervorgequollene Creme rundherum glattstreichen. Den Kuchen eine Stunde kühl stellen. Für den Guss 450 g dunkle Kuvertüre hacken und im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen und den Kuchen damit überziehen, trocknen lassen. Restliche weiße und dunkle Kuvertüre hacken, zusammen schmelzen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und damit dann Streifen über den Kuchen sprengeln (wie bei einem Yes-Törtchen). Trocknen lassen.

Hmmm, lecker...

Kuchen Blättchen

Geburtstags-Gugelhupf 4 Ei M

200 g Butter
170 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
4 Ei(er)
125 ml Eierlikör, ersatzweise Milch
150 g Haselnüsse, gemahlen

90 g Schokolade -blättchen

250 g Mehl
1 Pck. Backpulver

Zubereitung:

Rührteig herstellen. Teig in vorbereitete Gugelhupf-Form füllen.

Backen: ca. 60 Min. bei 170-190°

Ausgekühlten Kuchen mit Schokoladenglasur überziehen oder mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

10.01.02 Geris

Kirsch Käsekuchen mit Krokant 2 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

2 Ei(er)
200 g Zucker und 2 Ei Wasser
100 g Mehl
½ TI Backpulver

2 Ei Schokoblättchen

300 g Doppelrahmfrischkäse
1 Pck. Fertigmischung (Getränkpulver)
3 Ei Zitronensaft
8 Blätter Gelatine

500 ml Sahne

1 kg Kirschen (Süßkirschen)

2 Pck. Tortenguss
500 ml Saft (Kirschsafte)
3 Ei Marmelade (Aprikosenmarmelade)
100 g Krokant (Haselnusskrokant)

Zubereitung

Den Backofen auf 200°C (Umluft 180°C) vorheizen. Die Eier trennen. Eigelbe, 2 Ei Wasser und 100 g Zucker schaumig schlagen. Eiweiß steif schlagen. Auf die Eigelbmasse setzen. Mehl und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben. Schokoblättchen darauf streuen. Alles unterheben. Springform mit einem Durchmesser von 26 cm mit Backpapier auslegen. Die Masse einfüllen, glatt streichen und ca. 20 Minuten backen. Den Boden mit einem Tortenring umschließen. Frischkäse mit 70 g Zucker, Getränkepulver und Zitronensaft verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Sahnecreme auf den Tortenboden streichen und 3 Stunden kühlen.

Die Kirschen waschen, entsteinen, dicht an dicht auf die Torte legen. Aus Tortengusspulver, übrigem Zucker und Kirschsafte nach Anweisung einen Guss zubereiten und auf dem Obst verteilen. Fest werden lassen. Den Tortenring lösen.

Die Aprikosenmarmelade erhitzen und durch ein Sieb streichen. Den Tortenrand damit bestreichen und dick mit Haselnusskrokant bestreuen.

Brennwert p. P.: 460

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

15.02.05 Galimero

Kirsch Kokoskuchen 4 Ei M

Zutaten für 24 Portionen

150 g Butter / Margarine

150 g Zucker

2 Ei Honig

200 g Kokosraspel

6 Ei Milch

1 kg Kirschen Sauerkirschen

250 g Butter / Margarine

250 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Eier

5 Ei Milch

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

150 g Schokoblättchen

200 g Crème fraîche

Zubereitung

Fett, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen. Kokosraspel zufügen und unter Rühren kurz erhitzen. Milch zugießen und etwas abkühlen lassen.

Kirschen waschen, entstielen und entkernen. Für den Teig Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz schaumig rühren. Eier und Milch nacheinander unter die Fett-Zuckermasse rühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, unterrühren. Schokotropfchen unterheben. Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen, mit Kirschen belegen. Kokosmasse auf den Kirschen verteilen. im vorgeheizten Backofen E-Herd: 200°C / Umluft: 175°C / Gas: Stufe3 ungefähr **30 Minuten backen**. Zum Ende der Backzeit evtl. abdecken. Vor dem Servieren auf jedes Stück einen Klecks Creme fraîche geben.

Brennwert p. P.: 400

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

28.05.02 Elli K.

Prinzenkuchen 3 Ei M

Teig:

200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier

150 g Mondamin Feine Speisestärke
250 g Mehl
2 gestrichene Kaffeelöffel Backpulver

3 EI Dosenmilch (7,5 % F)

50 g abgezogene, grobgehackte Mandeln

150 g Schokoladenplätzchen

100 g Belegkirschen

Guss:

350 g Puderzucker
etwa 4 El Wasser
1 El Kakao

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille Zucker, Eier, Mondamin Feine Speisestärke, Mehl, Backpulver und Dosenmilch Darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut unterrühren; Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten.

Zuletzt Mandeln, Schokoladenplättchen und in Viertel geschnittene Kirschen unter den Teig mischen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform (30 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf einen Rost stürzen, mit weißem Guss überziehen und den dunklen Guss mit einem Löffel darauf tropfen lassen.

Für den Guss Puderzucker und 3 1/2 El Wasser glattrühren. Einen El davon abnehmen, Kakao und 1/2 El Wasser darunterühren.

Backofen- E-Herd: 175-200 75-90 Minuten

Einstellung: G-Herd: 2-3 75-90 Minuten

Springender Nusskuchen 4 Ei M

(1 Kuchen)
250 g Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 El. Rum

4 Ei

320 g Mehl
100 g Speisestärke
1 Pck. Backpulver
150 g gehackte Nüsse

100 g Schokoladen-Plättchen

1/8 l Milch

Für den Guss:

200 g Puderzucker

1 TI Rum

2 El. Wasser

1/2 TI Kakao

gehackte Haselnüsse

Butter, Zucker, Vanille Zucker, Rum, Ei, Mehl, Stärke, Backpulver und Milch zusammen schaumig rühren. Nüsse und Schokoladen-Blättchen zufügen. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175 Grad 60-70 Minuten backen. Den Puderzucker mit Rum, Wasser und Kakao verrühren und über den erkalteten Kuchen geben. zum Schluss mit den gehackten

Trauben Schoko Nuss Gugelhupf 5 Ei M

250 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

5 Eier

Prise Zimt

300 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

80 g Walnüsse, gehackt

100 g Schokoflocken

200 g Weintrauben, halbiert und entkernt

100 ml Milch

Butter, Zucker, Vanillezucker, Zimt und den einzeln dazu gegebenen Eigelben schaumig rühren.

Mehl und Backpulver sieben,

und mit den gehackten Walnüssen, und dem geschlagenen Eischnee und der Milch in den Abtrieb rühren.

Weintrauben leicht mit Mehl bestäuben, und mit den Schokoflocken unter den Teig mengen.

Masse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen, und [im vorgeheiztem Backrohr 175°Grad/gute 60 Min. backen](#), vielleicht nach Bedarf nach 3/4 der Backzeit abdecken....

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit etwas Weintrauben und Schokoflocken verzieren.

Grete

24.09.2004 08:06 Verfasser: genovefa56

22.02.05 genovefa56

Kuchen Block

Bananenkuchen mit Schokoladenguss 2 Ei + 1 Eigelb M

2 Eier

75 g Zucker
1 Pk Vanille Zucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
25 g Speisestärke
1 TI Backpulver

300 ml Milch

1 P Puddingpulver Vanille Geschmack
100 g Butter
75 g Puderzucker

1 Eigelb

2 EI Rum

100 g Doppelrahm Frischkäse

5 Bananen a ca 200 g

150 g Blockschokolade

50 g Bananenchips Schokoladenhobel und Puderzucker zum verzieren
Backpapier

Eier trennen. 2 EI Wasser und Eiweiß steif schlagen. Zucker, Vanille Zucker und Salz dabei einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben.

Eine Springform, 26 cm, am Boden mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeh Backofen bei 175 Grad ca 20 Min goldbraun backen. Auskühlen lassen.

Von 1/4 l Milch 6 -7 EI mit dem Puddingpulver verrühren. Übrige Milch aufkochen, angerührtes Puddingpulver zufügen. Kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren auskühlen lassen.

Weiche Butter cremig rühren. Puderzucker unterrühren. Eigelb und rum mischen, nach und nach zugeben. Pudding und Frischkäse verrühren und esslöffelweise zufügen.

Bananen längs halbieren. Biskuit damit belegen. Buttercreme darauf glatt streichen. Ca 1 Stunde kalt stellen.

Schokolade grob hacken, mit restlicher Milch schmelzen. Abkühlen lassen und noch lauwarm auf dem Kuchen verteilen. Mit Bananenchips und Schokoladenhobeln verzieren. Fest werden lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Cognac Kuchen I 6 Ei M

Zutaten:

500 g Mehl

400 g Zucker

500 g Butter

1 Päckchen Vanillezucker

1 Päckchen Backpulver

6 Eier gut schlagen

100 g gemahlene Nüsse

100 g Zitronat

100 g Blockschokolade

8 El Cognac

Zubereitung

: Butter, Zucker, Eier schaumig rühren. Mehl und Backpulver vermischen und nach und nach abwechselnd mit dem Cognac unterrühren. Zum Schluss die gemahlene Nüsse und die Blockschokolade unterrühren.

Backofen vorheizen

Umluft: 170°C ca. 45 Minuten backen

Achtung: Große Rührkuchenform nehmen der Kuchen ist sehr groß. Schmeckt besser wenn er länger durchgezogen ist. Für Fest kann man ihn schon 2 Tage vorher backen.

Dunkler Kirschkuchen 4 Ei M

mit Dinkelmehl

200 g Butter

100 g Zucker

4 Eier

2 TI Zimt

3 Ei Rum

125 g Dinkelvollkornmehl
150 g Haselnüsse
1 TI Backpulver

200 g Blockschokolade

200 ml Sauerkirschen Abtropfgew. 370 g

Fett und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und zu einer hellgelben, dicken Masse schlagen. Dann die Gewürze, geriebenen Haselnüsse, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die geriebene Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teigs in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Die Kirschen unter den restlichen Teig mischen und die Form auffüllen.

Den Kuchen bei 175°C ca. 1 Stunde backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Eierlikör - Schoko - Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

5 Ei(er)

200 ml Eierlikör

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

50 g Schokolade, (gehackte Blockschokolade od. Schokoflocken)
etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter u. ger. Zitronenschale schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen.

Mehl mit Backpulver und gehackter Schokolade vermischen und abwechselnd mit dem Eierlikör unter die Dottermasse rühren. Eischnee unterheben.

In eine gefettete bemehlten Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 175° Grad/ca.60 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker und Kakao bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

6.9.04 Genovefa56

Eiweißkuchen 10 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

10 Eiweiß

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade, geriebene

300 g Mandeln, geriebene oder Nüsse

2 TI Backpulver

20 ml Rum oder Amaretto

Zubereitung

Eiweiß mit Zucker und Vanille Zucker steif schlagen, Rum oder Amaretto hinzufügen, geriebene Nüsse oder Mandeln mit Backpulver mischen und unterrühren, ebenso die geriebene Schokolade. Eine Springform oder Kastenform mit gefettetem Backpapier auslegen und bei 180 Grad 45 -60 Minuten backen.

Den Teig kann man auch in Muffinsförmchen füllen und nach dem Backen mit Schokoglasur oder Zuckerglasur bestreichen oder bestreut die Muffins mit Puderzucker.

Wenn man den Teig in eine Springform backt, kann man ihn nach dem Auskühlen durchschneiden und mit einer beliebigen Creme (Nusssahne, Schokosahne, Puddingcreme, Buttercreme oder was man sonst gerne mag) füllen.

Backt man ihn in einer Kastenform, serviert man ihn in Scheiben aufgeschnitten.

18.2.03 Barbie49 CK

Evi Kuchen 6 Ei M

300 g Butter

300 g Zucker

1 Vanillezucker

375 g Mehl

6 Eier

3/4 Tüte. Backpulver

150 g Schokolade grob gerieben

75 g Haselnüsse gerieben

2 kl. Dosen Mandarinen

In Gugelhupfform oder Kastenform

bei 180° 75 Minuten backen. Danach mit Schokoguss überziehen.

Feigenkuchen 9 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

9 Eiweiß

250 g Puderzucker

250 g Mandeln, gemahlen

250 g Feigen, getrocknet, in Streifen geschnitten

2 El Semmelbrösel

etwas Butter für die Form

Für die Glasur:

100 g Schokolade (Blockschokolade)

20 g Butter

Zubereitung

Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen und Puderzucker unterziehen. Mandeln, Feigen und die Hälfte der Semmelbrösel unterheben. Eine Springform (1,5 l Inhalt) mit Butter bestreichen und mit den restlichen Bröseln ausstreuen. Teig einfüllen und bei 175°C ca. 50 Minuten backen. Danach aus der Form lösen und erkalten lassen. Schokolade grob hacken und mit der Butter im Wasserbad zerlassen. Über den Kuchen geben.

16.3.01 Icefire CK

Französischer Schokoladenkuchen 4 Ei M

125 g Butter,

125 g Zartbitter oder Blockschokolade,

100 g gemahlene Mandeln,

4 Eier (trennen),

125 g Zucker,

1 El. Gustin

Butter schmelzen (nicht ganz flüssig), Schokolade schmelzen oder reiben. Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen, die Mandeln zugeben, dann die weiche Butter und die Schokolade unterrühren. Eischnee unterheben. Das Gustin durch ein Sieb zur Eimasse geben und sanft durchmischen. Teig in einer mit Butter gefetteten Springform bei 200 Grad 20- 40 min backen. Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Gewürz Kastenkuchen 4 Ei M

200 g Butter
200 g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz
abger. Schale einer halben Zitrone

3 - 4 Eier

1/8 l Milch

500 g Mehl
1 P. Backpulver
1 Lebkuchengewürz

125 g ger. Schokolade

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Vanillezucker, Eier und Lebkuchengewürz hineinrühren, Salz, Zitronenschale und das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl mit Milch hineinarbeiten, zuletzt die Schokolade unterziehen. In eine gefettete Kastenform füllen und

bei 175-195 ° in 55 bis 65 Minuten backen.

Schoko Zwieback Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 12 Portionen
250 g Butter
200 g Zucker
2 Pck. Vanillezucker

6 Ei(er)

20 Scheibe/n Zwieback

100 g Schokolade (Blockschokolade)

200 g Mandeln, gemahlen

½ Pck. Backpulver

4 Ei Rum

Zubereitung

Butter schaumig schlagen, Zucker und Vanillezucker unterrühren und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier nach und nach unterrühren.

Zwieback fein reiben. Schokolade fein hacken. Zwieback, Schokolade, Mandeln und Backpulver mischen, kurz unter die Buttermasse rühren. Rum dazugeben und verrühren.

Teig in eine gefettete Gugelhupfform (23 cm) geben und bei 200 °C etwa 60 Minuten backen.

Kuchen aus der Backröhre herausnehmen und 15 Minuten abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und nach Wunsch mit Puderzucker bestäuben.

18.9.02 Dragonfly-Lady CK

Schokoladenkuchen II 2 Ei M

Crescionda, Umbrischer

1 Kuchen

120 g Zucker

60 g Maismehl

50 g Blockschokolade; gerieben

1 Zitrone; abgeriebene Schale

2 Ei

1 Prise ; Salz

250 ml Vollmilch

Butter; für die Form oder Öl

Die Crescionda ist in der Gegend von Spoleto schon seit dem Mittelalter bekannt. Sie wird hauptsächlich im Karneval, genau gesagt am Donnerstag vor Fastnacht und an Fastnacht selbst gegessen. Im Lauf der Jahrhunderte haben sich zahlreiche Varianten entwickelt. Im untenstehenden Rezept ist die Grundversion vorgestellt. Man kann diese noch mit Äpfeln anreichern, oder mit Semmelbüoeseln anstelle des Maismehls backen.

Letizia Pucci: In einer Schüssel schlage ich die Ei und Zucker

schaumig, dann rühre ich nach und nach das Mehl, die Schokolade, die Zitronenschale und die Milch unter. Sind alle Zutaten sorgfältig miteinander vermischt, fette ich eine Kuchenform und fülle den Teig hinein. Ich backe den Kuchen 30 Minuten bei 200 Grad und serviere ihn kalt.

Schokoladenkuchen IV 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

200 g Butter
200 g Zucker

200 g Schokolade, Blockschokolade

120 g Mehl
0,5 TI Backpulver
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

Butter und Schokolade im Wasserbad schmelzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker verrühren. Geschmolzene Butter-Schokomasse hinzufügen und mischen. Mehl mit dem Backpulver in die Masse sieben und zum Schluss die steifen Eiweiße vorsichtig unterheben. In eine gut gefettete Form geben.

Bei 180°Grad 40 -50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: 1 Std.
Schwierigkeitsgrad: normal
kJ/kcal p. Tüte.:295 /

Kuchen Diverses

Bergmannskuchen 4 Ei M

ZUTATEN
250 g Butter
4 Eier und
200 g Zucker geschmeidig rühren. Danach
200 g Gemahlene Mandeln

200 g Schokostückchen

1 Tasse Milch

250 g Mehl und
3/4 Tüte. Backpulver unterrühren

In eine mit Butter und Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben und bei 180° eine Stunde backen.

Man kann den Kuchen auch noch mit Schokolade überziehen. Er hält, in Alufolie gewickelt, lange frisch.

Blätterkrokant Muffins 2 Ei M

150 g Blätterkrokant,
50 g Haselnusskrokant

50 g Schokostreusel ,
260 g Mehl
2½ Teelöffel Backpulver
½ Teelöffel Natron,

2 Eier,
100 g Butter
120 g brauner Zucker

100 ml Sahne,

160 ml Milch

Backofen auf 190 °C vorheizen und Muffinblech gut einfetten. Blätterkrokant klein schneiden und mit Haselnusskrokant, Schokostreuseln, Mehl, Backpulver und Natron in einer Schüssel vermischen. Eier, Butter, Zucker, Sahne und Milch schaumig schlagen. Mehlgemisch dazugeben und unterrühren. Teig in die Förmchen füllen und ca. 20 - 25 Minuten backen.

Eis Gugelhupf mit Nougat M o

3/8 l Sahne,
2 Pk Nougat a 125 g,
2 l Walnusseis,
2 Pk Rumrosinen a 125 g,

Schokoladenblätter

1/4 l Sahne erwärmen. Nougat in Würfeln schneiden und in der Sahne auflösen. Dann abkühlen lassen. Das Walnusseis antauen lassen. Sobald es formbar ist, in Würfel schneiden. Eiskwürfel, Rumrosinen und Nougatsahne vermischen und in eine Gugelhupfform geben. Im Gefrierfach mindestens 4 Stunden gefrieren lassen. 30 Min vor dem Stürzen im Kühlschrank antauen lassen. Die Form in kaltes Wasser halten und auf eine Platte stürzen und garnieren

dazu Sherrysahne

Erika Schnitten 4 Eiweiß M

Zutaten:

1 Tüte. gefrorener Blätterteig,
1 Ei, Himbeerkonfitüre,

4 Eiweiß,

Salz,

180 g Zucker,

0,5 Tüte. Vanillezucker,

Schokoladentrüffel

Zubereitung:

Die Blätterteig-Rechtecke an den Rändern vorsichtig mit verquirltem Ei bestreichen. In die Mitte etwas Himbeerkonfitüre geben.

Die Eiweiß schlagen, wenn sie fast steif sind nach und nach die Hälfte des Zuckers zugeben. Unter das steif geschlagene Eiweiß den restlichen Zucker und den Vanillezucker heben. Die Masse auf den Blätterteig spritzen und kreuzweise mit Blätterteigstreifen belegen, die seitlich leicht angedrückt werden. Streifen ebenfalls mit verquirltem Ei bestreichen, mit Schokotrüffeln bestreuen und bei **Mittelhitze backen**.

Geburtstags Kuchen 2 Ei M

Für 10 Stücke

Teig:

125 g Butter oder Diätmargarine

100 g Schneekoppe Fruchtzucker

1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

1 TL abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

2 Eier

250 g Weizenmehl

2 TL Backpulver

3 EL Milch

Fett für die Form

Füllung:

70 g Schneekoppe Nuss-Nougat-Creme

20 g Creme fraiche

Glasur:

75 g Schneekoppe Vollmilch-Schokolade

5 g Kokosfett

1 EL Mandelblättchen zum Bestreuen

Zubereitungszeit 90 Minuten

1. Eine Napfkuchenform (16 Zentimeter Durchmesser und 1 Liter Inhalt) einfetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 175 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.

2. Das Fett schaumig schlagen. Fruchtzucker, Salz und Orangenschale dazugeben und weiterschlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. Das Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in die Form füllen. Im Backofen etwa 40 Minuten backen. Den Kuchen in der Form kurz abkühlen lassen. Auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

3. Die Nuss-Nougat-Creme im Wasserbad erwärmen. Mit Creme fraiche verrühren. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Mit der Füllung bestreichen und den Kuchen zusammensetzen.

4. Die Schokolade in eine Schüssel bröckeln und mit dem Kokosfett im warmen Wasserbad schmelzen. Die Glasur über dem Kuchen verteilen. Mandeln rösten. Den Kuchen mit den Mandeln bestreuen.

Pro Stück

1450/347 kJ/kcal

6 g Eiweiß

19 g Fett

36 g Kohlenhydrate

Rührteige gelingen am besten, wenn alle Zutaten Zimmertemperatur haben. Nehmen Sie deshalb Fett, Eier und Milch, je nach Rezept, rechtzeitig aus dem Kühlschrank. Wenn die Zutaten unterschiedlich warm sind, kann die Fett-Ei-Mischung gerinnen.

Krokant Kranz 5 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig:

200 g Butter
150 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Prise Salz

5 Eier

500 g Mehl
1 Päckchen Backpulver

100 ml Sahne

100 ml Milch

4 El brauner Rum

100 g Krokant-Pralinen mit Schokolade

Für den Guss:

40 g Zucker

40 ml Sahne

2 El Haselnuss-Krokant

TEIG

Butter, Zucker, Vanille Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben und mit den Quirlen des Handrührgeräts cremig rühren.

Die Eier dabei nach und nach unterziehen.

Mehl, Backpulver mischen.

Mit Sahne, Milch und Rum zur Butter-Eier-Masse geben und alles gut verrühren.

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Die Krokant-Pralinen grob hacken und unter den Teig ziehen.

Eine Springform (26cm) mit den Rohrbodeneinsatz gründlich fetten und mit Mehl bestäuben.

Den Rührteig einfüllen und glatt streichen.

Auf der mittleren Schiene 40-45 Minuten backen.

FERTIGSTELLUNG

Den Kuchen mit einem Messer vorsichtig aus der Form lösen und auf ein Kuchengitter stürzen.

Dann völlig erkalten lassen.

Für den Guss Zucker, 2 Ei Wasser in einen kleinen Topf geben und langsam erhitzen.

Goldgelb karamellisieren lassen.

Von der Herdplatte nehmen und 40ml Sahne einrühren.

Den Guss über den Kuchen gießen, mit dem Krokant bestreuen und fest werden lassen.

EXTRA-TIPPS

Statt der Krokant-Pralinen nach Belieben gehackte Haselnüsse oder Mandeln unter den Teig heben.

Wenn sie auf Alkohol ganz verzichten möchten, rühren statt Rum einfach die gleiche Menge Orangen- oder Multivitaminsaft in den Rührteig.

Das gibt dem Krokant-Kranz ein saftigfruchtiges Aroma.

Zubereitung: ca. 35 Minuten

Backen: ca. 45 Minuten

Pro Stück ca. 280 kcal

E-Herd 175°C

G-Herd Stufe 2

Umluftherd 155°C

Nougat Ananas Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

2 kl. Dose/n Ananas in Stücken

2 Pkt. Puddingpulver, Vanille

80 g Zucker

750 ml Milch

2 Becher Crème fraiche

100 g Schokolade Nougatschokolade

200 g Mehl Weizenmehl

3 TI, gestr. Backpulver

150 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker, Bourbon

4 Eier

150 g Margarine

75 g Schokoladenraspel

50 g Schokolade Nougatschokolade, zum Dekorieren

25 g Schokoladenraspel zum Dekorieren

Zubereitung

Ananas gut abtropfen lassen. Aus Puddingpulver, Zucker, aber nur 750 ml Milch, einen Pudding kochen. Creme fraiche mit einem Schneebesen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Schokolade grob hacken und im Wasserbad auflösen. Mehl mit Backpulver mischen. Übrige Zutaten bis auf die Raspelschokolade, zufügen und alles kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem Teig verrühren. Zuletzt die Raspelschokolade unterheben. Viereckigen Backrahmen auf Backblechgröße ausziehen, auf das Blech stellen und den Teig darin glatt streichen oder in einer Fettpfanne. Noch warmen Pudding gleichmäßig aufstreichen und mit Ananasstücken gleichmäßig belegen.

Backen bei 170° ca. 40 Minuten

Nach dem Backen Kuchen auf dem Blech auf einen Kuchenrost stellen. Belag am Rand mit einem Messer vom Backrahmen lösen und erkalten lassen. Nougatschokolade grob hacken, in einen Gefrierbeutel füllen und in der Mikrowelle bei Auftaustufe schmelzen lassen. Eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen dekorativ damit besprenkeln. Raspelschokolade drüberstreuen.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

15.02.02 Gaby

Prinzenkuchen 3 Ei M

Teig:

200 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

3 Eier

150 g Mondamin Feine Speisestärke

250 g Mehl

2 gestrichene Kaffeelöffel Backpulver

3 EI Dosenmilch (7,5 % F)

50 g abgezogene, grobgehackte Mandeln

150 g Schokoladenplätzchen

100 g Belegkirschen

Guss:

350 g Puderzucker

etwa 4 El Wasser

1 El Kakao

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Vanille Zucker, Eier, Mondamin Feine Speisestärke, Mehl, Backpulver und Dosenmilch Darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut unterrühren; Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten.

Zuletzt Mandeln, Schokoladenplätzchen und in Viertel geschnittene Kirschen unter den Teig mischen. Den Teig in eine gut gefettete Kastenform (30 cm Länge) füllen und im vorgeheizten Backofen backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf einen Rost stürzen, mit weißem Guss überziehen und den dunklen Guss mit einem Löffel darauf tropfen lassen.

Für den Guss Puderzucker und 3 1/2 El Wasser glattrühren. Einen El davon abnehmen, Kakao und 1/2 El Wasser darunterrühren.

Backofen- E-Herd: 175-200 75-90 Minuten

Einstellung: G-Herd: 2-3 75-90 Minuten

Trüffel Mascarino Kirsch Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Ei

etwas Zitrone(n) - Schale, geriebene

370 g Mehl

1 Pck. Backpulver

100 g Schokolade (Trüffelschokolade),

200 g Mascarpone

2 Ei Rum

1 Glas Kirschen, (ohne Saft)

Zum Verzieren:

etwas Kuchenglasur, Schoko, weiße und dunkle
Pistazien, Schokoflocken
Krokant (Haselnusskrokant)

Butter, Zucker, Vanillezucker und Rum schaumig schlagen. Eigelbe einzeln nach und nach unterrühren und weiter schaumig schlagen. Mascarpone unterrühren.

Eischnee schlagen.

Mehl und Backpulver mischen und gesiebt abwechselnd mit dem Eischnee vorsichtig einrühren. Zum Schluss die Kirschen unter den Teig heben.

In eine gefettete, bemehlte Gugelhupfform die halbe Teigmasse geben.

Geschmolzene Trüffelschokolade rundum auf den Teig geben und mit einer Gabel etwas durchziehen.

Danach den restlichen Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 180° Grad ca. gute 60 Minuten backen. Nach 3/4 der Backzeit mit Folie abdecken.

Auskühlen lassen und stürzen.

Mit weißer Schoko und dunkler Schokoglasur etwas überziehen und mit Pistazien, Haselnusskrokant und Schokoflocken bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.03.05 genovefa56

Kuchen Kuvertüre zart + bitter

Bananen Schoko Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

200 g Sahne

200 g Zucker

200 g Mehl

50 g Kakaopulver

1 Pck. Backpulver

4 Ei(er)

Für die Creme:

1 Pck. Puddingpulver
etwas Zucker, für den Pudding

500 ml Milch

300 g Quark

3 Banane(n), reife
1 Zitrone(n), den Saft davon

Krokant

50 g Nüsse (z.B. Walnüsse)
3 El Zucker

50 g Kuvertüre, dunkle

Marmelade (Himbeer)
Fett, für die Form

Zubereitung

Als erste den Ofen auf 180°C vorheizen. Schritt 1, der Teig: Die Zutaten für den Teig einfach alle zusammenrühren (die Sahne ersetzt dabei Butter o.ä., was den Kuchen recht kalorienarm macht). Eine runde Springform (ca. 26cm) einfetten und anschließend mit dem recht flüssigen Teig befüllen. Im vorgeheizten Ofen ca. 40-50 Min backen.

Schritt 2, die Creme: Während der Kuchen auf einem Gitter abkühlt, die Creme herstellen. Dafür den Pudding mit dem Zucker und der Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Wenn die Masse etwas abgekühlt ist, den Quark untermischen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht. Beiseite stellen.

Schritt 3, die Bananen: Zitrone auspressen, den Saft in ein Schälchen füllen. Bananen schälen, in 1 cm dicke Stücke schneiden und diese sofort im Zitronensaft wenden (damit sie nicht braun werden).

Schritt 4, der Krokant: Nüsse hacken, mit 3 El Zucker in einer Pfanne langsam karamellisieren lassen und anschließend abkühlen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen und mit einem harten Gegenstand zerbröseln.

Schritt 5: Kuchen der Länge nach durchschneiden, mit Himbeermarmelade bestreichen und wieder zusammensetzen. Die Bananenscheiben oben auf dem Kuchen verteilen, vorsichtig die Creme darüber verstreichen. Mit den karamellisierten Nüssen bestreuen.

Schritt 6: Kuvertüre im Wasserbad erhitzen und mit Hilfe eines Löffels über den Kuchen sprengeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Der Kuchen ist schneller zubereitet, als man denkt und gerade auch für Ungeübte geeignet, weil man nicht viel falsch machen kann. Wer möchte, kann auch nur den Teig herstellen und Schritte 2. bis 6. weglassen. So erhält man einen normalen aber locker und leckeren Schokokuchen (nach Wunsch noch mit Kuvertüre überziehen).

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

10.12.05 anna05

Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei M

500 g Kleine, feste Birnen
3 Essl. Zitronensaft

200 g Halbbitter Kuvertüre

250 g Butter
1 Essl. Lösliches Espressopulver
100 g Ungesalzene Erdnüsse
100 g Walnüsse
4 Eier; (Kl. M, getrennt)
125 g Zucker
1 Vanilleschote; das Mark
200 g Mehl
2 Teel. Backpulver
Salz
Fett und Mehl für die Form

75 g Quittengelee

30 g Halbbitter Kuvertüre

30 g Weiße Kuvertüre

1. Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Viertel auf der runden Seite dicht an dicht einschneiden, sofort mit dem Zitronensaft bestreichen. Kuvertüre hacken, mit Butter und Espressopulver in einer Schüssel mischen und in einem Topf bei milder Hitze zerlassen. Erd- und Walnüsse fein hacken.
2. Eigelb und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers sehr cremig und weißlich aufschlagen. Vanillemark und Buttermischung kurz unterrühren. Mehl und Backpulver darüber sieben, mit den Nüssen unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei den restlichen Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er sich gelöst hat. Eischnee unter den Teig heben.
3. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (26 cm Ø. streichen. Die Birnen kreisförmig darauf legen. Kuchen im heißen Ofen bei 175 Grad (Gas 2, Umluft 150 Grad) auf der 2. Einschubleiste von unten 40- 45 Minuten backen.
4. Quittengelee erwärmen, den heißen Kuchen damit glasieren und in der Form abkühlen lassen. Dunkle und weiße Kuvertüre hacken und getrennt über einem heißen Wasserbad auflösen. In 2 kleine Papiertüten oder Gefrierbeutel füllen. Je 1 kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüren über den Kuchen spritzen. Trocknen lassen.
Dazu passt Calvados Sahne.

Buttermilch-Napfkuchen mit Kirschen I 4 Ei M

Zutaten für ca. 20 Stücke:

400-500 g Sauerkirschen oder 1 Glas (720 ml) Sauerkirschen

1 Dose (314 ml) Mandarin-Orangen

4 Eier (Gr. M)

270 g Zucker

350 ml Buttermilch

10 Tropfen Backaroma „Bittermandel“

570 g Mehl

1 1/2 Päckchen Backpulver

1 Packung Puddingpulver „Vanille-Geschmack“ (für 1/2 l Milch)

1-2 El Mehl zum Wenden

Fett und Mehl für die Form

250 g Puderzucker

16 El Zitronensaft

evtl. Melisse zum Verzieren

Pergamentpapier

Zubereitung:

1. Frische Kirschen waschen, entsteinen. Kirschen aus dem Glas und Mandarinen abtropfen lassen. Einige Früchte zum Verzieren beiseite legen. Eier und Zucker schaumig rühren. Buttermilch und Bittermandelöl zugeben, unterrühren. Mehl, Backpulver und Puddingpulver unterrühren.

2. Kirschen in Mehl wenden. Mit den Mandarinen unter den Teig heben. Teig in gefettete, mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform füllen.

3. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 55 bis 65 Minuten backen.

Nach der Hälfte der Backzeit eventuell mit Pergamentpapier abdecken. Kuchen aus der Form stürzen und auskühlen lassen. Puderzucker und Zitronensaft glattrühren. Kuchen mit dem Zitronenguss bestreichen, mit zurückgelegten Kirschen und Mandarinen verzieren. Dazu schmeckt Sahne.

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Backzeit ca. 1 Stunde

Wartezeit ca. 30 Minuten

Leckere Varianten für den Kuchenguss:

5-6 El Kirschsafft mit

250 g Puderzucker verrühren. Oder den Kuchen mit

250 g geschmolzener Vollmilch- bzw. Zartbitter-Kuvertüre bestreichen.

Himmlische Gussvariante zu Schokoladenkuchen:

50 g Butter und

100 g Puderzucker mit

1 Eigelb verrühren. Eventuell mit abgeriebener Zitronen- oder Orangenschale oder gehackten Walnüssen (7 El) oder

1 TI Rosenwasser und

1/4 TI Zimt verfeinern.

Crème fraîche Kirschkuchen **3 Ei** **M**

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen, 720 ml

150 g Crème fraîche

125 g Butter

1 Becher Zucker, 150 g

3 m.-große Eier

½ Zitronen, nur die abgeriebene Schale

3 Becher Mehl, 300 g

½ Pck. Backpulver

1 Prise Salz

50 g Kuvertüre, Halbbitter

Fett, für die Form

Zubereitung

Kirschen abtropfen lassen. Creme fraîche in eine Schale füllen. Becher auswaschen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden.

Fett und Zucker cremig rühren. Eier nacheinander einrühren. Crème fraîche und die Zitronenschale unterrühren. Mehl, Backpulver und Salz mischen und unterrühren.

Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten. Teig in der Form glatt streichen, Kirschen darauf verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen E-Herd: 175 °C/Umluft: 150° C ca. 45 Minuten backen. Herausnehmen und in der Form auf einem Gitter auskühlen lassen.

Kuvertüre hacken und auf einem Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form nehmen, auf eine Tortenplatte legen. Kuver-

türe mit einem Löffel in Streifen über den Kuchen ziehen, fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

16.11.05 elke14

Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Marzipan, -Rohmasse

200 g Butter, oder Margarine

200 g Zucker

3 Ei(er)

1 Flasche Buttersvanille-Aroma

375 g Mehl

2 TI Backpulver

100 ml Milch, (evtl. mehr oder weniger)

100 g Schokolade, Zartbitter-Schokolade

300 g Kuvertüre, Halbbitter

1 Ei Puderzucker

Marzipan in Stücke schneiden. Weiches Fett und Marzipanstücke schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben. So lange weiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse hellcremig ist. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dabei soviel Milch zugießen, dass der Teig schwerreißend von den Schneebesen fällt. Schokolade in Stückchen schneiden und unterheben. Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform (1.5 Liter Inhalt) füllen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60 bis 70 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Ein Kuchengitter auf ein Stück Alufolie setzen. Kuchen auf das Gitter geben und mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen. Fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

18.11.01 Bashiba

Früchtekrokant M

Zutaten für 4 Portionen

100 g Marzipan - Rohmasse
100 g Haselnüsse, gehackte
150 g Mandeln, geschälte
100 g Pistazien, gehackte
100 g Orangeat, fein gehacktes
200 g Zitronat, fein gehacktes
120 g Butter
320 g Zucker
120 g Honig, flüssiger
1 Prise Salz

100 g Kuvertüre, Halbbitter

Zubereitung

Das Marzipan würfeln und mit den gehackten Nüssen, Mandeln und Pistazien sowie dem Orangeat und Zitronat vermischen. Die Butter in einem Topf schmelzen und den Zucker darin goldgelb karamellisieren. Honig und Salz zufügen und alles bei geringer Hitze 5 Minuten einkochen lassen. Die Marzipanmischung hinzufügen und weitere 5 Minuten köcheln lassen. Die Masse auf ein mit Pergamentpapier ausgelegtes Blech gießen und so weit abkühlen lassen, dass man daraus mit einem Spachtel eine 1,5 Zentimeter dicke Platte von ca. 22 auf 25cm streichen kann. Nun den Krokant ganz abkühlen lassen.

Die Kuvertüre grob hacken und nach Packungsanleitung im heißen Wasserbad schmelzen, dann dünn auf die Krokantplatte pinseln. In den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag den Krokant auf ein Brett stürzen und das Papier abziehen. Mit einem sehr kräftigen Messer Quadrate von 4 x 4 Zentimetern schneiden. In Blechdosen auf Lagen von Pergamentpapier aufbewahren. Hält sich im Kühlschrank zwischen 2 - 3 Wochen

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

20.04.05 Samis

Käsekuchen ohne Boden III kalt Schokolade M o

1000 -1250 g Quark
300 g Vollrohrzucker
2 sehr gute Schuss Rum 54 %
bisschen Zitronensaft
250 g Walnüsse
1 Tüte Vanillezucker

150 g bittere Kuvertüre gem.

12 B Gelatine, nach Packungsanleitung bereiten
alles verrühren, + in den Kühlschrank
oder erst 30 min Tiefrieren, dann in den Kühlschrank (kein Platz)

Sonntag, 29. Juni 2003

Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

500 g Sauerkirschen aus dem Glas oder frische.
150 g weiche Butter
150 g Zucker

4 Ei trennen

100 g Zartbitterkuvertüre oder Kochschokolade (Crémant)

200 g gemahlene Haselnüsse
2 Teelöffel Backpulver

Außerdem:

Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung:

Die Kirschen aus dem Glas gut abtropfen lassen, die frischen Kirschen waschen, abtrocknen und entsteinen. Die Kuvertüre fein reiben. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren, das Eigelb nacheinander unterrühren. Das Eiweiß in einer anderen Schüssel steif schlagen. Kuvertüre mit den gemahlenden Nüssen und den Backpulver mischen und unter die Buttermasse rühren (die ist ziemlich dick). Zum Schluss den Eischnee unterheben (das ist so ne Sache, bei dem dicken Teig, eher unterrühren, hat aber keinen Einfluss auf das Endergebnis!) Den Backofen auf 180°C vorheizen. Eine Springform (Durchmesser 28 cm) fetten. Die Masse in die Form geben und glatt streichen. Die Kirschen darauf verteilen. Den Kuchen auf der unteren Schiene ungefähr **60 Minuten backen**. Nach dem Backen den Kuchen in der Form auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Die Kirschen sind am Schluss alle unten... Gutes Gelingen! Gruß Perpetua

Marmor Frucht Gugelhupf mit Gewürzorange 8 Ei M

Zutaten Gugelhupf:

400 g Butter
200 g Puderzucker

8 Ei trennen

200 g Kristallzucker
460 g Mehl
100 g in etwas Mehl melierte kandierte Früchte (große Stücke)

80 g Dessert Chocolate ? Edelbitter, 61 % Kakao

400 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung Gugelhupf:

Butter mit Puderzucker schaumig rühren und die Eigelbe nach und nach zugeben. Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker steifschlagen. Beide Massen mischen und das gesiebte Mehl vorsichtig unterheben. Die kandierten Früchte auf Schaschlikspieße aufspießen. Ein Drittel der Masse mit der geschmolzenen Schokolade einfärben. Kleine Mengen von heller und dunkler Masse abwechselnd in eine befettete, bestäubte Gugelhupf Form füllen und mit einer Gabel einmal durchziehen. Die kandierten Früchte in die Gugelhupf Masse stecken. Ein Gitter darüberlegen und die Schaschlikspieße umknicken. Bei 180 Grad Celsius ca. 50 Minuten backen. Nach dem Backen die Spieße herausziehen und auf ein Sieb oder Gitter stürzen. Die Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen und den Gugelhupf damit überziehen.

Zutaten Gewürzorangen:

5 Orangen
130 g Zucker
2 Kardamomkapseln
4 Nelken
2 Sternanis
2 Zimtstangen
1 x abgeriebene, unbehandelte Schale einer Zitrone
20 ml Grenadine
125 ml Orangensaft, frisch gepresst
1 Vanilleschote
2 cl Grand Marnier
1 El Rum 80 %

Zubereitung Gewürzorangen:

Die Orangen filetieren. Zucker schmelzen, die Gewürze und die Zitronenschale begeben und mit dem Grenadinesirup ablöschen. Den Orangensaft

angießen und die halbierte Vanilleschote beigegeben. Mit Grand Marnier abschmecken und etwas einkochen lassen. Die Orangenfilets beigegeben und sofort von der Flamme nehmen. Noch heiß in ein Einmachglas füllen. Den Rum auf die Orangen geben, anzünden und den Deckel sofort schließen (dadurch werden die Orangen haltbar gemacht).

Schoko Krokantkuchen 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke
200 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Päckchen (6 g) geriebene Orangenschale

4 Eier

350 g Mehl
1/2 Päckchen Backpulver

ca. 100 ml Milch

80 g Krokant-Pralinen mit Schokoladenüberzug
Fett und Grieß für die Form

150 g Halbbitter-Kuvertüre

50 g weiße Kuvertüre

1 kleiner Gefrierbeutel

Zubereitung

1. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Orangenschale cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und mit der Milch gut unterrühren. Die Krokant-Pralinen grob hacken und unter den Teig heben.

2. Teig in einer gefetteten, mit Grieß ausgestreuten Kastenform (20 cm Länge) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 1 1/4 Stunden backen. Eventuell nach 45 Minuten mit Pergamentpapier bedecken. Den Kuchen aus der Form stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen

3. Kuvertüren getrennt grob hacken und jeweils im Wasserbad schmelzen. Kuchen ganz mit der dunklen Kuvertüre überziehen und etwas antrocknen lassen. Weiße Kuvertüre in einen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, Kuvertüre als Fäden über den Kuchen ziehen. Trocknen lassen.

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

Schokolade Himbeer Kuchen 4 Ei M

1 Becher (250 g) Mascarpone,

1 ½ Pkg. (150 g) Halbbitterkuvertüre

Schüttelteig:

Knapp 1 ½ Becher (270 g) Mehl,

3 gestr. Tl Backpulver,

½ Becher (125 g) Zucker,

4 Eier,

½ Pkg. (125 g) zerlassene,
abgekühlte Butter,

etwa ½ Becher (100 ml) Milch

Zum Tränken:

½ Becher (125ml) Espressokaffee,

2 Tl Zucker,

2 El Amaretto

Creme:

200 g Himbeeren,

4 Blatt Gelatine,

Saft 1 Zitrone,

1 Becher (100 g) Zucker,

1 Becher (250 ml) Schlagsahne

Garnieren:

100 g frische Himbeeren,

Zitronenmelisse-Blättchen,

30 g geschabte Vollmilchschokolade

Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone-Becher auswaschen, trocknen und zum Abmessen verwenden.

Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Kuvertüre etwas abkühlen lassen. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine gut verschließbare Schüssel (3 l) sieben, mit Zucker mischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel gut verschließen. Mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig auf ein Backblech geben und glatt streichen. Die aufgelöste Kuvertüre darüber träufeln, Backblech in den Ofen schieben und bei ca. **200 Grad (vorgeheizt) ca. 25 min. backen**. Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen abkühlen lassen. Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zum Tränken Kaffee mit Zucker und Amaretto verrühren, Kuchen damit tränken. Für die Creme Himbeeren pürieren, Gelatine in kaltem Wasser einweichen, Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen (nicht kochen). Die leicht ausgedrückte Gelatine unter rühren vollständig darin auflösen. Die Mascarponecreme mit dem Mixer zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Himbeerpüree und Zucker zufügen. Die Zitronen-Gelatine-Lösung langsam unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und danach für ca. 2 Std. kalt stellen. Zum Garnieren den Kuchen in Schnitten schneiden und mit Himbeeren, geschabter Schokolade und Zitronenmelisse Blättchen garnieren.

Schokolade Kuchen 5 Ei M

150 g Mehl
120 g Kristallzucker
70 g Staubzucker
1 Pkg. Vanillezucker

90 g dunkle Kuvertüre

90 g Walnüsse, gerieben
60 g Walnüsse, gehackt
180 g Butter

5 Eier

1 Prise Salz
Butter
gehobelte Mandeln

Kuvertüre über Dampf schmelzen, mit Butter, Staubzucker, Vanillezucker und einer Prise Salz schaumig rühren. Eier in Dotter und Klar trennen.

Dotter nach und nach in den Butterabtrieb rühren. Eiklar und Zucker zu Schnee schlagen, Massen vermischen, Mehl und Nüsse unterheben. Form mit Butter austreichen und mit Mandeln austreuen. Den Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 1 Stunde backen.

Schokoladekuchen mit Mascarponecreme 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke:

175 g Butter/ Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Gew. Kl. M)

55 g Halbbitterkuvertüre

200 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

1/2 Päckchen Backpulver

50 g gemahlene Haselnüsse

2 -3 Ei Schlagsahne

Für den Belag und Dekoration:

4 Blatt weiße Gelatine

250 Schlagsahne

2 Ei Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Sahnefestiger

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1 2 Ei Zitronensaft

1 Glas (425 ml) stückiges Apfelmus

75 g Zartbitterkuvertüre

1 Dose (213 g) Kirschäpfel mit Stiel

1 Ei geraspelte Schokoladenlocken

Zubereitung:

1. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Kuvertüre schmelzen, anschließend langsam in den Teig einlaufen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver und Haselnüsse mischen und

esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die flüssige Sahne zufügen. Teig in eine gefettete Obstbodenform (30 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175°C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

2 Für den Belag Gelatine einweichen. Schlagsahne steif schlagen, Zucker, Vanille Zucker und Sahnefestiger mischen und beim Schlagen einrieseln lassen. Mascarpone, Zitronensaft und Apfelmus, bis auf 2 Ei mit einer Hälfte der Sahne verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 Ei Creme verrühren. Anschließend die restliche Mascarponecreme unterrühren. Rest Sahne unterheben. Die Mascarponecreme auf den abgekühlten Obstkuchenboden streichen und ca.1 1/2 Stunden kühl stellen.

3. In der Zwischenzeit Kuvertüre schmelzen. Kirschäpfel zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Schluss das restliche Apfelmus auf der Mascarponecreme verteilen. Die Torte mit den Kirschäpfeln und den Schokoladenlocken verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Stunden (ohne Wartezeit)
Arbeitszeit ca. 45 Minuten.

Schokoladen Erdnuss Dreiecke 1 Ei M V

Für den Teig

70 g getrocknete Aprikosen
70 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
150 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
20 g Kakaopulver
125 g Butter oder Margarine
170 g brauner Zucker
1 Prise Salz,
1 Tüte Vanille Zucker

1 Ei,

200 g saure Sahne,

4 Ei Milch,

Für den Guss

100 g Halbbitter-Kuvertüre
30 g weiche Butter

Einen Backrahmen (25 x 25 cm) ausfetten und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Für den Teig Aprikosen und Erdnusskerne hacken. Vollkornmehl, Weizenmehl, Backpulver und Kakao mischen. Butter in kleinen Stücken darauf geben. Zucker, Salz, Vanille Zucker, Ei, gehackte Aprikosen und Erdnusskerne, Sahne und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Teig auf das Backblech geben, glatt streichen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 40 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäck erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das Gebäck damit bestreichen. Guss fest werden lassen. Vor dem Servieren Gebäck in Dreiecke schneiden. TIPP Den Teig in einer Springform (Durchmesser 28 cm) geben und bei gleicher Backofentemperatur backen. Nach dem Erkalten in schmale Tortenstücke schneiden.

Schokoladen Kuchen mit Mascarponecreme 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke

175 g Butter/ Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Gew.-Kl. M)

55 g Halbbitterkuvertüre

200 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

1/2 Päckchen Backpulver

50 g gemahlene Haselnüsse

2-3 Ei Schlagsahne

Für den Belag und Dekoration

4 Blatt weiße Gelatine

250 Schlagsahne

2 Ei Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Sahnefestiger

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1-2 El Zitronensaft

1 Glas (425 ml) stückiges Apfelmus

75 g Zartbitterkuvertüre

1 Dose (213 g) Kirschäpfel mit Stiel

1 El geraspelte Schokoladenlocken

Zubereitung

Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Kuvertüre schmelzen, anschließend langsam in den Teig einlaufen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver und Haselnüsse mischen und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die flüssige Sahne zufügen. Teig in eine gefettete Obstbodenform (30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C/ Umluft 150 °C/Gas Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

2 Für den Belag Gelatine einweichen. Schlagsahne steif schlagen, Zucker, Vanille Zucker und Sahnefestiger mischen und beim Schlagen einrieseln lassen. Mascarpone, Zitronensaft und Apfelmus, bis auf 2 El mit einer Hälfte der Sahne verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 El Creme verrühren. Anschließend die restliche Mascarponecreme unterrühren. Rest Sahne unterheben. Die Mascarponecreme auf den abgekühlten Obstkuchenboden streichen und ca.1 1/2 Stunden kühl stellen.

3. In der Zwischenzeit Kuvertüre schmelzen. Kirschäpfel zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Schluss das restliche Apfelmus auf der Mascarponecreme verteilen. Die Torte mit den Kirschäpfeln und den Schokoladenlocken verzieren.

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

Arbeitszeit ca. 45 Minuten.

Schokoladen Orange Käsekuchen 3 Ei M

Zubereitungszeit: 1 Std. + 3 Std. Ruhezeit

Backzeit: 55 Min.

Ergibt 8 Stücke

Boden

2 El Kakaopulver

1 1/2 Becher Mehl

1 Ei Zucker
50 g Butter, in Stücke geschnitten
1 Ei Wasser

Füllung

500 g Frischkäse, zerkleinert
2 Ei geriebene Schale von unbehandelter Orange
60 ml Orangensaft
3 1/4 Becher Zucker

3 Eier

1/3 Becher Mehl

60 ml Sahne

1 Ei Grand Manier

100 dunkle Schokolade, geschmolzen

1. Backofen auf 180 °C vorheizen. Eine Springform (23 cm) mit Öl einpinseln und den Boden mit Backpapier abdecken.
2. Kakao, Mehl, Zucker und Butter in der Küchenmaschine 15 Sekunden zu einer feinkrümeligen Mischung verarbeiten. Das Wasser zufügen und das Gerät noch einmal für 15 Sekunden einschalten, bis ein Teig entstanden ist. Auf eine bemehlte Arbeitsfläche legen und sanft kneten.
3. Den Teig ausrollen und auf den Boden der Form legen. Für 15 Minuten kalt stellen. Dann mit Backpapier abdecken und getrocknete Bohnen oder Reis auf dem Papier verteilen. Den Boden 10 Minuten backen. Herausnehmen, Papier und Bohnen entfernen. Dann den Boden noch einmal 5 10 Minuten backen, bis er gerade durch ist. Auskühlen lassen.
4. Für die Füllung: Mit dem elektrischen Handmixer Käse und Orangenschale locker und cremig aufschlagen. Nach und nach Saft und Zucker untermischen, bis die Masse glatt ist. Die Eier nacheinander sorgfältig unter schlagen. Das Mehl darüber sieben und mit Sahne und Grand Marnier vermengen. 5. Geschmolzene Schokolade mit ¼ l Käsemasse mischen. Die Käse Sahne Mischung auf dein Boden verteilen, dabei löffelweise Schokoladenmasse darauf setzen. Mit einem Holzspieß durchziehen, bis ein Marmormuster entsteht. Den Kuchen 30 Minuten backen. Vor dem Servieren 3 Stunden kühlen, dann verzieren.

Schokoladenkuchen 2 Ei M

Zutaten

250 g dunkle Kuvertüre

100 g Butter

120 g Zucker

2 Eier

2 El. Milch

30 g Mehl

1/2 Tl. Backpulver

250 g Schlagsahne

1 Pk. Vanille Zucker

1 El. Rum

3 El. Aprikosenkonfitüre

Backpapier

Zubereitung

Ein Viertel der Kuvertüre schmelzen. Die Butter und 80 g Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Kuvertüre Eier und Milch unterrühren. Nun Mehl und Backpulver unterheben. Die Hälfte eines Backblechs mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf streichen. Aus Alufolie eine Schiene knippen und an die offene Seite setzen.

Bei 175 ° Gas Stufe 2 **20 min backen**. Auskühlen lassen.

Für die Creme

100 g Kuvertüre schmelzen. Von der Kochstelle nehmen. Nach und nach 200 g Sahne restlichen Zucker und Vanille

Zucker und Rum unterrühren.

Erkalten lassen. Dann die Masse aufschlagen bis sie heller wird. Kühl stellen bis die Creme streichfähig ist. Teigplatte halbieren und eine Hälfte mit Konfitüre bestreichen und auf die Creme setzen. Kühl stellen. Für den Guss in der restliche Sahne die restliche Konfitüre schmelzen. Kühl stellen bis die Masse streichfähig ist. Den Kuchen damit gleichmäßig bestreichen und mit einer Gabel wellenförmig verzieren.

Schokoladenkuchen mit **3 Ei** **M**

Mascarponecreme

Zutaten für 12 Stücke:

175 g Butter/ Margarine

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

3 Eier (Gew. Kl. M)

55 g Halbbitterkuvertüre

200 g Mehl

1 Ei Kakaopulver
1/2 Päckchen Backpulver
50 g gemahlene Haselnüsse

2 3 Ei Schlagsahne

Für den Belag und Dekoration:

4 Blatt weiße Gelatine

250 Schlagsahne

2 Ei Zucker
2 Päckchen Vanille Zucker
1 Päckchen Sahnefestiger

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1 2 Ei Zitronensaft
1 Glas (425 ml) stückige Apfelmus

75 g Zartbitterkuvertüre

1 Dose (213 g) Kirschäpfel mit Stiel

1 Ei geraspelte Schokoladenlocken

Zubereitung:

1. Fett, Zucker, Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Kuvertüre schmelzen, anschließend langsam in den Teig einlaufen lassen. Mehl, Kakao, Backpulver und Haselnüsse mischen und esslöffelweise unterrühren. Zum Schluss die flüssige Sahne zufügen. Teig in eine gefettete Obstbodenform (30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175°C/ Umluft: 150 °C/Gas: Stufe 2) ca. 45 Minuten backen.

2 Für den Belag Gelatine einweichen. Schlagsahne steif schlagen, Zucker, Vanille Zucker und Sahnefestiger mischen und beim Schlagen einrieseln lassen. Mascarpone, Zitronensaft und Apfelmus, bis auf 2 Ei mit einer Hälfte der Sahne verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit 2 Ei Creme verrühren. Anschließend die restliche Mascarponecreme unterrühren. Rest Sahne unterheben. Die Mascarponecreme auf den abgekühlten Obstkuchenboden streichen und ca.1 1/2 Stunden kühl stellen.

3. In der Zwischenzeit Kuvertüre schmelzen. Kirschäpfel zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Zum Schluss das restliche Apfelmus auf der Mascarponecreme verteilen. Die Torte mit den Kirschäpfeln und den Schokoladenlocken verzieren.

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

Arbeitszeit ca. 45 Minuten.

Kuchen Kuvertüre Voll + Weiß

Ameisenkuchen mit Eierlikör 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen:

250 g Butter
160 g Zucker

4 Ei

1 Tasse/n Eierlikör

250 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
1 Rum-Aroma

1 Tasse/n Schokoladenraspel

200 g Kuvertüre
25 g Palmfett

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Den Eierlikör und Rumaroma zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokostreusel unterheben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen und backen. E-Herd: 175°C ca. 50 min. Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen. Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.

Hinweis: Tassengröße 150 ml

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Ameisenkuchen vom Blech 4 Ei M

Feiner Eierlikörkuchen

Zutaten für 1 Portionen

Für den Teig:

300 g Butter / Margarine
300 g Zucker
2 Pck. Vanille Zucker

4 Ei(er)

300 g Mehl (Weizenmehl)

3 TL, gest. Backpulver

300 ml Eierlikör

150 g Schokostreusel (Zartbitter)

Für den Guss:

200 g Kuvertüre, weiß

10 g Kokosfett

Schokostreusel (Vollmilch und Zartbitter)

Zubereitung

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

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

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

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Apfelgugelhupf mit Schokolade 5 Ei M V

Zutaten:

250 g Butter

250 g Staubzucker

250 g Weizenvollkornmehl

5 Eier

1/2 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Kochschokolade

120 g Walnüsse
2 große Äpfel

Zubereitung:

Äpfel schälen und reiben. Butter mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nach und nach Dotter einrühren. Eiklar mit restlichem Zucker aufschlagen und unter den Butterabtrieb heben. Mehl, Backpulver, Schokolade, Nüsse und Äpfel untermengen.

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und bemehlen. Teig einfüllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad C etwa 1 Stunde backen (Nadelprobe). Den Kuchen überkühlen lassen und noch warm aus der Form stürzen. Nach dem Erkalten mit Stauzucker bestreuen.

Asterix-Kuchen 2 Ei M

Menge: 1 Rezept
125 g Weiche Butter
150 g Zucker

2 Eier

3 El. Mehl
1 geh. Tl Backpulver
130 g Marzipanrohmasse

4 El. Schokoladenstückchen

Backofen auf 180°C vorheizen. Eine große Kastenform einfetten und den Boden mit Backpapier belegen. Butter und Zucker in einer Rührschüssel hell und flaumig schlagen. Ein Ei hinzugeben, verrühren, das zweite Ei zugeben. Kakao, Mehl und Backpulver darüber sieben und gleichmäßig einarbeiten. Mit einem scharfen Messer die Marzipanrohmasse in kleine Stücke schneiden. Mit den Schokoladenstückchen mischen. Etwa 4 El davon beiseite stellen, den Rest unter den Teig rühren. Den Teig in die Form füllen, glatt streichen, mit den restlichen Schokoladen- und Marzipanstückchen belegen. **45-50 Minuten backen bis der Teig gut durchgebacken** ist. Einige Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen.

TIP:

Dieser Kuchen eignet sich sehr gut zum Einfrieren, Packen sie ihn im Ganzen oder aufgeschnitten in Gefrierbeutel. Er hält sich bis zu drei Monaten.

Blätterkrokant M

Zutaten für 1 Portionen

500 g Puderzucker

15 g Honig

300 g Haselnüsse, geröstet, gehobelt

250 g Nougat (Rohmasse)

250 g Kuvertüre

etwas Puderzucker, zum Bestreuen der Arbeitsfläche
evtl. Wasser

Zubereitung

Den Puderzucker in einem Topf unter ständigem Rühren schmelzen (eventuell etwas Wasser zugeben, damit die Masse für die weitere Verarbeitung geschmeidig bleibt), den Honig untermischen und die Haselnüsse unterziehen.

Alles gründlich vermischen, Puderzucker auf eine Arbeitsfläche streuen, die Masse darauf gießen und ausrollen.

Die Nougatmasse und die Kuvertüre im heißen Wasserbad verrühren und auf dem Krokant verteilen.

Das Ganze mehrmals zusammenschlagen und ausrollen, damit - ähnlich wie beim Blätterteig - verschiedene Schichten entstehen. (Achtung: die Masse immer wieder aufwärmen, damit sie geschmeidig bleibt).

Abschließend den warmen Krokant zur gewünschten Dicke ausrollen und in Formen schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

15.01.06 TexMexHex

Kommentar von TexMexHex 17.01.2006 08:01

Hallo Tin,

wir haben ein Nudelholz aus Stein, das wärme ich zwischendurch immer wieder auf. Du kannst sicher auch auf einer angewärmten Unterlage arbeiten - es muß nicht heiß sein, nur eben warm.

Du könntest die Masse zwischendurch sicher auch auf die warme Heizung stellen.

Backofen habe ich noch nicht probiert - ich könnte mir vorstellen, daß es da drin trocken wird.

Liebe Grüße,
TexMexHex

Kommentar von AnnSchuma 18.01.2006 16:03

Hallo TexMexHex

Frage: Mit dem Nougat ist doch sicherlich dieser feste Nougat gemeint ,den man auch zum Backen benutzt ?

Und könnte man dann zum ausrollen vielleicht auch eine Flasche benutzen, die man mit warmen Wasser füllt ?

Ich liebe Blätterkrokant und möchte mir Dein Rezept liebend gerne "antun".

Mal schauen, vielleicht am nächsten Wochenende, bis dahin, bin ich sicherlich klüger.

LG Annette

Kommentar von TexMexHex 19.01.2006 09:55

Hallo Annette,

stimmt, mit Nougat meine ich diese feste Rohmasse, die man auch zum Backen nimmt.

Das mit der Flasche ist eine gute Idee, das klappt bestimmt!

Liebe Grüße, TexMexHex

Brauner Kirschenkuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Butter

150 g Zucker

5 Eier, davon 3 Eiklar für Schnee

60 g Schokolade Kochschokolade, gerieben

200 g Mandeln, gerieben

50 g Löffelbiskuits Biskotten

250 g Kirschen

etwas Butter für die Form

etwas Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach 1/3 des Zuckers, 2 ganze Eier und 3 Dotter einrühren.

Schokolade, Mandeln, Biskuitbrösel und den mit restlichem Zucker gefestigten Schnee darunter heben. In vorbereitete Form füllen. Vorbereitete Kirschen drauflegen.

Kuchen im mittelheißen Rohr backen, stürzen, anzuckern.

Brennwert p. P.: 342

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

17.08.02 Nora

Kirschkuchen ohne Mehl 5 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

5 g Eier, davon 3 Eiklar für Schnee

60 g Schokolade Kochschokolade, gerieben

200 Mandeln, gerieben

50 g Löffelbiskuits Biskotten

250 g Kirschen

150 g Butter

150 g Zucker

Butter für die Form

Semmelbrösel für die Form

Zubereitung

Butter cremig rühren, nach und nach 1/3 des Zuckers, 2 ganze Eier und 3 Dotter einrühren. Schokolade, Mandeln, Biskuitbrösel und den mit restlichem Zucker gefestigten Schnee darunter heben. In vorbereitete Form füllen. Vorbereitete Kirschen drauflegen. Kuchen im mittelheißen Rohr ca. 180°C etwa 45-50 Minuten backen, stürzen und noch heiß anzuckern.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.02.05 Nora

Mandelkuchen mit Marzipan 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

160 g Marzipan

160 g Mehl

140 g Butter

4 Ei

140 g Marzipan

1 Pck. Vanillezucker

110 g Puderzucker

½ Zitrone(n) - Schale, abgerieben

200 g Schokolade (Kochschokolade)

150 g Butter

1 Prise Salz

Zubereitung

160 g Marzipan rechteckig ausrollen, mit etwas Mehl bestäuben, im Tiefkühlfach kurz anfrieren lassen.

Marzipan würfelig schneiden. Damit die Würfel nicht zusammenkleben, nochmals mit etwas Mehl bestäuben, dann mischen und im Kühlschrank kaltstellen.

Die Eier trennen. 140 g Rohmarzipan mit wenig Butter glatt rühren, dann mit der restlichen Butter, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, die Eigelb nach und nach unterrühren. Eiklar mit Staubzucker zu steifen Schnee schlagen. Das Mehl sieben und mit den Marzipanwürfeln vorsichtig mischen, dann die Mehlmischung unterheben. Die Masse in eine gefettet, bemehlte Kranzkuchenform füllen und im vorgeheizten Backrohr bei 170° Grad ca. 60 Min. backen.

Kochschokolade klein schneiden, im Wasserbad schmelzen lassen. Butter beifügen und glatt rühren. Die Glasur vom Dampf nehmen, so lange rühren, bis sie überkühlt ist, den Mandelkuchen damit überziehen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

20.02.04 Genovefa56

Rotwein Gugelhupf 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter / Margarine, weich

150 g Zucker, braun

1 Msp. Salz

3 Ei(er)

1 Pck. Backpulver

300 g Mehl

200 ml Wein, rot, lieblich

100 g Schokolade (fein geriebene Vollmilchschokolade)

100 g Krokant (Haselnusskrokant)

150 g Kuvertüre (Vollmilch)

20 g Kokosfett

Zubereitung

Für den Rührteig Butter, Zucker und Eier geschmeidig rühren. Mehl und Backpulver mischen und sieben. Nach und nach abwechselnd mit Rotwein zugeben. Schokolade und ein Esslöffel Krokant zugeben.

Teig in eine gefettete Form geben und bei 180°C (vorgeheizt), 160°C (Heißluft, nicht vorgeheizt), Stufe 2-3 (Gas, nicht vorgeheizt) etwa 50-60 Minuten backen. Den Kuchen danach etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Die Kuvertüre mit dem Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und auf den Kuchen streichen. Den restlichen Krokant darauf verteilen und fest werden lassen.

Brennwert p. P.: 425

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

18.07.05 babe1608

Sacherschnitten 7 Ei M

300 g Zucker,

300 g Butter,

7 Dotter schaumig verrühren.

100 g erweichte Kochschokolade dazugeben.

280 g Mehl mit

1/2 P. Backpulver und

1 Msp Natron sowie

Rum damit vermengen.

Zum Schluss noch den Schnee von

7 Eiklar unterheben. auf ein befettetes Blech streichen und bei

170 Grad ca. eine halbe Stunde backen.

Mit Schokoglasur überziehen - fertig.

Schneller Schokoladekuchen 6 Ei M

Zutaten für 2 Kuchen (Rehrückenform)

25 dag Kochschokolade im Rohr zergehen lassen, soll aber nicht heiß werden

20 dag Butter

18 dag Staubzucker

12 14 dag Mehl

6 ganze Eier

alle Zutaten mit der weichen Schokolade in eine Schüssel und rühren

anschließend die Masse auf 2 gestaubte Rehrückenformen o.ä. aufteilen und bei Heißluft, 170 Grad, 60 bis 70 Minuten backen

Schokolade Walnusskuchen 5 Ei M

200 g Margarine,
200 g Zucker,
1 Pkg Vanillezucker,
100 g Mehl,
2 TI Backpulver,
200 g geriebene Walnüsse,

200 g geriebene Kochschokolade,
Saft von 1 Orange,

5 Eier,
1 Prise Salz,

Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren, Eier trennen und einzeln die Eigelb unterrühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen. Mehl, Backpulver, ger Walnüsse und ger Schokolade vermischen, und abwechselnd mit Orangensaft und dem Eischnee unter die Eigelbmasse rühren. In eine gefettete bemehlte Springform füllen, und im vorgeheizten Backrohr 175°C 50 Min. backen. Mit einer Schokoglasur Streifen über den Kuchen ziehen.

Schokoladen Baumkuchen 5 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke:
250 g Butter,
250 g Zucker
5 Eier (Größe M),
1 Ei abgeriebene Zitronenschale,
1 El Mandellikör
Salz,
1 TI Zimt,
1/2 TI gem. Koriander,
125 g Mehl,
125 g Stärke
75 g Mandelblättchen

je 175 g Halbbitter und Vollmilch Kuvertüre,
40 g Marzipan Rohmasse,
15 g Puderzucker

1. Butter und Zucker schaumig rühren. Eier untermischen. Zitronenschale, Likör, Salz, Zimt und Koriander untermischen. Mehl und Stärke mischen und Lutz untermischen. Mandeln unterheben.

2. Springform (24 cm Ø) fetten und 2 Ei Teig gleichmäßig auf den Boden streichen. Unter dem vorgeheizten Grill, oberste Schiene. in 12 Minuten hellbraun backen. Darauf 2 Ei Teig streichen und backen. So fortfahren, bis der Teig verbraucht ist (ergibt 8-9 Schichten). Kuchen auskühlen lassen.

3. Kuvertüre hacken und schmelzen. Etwas Kuvertüre dünn auf ein Marmorbrett streichen, kühlen. Kuchen mit übriger Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen. Marzipan und 10 g Puderzucker verkneten und ausrollen. Sterne ausstechen. Kuvertüre mit einem Spachtel zu Locken schaben. Kuchen mit Schoko Locken, Sternen und Rest Puderzucker verzieren.

Zubereitung ca. 1 1/2 Stunden.

Pro Stück ca. 430 kcal. E 6 g, F 26 g, KH 42 g

Laura Nr. 49/03

Schokoladen Kuchen aus Abruzzo 5 Ei M

Parozzo

Zutaten für 6 Portionen

5 Ei(er), getrennt

100 g Zucker

80 g Butter + 1 Ei für die Form

100 g Mandeln, geschält, fein gemahlen

100 g Mehl

2 Ei Speisestärke

200 g Kuvertüre, Schokolade

Zubereitung

Eier trennen. Eigelb mit dem Zucker in eine kleine Schüssel geben und schaumig schlagen. Währenddessen in einem kleinen Töpfchen die Butter zerlassen.

Das Mehl, die Speisestärke und die Mandeln mischen. Löffelweise unter den Eierschaum rühren. Die abgekühlte flüssige Butter ebenfalls unter den Teig mischen.

Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (28 cm) mit 1 Ei weicher Butter ausstreichen.

Eiweiß zum steifen Schnee schlagen, gründlich und gleichmäßig unter den Teig ziehen. In die vorbereitete Springform füllen und glatt streichen. 25 Minuten backen, dann die Oberfläche des Kuchens mit Alufolie abdecken und weitere 10 Min. fertig backen. Aus dem Ofen nehmen, aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Schokoladenkuvertüre schmelzen und den Kuchen damit gleichmäßig überziehen. Mit einer Gabel feine Rillen als Muster einziehen. Kuvertüre antrocknen lassen.

16.2.04 Imbiras CK

Schokoladen Kuchen II 6 Ei M

Teig

250 g Margarine

250 g Zucker

6 Eier

250 g Vollmilchschokolade, gerieben

250 g Mandeln, gerieben

100 g Mehl

Belag

1 Glas Aprikosenmarmelade

200 g Vollmilchkuvertüre

Die Margarine mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben.

Bei 180Grad etwa 25 bis 30 min backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit leicht erwärmter und glattgerührter Aprikosenmarmelade und anschließend mit Vollmilchkuvertüre bestreichen.

Nach dem Festwerden des Schokoladengusses in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.

Schwiegermutterkuchen 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Mehl

65 g Butter
65 g Zucker

1 Eier

1 TI Backpulver
1 Glas Kirschen Sauerkirschen
100 g Butter
175 g Haselnüsse, gemahlen
200 g Zucker
50 g Mehl
1.5 TI Backpulver

3 Eier

1 Pkt. Kuvertüre

150 g Mehl, 65 g Butter, 65 g Zucker, 1 Ei, 1 TI Backpulver.

Die Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in der Springform andrücken am besten mit Klarsichtfolie, dann die Kirschen darauf verteilen.

Die restlichen Zutaten wie Butter, Eier und Zucker schaumig rühren. Nüsse, Mehl und Backpulver unterheben, gleichmäßig auf die Sauerkirschen verteilen.

Backzeit: 1 Stunde bei 175° C. Dann mit beliebiger Kuvertüre überziehen.

Schmeckt lecker!

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

10.01.02 Iugalo

von Ribbeck s Birnentraum 8 Ei M

Zutaten:

125 g Zucker,

6 Eigelb,

abgeriebene Schale einer halben Zitrone,

50 g geschmolzene Schokolade,

6 Eiweiß,

1 Prise Salz,

1 Msp Backpulver,

6 EI Zucker,

150 g Mehl,

2 Eigelb,

100 g Zucker,

1 TI Vanillezucker,

0,5 Zitrone (Saft und Schale),

300 g Sahnequark,

2 EI Rum,

4 Blatt Gelatine,

2 Becher Schlagsahne,

2 Eiweiß,

1 Dose Birnen

125 g Zucker,

6 Eigelbe und abgeriebene Zitronenschale zusammenrühren, bis die Masse hell ist.

Teigmasse in zwei Hälften teilen. Die geschmolzene Schokolade unter die eine Teighälfte rühren.

6 Eiweiß, Salz und Backpulver zusammen steif schlagen, dann 6 EI Zucker unter den Eischnee rühren. Je die Hälfte des Mehls und des Eischnees auf die beiden Hälften der Teigmasse geben und unterrühren.

Zuerst die dunkle Masse in die Form füllen, zwei Lagen Backpapier darauf legen und die helle Masse

darauf geben. Bei 180 °C ca. 40 Minuten backen.

2 Eigelbe, 100 g Zucker und Vanillezucker rühren, bis die Masse hell ist.

Saft und Schale einer halben Zitrone, Rahmquark und Rum unter die Masse rühren. Gelatine auflösen und unter Rühren zur Quarkmasse geben.

Schlagsahne steifschlagen und steifgeschlagenes Eiweiß sorgfältig mit der Masse vermischen. Die abgetropften Birnen auf den dunklen Boden verteilen. Die Quarkmasse darauf geben, mit dem hellen Boden bedecken und kaltstellen

Walnuss Gewürzkuchen 6 Ei M

90 g Butter,

170 g Zucker,

6 Ei trennen

0,5 TI gem Zimt,

je 1 Msp Nelken und Salz,

abger Schale 1 Zitrone,

4 cl brauner Rum,

100 g Mehl,

50 g Speisestärke,

50 g Kakaopulver,

100 g geriebene Walnüsse,

Außerdem:

Rehrückenform (27 x 11 cm)
)Butter und Brösel zum Ausfetten, und Ausstreuen der Form,

300 g warme Kuvertüre,
Kokosflocken zum Garnieren,

Butter mit einem Drittel des Zuckers und dem Eigelb schaumig rühren. Gewürze und Rum zugeben und unterrühren. Das gesiebte Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und den geriebenen Walnüssen mischen. Eiweiß mit dem restlichen Schnee schlagen. Davon zuerst etwa ein Viertel unter die Butter Eiermasse rühren, den Rest dann zusammen mit der Mehlmischung vorsichtig unterziehen, damit die Masse möglichst wenig an Volumen verliert. In die vor-bereitete Rehrückenform füllen und

bei 190°C etwa 50-60 Minuten backen.

Den Kuchen zuerst einige Minuten in der Form abkühlen lassen, stürzen und, wenn er vollständig erkaltet ist, mit der Kuvertüre überziehen. Mit Kokosflocken bestreuen.

Zitronen Krokant Kuchen 4 Ei M

1 Dose Ananasstücke (446 ml)
100 g Zucker
25 g Butter oder Margarine
50 g Mandelstifte

150 g Zucker
250 g Butter oder Margarine
2 Zitronen (Schale)
1 Päckchen Vanille Zucker

4 Eier

200 g Mehl
100 g Speisestärke
2 TL Backpulver

8 EL Zitronensaft

150 g Vollmilch-Kuvertüre

Ananas abtropfen lassen. Zucker karamellisieren, Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen und solange rühren, bis die stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölter Alufolie erstarren lassen.

Fett, Zucker, Zitronenschale und Vanille Zucker schaumig rühren, Eier nach und nach zufügen. Mehl bis auf einige Esslöffel mit Speisestärke und Backpulver mischen und unterrühren. Die Ananasstücke in dem restlichen Mehl wenden. Zwei Drittel des Mandelkrokants in kleine Stücke brechen und mit den Ananasstücken unter den Teig heben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm) füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C etwa 70 Minuten backen.

Kuchen stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen und mit Zitronensaft beträufeln. Mit Kuvertüre überziehen und mit restlichem Krokant verzieren.

Zitronenkuchen mit Mandelkrokant 4 Ei M

und Ananas

1 kl. Ds. Ananas in Scheiben,
3 unbeh. Zitronen,
250 g Zucker,
275 g Butter oder Margarine,
50 g Mandelstifte,
1 P. Vanillezucker.

4 Eier.

200 g Mehl,
100 g Speisestärke,
2 Tl Backpulver,
3-4 Tröpfchen Zitronen-Backaroma,

150 g Vollmilch-Kuvertüre,
evtl 1 Töpfchen Zitronenmelisse.

Ananas abtropfen lassen, in schmale Stücke schneiden. Zitronen heiß waschen, von 2 Zitronen die Schale dünn abreiben, Saft auspressen. Für den Krokant 100 g Zucker goldgelb karamellisieren lassen, 25 g Fett darin zerlassen, Mandelstifte zufügen, rühren, bis die Stifte vollständig mit dem Karamell überzogen sind. Masse auf geölte Alufolie streichen und erstarren lassen; dann 2/3 in kleinere Stücke brechen. Übriges Fett, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Speisestärke, Backpulver, Zitronenschale, Zitronen-Backaroma mit dem Handrührgerät cremig rühren. Ananasstücke in etwas Mehl wenden, mit Krokantstückchen unter den Teig heben, Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) streichen, backen.

Schaltung:

170- 190°, 1. Schiebeleiste v.u.
160- 180°, Umluft Backofen

ca. 75 Minuten

Kuchen aus der Form stürzen, mehrmals mit einem Holzspießchen einstechen, mit Zitronensaft beträufeln, Kuchen auskühlen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen, den Kuchen gleichmäßig damit überziehen; mit restlichem Krokant, Zitronenscheiben, evtl. Melisse verzieren.

Kuchen Raspel

Ameisenkuchen mit Eierlikör 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen:

250 g Butter
160 g Zucker

4 Ei

1 Tasse/n Eierlikör

250 g Mehl
1 Tüte. Backpulver
1 Rum-Aroma

1 Tasse/n Schokoladenraspel

200 g Kuvertüre

25 g Palmfett

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier einzeln unterrühren. Den Eierlikör und Rumaroma zufügen und unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokostreusel unterheben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform füllen und backen. E-Herd: 175°C ca. 50 min. Kuchen aus der Form lösen und erkalten lassen. Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen und den Kuchen damit bestreichen.

Hinweis: Tassengröße 150 ml

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad: simpel

Beschwipster Kirschkuchen 3 Ei M

Für den Teig:

-1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen.

-3 Eier,

180 g Puderzucker,

1 Paket Vanillezucker zusammen schaumig rühren.

180 g Sonnenblumenöl,

180 g Eierlikör vorsichtig unter den Eierschaum ziehen.

375 g Mehl,

3/4 Päckchen Backpulver mischen und anschließend unterheben.

2 Ei Schokoraspel auch unterheben.

- Die Teigmasse in eine Springform (26) geben, vorher mit Backpapier den Boden auslegen.

Auf dem Teig die abgetropften Kirschen verteilen.

- Bei 175 Grad (Umluft 15 Grad) +

- Auskühlen lassen, einmal waagrecht durchschneiden

Füllung:

- 400 g Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif steif schlagen, etwas Eierlikör (nach Geschmack!!) dazugeben.

- Diese Füllung auf dem unteren Boden verteilen, den oberen Boden in zwölf Stücke zerteilen und draufsetzen.

- Mit Puderzucker bestreuen.

Beschwipster Schachbrettkuchen 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

Für den Teig:

4 m.- große Ei(er)

125 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

125 g Butter/ Margarine, zerlassen, abgekühlte

125 ml Eierlikör

225 g Mehl (Weizenmehl)

2 Tl, gestr. Backpulver

75 g Schokolade, geraspelt, zartbitter

10 g Kakaopulver

1 Ei Milch

Für die Glasur:

75 g Puderzucker

4 Ei Eierlikör

Zubereitung

Für den Teig Eier, Zucker und Vanillezucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 4 Min. schaumig schlagen. Butter und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges in eine Springform (26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Schokolade, Kakao und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen Teig in einen Spritzbeutel mit großer, glatter Tülle füllen und ein Schachbrettmuster, d.h. je 4 Längs - und Querstreifen auf den hellen Teig spritzen. Die Form auf den Rost in den Backofen schieben.

Ober-/ Unterhitze: etwa 180 Grad (vorgeheizt)

Heißluft: etwa 160 Grad (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 35-40 Min.

Den Kuchen aus der Form lösen und auf ein Kuchenrost legen. Für die Glasur Puderzucker sieben, mit dem Eierlikör verrühren und auf den noch warmen Kuchen streichen. Den Kuchen vollständig erkalten lassen.

Brennwert p. P.: 4022

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

29.1.02 Gilla CK

Birnen Schoko Kuchen 4 Ei M

200 g weiche Butter

175 g Zucker

1 P. Bourbon Vanille Zucker

½ Fläschchen Rum Aroma = 1 Ei Rum

1 Pr. Salz

4 Eier (Größe M)

200 g Mehl

2 gestr. TL Backpulver

einen Rührteig zubereiten zuletzt

50 g gem. Haselnusskerne

200 g Raspelschokolade

unterheben Den Teig in einer Springform (ø 26 cm, nur Boden gefettet) glatt streichen.

1 Dose Birnen

(Abtropfgewicht ca. 230 g)

gut abtropfen lassen, würfeln auf dem Teig verteilen (dabei 1 cm am Rand frei lassen) Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 / etwa 40 Minuten

Birnen Schokokuchen 3 Ei M

Für den Rührteig

150 g Butter,

150 g Zucker

Tüte. Vanille Zucker

3 Eier

150 g Mehl

30 g Kakaopulver

2 gestr. TI Backpulver

100 g Raspelschokolade

1 Dose Birnen

Zum Garnieren

75 g Zartbitterschokolade

1 TI Speiseöl

Für den Belag

3 Be. Creme fraiche

50 ml Birnensaft

50 g Zucker

500 ml Schlagsahne

2 Tüte. Vanille Zucker

4 Tüte. Sahnesteif

evtl. Birnenspalten

Für den Teig Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille Zucker dazugeben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach untermischen. Mehl, Kakaopulver und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe

unterrühren. Raspelschokolade unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und glatt streichen. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen und 50 ml für den Belag abmessen. Birnen in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt) **Backzeit etwa 35 Min.** Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck abkühlen lassen. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen, mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Schokomasse in eine kleine Spritztüte geben, kleine Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Für den Belag Creme fraiche mit Birnensaft und Zucker verrühren. Sahne mit Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme fraiche heben. Die Masse auf dem Boden verteilen, glatt streichen, mit Hilfe eines Tortenkammes verzieren und etwa 1 Stunde fest werden lassen. Mit Schokoladenornamenten und evtl. Birnenspalten garnieren.

Birnen Schokoladen Kuchen 4 Ei M

Zutaten

1 Portion Hermandteig (1 Tasse)
150 g. Butter,
4 Ei,
100 g. Zucker,
abgeriebenes einer Zitrone,
2 El. Rum,
300 g. Mehl,
2 Tl. Backpulver,
1 Dose Birnenhälften(in Spalten geschnitten),
1/2 Vanilleschote,
Puderzucker und **Schokoladenraspel** zum garnieren.

Zubereitung:

Hermann mit Ei, Butter und Zucker schaumig mixen, Mehl mit Backpulver mischen und untermischen, gut verrühren. Zitronenschale, Vanillemark und Rum untermischen. Birnen im Sieb abtropfen lassen und in Spalten schneiden. Eine Springform 26 cm einfetten und den Teig einfüllen. Birnenspalten im Teig leicht reindrücken. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 60 Min backen. Umluft 190° C 50 Min. backen.

Birnenschmandkuchen 2 Ei M

100 g Weizenmehl,
2 gest. Tl. Backpulver,
100 g Zucker,

1 Pkg Vanillezucker,
1 Prise Salz,
10 g Kakao,

2 Eier,

100 g Margarine,

50 g Raspelschokolade, (zartbitter),

Belag:

1 Dose Birnenhälfte,
1 Pkg Vanillepudding,
40 g Zucker,

375 ml Milch,

250 g Schmand,

Rührteig herstellen. In eine Springform füllen. Die Birnen in Spalten schneiden und ringförmig aber einen Zentimeter vom Rand entfernt auf den Rührteig legen. Aus der Milch Pudding kochen und mit Schmand verrühren und über die Birnen geben. **150°C Backzeit etwa 70 min.**

Eierlikör - Schokokuchen 4 Ei M

Zutaten für 8 Portionen

250 g Butter

180 g Zucker

20 g Vanillezucker

4 Ei(er)

1 Prise Salz

300 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

1 Tasse/n Eierlikör

125 g Schokoladenraspel

Paniermehl

Kokosraspel

Mandeln, gemahlen

Zubereitung

Die weiche Butter mit dem Zucker + Vanillezucker schaumig rühren und die Eier nach und nach zugeben, sowie das Salz. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, sieben und unterrühren. Dann den Eierlikör zugeben und gut verrühren, anschließend die Schokostreusel.

Eine Gugelhupfform dick mit weicher Butter einpinseln und gut mit Kokosraspeln, gem. Mandeln oder Paniermehl ausstreuen, den Teig hineingeben und im vorgeheizten Backofen in der Mitte bei ca. 175° C ca. 50 - 60 Minuten backen. Den Backofen ausmachen und den Kuchen noch 15 - 30 Minuten stehen lassen, rausnehmen und auf einem Kuchenrost in der Form weitere 15 Minuten abkühlen lassen. Dann stürzen und völlig erkalten lassen. Mit Puderzucker bestreut servieren.

Tipp:

Alle Zutaten müssen Zimmertemperatur haben !!!

In Tupperdosen oder Folie verpackt hält sich der Kuchen gut eine Woche.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

27.5.02 Leilah CK

Geschüttelter Maulwurfkuchen 5 Ei M

Für den Teig:

100 g gem. Haselnüsse

100 g Raspelschokolade

1 Tüte Backpulver

125 g Zucker

5 Eier

100 g zerl. abgek. Butter

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen

1 Tüte Tortenguss rot

250 ml Sauerkirschsaft

500 ml Schlagsahne

2 Tüte Sahnesteif

2 Tüte Vanille Zucker

3-4 Ei Eierlikör

Für den Teig Haselnusskerne, Raspelschokolade, Backpulver und Zucker mischen und in eine verschließbare Schüssel (3 l Inh.) geben. Eier und Butter hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (Insges. 15-30 Sek.) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit vor allem trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (26 cm, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. O/U:

180°C, Backzeit: ca. 25 Min

Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden 10 Min in der Form stehen lassen. Dann auf einen Kuchenrost stürzen und sofort wieder umdrehen. Den Gebäckboden erkalten lassen. Für die Füllung Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml davon abmessen. Aus Tortengusspulver und Sauerkirschsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Sauerkirschen unterheben. Die Sauerkirschmasse etwas abkühlen lassen. Den Gebäckboden auf eine Platte legen und so aushöhlen, dass ein etwa 2 cm breiter Rand stehen bleibt. Das ausgehöhlte Gebäck fein zerbröseln und beiseite stellen. Kirschmasse in den ausgehöhlten Gebäckboden geben, glatt streichen. Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zuckersteif schlagen, Eierlikör unterheben. Die Eierlikörsahne kuppel-artig auf die Sauerkirschmasse geben. Die beiseite gestellten Gebäckbrösel auf der Eierlikörsahne verteilen. Den Gebäckrand mit Puderzucker bestäuben.

Himbeer Mascarpone Zupfkuchen 1 Ei M

Für den Teig
125 g Zucker
125 g Butter

1 Ei

200 g Mehl
30 g Kakao

50 g Schokoraspel

2 TL Backpulver
1 Prise Salz

Teig wie bekannt zubereiten,
2/3 für Form,
1/3 zum Zupfen

Den Teig 10 min bei 180 ° vorbacken

Für die Füllung

600 g Himbeeren

500 g Mascarpone

2 Eier getrennt

120 g Zucker

1 Päckchen Puddingpulver Sahne

Zucker, Eigelb, Mascarpone, 300 g Himbeeren und Pudding verrühren Eiweiß steifschlagen und unterheben Restliche Himbeeren auf Füllung verteilen Restlichen Teig drüberzupfen 1 Std bei 180° backen

Kirsch Nuss Kuchen 4 Ei M

1 Rezept

2 Gläser Schattenmorellen

150 g Weiche Butter

150 g Zucker

4 Eier

100 g Schokoraspel

200 g Gemahlene Haselnüsse

Die Kirschen abtropfen lassen. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier in Eigelbe und Eiweiße trennen. Die Eiweiße steif schlagen und die Eigelbe nacheinander in die Buttermasse rühren. Die Schokoraspel und die Haselnüsse dazurühren und dann den Eischnee unterheben. Den Backofen auf 180° vorheizen, eine Springform von 28 cm Durchmesser fetten. Den Teig in die Springform füllen, die Kirschen darauf verteilen und etwas in den Teig drücken.

Den Kuchen 60 - 80 Minuten backen und noch 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen auskühlen lassen

Krokant Kirschkranz 4 Ei M

150 Mini Florentiner

600 Butter

260 g Zucker

2 Päck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

4 Eier (Gr. M)

250 g Mehl

50 g gem Mandeln

50 g + 2 TI Speisestärke

3 TI Backpulver

1 1/2 Päck. Puddingpulver" Vanille Geschmack" (für 1/2 l Milch)

3/4 l Milch

1 Glas (370 ml) Sauerkirschen

4 EI Mandelstifte

30 g Schokoraspel

Cocktailkirschen und Minze zum Verzieren

1. Florentiner, bis auf 8 Stück, grob hacken. 250 g Butter, 200 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl, gemahlene Mandeln, 50 g Stärke und Backpulver mischen, unterrühren. Gehackte Florentiner einrühren.

2. Kranzform (25 cm Ø; 2 l Inhalt) fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 50 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Puddingpulver, 60 g Zucker und 8 EI Milch glatt rühren. Restliche Milch aufkochen. Puddingpulver unter Rühren zugießen und 1 Minute köcheln lassen. Auskühlen lassen.

4. Kirschen mit Saft und 1 P. Vanille Zucker aufkochen. 2 TI Stärke mit wenig Wasser glatt rühren und Kirschen damit binden. Auskühlen lassen.

5. Kranz 2x durchschneiden. Unteren Boden mit Kompott bestreichen und mit mittlerem Boden belegen. 350 g Butter cremig aufschlagen. Pudding esslöffelweise unterrühren. 1/3 Buttercreme auf den Boden streichen und Deckel auflegen. Kranz mit Buttercreme einstreichen. Ca. 2 Stunden kühl stellen.

6. Mandelstifte rösten. Kranz mit Mandeln und Schokoraspeln bestreuen. Mit restlichen Florentinern, Cocktailkirschen und Minze verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 560

Fett/Stück: ca. 41 g

Avanti Nr. 8/04

Lars Kirschkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Margarine

180 g Zucker

4 Eier

125 g Mandeln, Blättchen

100 g Schokoladenraspel

125 g Mehl

1 Pck. Backpulver

1 TI Zimt

3 Ei Rum

500 g Kirschen

Fett für die Form

Zubereitung

Mehl sieben. Fettmasse mit Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach zugeben und zur hellgelben dicken Masse schlagen. Dann die Gewürze, Mandeln, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teiges in eine gefettete Springform streichen. Die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und die Form auffüllen. 40-50 Minuten bei 175 Grad backen.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

24.12.05 sunnies33

Mandarinen-Schoko-Kuchen 3 Ei

Für 12 Stücke

100 g Halbfettmargarine

90 g Zucker

1 Prise Salz

3 Eier

3 Tropfen Vanillearoma

6 Stücke Zwieback

70 g Mehl

1,5 Ei Kakaopulver, entölt, ohne Zucker

1 TI Backpulver

3 Dosen Mandarinen, ohne Zucker

200 ml Mandarinenensaft

- 1 Ei Zucker
- 2 Ei Orangenlikör
- 1 Ei Zitronensaft
- 1 Tüte. weißen Tortenguss
- 1 Tropfen flüssiger Süßstoff

2 Ei Schokoladenraspel

Margarine, Zucker und Salz verschlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Eier einzeln mit Vanillearoma unterrühren. Zwieback fein zerbröseln. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben und zusammen mit Zwiebackbröseln unter den Teig ziehen. Teig in eine mit Backfolie ausgelegte Springform ((26cm) füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 Grad (Gas: Stufe 2) ca. 30 Minuten backen und auskühlen lassen. Für den Belag Mandarinen abtropfen lassen und Saft dabei auffangen. Mandarinen auf dem mit einem Tortenring umstellten Boden verteilen. Mandarinentaft mit Zucker, Likör, Zitronensaft und Tortenguss aufkochen, mit Süßstoff abschmecken und über die Mandarinen gießen. Guss erstarren lassen und Kuchen mit SchokoraspeIn verziert servieren.

Pro Stück 3 Points

Mokka-Charlotte 6 Ei M

Für die Biskuits:

- 2 Eier,
- 125 g Zucker,
- 1 Ei warmes Wasser,
- 125 g Mehl,
- 1 Spur Salz,
- 50 g Speisestärke,
- 2 Ei Zwiebackbrösel,
- ½ TI Backpulver

Für die Füllung:

- 5 Blatt weiße Gelatine,

- 4 Eier,
- 100 g Zucker,
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Spur Salz,
- 2 TI Kakao,
- 4 Ei Instant-Kaffee,

4 Ei Wasser,

250 g Sahne

Für die Dekoration:

250 g Sahne,

2 Ei Raspelschokolade,

1 TI Kakao

1. Für den Teig Eier trennen, Eigelb mit Zucker und warmem Wasser dickschaumig schlagen. Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen.

2. Das Mehl mit Stärke, Zwiebackbröseln und Backpulver mischen. Über den Eischaum sieben, unterziehen. Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben.

3. [Den Backofen auf 225 Grad vorheizen](#). Ein Backblech mit Backtrennpapier auslegen. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Fingerlange Biskuits auf das Backblech spritzen.

[Bei 200 - 225 Grad 8 - 10 Minuten backen](#).

Biskuits sofort vom Papier lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

4. Für die Füllung Gelatine nach Anweisung auf der Verpackung einweichen.

Eier trennen. Eigelb mit Zucker, Vanillezucker, Salz und Kakao schaumig schlagen.

5. Den Instant-Kaffee mit Wasser erhitzen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Unter die Kakaocreme ziehen. Kalt stellen. Sahne steif schlagen. Unter die Creme heben, sobald sie zu gelieren beginnt.

6. Eine Charlotten-Form (oder eine hohe Glasschüssel) leicht einfetten, mit Backtrennpapier auslegen. Die Creme hineinfüllen. Mindestens zwei Stunden kalt stellen.

7. Für die Fertigstellung einen Teil der Biskuits halbieren. Die Sahne sehr steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternentülle füllen. Die Creme aus der Form auf eine Tortenplatte stürzen. Die Biskuithälften sternförmig auf die Creme legen.

8. Am Rande der Creme ganze und halbe Biskuits vorsichtig andrücken. Die Sahne rund um die Charlotte spritzen, einige Tupfer auf die Biskuits setzen.

9. Sahnerand und Tortenoberfläche mit Raspelschokolade mit Raspelschokolade bestreuen. Kakao über die Torte stäuben. Nach Wunsch können sie die fertige Torte noch mit einigen Blättchen Zitronenmelisse, einer dünnen Zitronenscheibe und frischen Johannisbeeren verzieren.

Oma's Sahnekuchen 6 Ei M

1 Rezept

1/4 Ltr. Sahne

6 Ei trennen

250 g Butter

350 g Zucker

375 g Mehl

1 Pack. Backpulver

100 g Schokoraspel

Die Sahne steif schlagen und aus dem Eiweiß Schnee herstellen. Die Butter schaumig rühren, dann den Zucker und das Eigelb unterrühren. Das Backpulver mit dem Mehl mischen und löffelweise unter den Teig einrühren. Jetzt die steife Sahne unterheben, anschließend Sahne und Schokoraspel darunter heben. Den Teig in eine eingefettete Gugelhupfform füllen und bei 190°C im vorgeheizten Backofen ca 60 Minuten backen. Schmeckt echt fantastisch!!!!!!

Schoko Kirsch Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 10 Portionen

200 g Margarine, weiche oder Butter

175 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

½ Flasche Rum-Aroma

1 Prise Salz

4 Ei(er)

125 g Mehl (Weizenmehl)

1 TI Backpulver

100 g Schokolade (Schokoflocken)

100 g Mandeln, gemahlene

1 Glas Sauerkirschen, (Abtropfgewicht 370 g)
2 Ei Zucker (Hagelzucker)

Zubereitung

Für den Rührteig Margarine oder Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Rum-Aroma, und Salz unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. (jedes Ei etwa ½ Minute)

Mehl mit Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade und Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen.

Für den Belag Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Teig verteilen (etwa 1 cm am Rand frei lassen). Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)

Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: 35-45 Min.

Nach dem Backen abkühlen lassen und Kuchen vor dem Servieren mit Hagelzucker bestreuen.

11.3.04 Titchen27

CK

Schoko Kirsch Rum Kuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

200 g Butter oder Margarine

180 g Zucker

4 Eier

125 g Mandeln, Blätter

100 g Schokoladenraspel

125 g Mehl

1 Pkt. Backpulver

1 TI Zimt

3 Ei Rum

500 g Kirschen, entsteinte

Butter mit Zucker schaumig rühren, die Eier nach und nach zugeben. Dann die Gewürze, Mandeln, Backpulver, Mehl und Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teigs in eine gefettete Springform geben. Die Kirschen unter die restlichen 2/3 der Masse mengen und in die Form füllen.

Im vorgeheizten Herd bei 175° ca. 60-70min backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

07.04.05 Keks

Schoko Kirschkuchen 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Butter, weich

5 Ei(er)

200 g Zucker

200 g Mehl

100 g Haselnüsse, gemahlen

2 TI Backpulver

1 TI Zimt

1/8 Liter Milch

150 g Schokoladenraspel

1 Glas Kirschen

Butter, Eier und Zucker zu einer cremigen Masse verrühren. Mehl, Nüsse, Backpulver und Zimt nach und nach unterrühren, Milch hinzufügen. Die Raspelschokolade und die Hälfte der Kirschen unterheben. Den Teig in eine gefettete und gemehlte Springform (Durchmesser 26 cm) geben und im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad 20 Minuten backen. Dann die restlichen Kirschen auf dem Kuchen verteilen und weitere 30 Minuten fertig backen. Auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

31.12.04 Malipuz

Schoko Krokant Kuchen 4 Ei M

Leckerer

Zutaten für 1 Portionen

175 g Butter

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

4 Ei(er) (Größe M)

300 g Mehl

½ Pck. Backpulver

150 g Joghurt (Vollmilch)

2 Ei Milch

150 ml Whiskey - Sahne - Likör (z.B. Baileys)

100 g Schokoladenraspel (Vollmilch)

100 g Haselnüsse (Haselnusskrokant)

400 g Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

etwas Fett für die Form

Zubereitung

Butter, Zucker und den Vanille Zucker in eine Rührschüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührgerätes cremig rühren. Eier einzeln einrühren. Mehl und Backpulver mischen. Abwechselnd mit dem Joghurt unter die Eiercreme rühren. Milch und 75 ml Likör einrühren. 75 g Schokoladenraspeln und 75 g Krokant unterheben.

Eine Springform (26 cm Durchmesser) sorgfältig fetten. Teig in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gasherd Stufe 2) 30-35 Minuten backen.

Den Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Vorsichtig aus der Form lösen und anschließend auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen.

Sahne mit dem Schneebesen des Handrührgerätes zunächst leicht anschlagen. 50 ml Likör hinzufügen und steif schlagen. Sahnesteif dabei einrieseln lassen. Kuchen mit der Likörsahne rundherum dick einstreichen und mit jeweils 25 g Krokant und Schokoladenraspeln bestreuen. Mit restlichem Likör beträufeln. Bis zum Servieren kalt stellen.

Brennwert p. P.: 500

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

11.01.06 Lucimausi

Schokokuchen ohne Mehl 5 Ei M

Schokokuchen ohne Mehl leckerer, einfacher Kuchen in der Kastenform

Zutaten:

80 g Zucker

80 g Butter

1 Pkg Vanillezucker

5 Eigelb

200 g Mandeln gemahlen
1 TI Backpulver

100 g Raspelschokolade

5 Eiweiß (steif geschlagen) |

Alle Zutaten der Reihe nach vermengen, zum Schluss die 5 Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unterheben, in eine gefettete Kastenform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei Heißluft 150 Grad

ca 1 Std. backen lassen, evtl. noch 10 Min. ohne Strom.

Gutes Gelingen!

Schokoladen Kirsch Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

250 g Margarine

4 Eier

250 g Zucker

30 g Kakaopulver

380 g Mehl

3 El Rum

1 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Backpulver

350 g Kirschen

50 g Schokoladenraspel, oder -streusel

1 Pck. Kuchenglasur, Schoko

Fett mit Zucker und Eiern schaumig rühren. Vanillezucker, Rum und Kakao dazugeben und gut durchrühren. Mehl sieben und mit dem Backpulver vermischt unter den Teig geben, nochmals gut vermengen. Die Kirschen und die Schokostreusel unterheben. Das Ganze in eine Gugelhupfform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca. 60 Minuten backen. Nach dem Auskühlen Schokoladenglasur drübergeben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

29.10.04 Casaflora

Schokoladenkuchen „Louise“ 4 Ei M

250 g Butter

schaumig rühren
250 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
nach nach untermischen
4 Eigelb (Größe M)
zugeben gut verrühren

150 g Raspelschokolade
125 g Mandelstifte
250 g Mehl
2 TL Backpulver
vermischen untermischen

4 Eiweiß (Größe M)

stief schlagen unterheben Den Teig in eine gefettete Kranzform füllen.
Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 / etwa
60 - 70 Minuten
Schokoladenglasur
auf den erkalteten Kuchen streichen

Schüttel Kuchen für das Blech 3 Ei M

300 g Mehl,
½ Tüte Backpulver,
120 g zerl. Margarine,

150 g geraspelte Schokolade,
¼ L Kaffee,
300 g Zucker,

3 Eier,

150 g gem. Haselnüsse,
½ Schnapsglas Rum,

Alle Zutaten in eine Schüssel mit einem dichten Deckel geben und gut schütteln. Auf ein gefettetes Backblech geben und alles bei 200° C ca. 60 min backen Mit feinem Zuckerguss verzieren.

Schwarz Weiß Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten:
250 g Margarine
250 Zucker

2 Tüte. Vanillezucker

4 Eier

500 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

30 g Kakao

1/4 l Milch

200 g weiße Kuchenglasur

Raspel-Schokolade

Zubereitung:

Margarine, Zucker, Vanillezucker, Eier und Milch schaumig schlagen. Kakao, Mehl und Backpulver mischen und nach und nach zugeben. Den Teig in eine gefettete Gugelhupfform füllen,

im vorgeheizten Backofen bei 180°C 60 Minuten backen.

Nach dem Auskühlen mit Kuchenglasur überziehen und mit Raspel-Schokolade garnieren.

Springender Nusskuchen 4 Ei M

(1 Kuchen)

250 g Butter

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 El. Rum

4 Ei

320 g Mehl

100 g Speisestärke

1 Pck. Backpulver

150 g gehackte Nüsse

100 g Schokoladen-Plättchen

1/8 l Milch

Für den Guss:

200 g Puderzucker

1 TI Rum

2 El. Wasser

1/2 TI Kakao

gehackte Haselnüsse

Butter, Zucker, Vanille Zucker, Rum, Ei, Mehl, Stärke, Backpulver und Milch zusammen schaumig rühren. Nüsse und Schokoladen-Blättchen zufügen. Den Teig in eine gefettete Springform geben und bei 175 Grad 60-70 Minuten backen. Den Puderzucker mit Rum, Wasser und Kakao verrühren und über den erkalteten Kuchen geben. zum Schluss mit den gehackten

Studentenkuchen 4 Ei M

150 g Butter
100 g Zucker
Vanille

4 Eier

150 g Mehl
2 TL Backpulver

150 g Schokoladenraspel

1 D Aprikosen

3 B Sahne

5 Blatt Gelatine
ca 100 ml Aprikosensaft

Aus Butter- Schokoraspiel einen Rührteig bereiten. In eine gefettete Springform füllen.

Abgetropfte Aprikosen darauf verteilen. Bei 180° ca 50 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Gelatine im Saft auflösen und unter die steifgeschlagene Sahne rühren. Kuppelförmig auf dem Kuchen verteilen. Mit Schokoraspiel bestreuen.

Teebrot mit Schokolade 4 Ei M

Dieser Kuchen ist schnell gemacht und ist interessant im Geschmack durch die Kombination Orange und Schokolade.

Zutaten:

175 g weiche Butter
100 g Zucker

4 Eier

225 g Zartbitter-Raspelschokolade

100 g Rosinen
50 g gehackte Nüsse (Walnüsse oder andere Nüsse)
1 Tütchen abgeriebene Orangenschale (0,5 abgeriebene frische)
225 g Mehl
2 TL Backpulver

Zubereitung: Butter und Zucker zu einer schaumigen Masse verrühren. Nach und nach die Eier zugeben. Schokoladenraspel, Rosinen, Nüsse und Orangenschale zugeben. Mehl und Backpulver vermischen und unterheben. Den Teig in eine Kastenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170° ca. 1 Stunde backen.

Evtl. mit Glasur überziehen.

Kuchen Streusel

Baileys Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

200 g Margarine
2 Tüte Vanille Zucker
200 g Zucker

4 Eier

250 g Mehl
0,5 Tüte Backpulver

0,5 Tasse Schokostreusel

0,5 l Milch

125 ml Baileys

Margarine, Vanille Zucker und Zucker verrühren. Eier hinzufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Schokostreusel und Milch dazugeben. Zum Schluss etwas mehr als 125 ml Baileys unterrühren.

Bei 160° ca. 75 Min. backen.

Bananen Kuchen mit Ingwer M

glutenfrei

5 Bananen

1000 g Magerquark

200 g Mandeln gem.

5 gehäufte El Kakaopulver

1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

200 g Vollrohrzucker

0,5 Tl Meersalz

2 Tassen Mais gem. (Polenta) ca 300 g

2- 4 cm frischen Ingwer gerieben

100 g Rosinen , in

Rum 54 % oder Rotwein, (zur Not auch in Wasser) 24 h eingelegt

1 guten Schuss Rum

Schokostreusel

Backpapier für eine 24 cm & Springform

Bananen zu Mus quetschen + alle Zutaten bis Ingwer damit gut vermischen, dann die abgetropften Rosinen unterheben. + in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm & Springform gießen, glatt streichen, + mit Schokoladenstreusel, bedecken .

Bei 150°C Umluft OHNE vorheizen ca 90 min backen + 60 min im ausgeschalteten Ofen lassen , dann auf ein Kuchengitter, Backpapier Vorsichtig entfernen auskühlen lassen

26.05.2004

Cognac Kuchen III 5 Ei M

Man nehme:

für den Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl

2 - 3 Tl. Backpulver

100 g gemahlene Haselnüsse/Mandeln

oder 75 g gemahlene Nüsse/Mandeln und

50 g gehackte Nüsse

100 g geriebene Schokolade oder Schokostreusel

Alle Zutaten vermischen und in einer Gugelhupfform bei 180 - 200 °C

1 Stunde backen (Heißluft 160 °C)

Nach dem Erkalten mit gut
¼ Liter Cognac übergießen
mit Schokoladenguss überziehen
In Alufolie wickeln und 4 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.
Viele Grüße, Nes am 14.02.03

Eierlikör Kuchen XXIX 4 Ei M

Zutaten:

350 g Butter,
150 g Zucker,
250 g Mehl,

4 Eier getrennt,
1 Backpulver,
1 Vanillezucker,
1 Topf (große Tasse) Eierlikör,

100 g Schokostreusel

Zuerst das Eiweiß steif schlagen. Butter schaumig schlagen dann den Zucker und den Vanillezucker einrieseln lassen und so lange rühren bis nichts mehr knirscht. Eierlikör dazugeben und verrühren. Mehl und Backpulver vermischen und auf einmal dazu geben und zu einem glatten Teig verrühren. Schokostreusel kurz mit unterrühren. Und zum Schluss das steifgeschlagene Eiweiß unterziehen. Kastenform oder Gugelhupfform fetten und mehlen und den Teig einfüllen

bei 180°C etwa 50-60 Min. backen.

Eierlikör Kuchen XXXII 4 Ei M

250 g Butter
250 g Mehl
170 g Zucker
1 P. Vanillezucker
1 P. Backpulver

4 Eier

1 Tasse Eierlikör

100 g Schokostreusel zum Schluss unterziehen

200 Grad, 45 - 60 Min.

Feuerwehrkuchen 1 Ei M

Zutaten:

für den Boden:

250 g Mehl,
100 g Zucker,
125 g Butter,

1 Ei,

1 Prise Salz,
1/2 TI Backpulver

für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen,
1 Pck. Vanillepuddingpulver,

250 ml Milch

Zutaten für den Streusel:

75 g Butter,
75 g Zucker,
75 g Mehl,
75 g gemahlene Nüsse,
1 Pck. Vanille Zucker

Außerdem:

400ml Sahne,
40 g Puderzucker,
1 Pck. Sahnesteif,

Schokostreusel

Zubereitung:

Für den Boden aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen. Für 30 Minuten zugedeckt in den Kühlschrank stellen. Teig ausrollen und in eine Kuchenform auslegen, dabei den Rand etwas hochziehen. Den Boden für etwa 10 Minuten bei einer Ofentemperatur von 180°C "blind" (ohne weiteren Inhalt) backen. Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen. Aus der

Milch und dem Puddingpulver nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten. Zum Schluss nochmals 2 Esslöffel Zucker hinzufügen. Noch warm die Kirschen unterheben. Die Masse auf den Teig geben und verteilen. Für die Streusel Butter mit Zucker und Vanille Zucker verkneten. Zum Schluss das Mehl und die Nüsse dazugeben und einen klumpigen Streusel zubereiten. Streusel auf der Pudding-Kirschmasse verteilen. In den vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa **45 Minuten backen**. Nach dem Backen Kuchen noch für etwa 5 Minuten in der Form lassen, dann auf ein Kuchen-gitter geben, und den Ring entfernen. Sahne mit gesiebttem Puderzucker und Sahnefest steif schlagen und auf den abgekühlten Kuchen streichen. Nach Belieben mit Schokostreusel oder ähnlichem garnieren.

Glühwein-Gewürzkuchen 4 Ei M

Für 20 Stück

100 ml Früchtetee
1 TI Glühweingewürz
160 g Halbfettmargarine
165 g Zucker
einige Tropfen Süßstoff
1 TI Vanillezucker

4 Eier

150 g Weizenvollkornmehl
140 g Mehl
2 TI Backpulver

100 g Schokoladenstreusel

2 EI Puderzucker

1.

Früchtetee mit Glühweingewürz aufkochen und erkalten lassen. Margarine mit Zucker, Süßstoff und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Vollkornmehl, Mehl und Backpulver mischen und mit den Schokoladenstreuseln unter den Teig rühren. Vom Glühweintee 2 Esslöffel für die Dekoration abnehmen und den Rest unter den Teig mischen.

2.

Eine Kastenform (Länge 26 cm) mit Back-Folie auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 60 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen und stürzen. Restlichen Glühweintee

mit Puderzucker vermischen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren.

Pro Stück: 3 Points

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Kirsch Nusskuchen 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Haselnüsse, gemahlene

150 g Zucker

3 Ei(er)

1 TL Backpulver

1 Glas Kirschen

2 Becher Sahne

3 Tüte/n Sahnesteif

2 Tüte/n Vanillezucker

¼ Tüte/n Puddingpulver, Vanille

Schokostreusel oder Schokoraspel

Zubereitung

Die Haselnüssen, Zucker, Eier und Backpulver zu einem Teig verarbeiten.

Die Kirschen gut abtropfen lassen.

Den Teig in eine Springform geben, die Kirschen drauf und bei 160 ° (Heißluft) ca. 30 - 30 Min backen.

Die Sahne mit dem Vanillezucker, Sahnesteif und dem Vanillepudding steif schlagen über den Kirschkuchen geben und ca. eine Stunde kalt stellen.

Vor dem servieren mit Schokostreusel oder Schokoraspel garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

14.02.05 Paddelchen

Rotwein Kuchen 6 Ei M

6 Eier, getrennt

300 g Zucker
300 g Butter
400 g Mehl
1 P. Backpulver
2 Tl. Zimtpulver
3 Tl. Kakaopulver

150 g Schokostreusel

1/4 l Rotwein

Außerdem:

Puderzucker oder Schokoglasur

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker und Butter schaumig rühren und mit den übrigen Zutaten zu einem Rührteig verarbeiten. Eiweiß steif schlagen und zum Schluss vorsichtig unterheben. In eine große gefettete Kranzform oder 2 Kastenformen füllen und backen.

Backzeit: 60-70 Minuten bei 160 ° (Heißluft)

Danach mit Puderzucker bestäuben oder mit Schokoglasur überziehen.

Rotweingewürzkuchen 4 Ei M

200 g Butter,

4 Eier,

200 g Zucker

250 g Mehl,

1 Tüte Backpulver

1 Tüte Vanillezucker,

1 Tl Zimt

2 Tl Kakao,

100 g Schokostreusel

150 ml Rotwein

das Fett mit dem Zucker und den Eiern verrühren, Mehl, Backpulver und Gewürze dazugeben und zum Schluss den Rotwein und die Streusel bei-

mengen. In einer Form (Kasten- , Gugelhupf oder Kranzform) bei [175/200°C für eine Stunde backen](#).

Das ganze schmeckt besonders gut wenn der Kuchen schon einen Tag durchziehen konnte.

[Schmand Kirschkuchen](#) 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Eier

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

[Schokoladen Kuchen I](#) 6 Ei M

Zutaten

250 gr. Butter

200 gr. Zucker

6 Eier

250 g Schokostreusel oder -Raspel

250 g. gemahlene Haselnüsse

100 g Mehl

2 P Schokoglasur

Zubereitung

Butter und Zucker schaumig rühren Eier nach und nach einrühren Schokostreusel, Nüsse, Mehl unterheben.

Blech mit Backpapier auslegen

und bei 175°C 25-30 min (Kuchen darf nicht mehr glänzen!) backen

Noch warm in gewünschter Größe schneiden und mit Schokoglasur bestreichen.

Serviertipps

Der Kuchen ist auch in einer Woche noch frisch, und eignet sich sehr gut zu Feierlichkeiten, da man ihn schon einige Tage im voraus machen kann.

Schokoladen Kuchen mit Marzipan 4 Ei M

Zutaten:

250 g Margarine

250 g Zucker

1 P. Vanillezucker

1 Prise Salz

30 g Marzipanrohmasse

4 Eier

250 g Mehl

50 g Vanillepuddingpulver

1/2 P. Backpulver

100 ml Milch

125 g Schokoladenstreusel

Margarine, Marzipan, Zucker, Vanillezucker und Salz schlagen. Milch und Eier abwechselnd zugeben. Puddingpulver, Backpulver und Mehl vermischen, dann unterrühren. Zum Schluss die Streusel zugeben. In eine gefettete Springform (26 cm) füllen und bei 200 Grad ca. 45 Minuten auf der unteren Schiene backen. Anschließend im Ofen auskühlen lassen, anschließend mit Schokoladenglasur überziehen.

Kuchen Stückchen

Bergmannskuchen 4 Ei M

ZUTATEN

250 g Butter

4 Eier und

200 g Zucker geschmeidig rühren. Danach

200 g Gemahlene Mandeln

200 g Schokostückchen

1 Tasse Milch

250 g Mehl und

3/4 Tüte. Backpulver unterrühren

In eine mit Butter und Semmelbröseln ausgestreute Kastenform geben und bei 180° eine Stunde backen.

Man kann den Kuchen auch noch mit

Schokolade überziehen. Er hält, in Alufolie gewickelt, lange frisch.

Glühweinkranz 6 Ei M

6 Eigelb,

200 g Rohrzucker

1 Tüte Vanillezucker,

1 Fläschchen Rum-Aroma

100 g Mandeln, gem

100 g Schokolade, geraffelt

100 g Mehl, gesiebt

½ TI Backpulver

6 Eiweiß,

250 ml Rotwein,

100 g Zucker,

1 Stange Zimt

4 Gewürznelken

1 Zitrone, nur Saft

1 Orange, nur Saft,

2 EI Rum

Puderzucker zum Bestreuen

Die Eigelb, die Hälfte des Zuckers, den Vanillezucker und das Aroma cremig schlagen. Mandeln, Schokolade, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Die Eiweiß steif schlagen (Schnittprobe), den restlichen Zucker esslöffelweise darunterschlagen und den Eischnee unter die Eigelb-

masserühren. Den Teig in eine gefettete, bemehlte Kranzform füllen und glatt streichen. In der unteren Ofenhälfte bei 170-180°C ca. 50 Minuten backen. Den Kranz zum Auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen. Für den Sirup alle Zutaten in ein Pfännchen geben und unter Rühren aufkochen. Von der Kochstelle nehmen, Zimtstängel und Nelken herausfischen. Den erkalteten Kranz mit Puderzucker bestreuen und vor dem Servieren mit dem heißen oder kalten Sirup übergießen. Tipp: Nach dem Backen den Kuchen zuerst ca. 10 Minuten in der Form stehen lassen, erst dann mit einem Messer von der Form lösen und stürzen.

Kuchen Vollmilch

Amaranth Dinkel Teekuchen 3 Ei M

Zutaten:

120 g Butter

140 g Zucker

3 Eigelb sehr schaumig rühren

150 g Gemisch aus: Rosinen, Zitronat, Nüssen, kandierten Früchten,
Schokolade

140 g Dinkelmehl

das in Mehl gewälzte Fruchtegemisch begeben

1/2 Zitrone Saft und Schale begeben

1Mssp. Backpulver mit dem Mehl begeben.

60 g Amaranth begeben

3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In eine gefettete, bemehlte Kastenform füllen.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 40 Min.

Birnenkuchen I 3 Ei M

Zutaten

150 g Butter,

150 g Zucker,

3 Ei,

300 g Mehl,
3 TI Backpulver,

1/8 l Milch,

100 g zerbröckelte Schokolade,

1 Ei Kakao,

4 EI Haferflocken,

1 EI Rum,

etwas Zimt u. Muskat,

1 kg weiche Birnen.

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren u. das Kerngehäuse entfernen. Aus den Zutaten einen Rührteig herstellen. Etwa 2/3 des Teiges in eine Springform füllen. Birnen hineindrücken u. den restlichen Teig darübergerben. Im vorgeheiztem Backofen ca. 60 Min. bei 190 - 200° C backen

Birnenkuchen mit Schokoguss 3 Ei M

Zutaten für 1 Portion

Für den Teig:

3 Ei(er)

100 g Zucker

1 Pck. Puddingpulver, Vanille mit Mehl auf 100 g auffüllen

Für den Belag:

1 Dose/n Birne(n)

600 ml Birnensaft aus der Dose (evt. mit Wasser auffüllen)

2 Pck. Tortenguss, klar

2 Tafeln Schokolade, (1 Vollmilch, 1 Zartbitter)

Zubereitung

Das Eiweiß leicht steif schlagen, den Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Die Eigelbe unterziehen und dann das gesiebte Mehl unterheben. Den Biskuitteig in eine Form geben, glatt streichen und im vorgeheizten Ofen bei 180 ° C 15 min. backen. Den Boden in der Form auskühlen lassen.

Die Birnen klein schneiden und auf dem Boden verteilen. Aus dem Birnensaft einen Tortenguss herstellen, die Schokolade in Stücke brechen und unter den Guss heben. Den Guss auf den Birnen verteilen und kühl stellen. Aus der Form lösen. Nach Belieben kann die Torte mit Sahnetupfen verziert werden.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

01.03.03 Sivi

Brauner Kirschkuchen 5 Ei M

2 Gläser Kirschen (oder frische Kirschen),

5 Eier,

Salz,

140 g Butter,

140 g Zucker,

80 g geriebene Schokolade,

50 g Semmelbrösel,

150 g gemahlene Mandeln

Springform D28 cm, einfetten und mit Mandeln ausstreuen

Die Kirschen abtropfen lassen (oder waschen, trockentupfen, entstielen und entkernen), 3 Eier trennen und die Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. **Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.** Die Butter mit dem Zucker, den 2 ganzen Eiern und den Eigelben schaumig rühren, die Schokolade, die Semmelbrösel und die Mandeln untermengen. Den Eischnee unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen. Die Kirschen darauf streuen und in den Teig drücken. Den Kuchen im Backofen (Mitte) **40-50 min. backen.**

Cognac Kuchen III 5 Ei M

Man nehme:

für den Rührteig:

250 g Butter

250 g Zucker

5 Eier

250 g Mehl

2 - 3 Tl. Backpulver

100 g gemahlene Haselnüsse/Mandeln

oder 75 g gemahlene Nüsse/Mandeln und

50 g gehackte Nüsse

100 g geriebene Schokolade oder Schokostreusel

Alle Zutaten vermischen und in einer Gugelhupfform bei 180 - 200 °C

1 Stunde backen (Heißluft 160 °C)

Nach dem Erkalten mit gut

¼ Liter Cognac übergießen

mit Schokoladenguss überziehen

In Alufolie wickeln und 4 Tage im Kühlschrank ruhen lassen.
Viele Grüße, Nes am 14.02.03

Dunkler Kirschenkuchen 3 Ei M

150 g Butter
150 g Zucker

60 g Schokolade

3 Eier

1/2 Zitrone; Schale abgerieben
150 g Mandeln

Für DIE FORM

Butter
Semmelbrösel
750 g Kirschen

Butter, 2/3 des Zuckers, im Wasserbad erweichte Schokolade und Eidotter schaumig rühren; Zitronenabgeriebenes und ungeschälte geriebene* Mandeln dazumischen; den mit dem restlichen Zucker steif geschlagene Schnee der 3 Eiklar unterheben.

Die Masse daumendick in eine gefettete, mit Bröseln ausgestreute Kuchenform (Bratpfanne) geben; dicht mit Kirschen belegen; bei 180° C backen; mit Zucker bestreuen; in beliebige Stücke schneiden.

Dunkler Kirschenkuchen kann auch in einer Springform gebacken und wie eine Torte geschnitten werden.

Nach dem gleichen Rezept lassen sich auch andere Obstkuchen zubereiten: Dunkler Weichselkirschenkuchen, dunkler Marillenkuchen, dunkler Pfirsichkuchen (mit geviertelten Pfirsichen).

Geviertelte Pfirsiche (Haut abgezogen) verwendet.

*Mandeln rösten, schmeckt viel besser :-)

Eisenstädter Gugelhupf 5 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

250 g Butter
250 g Puderzucker
250 g Mehl

5 Ei

3 EI Rum

3 EI Milch

100 g Schokolade

70 g Haselnüsse, geriebene
0,5 Pkt. Backpulver

Die Schokolade über Wasserdampf erweichen, Eier trennen, Mehl mit dem Backpulver versieben. Eine Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und mit

Mehl bestreuen, das Backrohr auf 180°C vorheizen.

Eiklar zu steifem Schnee schlagen, die Butter mit Staubzucker und Eidottern schaumig rühren. Rum, erweichte Schokolade, Nüsse und Milch einrühren, dann das versiebte Mehl dazugeben, zuletzt den Eischnee behutsam unterheben. Die Masse in die Form füllen,

im vorgeheizten Rohr 45 Minuten backen.

Nach dem Ende der Backzeit Gugelhupf aus dem Rohr nehmen, kurz überkühlen lassen und dann stürzen. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen.

Zubereitungszeit: 30 Minuten
Schwierigkeitsgrad: normal

Evi Kuchen 6 Ei M

300 g Butter
300 g Zucker
1 Vanillezucker
375 g Mehl

6 Eier

3/4 Tüte. Backpulver

150 g Schokolade grob gerieben

75 g Haselnüsse gerieben
2 kl. Dosen Mandarinen

In Gugelhupfform oder Kastenform
bei 180° 75 Minuten backen. Danach mit Schokoguss überziehen.

Gedeckter Birnenkuchen 3 Ei M

Zutaten für 1Portionen

1 kg Birne(n), weich
150 g Butter
150 g Zucker

3 Ei(er)

300 g Mehl
3 TL Backpulver

125 ml Milch

100 g Schokolade, zerbröckelt

1 EL Kakaopulver
5 EL Haferflocken

1 EL Rum

etwas Zimt
etwas Muskat

Zubereitung

Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Aus den übrigen Zutaten einen Rührteig herstellen. 2/3 des Teiges in eine Springform füllen. Birnen leicht hindrücken und den restlichen Teig darüber geben. Im vorgeheizten Backofen etwa eine Stunde bei 190 - 200 Grad auf der unteren Schubleiste backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
11.02.05

Geschüttelter Schokoladenkuchen 4 Ei M

300 g Mehl
300 g Zucker

80 g grob gehackte Schokolade

1/2 P. Backpulver
150 g gemahlene Haselnüsse

1 Msp. Zimt

1 Msp. gemahlene Nelken

Schale einer halben Zitrone

Alles in die Schüssel geben und mit verschlossenem Deckel gut schütteln.
Dann weiter dazugeben:

3 -4 Eier

180 g zerlassene Butter (abgekühlt)

1 Tasse kalten Bohnenkaffee

1 Schuss Rum

Deckel wieder drauf und nochmals gut durchschütteln. Bei 180 bis 200°C
ca. 50 bis 60 Minuten backen. Nach Belieben mit Zuckerguss verzieren.

Himbeer Makronen Kuchen 6 Eigelb M

300 g Mehl

150 g Butter

100 g Puderzucker

500 g Marzipan-Rohmasse

100 g Puderzucker

3 Eigelb

500 ml Milch

1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

50 g Puderzucker

3 Eigelb

80 g Butter

150 g Milkschokolade

800 g Himbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

3 El Puderzucker Teig

Mehl mit kalter, klein gehackter Butter und Zucker auf einer Arbeitsfläche vermengen. Etwa 1/16 l kaltes Wasser nach und nach dazugießen und alles rasch mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 30 Min. kaltstellen. Den Mürbteig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einer Größe von ca. 40 x 40 cm auswalken, auf ein Backblech legen und
[im vorgeheizten Rohr auf mittlerer Schiene bei 200° C etwa 15 Min. backen](#);

vollständig auskühlen lassen. Makronenmasse Marzipan mit Zucker und Eigelb am besten mit dem Handmixer-gut verrühren. In einen Spritzsack mit großer, gezackter Tülle füllen und insgesamt 6 Streifen aufdressieren. Makronenmasse etwa 30 Min. trocknen lassen und Kuchenboden

im vorgeheizten Backrohr auf oberster Schiene bei 220° C etwa 2 Min. bräunen lassen.

Kuchen vollständig auskühlen lassen. Creme Milch aufkochen, Puddingpulver mit Zucker und den Eigelb gut verrühren, in die heiße Milch gießen und unter ständigem Rühren, am besten mit einem Schneebesen, etwa 1 Min. kochen. Pudding vom Herd nehmen und überkühlen lassen. Butter großwürfelig schneiden und nach und nach mit einem Schneebesen unter den Pudding rühren. Creme ca. 1 Std. zugedeckt kaltstellen. Schokolade zerkleinern, im Wasserbad schmelzen, gut verrühren und mit einem Pinsel auftragen. Trocknen lassen. Creme mit einem Esslöffel auf dem mit Schokolade bestrichenen Kuchenboden auftragen. Die Himbeeren verlesen und auf der Creme verteilen. Tortengelee mit 250 ml Wasser und Zucker verrühren, laut Packungsaufschrift zubereiten und Himbeeren damit überziehen. Kuchen entlang der Makronenmasse in drei Streifen schneiden und diese in Schnitten teilen. Himbeerschnitten bis zum Servieren kalt stellen.

Kirsch Schokoladen Schnitten 8 Ei M

Für den Rührteig

200 g Butter,
200 g Zucker
1 Prise Salz,

8 Eier

200 g Nüsse, gerieben

200 g Schokolade, gerieben

250 g Mehl
2 TI Kakao
2 gestr. TI Backpulver

Für den Belag

1 kg Sauerkirschen,
750 ml Kirschsafft
3 Tüte. Tortenguss

Zum Dekorieren

500 ml Sahne,

Schokoladenraspel

Butter und Zucker schaumig rühren. Salz und Eier zugeben und alles gut verrühren. Dann Nüsse, Schokolade, Mehl, Kakao und Backpulver zufügen

und alles zu einem Rührteig verarbeiten. Auf ein tiefes, gefettetes Backblech streichen. Die gut abgetropften Sauerkirschen darauf verteilen und **bei 180° C (Elektro) im Backofen etwa 40 min backen.**

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

Kirschen Schokoladeschnitten 3 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

140 g Zucker

140 g Butter

140 g Schokolade

3 Ei trennen

120 g Mehl

1 Glas Kirschen oder Weichseln

Zubereitung

Die Butter wird flaumig abgetrieben und mit Zucker, Dotter und erweichter Schokolade schaumig gerührt. Dann mengt man löffelweise das Mehl ein und zum Schluss den festen Schnee. Die Masse wird auf ein gefettetes, gestaubtes Blech gestrichen. Man belegt sie mit gedünsteten oder eingeweckten Kirschen und bäckt bei mäßiger Hitze ca. 40 min. Noch warm in Schnitten schneiden.

Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten

01.06.04 spiraltribe

Kokos Kirsch Kuchen II 4 Ei M

Zutaten:

Teig:

· 4 Eier

· 100 g Zucker

· 250 g Butter

· 300 g Mehl

· 1/2 P. Backpulver

· Milch

· 1 Tafel Schokolade

- 2 Gläser Sauerkirschen

Belag:

- 100 g Zucker
- 100 g Butter

Milch

- 2 Ei Honig
- 3 Ei Batida de Coco
- 200 g Kokosraspeln

Zubereitung:

Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Nach und nach Butter, Mehl, Backpulver, Eischnee sowie 5-7 Ei Milch hinzugeben. Schokoladenstückchen unter den Teig geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Die Kirschen auf den Teig legen.

Für den Belag in einem Topf Butter, Zucker und Honig erhitzen. Kokosraspeln, 5-7 Ei Milch sowie Batida de Coco einrühren und die Masse auf den Kirschen verteilen.

Bei 190°C ca. 30 Minuten backen.

Tipp:

Als Variante kann man den Kuchen auch mit Aprikosen belegen.

Magdalena Schnitten 4 Ei M

7 dag Butter,
14 dag Zucker,

4 Eier,

10 dag Mehl,

14 dag ger. Schokolade,

7 dag Rosinen.

Eier trennen. Butter mit Zucker und Dotter schaumig rühren. Schokolade dazugeben. Mehl und Rosinen unterziehen. Eiklar aufschlagen und unterheben. Teig auf ein Blech streichen.

Bei 180 Grad 25 Minuten backen.

In Stücke schneiden und mit Staubzucker bestreuen.

Milchschokoladen Kuchen 2 Ei M

Zutaten:

90 g dunkle Schokolade, gehackt

125 g Butter

1/2 Becher Zucker

2 Eier, leicht geschlagen

1/4 Becher Milchpulver, gesiebt

1 3/4 Becher Mehl, gesiebt

2 1/2 TL Backpulver

125 ml Wasser

Glasur:

3/4 Becher Puderzucker, gesiebt

2 EL Milchpulver

1 EL Kakao

1 EL heißes Wasser

20 g weiche Butter

1. Backofen auf 180°C vorheizen. Eine tiefe, runde Kuchenform (23 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten mit Backpapier auslegen.
2. Schokolade in eine Glasschüssel geben. Über schwach siedendem Wasser unter Rühren zerlassen. Vom Herd nehmen.
3. Butter und Zucker mit dem Rührgerät in einer kleinen Rührschüssel schaumig rühren. Nach und nach die Eier zugeben und jeweils kräftig verrühren. Schokolade zufügen und alles gut mischen.
4. Die Masse in eine große Rührschüssel geben. Mit einem Metalllöffel abwechselnd die Trockenzutaten und das Wasser unterheben. Rühren, bis die Masse gut gemischt und glatt ist.
5. Löffelweise in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen. Etwa 25 Minuten backen (ein in die Mitte gestochener Holzspieß muß sich sauber vom Teig lösen).
6. Den Kuchen nach 10 Minuten aus der Form stürzen. Auf dem Kuchengitter auskühlen lassen.
7. Glasur:
Puderzucker, Milchpulver und Kakao in einer kleinen Rührschüssel vermengen. Wasser und Butter zufügen und glattrühren. Mit einem Streichmesser gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen.

Vorbereitungszeit: 20 Min.

Zubereitungszeit: 25 Min.

Ergibt: 23 cm runden Kuchen

Muttertagsblume 3 Ei M

3 Eier,

3 El warmes Wasser,
12 dag Staubzucker,
etwas Rum,
etwas abger. Zitronenschale,
1 Pkg. Vanillezucker,
15 dag Mehl,
1 KL Backpulver,
etwas Marmelade zum Bestreichen.

Creme:

15 dag Butter,
12 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

5 dag weiche Schokolade,
etwas Rum.

Glasur:

20 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 El warmes Wasser,
1/2 Eiklar,
etwas Himbeersaft,
Marzipan und
Zuckerblumen zum Verzieren.

Dotter mit Wasser, Zucker, Vanillezucker, Rum und Zitronenschale schaumig rühren. Eiklar aufschlagen und abwechselnd mit dem Backpulver versiebten Mehl untermengen. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Blumenbackform füllen und bei Mittelhitze ca. 35 Minuten backen. Ausgekühlt zweimal durchschneiden, mit Creme füllen, mit Marmelade bestreichen, mit rosa Glasur überziehen und verzieren.

Creme: Butter, Zucker, Vanillezucker, weiche Schokolade und Rum schaumig rühren.

Glasur: Staubzucker, Vanillezucker, Wasser, Eiklar und Himbeersaft verrühren.

Quark Schoko Stollen 2 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
1 Pck. Backpulver
150 g Zucker
2 El Rum

1 Pck. Vanillezucker

2 Ei(er)

250 g Quark, (20% Fettgehalt)

225 g Butter oder Margarine

1 TI Lebkuchengewürz

1 TI Zimt

1 Pck. Zitrone(n) - Aroma

1 Prise Salz

100 g Schokolade, (Schokotröpfchen oder gehackte Schokolade)

Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Alle Zutaten außer dem Puderzucker in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig ab in die Stollenform und bei 150 Grad Umluft ca. 50-60 min backen.

Nach dem Abkühlen mit Puderzucker bestäuben.

Normalerweise sagt man, dass ein Stollen ca. 2 Wochen in Alufolieziehen soll. Das habe ich bei diesem leider noch nicht geschafft. Er war immer innerhalb einer Woche weggeputzt.

19.11.03 Snoopy-75 CK

Schoko Dinkel Kuchen 4 Ei M

400 g Dinkelmehl

150 g Rohrzucker

1 Tafel (100 g) Schokolade, fein geraspelt

4 Eier

125 g Butter

1 Päckchen Backpulver

etwas Milch

Dinkelmehl, Zucker, Schokolade, Eier, Butter und Backpulver mischen und mit der Milch einen geschmeidigen Rührteig herstellen.

Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 175°C etwa eine Stunde backen.

Schokokuchen Plobergerschnitten 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter

150 g Puderzucker

1 Pkt. Vanillezucker

1 Prise Salz

4 Ei(er)

150 g Mandeln oder Nüsse, gerieben

150 g Schokolade, gerieben

50 g Mehl

1 TI Backpulver

Für den Belag:

Marmelade (Brombeermarmelade oder andere)

1 Pkt. Kuvertüre (fertigen Schokoguss)

Butter und Mehl für das Backblech

Zubereitung

Die Butter mit dem Staubzucker, Vanillezucker, 3 Eidottern und 1 ganzen Ei der Reihe nach schaumig rühren. Dann die geriebenen Nüsse oder Mandeln, Schokolade und das mit Backpulver versiebte Mehl einrühren. Zuletzt den steifen Schnee der 3 Eiweiß (Salz dazu schlagen) unterheben. Die Masse 1-1,5 cm dick auf ein befettetes und bemehltes Backblech streichen und bei ca. 140-150°C in mittlerer Schiene, Umluft 30-35 Min. backen.

Abkühlen lassen! Dann dünn mit glatt gerührter Marmelade bestreichen und mit Kuvertüre überziehen. (Man kann die Glasur auch selber herstellen, indem man ca. 150 g Halbbitterschokolade mit wenig Wasser, 1 TI. Butter und wenig Rum warm verrührt. Den Rum erst zum Schluss vorsichtig dazugeben, da er leicht aufschäumt.) Dazu geschlagenes Obers reichen!

7.8.02 Traude

CK

Schokolade Haselnuss Kuchen 4 Ei M

Zutaten

100 g Butter

150 g Zucker

4 mittl. Eier

125 ml Sahne

100 g Milkschokolade; gewürfelt

100 g Dunkle Schokoladestreusel

200 g Haselnüsse; gemahlen

100 g Helle Semmelbrösel

1 Tl. Backpulver; (1)

50 ml Rum

1 Spur ;Salz

1 Spur Backpulver; (2)

Glasure

160 g Dunkle Schokolade

4 El. ;Wasser

40 g Butter

4 El. Puderzucker

Zubereitung

Die Cakeform vollständig mit Backtrennfolie auskleiden. Butter in der Pfanne flüssig machen.

Zucker mit Eigelb, Sahne, Milkschokoladewürfeln und Schokoladestreuseln mischen. Der Masse die Haselnüsse, die Semmelbrösel und das Backpulver (1) begeben. Das Ganze mit Rum beträufeln.

Die relativ feste Teigmasse mit der flüssigen Butter geschmeidig rühren. Eiweiß zusammen mit Salz und Backpulver (2) sehr steif schlagen und sorgfältig unter die vorbereitete Masse rühren. Nun das Ganze in die vorbereitete Cakeform füllen und während etwa 45 bis 50 Minuten (Nadelprobe machen!) auf der untersten Rille des auf 180 °C vorgeheizten Ofens backen. Den Kuchen bei ausgeschaltetem und offenem Backofen etwa 10 Minuten ruhen lassen. Sobald der Kuchen ganz ausgekühlt ist, diesen aus der Cakeform heben.

Für die Glasur, die dunkle Schokolade zusammen mit dem Wasser im Wasserbad schmelzen. Die Butter beifügen und ebenfalls schmelzen. Puderzucker dazugeben und alles glattrühren. Die Glasur mittels eines Messerrückens oder eines Pinsels sofort über den Kuchen verteilen und bei Zimmertemperatur trocknen lassen.

Eingepackt in einer Folie ist dieser Kuchen im Kühlschrank ohne weiteres eine Woche haltbar. Überhaupt ist er, kalt genossen, eine Köstlichkeit.

Schokolade Kuchen 5 Ei M

Zutaten:

Teig:

15 dag Butter,
20 dag Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Fl. Backaroma Rum,
etwas Salz,

10 dag geriebene Schokolade,
15 dag Mehl,
2 gestr. KL Backpulver,
2 dag Kakao,

5 Ei trennen

15 dag ungeschälte,
geriebene Mandeln

Zubereitung:

Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker Dotter, Aroma, Salz und Schokolade hinzugeben.

Das mit Backpulver und Kakao gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren.

Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe) und mit den Mandeln vorsichtig unter die Masse heben.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (24 cm) füllen.

Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze (ca. 175°) 40 45 Min. backen.

Auf den gut ausgekühlten Kuchen eine Schablone (Scherenschnitt) legen, mit Staubzucker bestreuen und die Schablone vorsichtig abheben.

Schokoladen Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei

1 Prise Salz

120 g Schokolade
2 Ei Rum
500 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

1/8 Liter Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Rum und Salz schaumig rühren. Erweichte Schokolade zum Abtrieb geben. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch alles vermengen. Zum Schluss Eischnee unterheben. In gebutterte und bemehlte Gugelhupfform füllen und auf mittlerer Schiene 180 Grad ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
09.07.03 genovefa56 CK

Schokoladen Gugelhupf I 4 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Butter
250 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

4 Ei
1 Prise Salz

120 g Schokolade
2 Ei Rum
500 g Mehl
1 Tüte. Backpulver

1/8 Liter Milch

Zubereitung

Butter, Zucker, Vanillezucker, Dotter, Rum und Salz schaumig rühren. Erweichte Schokolade zum Abtrieb geben. Mehl und Backpulver vermischen und mit Milch alles vermengen. Zum Schluss Eischnee unterheben. In ge-

butterte und bemehlte Gugelhupfform füllen und auf mittlerer Schiene 180 Grad ca.50 Minuten backen.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten
09.07.03 genovefa56 CK

Schokoladen Kuchen II 6 Ei M

Teig

250 g Margarine
250 g Zucker

6 Eier

250 g Vollmilchschokolade, gerieben
250 g Mandeln, gerieben
100 g Mehl

Belag

1 Glas Aprikosenmarmelade

200 g Vollmilchkuvertüre

Die Margarine mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben.

Bei 180Grad etwa 25 bis 30 min backen.

Auf einem Gitter abkühlen lassen und mit leicht erwärmter und glattgerührter Aprikosenmarmelade und anschließend mit Vollmilchkuvertüre bestreichen.

Nach dem Festwerden des Schokoladengusses in kleine Quadrate oder Rauten schneiden.

Schokoladenbrot 6 Ei M

(ist eigentlich ein Weihnachtsrezept, aber für Kinder mit Gummibärchen und Smarties verziert zum Geburtstag super)

250 g Margarine
250 g Zucker

6 Eier

250 g Vollmilchschokolade

250 g geriebene Mandeln

100 g Mehl

1 Glas Aprikosenmarmelade

200 g Vollmilchkuvertüre

Die Margarine mit dem Zucker und den Eiern schaumig rühren, dann die übrigen Zutaten hinzugeben. Die Vollmilchschokolade kann fein zerstückelt, gerieben oder zerlassen verwendet werden.

Bei 180 ° etwa 25 bis 30 min backen.

Das Schokoladenbrot wird auf einem großen viereckigen Blech gebacken. Man lässt es auf einem Gitter abkühlen und bestreicht es dann mit leicht erwärmter und glattgerührter Aprikosenmarmelade und anschließend mit Vollmilchkuvertüre.

Nach dem Festwerden des Schokoladengusses wird das Schokoladenbrot in kleine Quadrate oder Rauten geschnitten und in einer Blechdose aufbewahrt. Wenn es gut durchgebacken ist hält es ebenso lange wie anderes Weihnachtsgebäck .

Schokoschnitten 6 Ei M

250 g Butter o. Margarine

250 g Zucker

6 Eier

250 g geriebene Schokolade

250 g geriebene Mandeln

100 g Mehl

daraus einen Rührteig herstellen.

das ganze auf ein gefettetes Backblech streichen.

bei 180 Gr. ca. 30 Min. backen

noch warm mit Schokoguss bestreichen (am besten mit einem langen Messer verteilen) und in Würfel teilen. |

Terrassenkuchen 4 Ei M

Teig:

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker
abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

4 Eier

150 g Mehl
100 g Stärkemehl (Speisestärke)
3 TI Backpulver
3 El Kakaopulver
1 Prise Salz

Füllung:

2 Tafeln Schokolade (Zartbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack)
Aprikosenkonfitüre

Guss:

250 g Puderzucker
3-4 El Orangensaft

Butter oder Margarine schaumig rühren. Zucker, Vanillezucker und Orangenschale unterrühren, die Eier nach und nach dazu geben und unter rühren. Die übrigen Zutaten für den Teig mischen und ebenfalls unter rühren.

Den Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und [im vorgeheiztem Backofen ca. 20 min bei 200°](#) auf der mittleren Schiene backen (Garprobe machen) und anschließend den Kuchen auf einem Kuchengitter o.ä. gut auskühlen lassen.

Den Kuchen in 4 unterschiedlich große Streifen schneiden, so das man ihn Stufenartig aufeinander legen kann. Danach zunächst den breitesten Kuchenstreifen auf eine Kuchenplatte legen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen. Nun die restlichen Kuchenstreifen jeweils mit Schokolade und Konfitüre bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten aufeinander setzen.

Den Puderzucker mit dem Orangensaft glatt rühren und über den Kuchen verteilen.

Wer mag, kann noch mit kandierten Orangen oder ähnlicher Essbaren Deko den Kuchen verzieren, aber bitte sofort auf den noch frischen Guss legen, damit die Deko "fest klebt"

Tipp: Statt Schokolade und Konfitüre kann man auch Puddingcreme oder Schmandcreme zwischen die einzelnen "Treppenstufen" füllen, nur nicht zu dick auftragen, sonst kippt der Kuchen um.

Versunkener Birnenkuchen 3 Ei M

(14 Port.) I

150 g Butter, weich

150 g Zucker

3 Eier

300 g Mehl

3 TL Backpulver

1 EL Kakaopulver

1 Prise Zimt

1 Prise Muskat

125 ml Milch

1 EL Rum

100 g Walnüsse, grob gehackt

100 g Schokolade, gehackt

1000 g Birnen,

aromatisch Zitronensaft

Fett mit Zucker schaumig rühren, Eier darunter schlagen. Mehl mit Backpulver, Kakao und Gewürzen mischen, sieben, abwechselnd mit Milch und Rum untermischen. Zuletzt Nüsse und Schokolade drunter ziehen. Birnen schälen, Kerngehäuse entfernen, halbieren, mit Zitronensaft beträufeln. Teig in 26 -28 cm große, gefettete Springform füllen. Birnenhälften leicht hineindrücken. **Bei 180 Grad 45 min backen.**

Mit Puderzucker besiebt servieren. Ergibt einen lockeren, schokoladigen Birnenkuchen mit ganz leichtem "Adventsgeschmack", der aber auch zur restlichen Jahreszeit passt (man kann statt der genannten Gewürze aber auch gut Vanillezucker oder -mark nehmen!).

Wichtig: die Birnen müssen wirklich aromatisch sein, am besten Williams Christ!

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Kuchen weiße Vollmilch

Aprikosen Kokoscreme Kuchen M

Zutaten für 10 Stücke.

450 g TK-Blätterteig

8 Bl. weiße Gelatine

600 g Aprikosen
3 El Zitronensaft
250 g Aprikosen -Konfitüre
25 g Kokosraspel

100 g weiße Schokolade

1 Dose 425 ml Kokosmilch
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

Zubereitung.

1. Blätterteig auftauen. Je 5 Scheiben aufeinander legen, ausrollen, 2 runde Böden o 28 cm ausschneiden. Auf mit Backpapier belegte Bleche legen, einstechen. Nacheinander ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen. Einen Boden in 10 Stücke schneiden.

2. Gelatine einweichen. Aprikosen einritzen, überbrühen, abschrecken, Haut abziehen. Früchte halbieren. Hälften mit Zitronensaft bestreichen. Blätterteigboden mit 125 g Aprikosenkonfitüre bestreichen. Aprikosen, bis auf 10 Hälften, darauf verteilen. 15 g Kokosraspel rösten. Schokolade hacken

3. Kokosmilch, Zucker, Vanillezucker verrühren. Gelatine auflösen, mit etwas Kokosmilch verrühren, unter übrigen. Milch rühren. Sahne steif schlagen. Wenn Creme dicklich wird, Sahne unterheben, Hälfte Creme auf Aprikosen streichen.

Mit gerösteten Kokosraspel, Schokolade bestreuen. Restl. Creme aufstreichen.

2 Std. kühlen. 125 g Konfitüre erwärmen, auf Blätterteig-Stücke streichen.

Mit übrigen. Kokosraspel bestreuen. Torte mit Blätterteig-Stücken belegen. Unter jedes Stück eine Aprikosenhälfte legen.

Zubereitung. ca. 105 Min.

pro Stück 430 kcal/1800 kJ

Elektroherd. 200°

Gasherd. Stufe 3

Umluft. 180°

Schöne Woche Nr. 38/03

Birnenkuchen mit weißer Schokolade 2 Ei M

Zutaten:

100 g weiße Schokolade, gehackt

125 g Butter

1/2 Becher Zucker

2 Eier, getrennt

1 1/2 Becher Mehl, gesiebt

2 1/4 TI Backpulver

125 ml Milch

425 g Dose Birnenhälften, abgetropft; Saft aufheben

Glasur:

Birnensaft

1/4 Becher Puderzucker

20 g Butter

1 2 TI Wasser

1. Backofen auf 170 ° C vorheizen. Eine Ringform (20 cm) mit zerlassener Butter oder Öl einfetten. Den Boden und die Seiten gleichmäßig mit Mehl bestäuben und überschüssiges Mehl abklopfen.

2. Schokolade in eine Glasschüssel geben und über leicht siedendem Wasser rühren, bis sie flüssig ist. Vom Herd nehmen.

3. Butter und Zucker in einer kleinen Rührschüssel mit dem Rührgerät verrühren. Nach und nach das Eigelb zufügen und gründlich schlagen. Dann die Schokolade zugeben und rühren, bis alles gut vermischt ist.

4. Die Masse in eine große Rührschüssel geben. Mit einem Metalllöffel abwechselnd das gesiebte Mehl, Backpulver und die Milch einheben.

5. Eiweiß in eine kleine, saubere und trockene Rührschüssel geben und steif schlagen, bis sich weiche Spitzen bilden. Mit einem Metalllöffel unter die Mehlmischung heben. Rühren, bis die Masse gut vermischt und ziemlich glatt ist.

6. Die Hälfte der Masse in die vorbereitete Form geben. Birnen in dünne Scheiben schneiden und auf dem Teig anordnen. Den restlichen Teig löffelweise auffüllen und die Oberfläche glattstreichen. Etwa 40 Minuten backen (ein in die Mitte des Kuchens gestochener Holzspieß muß sich sauber vom Teig lösen).

7. Den Kuchen 6 Minuten in der Form lassen, dann auf das Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

8. Für die Glasur:

Birnensaft in einem Meinen Topf erhitzen und die Flüssigkeit bis auf einen Esslöffel einköcheln. Vom Herd nehmen und Puderzucker sowie Butter ein-

rühren. Mit Wasser zu einer dünnen Konsistenz verrühren und über den Kuchen träufeln oder spritzen.

Vorbereitungszeit: 30 Min.

Zubereitungszeit: 40 Min.

Ergibt: 20 cm runden Ringkuchen

Lila Kuhflecken Zupfkuchen 6 Ei M

150 g Butter

150 g Zucker

2 Eier

260 g Mehl

1 El Vanilleextraktpulver

2 1/2 Tl Backpulver

1 Prise Salz

70 g geriebene weiße Schokolade

Füllung:

1 Glas Heidelbeeren (abgeschüttet und den Saft auffangen!!)

125 g Zucker

4 getrennte Eier

2 1/2 Becher Schmand

120 ml Heidelbeersaft (von den abgeschütteten Heidelbeeren)

2 P. Sahnepuddingpulver

30 g geriebene Weiße Schokolade

1. Alles zu einem Knetteig verarbeiten.

Eine Springform mit Backpapier auskleiden (unten und für den Rand)

2. Anschließend 2/3 des nehmen und damit den Boden und den Rand bilden (min. 2 cm hoch).

3. Backofen auf 180 °C vorheizen. Auf den Teig nochmals von oben Backpapier legen und mit Trockenerbsen zum Blindbacken ausfüllen. Dieses zusammen ca. 10 Min. vorbacken. Die Erbsen und das Papier wieder rausholen.

4. Nun die Eiweiße steif schlagen und die anderen Zutaten miteinander verrühren. Das Eiweiß unterheben.

5. Die Heidelbeeren etwas mit Mehl bestäuben und auf den vorgebackenen Boden füllen. Darauf die Schmand/Eiermasse gießen. Vorsicht: Sehr flüssig!!

6. Diesen Kuchen nochmals min. 10 Min. backen. Erst dann das restliche 1/3 des Teige nehmen und Zupfe auf den Teig geben. Nun weiter für ca. 50 Min. backen.
Bitte auf den Bräunungsgrad achten!! Gut auskühlen lassen!!

Schokoladen Heidelbeertorte 2 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten:

100 g Mehl
25 g Zucker
1 Pk Vanille Zucker
1 Prise Salz
abger Schale 1/2 Zitrone
50 g kalte Butter

Füllung:

300 g TK Heidelbeeren
100 g Zucker
1/8 l Wasser
Saft und abger Schale einer Zitrone
60 g Speisestärken
6 Blatt Gelatine

400 g weiße Schokolade

2 Eigelb

2 ganze Eier

300 g Sahne

außerdem:

300 g Sahne
1 Ei Zucker
30 g Pistazien

Die erstgenannten Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten, 30 Min kalt stellen und dann auf den Boden einer Springform (24 cm) ausrollen.

Backzeit: 15 Min bei 200 Grad

Den Boden in der Form auskühlen lassen. 12 Heidelbeeren beiseite legen, die übrigen mit Zucker, Wasser, Zitronensaft und schale bei mittlerer Hitze erwärmen. Speisestärke mit 2 Ei Wasser verrühren und die Heidelbeeren damit binden. Die Masse etwas abkühlen lassen und auf den Boden

streichen. Eigelb und Eier verrühren und im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Aufgelöste, ausgedrückte Gelatine unterziehen.
400 g Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen, Sahne steif schlagen, unterheben, auf die Früchte streichen und für 2 Stunden kalt stellen. Sahne mit Zucker steif schlagen und 12 Locken auf die Torte spritzen. Mit Pistazien und restlichen Heidelbeeren verzieren.

Weißer Schokoladen Gugelhupf 4 Ei + 4 Eiweiß M

Zutaten:

150 g weiße Schokolade,
175 g Zucker,
125 g Butter,
200 g Mehl,
50 g Stärkemehl,
100 g fein gemahlene Mandeln,
50 g Kokosflocken,

1/8 l saure Sahne,

4 Eier,

4 Eiweiß,

1 TL Backpulver,
1 Päckchen Vanillezucker,

Guss:

150 g Vollmilchkuvertüre,

50 g geraspelte weiße Schokolade

Die grob zerkleinerte Schokolade in heißem Wasserbad schmelzen. Die Butter sahnig rühren, nach und nach die Eier, Zucker und Vanillezucker zugeben und zu einer guten Schaummasse rühren. Die lauwarmer, weiche Schokolade gleichmäßig unterrühren. Das Mehl mit dem Backpulver und der Speisestärke mischen und mit der sauren Sahne, den Mandeln und den Kokosflocken in die Schokoladenmasse rühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Eine Gugelhupfform einfetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Teig einfüllen und im Backofen bei 200°C, 50-60 Min. backen. Den noch lauwarmen Kuchen mit der im Wasserbad geschmolzenen Kuvertüre überziehen und kurz antrocknen lassen. Dann sofort die geraspelte weiße Schokolade überstreuen und leicht andrücken.

Weißer Schokoladen Waldmeister 4 Ei M

Zupfkuchen

Teig:

125 g Butter

125 g Zucker

1 Ei

1 TI Vanilleextraktpulver

200 g Mehl

2 TI Backpulver

1 pr. Salz

1/3 von einer Tafel weißer Schokolade (klein hacken)

Daraus einen Knetteig herstellen,

2/3 des Teiges zum auskleiden der Springform (inkl. Rand) benutzen. Den Teig bei 180°C 10 Min. blind backen (mit Backpapier auskleiden und mit getr. Erbsen vorbacken).

Füllung:

125 g Zucker

3 getr. Eier

2 Becher Schmand

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

2/3 der Weißen Schokolade

2 geh. El Speisestärke

4 El Zitronensaft

Zuerst die Schokolade klein hacken (können ruhig größere Stückchen drin sein). Dann das Eiweiß steifschlagen. Das Eigelb mit dem Zucker, Zitronensaft und dem Schmand glatt rühren. Anschließend die Schokolade und die Speisestärke unterrühren. Anschließend 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.

Kuchen Zart Bitter

Amarettini-Kuchen 4 Ei M

Zutaten:

100 g Zartbitter-Schokolade (in kleinen Stückchen)

200 g Butter

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

4 Eier

150 g Mehl

75 g Stärke

1 TI Backpulver

75 g Amarettini

1 Schuss Amaretto

Zubereitung:

Eier, Butter, Zucker, Vanillezucker schaumig verrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver mischen und mit untermischen. Die Amaretti nach Wunsch zerkrümeln oder grob zerkleinern und mit der Schokolade und dem Amaretto untermischen.

In eine gefettete Gugelhupfform füllen.

Bei 200° ca. 30 Min backen, dann auf 160° noch ca. 15 Min.

Nach Belieben nach dem Auskühlen mit Schokoguss verzieren oder nur Puderzucker darüber streuen.

Amerikanische Brownies 4 Ei M

200 g Zartbitter-Schokolade,

4 Eier,

340 g Zucker,

170 ml Öl,

175 g Mehl,

½ TI Salz,

1 TI Backpulver,

2 EI Vanillezucker verwenden und entspr. weniger Zucker

Fett für die Form, Die Schokolade im Wasserbad schmelzen, kurz abkühlen lassen.

Den Backofen auf 180° C vorheizen.

In einer zweiten Schüssel die Eier mit dem Handrührgerät schaumig schlagen und dabei langsam den Zucker einrieseln lassen. So lange weiterschlagen, bis die Mischung dick und cremig ist und sich der Zucker

ganz aufgelöst hat. Das Öl und die geschmolzene Schokolade unterrühren. In einer dritten Schüssel Mehl, Salz, Backpulver und Vanillepulver mit dem Schneebesen verrühren. Zu der Schokoladen-Eierschaum-Mischung geben und vorsichtig von Hand unterrühren, bis sich die Zutaten zu einem weichen Teig vermengt haben. Die Fettpfanne des Backofens oder eine Backform (etwa 40 x 28 cm) einfetten, den Teig etwa 3 cm hoch einfüllen und mit einem Löffel glatt streichen. Wenn Ihre Fettpfanne zu groß ist, können Sie sie mit einem Rand aus Alufolie abteilen.

Im Backofen 190°C; Mitte 20-25 Min backen.

Auskühlen lassen und dann in 5cm große Vierecke schneiden.

Ananas Marzipankuchen 3 Ei M

200 g Marzipan-Rohmasse
175 g Margarine ,
175 g Zucker,
1 P. Vanille Zucker

3 Eier,

300 g Mehl,
2 gestr. Tl. Backin.

Zutaten zu Rührteig verarbeiten.

200 g kleingeschnittene Ananasscheiben (aus der Dose) unter den Teig heben, in eine gefettete, mit Papier ausgelegte Kastenform (z. B, Tradition füllen. Strom:

175-200°C. Backzeit: 60-70 Min.

Den erkalteten Kuchen mit Schokoladenguss überziehen. Dazu 100 g zart-bittere Schokolade mit etwas Kokosfett auflösen.

Bananen Schokoladen Gugelhupf 4 Ei M

1 Gugelhupf Form mit 3 l Inhalt

200 g Butter
Fett für die Form
175 g Zucker
1 Pack. Vanillezucker

4 Eier

200 g Mehl

100 g Speisestärke
1 Pack. Backpulver

300 g Zartbitter Schokolade

1 klein. Unbehandelte Zitrone
2 groß. Reife Bananen

1. Den Elektro Ofen auf 175° C vorheizen, die Form gründlich fetten. Butter, Zucker und den Vanillezucker verrühren, dann die Eier dazugeben und den Teig schaumig schlagen.
2. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und unter den Teig ziehen. 100 g Schokolade klein würfeln und untermischen.. Etwas Zitronenschale abreiben und ebenfalls untermischen.
3. Die Bananen schälen und in kleine Würfel schneiden, sofort in etwas Zitronensaft wenden, ebenfalls unter den Teig mischen. Den Teig dann in die vorbereitete Form geben.
4. Den Teig glattstreichen und die Form auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen, etwa 45 Minuten backen (Gas Stufe 2).
5. Die übrige Schokolade hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Den Kuchen aus der Form stürzen, die Schokolade leicht darüber träufeln und an den Seiten herunterlaufen lassen. Erstarren lassen.

Blechkuchen 8 Ei M

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

100 g Zartbitter-Schokolade

Fett und Paniermehl für die Fettpfanne

500 g weiche Butter/Margarine

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier (Gr. M)

500 g Mehl

2 TL Backpulver

¼ l + ca. 5 El Eierlikör

200 g Schmand oder Creme fraiche

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. frische Kirschen,

gehackte Schokolade und Minze zum Verzieren

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

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

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

Donauwellen II 5 Ei M

Blechkuchen

Für den Teig

250 g weiche Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

1 Prise Salz

5 Eier (Raumtemperatur)

375 g Weizenmehl

3 gestrichene Teelöffel Backpulver

20 g Kakao

1 El. Milch

Für den Belag

Ca. 720 g entsteinte Sauerkirschen (aus dem Glas)

Für die Buttercreme

1 Päckchen Pudding-Pulver Vanille- Geschmack

100 g Zucker

500 ml Milch

250 g Butter

Für den Guss

200 g Zartbitterschokolade (entspricht 2 Tafeln)

etwas Kokosfett (ca. 1 2 Teelöffel)

Backzeit: 35 40 Minuten, Strom: 175 200 Grad,

Gas: 3 4

(ich backe bei 175 Grad und bei mir ist der Kuchen schon nach 30 min fertig aber das ist ja bei jedem Backofen unterschiedlich Stäbchenprobe!)

Für den Teig die Butter mit dem Mixer auf höchster Stufe in etwa 1/2 Minuten geschmeidig rühren, nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Prise Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

Nach und nach jedes Ei etwa 1/2 Minute unterrühren. Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen (evt. sieben) und esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren, knapp 2/3 des Teiges auf ein gefettetes Backblech (hoher Rand) geben und glatt streichen. Unter den restlichen Teig (1/3) den Kakao und 1 El. Milch rühren, gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen und glatt streichen. Die Sauerkirschen (Schattenmorellen) gut abtropfen lassen und auf den dunklen Teig verteilen.

Für die Buttercreme den Vanillepudding nach Vorschrift auf dem Päckchen (aber mit 100 g Zucker) zubereiten, in eine große Rührschüssel füllen, abkühlen lassen und ab und zu durchrühren (damit sich keine Haut bildet). Die Butter geschmeidig rühren, den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter rühren. (Darauf achten, dass weder Butter noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt ich bereite die Buttercreme erst zu, wenn Pudding und Butter einige Stunden bei Raumtemperatur gestanden haben.) Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und in den Kühlschrank stellen (bis die Buttercreme fest wird).

Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen, Kokosfett hinzufügen und in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Schokolade dann etwas abkühlen lassen (lauwarm) und dann zügig den Schokoguss auf die festgewordene Buttercreme gleichmäßig streichen und mit einer Gabel durchgehend Wellen dicht an dicht ziehen. In den Kühlschrank stellen und später in Stücke schneiden.

Edler Marzipan Napfkuchen 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Marzipan, -Rohmasse

200 g Butter, oder Margarine

200 g Zucker

3 Ei(er)

1 Flasche Buttermilch-Aroma
375 g Mehl
2 TL Backpulver
100 ml Milch, (evtl. mehr oder weniger)

100 g Schokolade, Zartbitter-Schokolade

300 g Kuvertüre, Halbbitter

1 Ei Puderzucker

Marzipan in Stücke schneiden. Weiches Fett und Marzipanstücke schaumig rühren. Zucker und Eier nach und nach zugeben. So langeiterrühren, bis der Zucker gelöst und die Masse hellcremig ist. Backöl zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Dabei soviel Milch zugießen, dass der Teig schwerreißend von den Schneebesen fällt. Schokolade in Stückchen schneiden und unterheben. Den Rührteig in eine gut ausgefettete Napfkuchenform (1.5 Liter Inhalt) füllen. Kuchen

im vorgeheizten Backofen bei 175°C 60 bis 70 Minuten backen.

Kuchen auskühlen lassen.

Kuvertüre grob hacken und schmelzen. Ein Kuchengitter auf ein Stück Alufolie setzen. Kuchen auf das Gitter geben und mit der Kuvertüre gleichmäßig überziehen. Fest werden lassen. Mit Puderzucker bestäuben.

Brennwert p. P.: 410

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten

18.11.01 Bashiba

Eierlikör Gugelhupf 4 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

230 g Butter
135 g Zucker
1 Pkt. Vanillezucker

4 Ei

100 ml Eierlikör
225 g Mehl (Weizenmehl)
2 TL Backpulver
50 g Schokolade (Zartbitter), grob gerieben
30 g Zucker
3 Ei Wasser
50 g Konfitüre, Aprikosenkonfitüre

Für den Teig die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker, Vanillezucker, Eier und Eierlikör unterrühren. Das mit Backpulver

vermischte Mehl esslöffelweise unterrühren. Zuletzt die Schokolade unterheben. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform (22 cm) füllen.

Backen bei 170 -200° C ca. 30 40 Minuten

Zum Aprikotieren : Zucker und Wasser unter Rühren erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Die Aprikosen-Konfitüre hinzufügen und so lange kochen, bis die Masse anfängt dicklich zu werden. Den gestürzten und abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Zum Glasieren : Den Puderzucker mit Eierlikör zu einer glatten Masse verrühren. Den Kuchen damit überziehen und nach Belieben mit abgezogenen, gehobelten Mandeln und/oder gehackten Pistazien garnieren.

Zubereitungszeit: 1 Std.

Schwierigkeitsgrad: normal

Eierlikör Kuchen 8 Ei M

Zutaten:

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

1 Tafel (100 g) Zartbitter-Schokolade

500 g Butter

500 g Zucker

1 Prise Salz

8 Eier

300 ml Eierlikör

500 g Mehl

2 TI Backpulver

200 g Schmand

400 g Schlagsahne

2 Päckchen Vanille Zucker

evtl. Kirschen, gehackte Schokolade oder Minze zum verzieren

Die Kirschen entsteinen, bzw. gut abtropfen lassen. Die Schokolade grob hacken. Butter, Zucker und Salz schaumig schlagen. Die Eier nacheinander unterrühren. 250 ml Eierlikör zufügen und weiterschlagen bis der Zucker aufgelöst ist. Mehl, Backpulver und Schokolade portionsweiße unter die Eier-Fett-Masse rühren.

Die Fettpfanne des Backofens fetten oder mit Backpapier auslegen. Den Teig darauf streichen und die Kirschen anschließend darauf verteilen.

bei 175° C 50-55 Minuten backen

und dann gut auskühlen lassen.

Den Schmand, die Sahne und den Vanille Zucker steif schlagen und wellenförmig auf den Teig streichen. Den restlichen Eierlikör in einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verziern und in Stücke schneiden.

Mit Schokolade, Kirschen und der Minze verzieren.

Einfacher Schoko Kirsch Kuchen 3 Ei M

Zutaten für Portionen

175 g Kirschen, getrocknete, mit der Schere zerschnibbelt

60 ml Brandy oder Orangensaft

140 g Schokolade, zartbittere

55 g Butter

3 Eier

150 g Zucker

60 ml Milch

1 TI Vanille - Extrakt oder ein Pk Vanillezucker, oder einige Tropfen -
aroma

60 g Mehl

45 g Walnüsse, fein gehackt

Kuchenglasur,

Schokolade siehe unten

Kirschen, frische, zum Dekorieren

Zubereitung

Die getrockneten Kirschen und den Brantwein in der Mikrowelle 1 Min auf HIGH nicht zugedeckt kochen. Zur Seite geben. Nun die Schokolade und die Butter auf HIGH in die Mikro geben, insgesamt für 2 Min, alle 30 Sek. dabei umrühren. Auch beiseite geben.

Die Eier und den Zucker mit dem Handmixer schaumig verrühren, ca. 5 Min, bis sie dick und zitronenfarbig sind. Die Schokoladenmischung ein-

rühren, sowie die Milch und die Vanille. Mehl einrühren. Die Kirschen mit der Flüssigkeit begeben, auch die Nüsse. Alles gut durchrühren.

In eine ausgefettete und bemehlten Springform 21cm im Durchmesser oder in eine ebenso vorbereitete Tortenform 23 cm- groß geben; auf ein Backblech setzen.

Im vorgeheizten Backofen 175 Grad backen, 45-50 Min für die Springform, 35-40 Min für die Tortenform, bis ein Steckerl rein herauskommt. Auf einem Drahtgitter 10 Min auskühlen lassen, aus der Form nehmen und komplett auskühlen lassen.

Von der Schokoglasur 60ml 0,25 amerikanisches . Tassenmaß gleichmäßig über den Kuchen und an den Seiten verteilen; Zehn Minuten im Kühlschrank erstarren lassen. Den Kuchen nun mit der übrigen Glasur verstreichen. Kaltstellen. Vor dem Verzehr 10-15 Min bei Zimmertemperatur stehen lassen. Mit frischen Kirschen verzieren.

Schokoglasur: 170 g Zartbitterschokolade, 30 g Butter

Auf HIGH 2 Min im Mikro geben, dabei alle 30 Sek. umrühren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

07.01.05 Quargl

Großmutter's Eiweißkuchen 7 Eiweiß M

Zutaten für 6 Portionen

125 g Butter

7 Eiweiß

225 g Zucker

2 P. Vanillezucker

100 g Mehl (Weizenmehl)

1 Msp. Backpulver

100 g Mandeln, abgezogen, gehackt

50 g Schokolade, Zartbitter zum Besprenkeln

Zubereitung

Für den Teig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe sehr steif schlagen. Zucker und Vanille Zucker mischen, nach und nach unterrühren. Mehl, Backpulver und Mandeln mischen, unter den Eischnee heben. Zum Schluss die flüssige Butter vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Rehrückenform (gefettet, gemehlt), ich nehme eine Frankfurter Kranzform, füllen. Die Form auf das Rost in den Backofen schieben.

Bei Heißluft etwa 160° C etwa 40 Min. backen.

Nach dem Backen 10 Min. auskühlen lassen, auf ein mit Backpapier belegtes Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

Zum Besprenkeln Schokolade in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen, den Kuchen damit besprenkeln.

8.2.04 Sugar04 CK

Haselnuss Nougat Kuchen 6 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Nougat Nuss - Nougat

100 g Schokolade Zartbitter

200 g Mehl

1 Pck. Backpulver

150 g Mandeln, gemahlen

150 g Haselnüsse, gemahlen

75 g Mandeln, gehackt

6 Eier

200 g Butter oder Margarine

250 g Zucker

8 El Milch, evt. mehr

Fett und Mandelblättchen für die Form

Zubereitung

Nougat klein Würfeln am besten vorher ins Gefrierfach legen, Schokolade grob hacken. Mehl, Backpulver, Nüsse, gemahlene und gehackte Mandeln mischen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. Fett, Zucker und Salz cremig rühren. Eigelbe nacheinander zugeben. Mehlmischung im Wechsel mit der Milch einrühren. Schokolade, Nougat und Eischnee unterheben.

In eine Napfkuchenform füllen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad 70 Minuten Umluft 150 Grad backen. Die Form vorher einfetten und mit Mandelblättchen bestreuen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

06.07.05 fuffi

Kartoffel Schokoladenkuchen 2 Ei+ 1 Eiweiß M

200 g rohe Kartoffeln, fein gerieben

50 g zartbittere Schokolade, gerieben

125 g Butter
100 g Zucker
1 x Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Messerspitze Ingwerpulver
½ TL gemahlener Zimt

2 Ei

75 g gemahlene Haselnüsse
150 g Mehl
1 TL Backpulver

4 El. Milch

Kartoffeln fein reiben und in einer Schüssel stehen lassen, bis sich Flüssigkeit bildet, dann sehr gründlich ausdrücken.
Butter, Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Die übrigen Gewürze reingeben und nacheinander die Eier unterrühren.
Haselnüsse, Mehl und Backpulver mischen. Mehlmischung und Milch unterrühren. Zum Schluss Kartoffeln und Schokolade daruntermischen. Eine Kastenform entweder fetten oder mit Backpapier auslegen, Teig reinfüllen und bei 180 Grad ca. 55 Minuten backen.
Etwas auskühlen lassen, dann stürzen, Backpapier abziehen.
Nach dem Auskühlen entweder mit Kuvertüre überziehen oder mit einem

Guss aus 1 Eiweiß

1 Eiweiß,
150 g Puderzucker,
2 El. Kakao und
3 El. Rum

Komtess Kuchen 4 Ei M

Teig:
250 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
abgeriebene Schale von 1 großen Orange

4 Eier

200 g Mondamin Feine Speisestärke
100 g Mehl
1 gestrichener Kaffeelöffel Backpulver

Füllung und Guss:

200 g zartbittere oder Mokka-Schokolade

Zubereitung:

Weiches Fett in eine Schüssel geben. Zucker, Orangenschale, Eier, Mondamin Feine Speisestärke, Mehl und Backpulver
Darauf geben und alles mit einem Handrührgerät auf der höchsten Schaltstufe gut verrühren; Gesamtrühdauer etwa 2 Minuten.

Den Teig in eine mit gefettetem Pergamentpapier ausgelegte Kastenform (30 cm Länge) füllen, in den vorgeheizten Backofen stellen und backen.

Nach dem Backen den Kuchen auf einen Rost stürzen, erkalten lassen und der Länge nach dreimal durchschneiden. Die Streifen mit erwärmter, dickflüssiger Schokolade bestreichen und wieder zusammensetzen.

Die Oberseite des Kuchens mit Schokolade bestreichen.

Backofen- E-Herd 175-200 75-90 Minuten

Einstellung : G-Herd 2-3 75-90 Minuten

Krümekuchen 6 Ei M

Krümeltorte von meiner Freundin Barbara Otto aus Selbitz

Teig:

200 g Butter,
250 g Zucker,
1 Vanillezucker,

6 Eier,

100 g Zartbitterschokolade,

1 Ei Kakao,
100 g gemahlene Mandeln,
100 g Mehl
25 g Gustin,
1/2 Backpulver

Teig herstellen (Rührteig), in Springform geben und bei 175 Grad 1 Stunde backen, anschließend gut auskühlen lassen. Ich back den Teig immer schon einen Tag vorher.

Füllung:

2 Becher Sahne,

1 Sahnesteif,

4 El Rum,

2 Vanillezucker,

Puderzucker zum Bestäuben

Zuerst den Kuchen aushöhlen, aber ca. 1 cm Rand lassen, anschließend die Krümel und den verbliebenen Kuchen gut mit Rum tränken (kann auch etwas mehr wie 4 El sein), etwa 1 Tasse Krümel beiseite stellen, dann Sahne, Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und mit den Krümeln mischen, die Masse wieder in den Kuchenfüllen und mit den restlichen Krümeln bestreuen, das Ganze zum Schluss noch mit Puderzucker bestäuben. Fertig!!!! I

Krümelmonster 2 Ei M o

250 g Zartbitter-Schokolade,

250 g Butter,

3 El brauner Rum,

25 g Puderzucker,

2 Eier getrennt,

150 g gem. Mandeln,

12 Butterkekse,

Pflanzenöl zum Einfetten,

2 El Schokoladenraspel,

1/8 l Sahne

Eine kleine Kastenform sehr sorgfältig mit Pflanzenöl einfetten. Die Hälfte der Butter in Würfel schneiden und zusammen mit der Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Die restliche Butter in einer großen Schüssel mit dem Zucker schaumig schlagen. Nacheinander Eigelb, Rum und Mandeln unterrühren. Nach und nach die Schokoladenbutter unter die Mandelmischung rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Schokoladenmischung heben. Die Kekse in kleine Stücke brechen und unterheben. Die Mischung in die vorbereitete Form füllen. Fest mit Alufolie verschließen und mindestens 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Den Kuchen etwa eine Stunde vor dem Servieren aus der Form nehmen. Dazu den Boden der Form kurz in heißes Wasser tauchen und an den Seiten mit einem Messer entlang fahren. Kuchen auf eine gekühlte Servierplatte stürzen. Die Oberfläche und die Seiten glätten und den Kuchen wieder in den Kühlschrank stellen. Fest werden lassen. Mit Schokoraspen und steifgeschlagener Sahne dekorieren.

Le Nègre 4 Ei M

Man nehme:

200 g Zartbitter-Schokolade

4 Eigelb

200 g Butter

200 g Zucker

4 Eiweiß

1 Prise Salz

Den Backofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform von 22-24cm ausbuttern. Die Schokolade in kleine Stücke brechen und in eine Schüssel geben. Im heißen Wasserbad langsam schmelzen. Die Butter zur Schokolade geben und unter Rühren schmelzen, es soll eine glatte Masse entstehen. Die Eigelb mit der Hälfte des Zuckers zu einer hellen, dicklichen Crème aufschlagen. Die Schokolade-Buttermischung darunter arbeiten. Die Eiweiß mit dem Salz schaumig schlagen. Dann löffelweise nach und nach unter Weiterrühren den restlichen Zucker unterarbeiten, es soll eine glänzende, feste Masse entstehen. Die Hälfte des Eischnees mit dem Schwingbesen unter die Schokolademasse rühren, den Rest mit dem Gummischar unterziehen.

Den Teig in die vorbereitete Form gießen.

Die Ofentemperatur auf 180 Grad reduzieren. Den Kuchen auf der zweituntersten während ca. 45 Min. backen. Er ist fertig, wenn ein Holzstäbchen, das man in der Mitte einsticht, sauber bleibt. Den Kuchen vor dem Herausnehmen aus der Form 10 min. stehen lassen.

Monika aus der Schweiz am 14.04.98

Marmorkuchen 4 Ei M

500 g Vollkornweizenmehl

40 g geriebene Zartbitterschokolade (Diätprodukt)

Mark einer Vanilleschote

4 Eier

35 g Kakao

125 ml Milch

20 ml Rum

200 g Butter

3 TI Backpulver

120 g Fruchtzucker

1 Msp. Salz

Butter, Vanillemark, Salz, Fruchtzucker und Eier verrühren. Mehl und Milch begeben. Ein Drittel des Teiges in eine andere Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig rühren. Napfkuchenform mit Panniermehl austreuen. Die Hälfte des hellen Teiges hineingeben, darauf den Schokoladenteig verteilen, den Rest des hellen Teiges einfüllen. Mit einem Stab durch den Teig gehen, damit sich die Teigschichten unregelmäßig verteilen.

Im auf 160° vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.

(auch für Diabetiker, 2 BE/Stück bei 20 Stücken)

Nougat Kuchen 4 Eigelb M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

4 Eigelb

200 g Mandeln, gemahlen

50 g Haselnüsse, gehackt

1 El Milch

125 g Mehl Weizenmehl

2 TI Backpulver

1 El Kirschwasser

200 g Nougat

Butter und Semmelbrösel für die Form

200 g Schokolade, zartbitter

2 TI Fett

Die Butter/Margarine glatt rühren. Zucker, Salz und nach und nach Eigelb zufügen und alles schaumig rühren. Milch zufügen. Mandeln, gehackte Haselnusskerne, Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Kirschwasser unterziehen. Nougat in kleine Würfel schneiden und vorsichtig hinzufügen. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und unterheben. In eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform 25 cm füllen und bei 175 Grad ca. 60 Minuten backen. Die Schokolade mit dem Fett im Wasserbad bei kleiner Hitze flüssig machen und den abgekühlten Kuchen damit überziehen.

Man kann die gemahlene Mandeln durch gemahlene Haselnusskerne und das Kirschwasser durch Rum ersetzen oder den Alkohol weglassen. Der Kuchen wird besonders saftig, wenn man ihn nach dem Abkühlen in Alufo-

lie wickelt und bis zum nächsten Tag stehen lässt und ihn erst dann mit Schokolade überzieht. Wenn es nicht ganz so üppig sein soll, kann man den Schokoladenguss einfach weglassen. Evtl. mit etwas Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

12.09.04 kuzu

Kommentar von idietrich 05.08.2005 16:45

habe den Kuchen heute gebacken .schmeckt super. nur die Backzeit musste ich verlängern

Nussiger Schokoladen Kuchen 6 Ei M

150 g Zartbitter Schokolade

6 Eier,

1 Prise Salz

200 g weiche Butter

150 g Zucker

2 Päck. Vanillezucker

200 g gem. Nüsse

150 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tl. Backpulver

1 Päck. Schokoladen Puddingpulver

2 EI Rum

Butter und Semmelbrösel für die Form

Puderzucker zum besieben

Die Schokolade reiben. Die Eier trennen und die Eiweiße mit dem Salz steifschlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Die Eigelbe nacheinander zugeben und alles zusammen schaumig rühren.

Den Ofen auf 180 Grad vorheizen. Die Haselnüsse mit dem Mehl, der Schokolade,

der Speisestärke, dem Backpulver und dem Puddingpulver vermengen und die Mischung esslöffelweise mit dem Rum unter die Schaummasse ziehen. Den Eischnee vorsichtig unterheben.

Eine Napfkuchenform (24 cm) gut buttern und mit Semmelbröseln austreuen. Den Teig einfüllen und glatt streichen. Im heißen Ofen bei 160 Grad 1 Stunde backen.

Wenn der Kuchen kalt ist mit Puderzucker besieben

Nusskuchen mit Kirschen vom Blech 8 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

400 g Butter
400 g Zucker

8 Ei(er)

275 g Mehl
150 g Nüsse

200 g Schokolade (Zartbitter oder Blockschokolade), geraspelt

2 Tl Zimt

1 Pck. Backpulver

4 El Weinbrand

1 Glas Sauerkirschen

Puderzucker, zum Bestäuben

Fett und Mehl für die Form

Zuerst die Butter schaumig rühren, dann nach und nach den Zucker und die Eier zugeben und gut verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und ebenfalls nach und nach in die Masse sieben. Anschließend die Nüsse, die geraspelte Schokolade, den Zimt und den Weinbrand unter den Teig mischen. Nun die Teigmasse auf ein gefettetes und bemehltes Backblech geben, glatt streichen und die gut abgetropften Kirschen gleichmäßig darauf verteilen. Im auf 180°C vor geheizten Ofen etwa 40-50 Minuten backen.

Nach dem Erkalten mit Puderzucker bestäuben.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

29.11.05 Polgara81

Obst Buttercreme Kuchen / Torte

Glutenfrei

24 cm Ø Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +
250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +
100 Gramm Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem

100 g Mais gem

Die Butter muss sehr weich sein.
Die Flüssigkeit erhitzen.
Palminwürfel und Zucker in die heiße Flüssigkeit geben das Puddingpulver dazu geben, rühren, etwas abkühlen lassen, dann auch die Butter unterrühren,
nach Geschmack etwas Rum dazu geben.
Die Creme über den erkalteten Kuchen streichen
Für den Schokoladenguss die Schokolade/ Kuvertüre im Wasserbad mit den Palminwürfeln schmelzen und über die Buttercreme verteilen.
Alles zusammen bis zum servieren Kühlstellen.

mit einem in heißes Wasser getauchtes Messer schneiden.

(dies ist eine Veränderung, von Donauwellen, Bärbel)

25.02.2004

26.02.2004

Das ganze ist viel zu süß, muss überall um die Hälfte gekürzt werden
Hans60

Orangen Schoko Kuchen 6 Ei M

Für den Rührteig:

350 g Butter
275 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Tropfen Zitronen Aroma
abger. Schale von 2 Orangen

6 Eier

350 g Mehl
50 g Speisestärke
2 gestr. Tl Backpulver
75 g gem., leicht ger. Mandeln
2 El Orangenlikör

Zum Ausstreuen:

50 g gehobelte Mandeln

Für den Belag:

3 Orangen

50 g klein geh. Zartbitterschokolade

Zum Tränken:

200 ml frisch gepresster Orangensaft

2 El Orangenlikör

40 g Puderzucker

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Für den Teig Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Zitronen Aroma und Orangenschale unterrühren. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, portionsweise mit 50 g der Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Orangenlikör unterziehen. Eine Springform mit Rohrboden (26 cm, gefettet) zunächst mit den gehobelten, dann mit den restlichen gemahlenden Mandeln ausstreuen. Für den Belag Orangenschalen, so dass die weiße Haut mit entfernt wird. Die klein geschnittenen Orangenfilets von einer Orange auf den Boden der Springform legen, die Hälfte des Teiges darauf streichen. Die Schokolade und die Orangenfilets einer weiteren Orange darauf verteilen. Mit dem restlichen Teig bestreichen und mit den Orangenfilets der dritten Orange belegen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) Backzeit: etwa 70 Min. Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und wieder umdrehen. Zum Tränken Orangensaft mit Likör und Puderzucker gut verrühren, mit Hilfe eines Pinsels den Kuchen damit tränken. Kuchen erkalten lassen. Nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Oster-Eierlikör-Gugelhupf 4 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

250 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

150 g Zartbitterschokolade

4 Eier

250 ml Eierlikör

Saft und geriebene Zitronenschale einer 1/2 Zitrone

150 g Preiselbeerkompottfrüchte

Schokoladeglasur

Mandelblättchen

Butter, Zucker, Vanillezucker und Saft u. Schale einer 1/2 Zitrone schaumig rühren.

Nach und nach Dotter einrühren.

Mehl, Backpulver und gehackte Zartbitterschokolade vermengen, und abwechselnd mit Eierlikör in die Dottermasse rühren.

Eischnee unterheben.

Teigmasse in eine gefettete bemehlte Gugelhupfform füllen.

Preiselbeerkompottfrüchte obenauf verteilen, und mit einer Gabel durchziehen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 175°Grad/ca.60 Min. backen.

Auskühlen lassen, mit Schokoladeglasur überziehen und mit Mandelblättchen bestreuen.

Grete

04.04.04 16:46 Verfasser: genovefa56

Pfirsich Schokoladen Kuchen 6 Ei M

Für den Rührteig

100 g Zartbitterschokolade

250 g Butter

150 g Zucker

6 Ei trennen

250 g Mehl

3 gestr. TL Backpulver

Für den Belag

1,5 kg Pfirsiche oder

2 Dosen Pfirsichhälften (Abtropfgewicht je 500 g)

Zum Bestäuben

3 EI Puderzucker

Für den Teig Schokolade in kleine Stücke brechen. Im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und etwas abkühlen lassen. Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebun-

dene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Aufgelöste Schokolade untermengen. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Fettfangschale (30 x 40 cm, gefettet) füllen und glatt streichen.

Für den Belag Pfirsiche kurz in kochendes Wasser legen (nicht kochen lassen), in kaltem Wasser abschrecken, enthäuten, halbieren und entsteinen. Pfirsichhälften aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen. Pfirsichhälften mit der Schnittfläche nach unten dicht an dicht auf den Teig legen. Ober-/Unterhitze etwa 200° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 40 Min.

Die Fettfangschale auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

Sahne- Schokoladenkuchen M

100 g Butter mit

100 g Zartbitterschokolade bei schwacher Hitze schmelzen + wieder abkühlen lassen.

130 g Honig +

250 g Sahne schaumig rühren.

Je ¼ TI Zimtpulver + gem Vanille

80 g gem Haselnüsse +

250 g Weizenvollkornmehl untermischen.

Den Kuchen wie oben beschrieben backen.

Dieser Kuchen ist etwas feuchter + weicher als der Sahne- Mandelkuchen.

Schoko Nuss Schnitten mit 10 Ei M

Vanille Sahne

200 g Zartbitter-Schokolade

10 Eier

160 g Zucker

5 pk Vanillezucker

160 g Butter; weich

400 g Haselnüsse; gemahlen

2 TI Backpulver

4 Ei Amaretto

1000 g Schlagsahne

200 g Schlagsahne

3 pk Soßenpulver Vanille; ohne Kochen für je 1/4 l Milch
400 g Marzipan-Rohmasse
100 g Puderzucker
Erdbeeren; evtl.

60 g Kuvertüre

1 Ei Kakao; gestrichen
Schoko-Dessert-Dekor; evtl.
2 Ei Pistazien; gemahlen

Fettpfanne (ca. 32 x 39 cm) fetten, mit Mehl bestäuben. Schokolade fein reiben. **Eier trennen**. Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker und Fett cremig rühren.

Eigelb einzeln unterrühren. Schokolade, Nüsse und Backpulver mischen, im Wechsel mit Likör unterrühren. Eiweiß steif schlagen, portionsweise unterheben.

Teig auf die Fettpfanne streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Teigplatte vierteln, sodass 4 gleich große Rechtecke entstehen. Jedes 1 x waagrecht durchschneiden.

1000 g Sahne portionsweise steif schlagen, dabei 4 Tüte. Vanillezucker und Soßenpulver einrieseln lassen.

3/4 Vanille-Sahne auf untere Teigplatten streichen. Obere Platten darauf legen. Rest Vanille-Sahne darauf streichen.

Ca. 30 Min. kalt stellen.

Marzipan und Puderzucker verkneten, vierteln. Jedes Viertel zwischen Klarsichtfolie rechteckig (ca. 16 x 18 cm) ausrollen.

Erdbeeren waschen, trockentupfen, halbieren. Kuvertüre hacken, im heißen Wasserbad schmelzen. Beeren zur Hälfte eintauchen. Trocknen lassen.

Je 1 Marzipanplatte auf 1 Teigplatte legen, mit Kakao bestäuben, in ca. 8 Stücke schneiden,

200 g Sahne steif schlagen.

Schnitten mit Sahne,

Beeren, Dekor und Pistazien verzieren.

Schoko Schokoladenkuchen 6 Ei M

200 g Butter
250 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 Pr. Salz

6 Eier

200 g geriebene Schokolade
150 g gemahlene Mandeln
100 g Mehl
2 P. Schokoladen Pudding Pulver
1 P. Backpulver

ca. 4 EI Milch

200 g Schoko Plätzchen

Butter schaumig rühren. Zucker, V Zucker, Salz und Eier unterrühren.
Ger. Schokolade, Mandeln,
Mehl, Backpulver, Schoko Pudding Pulver mischen und mit der Milch unter
die Ei Masse rühren.
Zuletzt die Schokoplätzchen unterheben. Das Ganze in die Pufferform
einer Springform (28 cm)
geben und bei 180° C ca. 50- 60 Min. backen.
200 g Zartbitter Schokoladen mit
25 g Kokosfett im Wasserbad schmelzen und den erkalteten Kuchen damit
überziehen.
Der Kuchen lässt sich prima einfrieren.

Schoko-Sandkuchen mit Amarettini 4 Ei M

Der schmeckt auch nach zwei Tagen noch richtig gut.

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade
200 g Margarine oder Butter (oder Halbfettbutter, je nach Geschmack)
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

4 Eier

150 g Mehl
75 g Speisestärke
1 TI Backpulver

75 g Amarettini (italienische Kekse)
Salz.

Puderzucker zum Bestäuben

So geht's:

Schokolade grob hacken, Fett, Zucker, Salz und Vanillezucker schaumig schlagen.

Eier nacheinander unterrühren.

Mehl, Backpulver, Stärke mischen, auf die Fett-Ei-Masse sieben und unterrühren.

Amarettini und Schokolade unter den Teig heben und in eine gefettete und mit Mehl ausgestreute Gugelhupfform (oder Springform) füllen.

Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad ca. 45-50 Minuten backen. Etwas abkühlen lassen,

stürzen (beim Gugelhupf) und mit Puderzucker bestäuben.

Manchmal mache ich auch eine Schokoglasur noch drüber, schmeckt auch lecker.

Schokolade Marmor Marzipan 3 Ei M

Zupfkuchen

Teig:

80 g Zucker

120 g Butter

1 Ei

1 Prise Salz

200 g Mehl

Daraus einen Mürbeteig herstellen. Die Form mit 2/3 des Teiges auslegen, Rand hochziehen, den Rest in den Kühlschrank legen. 10 Minuten bei 180° backen.

200 g Rohmarzipan entweder auswallen und auf den Boden legen oder zerrupfen und darauf streuen.

1. Füllung:

25 g Zucker

250 g Quark

200 g dunkle Schokolade geschmolzen (z.B. Toblerone)

25 ml Kaffeelikör

2 Eier getrennt

1 Becher (180 g) Kaffeejoghurt (oder Saure Sahne)

20 g Speisestärke

1 Ei Kakaopulver

Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Den Quark, Joghurt und die geschmolzene Schokolade mischen und dazu geben. Kaffeelikör, Kakaopulver und Speisestärke daruntermischen. Das geschlagene Eiweiß sorgfältig darunter ziehen.

2. Füllung:

25 g Zucker

250 g Quark

Den Quark, Joghurt und die geschmolzene Schokolade mischen und dazu geben. Die Speisestärke und Vanillezucker dazugeben und darunter ziehen.

Das geschlagene Eiweiß sorgfältig darunter ziehen. Zuerst die dunkle Füllung auf den Teig geben, dann die helle Füllung. Mit einer Gabel Furchen einbringen, damit die Füllung marmoriert wird. Oder Löffelweise helle und dunkle Füllung eingeben, so dass ein Zebra oder Schachbrettmuster entsteht. Dann den restlichen Teig zerrupfen und darauf geben. Bei 180° ca. 50 Minuten backen.

Schokoladen Bienenstich Schnitten 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

375 g Mehl

225 g Zucker

225 g Butter

200 ml Milch

750 g Schlagsahne

200 g Schokolade, Zartbitter

150 g Schokolade, Vollmilch

42 g Hefe

2 Ei Honig

100 g Mandeln, Blättchen

50 g Haselnüsse, Blättchen

75 g Haferflocken, kernige

1 m.-großes Ei(er)

1 Prise Salz

Zubereitung

Die Schokoladen hacken. Die Sahne erwärmen und die Schokoladen darin schmelzen. Gut 4 Stunden kühl stellen.

Mehl, 75 g Zucker und eine Prise Salz mischen, das Ei und 75g Butter zufügen. 150ml Milch erwärmen und die Hefe darin auflösen, dann zur Mehlmischung geben und alles gut durchkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort 40 Minuten gehen lassen.

Den Teig auf der gefetteten und mit Mehl bestäubten Fettpfanne ausrollen und nochmals zugedeckt 30 Minuten gehen lassen.

150 g Butter, 150 g Zucker und Honig schmelzen. Mandeln, Nüsse und Haferflocken darin bräunen. 50ml Milch unterrühren und abkühlen lassen. Den noch lauwarmen Guss auf dem Hefeteig verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 18-20 Minuten backen und auskühlen lassen. Den Kuchen in 3 Streifen (ca. 13x32cm) schneiden, waagrecht halbieren. Die kühlgestellte Sahne aufschlagen, auf die unteren Streifen streichen und die oberen Streifen aufsetzen. 1 Stunde kühl stellen und in je 10 Stücke schneiden.

Brennwert p. P.: 320

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.

07.02.06 Heddu

Schokoladen Blaubeer Kuchen 5 Ei M

200 g Zartbitter-Schokolade

120 g Butter

200 g Puderzucker

5 Eier

150 g gem. Mandeln

2 Ei Mehl

300 g Blaubeeren

1 Ei Zucker

Schokolade zerbröckeln und im heißen Wasserbad schmelzen lassen.

Fett, Puderzucker und Eigelb mit den Quirlen des Handrührers schaumig schlagen. Mandeln, Mehl und Flüssige Schokolade unterrühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Einen Springformboden (26 cm) mit Backtrennpapier auslegen und den Teig einfüllen. Zwei Drittel der Beerenmenge darauf geben. In den auf 190 Grad / Umluft 160 Grad / Gas Stufe 2-3 vorgeheizten Backofen schieben und 30 Minuten backen.

Restliche Blaubeeren und Zucker auf den Kuchen geben und 10 Minuten weiterbacken.

Pro Stück ca. 290 Kalorien (bei 12 Stücken).

Schokoladen Kirsch Käsekuchen 4 Ei + 2 Eigelb M

für 12 Stücke:

1 Glas Sauerkirschen (720 ml)

75 g Butter

175 g Zucker

4 Eier

75 g Mehl

1 TI Kakao

1 TI Backpulver

2 Eigelb

500 g Schichtkäse

250 g Magerquark

1 Pck. Vanillepudding Pulver (f ½ l Milch, z. kochen)

250 g Schlagsahne

1 Pck. Vanillezucker

50 g Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

1. Kirschen abtropfen lassen. Butter, 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier nacheinander einrühren. Mehl, Kakao, Backpulver sieben, in den Teig rühren.

Teig in eine gefettete Springform (Ø 26 cm) geben und glatt streichen.

2. 2 Eier, Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Schichtkäse, Quark, Puddingpulver einrühren, Ca. 10 Kirschen zum Verzieren beiseite legen.

Käsekuchenmasse und Kirschen einschichten. Mit Kirschen beenden. Im vorgeheizten Backofen ca. 55 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Sahne steif schlagen, dabei Vanillezucker einrieseln. Sahne auf den Kuchen streichen. Kalt stellen.

4. Hälfte der Schokolade im warmen Wasserbad schmelzen. Restliche Schokolade mit einem Gemüseschäler hobeln. Geschmolzene Schokolade in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und Streifen auf die Kuchenoberfläche spritzen. Kuchen mit Schokoladenhobeln und den restl. Kirschen verzieren.

Zubereitung. ca. 90 Min.

pro Stück 350 kcal/1470 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft 155°

Extra:

Zum Verzieren gibt's auch fertige Schoko Deko (i. Handel/z. B. Schwar-tau)

Schöne Woche Nr. 39/03

Schokoladen Kuchen I 2 Ei M

Zutaten:

50 g Butter oder Margarine

2 Eier

2 EI Rum

100 g Fruchtzucker

20 g Kakao, stark entölt

100 g Mehl

1 BE Fruchtzucker Schokolade Edelbitter od.

Zartbitter

1 gestrichener TL Backpulver

3 Tropfen Bittermandelöl

1 Prise Salz

Berechnung:

Kuchen in 8 Stücke teilen. 1 Stück 2 BE und

enthält: 5 g Eiweiß, 8 g Fett, 24 g, Kohlehydrate, davon 13 g Fruchtzucker

Alle Zutaten (die Schokolade fein gerieben) in eine Rührschüssel geben. Mit einem Mixer die Zutaten zunächst auf der niedrigsten Stufe knapp 1

Minute, dann auf der höchsten Stufe gut 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Den Teig in einer kleinen, gefetteten Kastenform (21 x 8 cm) backen.

Backzeit: 45 55 Minuten Temperatur: 180 C

Schokoladen Sandkuchen Torte M 0

Zutaten für 5 Portionen

1 Kuchen (Sandkuchen), in fingerdicke Scheiben

200 g Butter, weich

350 g Frischkäse, weich

200 g Schokolade, zartbitter, grob gehackt

200 g Schokolade, Nougat, grob gehackt

120 g Mandeln, grob gehackt

120 g Haselnüsse, grob gehackt

200 ml Sahne

3 Blatt Gelatine, weiß

2 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Sandkuchen in grobe Stücke brechen. Zartbitterschokolade und Nougat-schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen und zusammen mit der Butter und dem Frischkäse cremig rühren. Sandkuchenstücke und Schokoladencreme abwechselnd in eine 26 cm & Form schichten, erste und letzte Schicht sollte Sandkuchen sein. Sahne steif rühren, dabei die eingeweichte Gelatine untermischen und auf die Torte spitzen. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank tun. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

30.6.03 S.B. 5 CK

Schokoladenkuchen 7 Ei M

(Blech)

Boden

4 Eier

200 g Zucker

1 Tüte. Vanillezucker

1/4 l Mineralwasser

1/4 l Öl
350 g Mehl
3 El Speisestärke
1 Tüte. Backpulver

Backzeit 20 Min. / 180

Belag

150 g Vollmilchschokolade
200 g Zartbitterschokolade
100 g Butter

3 Eier

1 Vanillezucker

Schokolade schmelzen, abkühlen lassen. Butter , Vanillezucker und Eigelb cremig rühren, die Schokolade dazugeben und gut vermengen. Eiweiß steif schlagen und unter die Schokoladen-creme heben.

Tante-Mimi-Kuchen 8 Eiweiß M

(Gusto5/00)

(In der Familie Fritz Gnan gibt es seit vielen Generationen eine Rezept: Ein Backwerk, für das man 8 Eiklar auf ganz köstliche Weise verwerten kann.)

Backrohr auf 180°C vorheizen.

Eine Rehrückenform (oder Tortenform 24 cm Durchmesser) mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstreuen.

100 g Butter und

180 g Schokolade gemeinsam schmelzen, glatt rühren und abkühlen lassen.

8 Eiklar mit

180 g Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen, die Schokolade löffelweise vorsichtig unterrühren.

100 g griffiges Mehl unterheben.

Masse in die Form füllen, glatt verstreichen und 35 Minuten (mittl. Schiene/ Gitterrost) backen. Kuchen ca. 1 Stunde in der Form abkühlen lassen.

Marillenmarmelade aufkochen, passieren und den Kuchen damit bestreichen.

100g Schokolade mit

1/8 l Zucker und

1 Stampel Wasser schmelzen.

Kuchen damit glasieren. Vor dem Anschneiden die Glasur fest werden lassen.

Tausend-Augen-Kuchen 3 Ei M

125 g weiche Butter

125 g Zucker

1 Prise Salz

4 Tr. Zitronen-Aroma

3 Eier (Größe M)

150 g Weizenmehl

2 gest. Tl. Backpulver

50 g. gem. Mandeln

Fetten Sie den Boden der Springform. Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei etwa ½ Min. auf höchster Stufe unterrühren. Mehl und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln unterheben. Teig in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und backen. Ober-/Unterhitze:

etwa 180°C (vorgeheizt) Backzeit: ca 30 Min

Springformrand lösen und entfernen, Kuchen vom Springformbodenlösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

400 g gekühlte Schlagsahne

2 Tüte. Vanillezucker

1 Tüte. Sahnesteif

Außerdem:

etwa 250 g frische Erdbeeren etwa

3 Tl Puderzucker etwa

½ Tl Wasser

etwas Zartbitterschokolade

Sahne mit Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen und mit der runden Seite eines Esslöffel dekorativ auf dem Boden verteilen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in die Sahne stecken. Puderzucker mit Wasser zu einem sehr dickflüssigen Guss verrühren und mit Hilfe eines kleinen Papierspritztütchens "Augen" auf die Erdbeeren spritzen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und ebenfalls mit einem Papierspritztütchen als "Pupille" auf den Zuckerguss spritzen.

Tipp: Vor dem Backen etwa 250 g klein geschnittene Früchte z.B. Rhabarber, Aprikosen auf dem Teigboden verteilen.

Die Backzeit verlängert sich dann um etwa 10 Minuten.

Walnusskuchen Saftiger 3 Ei M

125 g Butter,
100 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
1 Prise Salz,

3 Eier, trennen

150 g Mehl,
½ Tüte Backpulver,
100 g gemahlene Walnüsse,

50 g Zartbitterschokolade,
200 g Karotten,

Butter mit Zucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb nacheinander unterrühren. Mehl mit Nüssen und Backpulver mischen, portionsweise dazugeben. Schokolade hacken. Karotten raspeln, und mit der Schokolade unter den Teig rühren. Eiweiß zu Eischnee schlagen, und unterheben. Den Teig in eine gefettete bemehlte Kastenform füllen.

Im heißen Backofen 170°C ca. 40 Min. backen.

Mit Puderzucker bestäuben.

Torten Bitter

Apfelsinen Schichttorte 3 Ei M

175 g Margarine

175 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker

3 Eier,

150 g Mehl
30 g Speisestärke
1 gestr. Tl Backpulver

Für den Teig das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillezucker und Eier zugeben. Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte Mehl esslöffelweise unterrühren. Die Teigmenge auf vier Böden einteilen und jeweils auf einen gefetteten Springformboden streichen. Jeden Boden

im vorgeheizten Ofen bei 175 -200°C 10 min hellbraun backen.

Sofort nach dem Backen die Böden von der Form lösen und erkalten lassen.

100 g bittere Schokolade

10 g Kokosfett etwa

30 g geraspelte Schokolade bestreichen

Schokolade zerkleinern, in einen Kochtopf im Wasserbad so lange erwärmen, bis sie sich glattrühren lässt und dann nur so viel Kokosfett darin auflösen, dass eine streichbare Masse entsteht. Mit einem Pinsel die obere Seite der Böden gleichmäßig mit der Schokolade bestreichen und sie gut trocknen lassen.

2 schwach gehäufte Tl gemahlene weiße Gelatine

3 El kaltes Wasser zum Anrühren

2 Stck. Würfelzucker

¼ l Apfelsaft

1 Pkg. Galetta Vanillegeschmack

½ l Sahne

Für die Füllung die Gelatine in das Wasser einrühren und 10 Min stehen lassen. Den Apfelsinensaft in eine Schüssel gießen. Das Vanillepuddingpulver auf einmal zu dem Saft geben und so lange rühren, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Mit den Zuckerstückchen die Schale einer Apfelsine abreiben. Die Gelatine mit dem Würfel Zucker unter Rühren erwärmen bis alles aufgelöst ist. Die Sahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatine unter Schlagen nach und nach hinzu fügen, die Sahne vollkommen steif schlagen. Etwas von der Sahne zum Verzieren in einen Spritzbeutel füllen, und die übrige Schlagsahne unter die Apfelsinencreme heben. Die Böden mit der Füllung bestreichen, etwas für den Rand zurücklassen, und das Ganze zu einer Torte zusammen setzen. Die oberste Schicht muss aus einem Boden bestehen. Den Rand der Torte mit Sahne

bestreichen und mit Schokolade bestreuen. Die Torte mit Sahne verzieren und nach Belieben mit Apfelsinenschalen garnieren

Batida de Coco Torte I 3 Ei M

Für den Biskuitteig:

3 Eier,
3 El heißes Wasser,
150 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
100 g Weizenmehl,
30 g Speisestärke,
1 Msp Backpulver

Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl,
50 g Zucker,
1 Prise Salz,
70 g Butter,
2 El Aprikosenkonfitüre

Für die Füllung:

250 ml Schlagsahne,
1/2 Dose (100 g) Kokosnusscreme,
4 El Batida-de-Coco,
2 Bananen

Zum Bestreichen:

250 ml Schlagsahne,
1 Tüte Sahnesteif,
1 El Zucker

Zum Garnieren:

100 g Kokosraspel,
Borkenschokolade,
1 Kiwi, blaue Zuckerstreusel

Für den Biskuitteig

Eier und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und noch weitere 2 Minuten weiterschlagen. Mehl und

Speisestärke und Backpulver mischen, in 2 Portionen auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (D26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen. Die Form sofort in den Backofen schieben. Bei ca. 180 Grad etwa 30 min. backen. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen. Ihn dann einmal waagrecht durchschneiden.

Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf einem gefetteten Springformboden (D26 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Boden legen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Bei ca. 220 Grad ca. 10 min. backen.

Den Boden aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mit Konfitüre bestreichen. Für die Füllung die Sahne steif schlagen. Kokosnusscreme gut durchrühren und unter die Sahne rühren. Den unteren Biskuitboden auf den Knetteigboden legen, mit 2 Ei Batida-de-Coco tränken und mit der Hälfte der Kokos-Sahne-Masse bestreichen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, auf der Sahnemasse verteilen, restliche Sahnemasse darauf streichen. Den oberen Biskuitboden darauf legen, mit dem restlichen Batida-de-Coco tränken. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen, Tortenoberfläche und -rand bestreichen. Kokosraspeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Torte wie eine Insel dekorieren: die Insel besteht aus Kokosraspeln, Palmen aus Borkenschokolade und geschnittenen Kiwis, Wasser aus blauen Zuckerstreuseln. Tortenrand mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.

Eierlikör- Mandarinen-Torte 4 Ei + Eierlikör M

16 Stücke

4 Eier (Gr. M)

60 g Butter oder Margarine, -weiche

60 g Zucker

2 Pckg. Vanille Zucker

Salz

160 g Mandeln, gemahlene

2 Ei Paniermehl (+ etwas)

1,5 TI Backpulver

8 Blatt Gelatine, weiße

2 Dose Mandarinen (314 ml)

250 g Schmant oder Creme fraiche

50 g Zucker

5 Ei Eierlikör

200 ml Eierlikör

200 g Schlagsahne

200 g Sahne, stichfeste saure

34 Waffelröllchen, ca. (ca. 2 -1/2 Packungen) mit Vollmilch- und/oder -
Edelherb-Schokolade (z. B. Waffelecken)

150 g Schlagsahne

1 TI Pistazien, gehackte (evtl. -mehr)

2 EI Eierlikör

1. Eier trennen. Fett, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und 1
Prise Salz schaumig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Mandeln, 2
EI Paniermehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif
schlagen, Portionsweise unterheben. In eine gerettete, mit Paniermehl
ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-
Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2)

ca. 30 Minuten backen.

Auskühlen.

2. Gelatine kalt einweichen. Mandarinen abtropfen lassen. 8
Mandarinspalten zum Verzieren beiseite legen. Schmant cremig
aufschlagen, dabei 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker
einriegeln lassen. Gelatine ausdrücken, auflösen. 5 EI Likör
einrühren, dann unter 200 ml Likör rühren. Kalt stellen, bis er zu
gelieren beginnt (ca. 15 Min.).

3. 200 g Sahne steif schlagen. Schmant, saure Sahne, Likörmasse und
Mandarinen unterheben. Formrand um den Boden legen. Etwas Likör-
Creme
am Bodenrand verteilen. Waffelröllchen senkrecht daraufstellend. Rest
Likör-Creme einfüllen und glatt streichen. Torte ca. 6 Stunden kalt
stehen.

4. 150 g Sahne steif schlagen. Eierlikörtorte mit Sahne, Rest
Mandarinen, 2 EI Eierlikör und Pistazien verzieren.

Wartezeit

6-7 Std.

Zubereitungszeit

ca. 1 Std.

: :420 kcal

1760 kJoule

: Eiweiß : 8 Gramm

: Fett : 27 Gramm

: Kohlenhydrate : 28 Gramm

Kokosnuss-Vollkornorte 3 Ei + 3 Eigelb M

Boden:

225 g Weizenvollkornmehl

300 ml Buttermilch

3 Eier

90 g Bitterschokolade

100 g ger. Kokosnuss

Kakaopulver

120 g Butter

1/2 TI Backpulver

300 g Zucker

Füllung:

250 ml Kondensmilch

3 Eigelb

60 g Schokolade

225 g Walnussstücke

300 ml Schlagsahne

Kokosnuss-Krausen zum Verzieren

120 g Butter

120 g hellbrauner Rohrzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen,

2 Kuchenformen (24 cm) einfetten und mit Kakaopulver bestäuben. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mehl, Buttermilch, Eier, Butter, Backpulver und Zucker in einer Schüssel verrühren und dann die geriebene Kokosnuss darunter mischen. Teig auf die Kuchenformen verteilen und

35 Minuten backen.

Böden auf einem Gitter auskühlen lassen. In einem Topf über mittlerer Hitze Kondensmilch, Eigelb, Schokolade, Butter und Rohrzucker 10 Minuten verrühren, bis die Schokolade zerlaufen ist. Mischung vom Herd nehmen und die Walnussstücke untermischen; dann leicht abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Jeden Kuchenboden horizontal halbieren. Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und die Hälfte der Walnuss-Mischung

darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der Hälfte der Schlagsahne bestreichen. Immer so weiterverfahren und mit Schlagsahne-Schicht enden. Mit einem Gemüseschäler an den Kanten des Kokosnussfleisches entlang fahren und mit den Krausen die Torte verzieren. Kakaopulver darüberstäuben

Linzer Torte 2 Ei M

Rezept von Konditormeister Philipp Wrann, Linz

Zutaten (für eine Tortenform mit 22 cm Durchmesser)

Hier geht's zurück zur Sendung!

17 dag Butter

12 dag Staubzucker

2 Eier

22 dag Weizenmehl

1 Messerspitze Backpulver

2 cl Rum

14 dag ungeschälte, sehr fein geriebene Mandeln

4 dag helle Biskuitbrösel

5 dag geraspelte Bitterschokolade

1 Prise Salz

2 cl Milch

je 1 Prise Zimt, Nelkenpulver und Vanillezucker

etwas geriebene Zitronenschale (ungespritzt)

25 dag Ribiselmarmelade zum Füllen (Pflaumen)

Zubereitung:

Die Butter mit dem Staubzucker und den Eiern schaumig rühren, danach langsam und sorgfältig die anderen Zutaten einrühren. Die Hälfte der Masse in eine Tortenform füllen und mit Ribiselmarmelade bestreichen.

Den Rest der Masse gitterförmig darüber dressieren und die Torte im vorgeheizten Rohr bei 175 Grad 1 Stunde backen.

Mandarinen Eierlikör Torte 4 Ei M

16 Stücke

4 Eier (Gr. M)

60 g Butter oder Margarine, -weiche

60 g Zucker
2 Pckg. Vanillezucker
Salz
160 g Mandeln, gemahlene
2 El Paniermehl (+ etwas)
1 1/2 Tl Backpulver
8 Blatt Gelatine, weiße
2 Dose Mandarinen (314 ml)

250 g Schmant oder Creme fraiche

50 g Zucker
5 El Eierlikör
200 ml Eierlikör

200 g Schlagsahne

200 g Sahne, stichfeste saure

34 Waffelröllchen, ca. (ca. 2 -1/2 Packungen) mit Vollmilch- und/oder -
Edelherb-Schokolade (z. B. Waffeletten)

150 g Schlagsahne

1 Tl Pistazien, gehackte (evtl. -mehr)
2 El Eierlikör

1. Eier trennen. Fett, 60 g Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Eigelb einzeln unterrühren. Mandeln, 2 El Paniermehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen, Portionsweise unterheben. In eine gerettete, mit Paniermehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Ofen (E-Herd: 175°C / Umluft: 150°C / Gas: Stufe 2) **ca. 30 Minuten backen**. Auskühlen.

2. Gelatine kalt einweichen. Mandarinen abtropfen lassen. 8 Mandarinspalten zum Verzieren beiseite legen. Schmant cremig aufschlagen, dabei 50 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker einriegeln lassen. Gelatine ausdrücken, auflösen. 5 El Likör einrühren, dann unter 200 ml Likör rühren. Kalt stellen, bis er zu gelieren beginnt (ca. 15 Min.).

3. 200 g Sahne steif schlagen. Schmant, saure Sahne, Likörmasse und Mandarinen unterheben. Formrand um den Boden legen. Etwas Likör-Creme am Bodenrand verteilen. Waffelröllchen senkrecht daraufstellend. Rest Likör-Creme einfüllen und glattstreichen. Torte ca. 6 Stunden kalt stehen.

4. 150 g Sahne steif schlagen. Eierlikörtorte mit Sahne, Rest Mandarinen, 2 El Eierlikör und Pistazien verzieren.

Wartezeit 6-7 Std.
Zubereitungszeit ca. 1 Std.

420 kcal
1760 kJoule
: Eiweiß : 8 Gramm
: Fett : 27 Gramm
: Kohlenhydrate : 28 Gramm

Marburger Torte 8 Ei M

für den Teig
15 dag Butter

8 Eier
15 dag Staubzucker
15 dag geriebene Mandeln
15 dag geriebene Haselnüsse
15 dag grobgehackte Walnüsse
10 dag Dörrzwetschken
2 würfelig geschnittene Äpfel
1 TL Zimt
1 Prise gemahlene Piment
1 Prise Nelkenpulver
6 dag Biskottenbrösel
1/16 l Rum

Butter für die Form

Zum Bestreichen
Ribiselmarmelade

für die Glasur

1 Tafel Bitterschokolade

5 EI Schlagsahne

Zubereitung

Butter mit Dottern und dem Staubzucker schaumig rühren, nach und nach Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse untermischen. Danach die kleingeschnittenen Dörrzwetschken, die geschälten und entkernten Äpfel, alle Gewürze, die mit Rum befeuchteten Biskottenbrösel und den restlichen

Rum dazugeben. Zuletzt den steif geschlagenen Schnee der Eiweiß unterheben.

Nun füllen Sie alles in eine mit Butter befettete Springform im Durchmesser von etwa 26 cm, und backen Sie die Masse im vorgeheizten Rohr bei **175°C ca. 1 Stunde**.

Noch heiß wird die Marburger Torte mit Ribiselmarmelade und mit einer Glasur aus im Wasserbad geschlagener Schokolade und Schlagsahne vollendet.

Mokkacreme Torte **8 Ei** M

Boden:

75 g Weizenvollkornmehl
8 Eier (trennen)

175 g geriebene Bitterschokolade

100 g Zucker

Füllung:

500 ml Schlagsahne

45 g Kakaopulver

2 TI Pulverkaffee

100 g Zucker

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (24 cm) einfetten. Eiweiß steif schlagen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker schlagen, Mehl und Schokolade unterziehen. Geschlagenes Eiweiß unter diese Mischung heben. Mischung in die Kuchenform geben und

45 Minuten backen.

Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Sahne, Kakaopulver.. Pulverkaffee und Zucker steif schlagen, und so die Mokkacreme herstellen. Kuchen horizontal in drei Böden teilen, den untersten auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Drittel der Mokkacreme bestreichen. So weiter und mit Kuchenboden enden. Kuchen mit dem Rest der Mokkacreme verziern.

Nubier Torte **8 Ei** M

100 g Schokolade; edelbitter,

160 g weiche Butter,
175 g Zucker,

8 Eier,

2 El Vanillezucker,
150 g gem. Mandeln,
30 g Semmelbrösel,
Salz,

200 g Kuvertüre; zartbitter,
4 El gehackte Pistazienkerne
Springform Ø 26 cm

Die Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Die Form fetten. **Den Backofen auf 175 Grad vorheizen**. Die Butter mit dem Zucker schaumig rühren. Die Eier trennen und die Eigelbe nach und nach unter die Buttermasse ziehen. Die zerlassene Schokolade, den Vanillezucker, die Mandeln und die Semmelbrösel unterrühren. Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen und unter den Teig heben. Den Teig in die Form füllen und im Backofen (Mitte) **etwa 1 Stunde backen**. Die Torte abkühlen lassen. Die Kuvertüre im heißen Wasserbad zerlassen, auf die Mitte der Torte träufeln und mit einem Spatel verteilen, auch den Rand. Auf die noch weiche Kuvertüre die Pistazien streuen.

Schokoladen Apfel Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

175 g Edelbitterschokolade (70 % Kakaoanteil)

100 g Butter/Margarine

3 Eier (Gr. M)

250 g + 1 El + 60 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

150 g Mehl

750 g Äpfel (z. B. Elstar)

1/4 l klarer Apfelsaft

1 Päckchen Puddingpulver " Vanille" (für 1/2 l Milch)

6 El Whisky oder Rum

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

Saft von 1/2 Zitrone

250 g Schlagsahne

2 Päckchen Sahnefestiger

1 Ei Kakao z Backpapier

Zubereitung

1. 100 g Schokolade grob hacken. Fett und Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Etwas abkühlen. Eier, 250 g Zucker und 1 Vanille Zucker cremig rühren. Flüssige Schokomasse unterrühren. Mehl unterziehen. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen (E Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2) 25 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Apfelsaft aufkochen. Äpfel darin 3 4 Minuten dünsten. Gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Saft mit Wasser auf 450 ml auffüllen. 6 Ei Apfelsaft und Puddingpulver verrühren. Übrigen Saft aufkochen. Puddingpulver und 1 Ei Zucker einrühren. Unter Rühren ca. 1 Minute köcheln lassen. Äpfel unterheben. Etwas abkühlen lassen.

3. Boden mit Whisky tränken. Kompott darauf verteilen. Abkühlen lassen. Mascarpone, Quark, 60 g Zucker, 1 Vanille Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne steif schlagen, Sahnefestiger einrieseln lassen. Unter die Creme heben und locker auf die Apfelmasse streichen. Ca. 1 Stunde kühl stellen.

4. 75 g Schokolade schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden. Schokostreifen auf die Torte spritzen und mit Kakao bestäuben.

Zubereitungszeit ca. 1 1/2 Std.

Wartezeit ca. 1 Std.

Pro Stück ca. 550 kcal/2310 kJ.

Eiweiß 9 g,

Fett 29 g,

Kohlenhydrate 58 g

Bella Nr. 4/04

Schokoladen Torte 6 Ei M

Für eine Springform von 24 cm Durchmesser:

Zutaten

200 g Bitterschokolade * (erstklassige Qualität!)

6 Ei trennen

150 g Puderzucker

1 Tütchen Vanillezucker
150 g weiche Butter
abgeriebene Schale einer ungespritzten Orange
1 Ei Rum
100 g Zucker
100 g Mandeln

Außerdem:

Butter für die Form
200 g Zucker
1/8 l Wasser
150 g Kuvertüre zum Überziehen

Zubereitung

Zuerst die Schokolade aufsetzen: sie grob zerkleinern und in einem dickwandigen Topf auf kleinster Hitze oder im Wasserbad sehr langsam schmelzen. Zwei, drei Stücke zurückbehalten – diese erst zum Schluss zufügen. Falls die Schokolade doch aus Versehen zu heiß wird, kann man auf diese Weise die Temperatur regulieren..

Inzwischen die Eigelbe mit dem Handrührer oder in der Küchenmaschine dick und hell schlagen, dabei Puderzucker und Vanillezucker zufügen sowie die weiche Butter unterrühren. Die Masse gründlich schlagen, je länger, um so duftiger wird sie und um so besser!

Das Eiweiß in einer zweiten Schüssel mit dem Zucker zu einer salbenweichen Creme schlagen, die in Spitzen vom Schneebesen absteht. Es darf auf keinen Fall ein bröckelig oder wattig wirkender Schnee entstehen – die Konsistenz muss sehr dicht sein. Dafür unbedingt eine große Rührschüssel nehmen, damit der Schnee Raum hat, um sich auszudehnen. Die Salzprise zu Beginn nicht vergessen, und natürlich darauf achten, dass das Eiweiß absolut sauber ist und kein Fleckchen vom Eigelb mit hineingerutscht ist.

Die flüssige Schokolade unter die Eiercreme rühren, außerdem die Orangenschale und den Rum.

Am besten Orangen aus biologischem Anbau verwenden, da als „unbehandelt“; bezeichnete Zitrusfrüchte oft nicht frei von Pestizidrückständen auf der Schale sind. Auf jeden Fall die Orangen vorher gründlich waschen.

Die fein geriebenen oder im Zerkleinerer gemahlene Mandeln unterziehen. Das Eiweiß schließlich mit einem Gummischaber behutsam untermischen.

Sofort in eine dick und sorgfältig mit Butter ausgestrichene Form füllen. Im 160 bis 170 Grad Celsius vorgeheizten Ofen (Umluft) zunächst 12 bis

15 Minuten „an“ backen, dabei jedoch die Ofentür einen Spalt weit offen halten. Die Form auf die unterste Schiene stellen. Den Ofen dann schließen und den Kuchen eine Stunde langsam backen. Für die letzten zehn Minuten die Hitze auf 150 Grad Celsius herschalten.

Der Kuchen ist gar, wenn er sanftem Fingerdruck Widerstand bietet. Besser noch ist die Stäbchenprobe: Ein Holzstäbchen, das man in der Mitte hineinsticht, sollte sauber herauskommen und sich warm anfühlen, wenn man es an die Oberlippe hält.

Den Kuchen aus dem Ofen holen, zunächst in der Form eine Viertelstunde auskühlen lassen, dann mit einem Messer den Rand lösen und den Formenrand abnehmen. Auf ein Kuchengitter stürzen und endgültig auskühlen lassen.. Diese jetzt oben befindliche Unterseite soll zur Oberseite werden.

Für den Schokoladenguss Zucker und Wasser auf starkem Feuer 5 Minuten leise sprudelnd kochen. Vom Feuer ziehen, einen Moment auskühlen lassen. Die Schokolade hineinbröckeln und zu einem glatten Guss verrühren. Er hat die richtige Konsistenz, wenn er einen Kochlöffel dick überzieht. Der Guss darf übrigens auf keinen Fall zu warm werden, weil er sonst nicht glänzt, sondern stumpf bleibt.

Den Schokoladenguss auf die Tortenmitte gießen, mit einer Palette sofort glatt streichen, auch rundum den Rand mit Guss bestreichen. Über Nacht fest und trocken werden lassen.

Dazu passt Himbeermark, dafür tiefgekühlte Himbeeren mit Zucker vermischen auftauern und durch ein Sieb passieren.

Noch ein Hinweis: *

Bei der Schokolade darf man nicht sparen, die Torte schmeckt nachher so gut, wie die Schokolade war. Auf keinen Fall Blockschokolade verwenden, auch normale Kuvertüre reicht nicht aus. Gut ist eine 70 % Schokolade, die man in guten Supermärkten finden kann. Am allerbesten ist die Schokolade von Valrhona, die es nur in guten Konditoreien und Feinkostläden gibt und leider ziemlich teuer ist!

Schokoladentorte 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten Teig:

4 Eier

175 g Zucker

80 g Mehl
80 g Speisestärke
1 TI Backpulver

Zutaten Creme:

200 g Butter
125 g Puderzucker

150 g bittere Schokolade

3 Eigelb

1 Prise Zimt
4 EI Rum

Zubereitung:

Eier trennen. Das Eiweiß mit 4 EI kaltem Wasser steif schlagen. Den Zucker unter Schlagen einrieseln lassen. Das Eigelb unter den Eischnee rühren. Mehl, Stärke und Backpulver auf den Eischaum geben und mit einem Schneebesen vorsichtig untermischen.

Den Teig in eine vorbereitete Springform von 24 cm Durchmesser füllen und glattstreichen. In den kalten Backofen schieben.

Bei 180°C etwa 40 min. backen.

Aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für die Creme weiche Butter mit Puderzucker und der aufgelösten, abgekühlten Schokolade schaumig rühren. Nach und nach Eigelb, Zimt und Rum unterrühren.

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Die Böden mit zwei Drittel der Creme wieder zusammensetzen. Mit der restlichen Creme die Torte außen dick bestreichen. Zum Schluss mit einem Löffelrücken ein unregelmäßiges Muster auf die Creme tupfen

Torten Blättchen

Adenauer Torte 6 Ei + 2 Eigelb M

6 Eier getrennt,

1 Tüte Vanillezucker,
6 EI Wasser,
60 g Speisestärke,
100 g Zucker,
100 g Mehl,

Aus den Zutaten einen Biskuitteig bereiten und in eine Springform von 24 cm füllen .

Bei 175°C im vorgeheizten Backofen 40 min. backen.

Auskühlen lassen .

50 ml Wasser,

2-3 El Kaffeelikör

150 g Puderzucker,

50 ml Rum,

2 Eigelb

70 g Mandelblättchen,

2 El löslicher Kaffee,

12 weiße Schokoladenblättchen,

200 g Butter,

Für die Mokka-creme das Wasser und den Puderzucker zu Sirup kochen . Eigelb cremig schlagen . Den heißen Sirup unter ständigem Rühren nach und nach dazugeben . Den Kaffee mit 1-2 El heißem Wasser verrühren und zur Eiercreme rühren . Nach und nach Butter unterschlagen . Mit Kaffeelikör aromatisieren . Auskühlen lassen . Den Biskuit in 3 Böden teilen . Die Böden mit Rum tränken und mit Mokka-creme bestreichen und auf der Oberfläche verzieren . Die Mandelblättchen an den Rand der Torte drücken . Die Torte rundherum mit Mokka-creme bestreichen . Mit Schokoladenblättchen verzieren . Kühl stellen .

Herrentorte 7 Ei M

300 g Butter,

200 g Marzipan,

300 g Zucker,

7 Eier,

300 g Mehl,

200 g Schokoladenplättchen

Butter und klein gebröckeltes Marzipan zu einem glatten Teig rühren. Nach und nach die restlichen Zutaten hinzugeben. Den Teig in eine mit Mehl aus-gestäubte Backform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C 60 Min. backen.

Die erkaltete Torte mit der Kuvertüre überziehen.

Tipp: Die Torte sollte vor dem Verzehr schon 2-3 Tage vorher gebacken werden, damit alles gut durchgezogen ist

Torten Block

Cognac Torte 6 Ei M

200 g Blockschokolade

200 g Margarine oder Butter

200 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

6 Eier

200 g Mandeln

2 Schnapsgläschen Cognac

120 g Zwieback, gerieben

1/2 P. Backpulver

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen lassen.

Unterdessen Margarine, Zucker und Eier schaumig rühren.

Mit den Mandeln mischen. Aufgelöste Schokolade zugeben.

Cognac unterrühren. Backpulver und Zwieback unterheben.

Teig in eine Kranz oder Kastenform füllen.

Bei 160-180°C ca. 50 Min. backen.

Eierlikör Torte Molotow 5 Ei M

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

5 Eier

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

Rum

Eierlikör

100 g gemahlene Mandeln

2 Becher Schlagsahne (a 200 g)

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Sahnefestiger

½ Päckchen Raspelschokolade

Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter cremig schlagen

2 El Rum, 2 El Likör, Mandeln, gehackte Schokolade zufügen und untermengen

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben

Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) 25 bis 30 Minuten backen

Für den Belag Sahne, Vanille Zucker und Sahne steif schlagen

Torte betreichen und an den Rand Sahne tupfen. Raspelschokolade an den Rand streuen

Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und schwenken, so dass sie vollständig bedeckt ist

9. Kühl stellen.

Eiskrokant Torte 6 Ei M

Biskuitboden

1 Ei

50 g Mehl

50 g Zucker

2 Esslöffel heißes Wasser

Eiscreme

200 g Haselnüsse (gemahlen)

5 Eier

200 g Zucker

3/4 l Sahne

2 Esslöffel Instand Kaffeepulver

70 g geriebene Blockschokolade (Halbbitter oder Vollmilch, je nach Geschmack)

Zubereitung Biskuitboden:

Das Ei in Eigelb und Eiklar trennen, Eischnee schlagen, Wasser hinzugießen, Zucker und Eigelb hinzufügen, Mehl einstreuen, alles gut verrühren und den Teig dann auf dem Boden einer Springform (Durchmesser: 26 cm) 10 Min.

bei 180 Grad (Umluftherd) abbacken. Falls kein Umluftherd vorhanden, bei 200-220 Grad im normalen Ofen backen.

Zubereitung Krokant-Masse:

5 Eier in Eiklar und Eigelb trennen, Eischnee schlagen, Zucker hinzugeben und zum Schluss die Nüsse unterheben.

Die Masse sanft verrühren und auf einem Backblech (auf Backpapier) verstreichen. Bei ca. 130 bis 150 Grad (Umluftherd) oder ca. 160-180 Grad im normalen Backofen, etwa 50 bis 60 Minuten backen. Sobald die Masse eine braune Farbe annimmt und gut getrocknet ist, den Krokant aus dem Backofen nehmen, auskühlen lassen und mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

Sahne-Zubereitung:

Die Sahne schlagen und in drei gleich große Mengen teilen. Eine Hälfte pur lassen, eine Hälfte mit der geriebenen Blockschokolade vermischen, und aus dem dritten Teil eine Mockassahne herstellen. Dazu den Instandkaffee in 1-2 Esslöffel heißem Wasser auflösen und unter die Sahne ziehen.

Tortenherstellung:

Die Eistorte wird Schicht für Schicht aufgebaut. Den Biskuitboden auf eine kältebeständige Kuchenplatte legen und mit einem Kuchenring versehen (Edelstahl oder Kunststoff). Es klappt auch mit einer Springform (Durchmesser ca. 26 cm). Auf den Biskuitboden nacheinander folgende Schichten auftragen:

Krokant, Mockassahne, Krokant, Sahne pur, Krokant, Schokoladensahne, Krokant. Es können noch mehr Schichten sein, je nach Größe der Torte. Die Reihenfolge ist Geschmacksache. Die letzte Schicht sollte auf jeden Fall Krokant sein, denn sie bleibt im Kälteschlaf stabil.

Die fertige Torte muss 24 Stunden im Tiefkühlschrank/-fach durchfrieren. Ca. 15 Min vor dem Servieren herausnehmen, so entfaltet die Eiskrokant-Torte ihren vollen Geschmack.

Fürst Pückler Torte 8 Ei M

Teig 1

4 Eigelb

7 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eiweiß

5 dag Mehl
1 gestr. KL Backpulver
10 dag abgezogene, geriebene Mandeln

Teig 2

4 Eigelb

7 dag Zucker
1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eiweiß

3 dag Mehl
1 gestr. KL Backpulver

7 dag geriebene Schokolade

5 dag geriebene Mandeln

Füllung

20 dag Butter
18 dag Staubzucker
1 Pkg. Vanille Zucker
2 EI Weichselsaft
3 EI kleingeschnittene Weichseln

Glasur

10 dag Kochschokolade

1/8 l Schlagsahne

Zubereitung

Teig 1

Die Eigelb schaumig schlagen und nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanille Zucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen Schnittprobe und unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers hinzugeben.

Den Schnee auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben, die Mandeln darauf geben für Teig 2 Schokolade und Mandeln und alles vorsichtig nicht rühren unter die Dottermasse ziehen.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen. Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Hitze ca. 150° **50-60 Min. backen.**

Teig 2 auf die gleiche Weise backen.

Die Tortenböden gut auskühlen lassen. Für die Füllung die Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Staubzucker, den Vanille Zucker, Weichselsaft und -fleisch hinzufügen.
Den dunklen Tortenboden mit 2/3 der Creme bestreichen, den hellen darauf legen und gut andrücken.
Für die Glasur die Schokolade in ein Stielpfännchen bröckeln, das Schlagsahne dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Etwas überkühlt verwenden. Die Torte damit überziehen und mit der restlichen Creme und Weichseln verzieren.

Gänsefuß Torte 7 Ei M

ZUTATEN FÜR DEN TEIG

7 Eier getrennt
180 g Zucker

120 g Blockschokolade
150 g Mehl
50 g Speisestärke
60 g Butter

400 g Sahne
50 g Zucker

100 g Blockschokolade
300 g Sauerkirschen
3 El. Rum

50 g Sahne

Am Vortag Sahne mit Zucker und grob zerkleinerten Schokolade unter Rühren aufkochen lassen, abgekühlt über Nacht in den Kühlschrank stellen. Ebenfalls am Vortag aus den Zutaten einen Biskuitteig bereiten. In gefüllter Form füllen und bei 180° ca. 40 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen. Am nächsten Tag Kirschen entsteinen und halbieren, (13 Stück aufheben), mit Rum übergießen, gut abtropfen lassen, Saft und Rum auffangen. Erkalte Torte zweimal durchschneiden.

1. Boden auf einer Platte legen, mit aufgefangenem Rum beträufeln. Schokosahne steif aufschlagen, 1/3 auf dem 1. Boden verteilen, die Hälfte der Kirschen mit der Schnittfläche nach oben leicht in Sahne drücken.

2. Boden auflegen, Sahne und Kirschen wie beim 1. Boden verteilen.
3. Boden auflegen, mit restlicher Sahne bestreichen. Sahne steif schlagen und mit den 13 Kirschen garnieren.

Heiden Torte 12 Ei M

12 Eier,
28 dag Zucker,
10 dag geriebene Schokolade,
14 dag Heidenmehl.

Fülle

3 Becher Schlagrahm,
3 Pkg. Sahnesteif

Eier trennen, Eigelb und Zucker schaumig rühren, geriebene Schokolade und Heidenmehl zugeben, Schnee unterheben und bei 200 Grad ca.55 min backen.

Torte nach dem Auskühlen 2 x durchschneiden, Schlagsahne steif schlagen, Zucker nach Geschmack dazugeben, Torte mit Schlagsahne füllen und verzieren.

Herrentorte 4 Ei M o

4 Eier; getrennt,
4 Ei Wasser
200 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker
200 g Mehl,
1 TI Backpulver
1 Tas. Starke Kaffee
200 g Blockschokolade
20 cl Rum,
3 Becher. Sahne
Zucker,
Schokobohnen

Einen Biskuitteig herstellen, in eine Springform geben und backen. Wenn der Boden ausgekühlt ist, das obere Drittel abschneiden, den restlichen Boden aushöhlen, so dass ein Rand und ein Boden stehen bleibt. Den ausgehöhlten Teig zerkrümeln, Schokolade raspeln und im Kaffee auflösen, Rum dazugeben und mit den Krümeln vermischen. Diese Masse in den ausgehöhlten Boden füllen, Sahne steifschlagen, die Hälfte davon auf die Füllung streichen. Den Tortenboden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Sahnetuffs und Schokobohnen verzieren

Kastanien Torte II 6 Ei M

15 dag Kastanienpüree

10 dag geriebene Schokolade

12 dag Staubzucker

6 große Eier

3 dag glattes Mehl

10 dag Marillenmarmelade

Fülle

25 dag Kastanienpüree

2 EI Rum

5 dag Kristallzucker

1/8 l Wasser

1/4 l Schlagsahne

Glasure

15 dag Schokolade

20 dag Kristallzucker

1/8 l Wasser

Zubereitung

Kastanienpüree mit Schokolade, Staubzucker und Dottern schaumig rühren.

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen, mit dem Mehl unter die Schaummasse mengen.

Eine Springform mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, bei 150° ansteigend auf 180° ca. **60 min backen**. Die Torte stürzen, auskühlen lassen, einmal durchschneiden, mit Kastaniensahne füllen, zusammensetzen. Die Oberseite mit Marmelade bestreichen und der Glasur überziehen.

Fülle

Zucker mit Wasser dick einkochen, überkühlen lassen, Rum und Kastanien einmengen, Schlagsahne steif schlagen, die Kastanienmasse einrühren.

Glasur

Schokolade im Wasserbad erweichen; Zucker mit Wasser ca. 5 min kochen lassen, abkühlen, nach und nach in die Schokolade einmengen.

Mona Lisa Torte 4 Ei M

Für den Rührteig:
200 g. weiche Butter
150 g. Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker

4 Eier

300 g. Weizenmehl
4 gestr. TL Backpulver
1 Ei Kakaopulver
100 g. abgezogene, gehobelte Mandeln

50 g. geriebene Schokolade

150 g. Kirsch- Alkohol- Pralinen

Zum tränken:
2 cl Kirschlikör

Für die Füllung:

750 ml Schlagsahne

3 Tüte. Sahnesteif

14 Kirsch- Alkohol- Pralinen

Für den Rührteig Butter geschmeidig rühren, nach und nach Zucker und Vanille Zucker unterrühren, so lange rühren bis gebundene Masse entstanden ist Eier wieder nach und nach unterrühren

Mehl, Backpulver, Kakao mischen und abwechselnd portionsweise mit Mandeln und Schokolade unterrühren. Pralinen in Topf im Wasserbad schmelzen und unter den Teig rühren

Teig in gefettete Springformgeben

Ober-/ Unterhitze: 180 grad

Heißluft: 160 Grad

Gas: Stufe 2-3

Backzeit: etwa 60 min

Boden eventuell nach 45 min mit Alufolie abdecken

Boden zweimal waagrecht durchschneiden, den unteren Boden mit Kirschlikör tränken

Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif schlagen, 1/4 davon auf unteren Boden streichen, mit mittleren Boden abdecken, ihn mit der Hälfte der Sahne bestreichen, oberen Boden darauf legen

Tortenoberfläche und -rand mit restlicher Sahne verzieren. etwas Sahne für die Verzierung mit dem Spritzbeutel übrig lassen (ca. 3 Esslöffel) Sahnetuffs auf Torte geben und mit Pralinen verzieren.

Nougat Torte 5 Ei M

75 g ungehärtete Margarine / Butter geschmolzen

3 Ei trennen

4 Ei Honig

0,5 TI Natur Vanille

5 Ei Wasser

100 g Dinkelvollkorn gem. ODER Weizenvollkorn

0,5 (8,5 g) Tüte Weinsteinbackpulver

100 g Kartoffelmehl

30 g Carob

2 Prisen Meersalz

Füllung

2 Ei

1 Ei Honig

0,5 TI Natur Vanille

125 g geriebene Blockschokolade ODER andere

60 g mit Schale gem Mandeln

100 g Kokosfett (kein Soft)

Guss

2 El Honig
2 El feine Kokosraspeln
30 g Carob
1 El heißes Wasser
30 g Kokosfett (kein Soft)
gehobelte Mandeln, zum verzieren.

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

ungehärtete Margarine schmelzen lassen.

Die Eigelb mit Honig, Vanille + Wasser schaumig schlagen, lassen.
Dinkel mahlen mit Kartoffelmehl, Backpulver, Carob + Salz vermischen, + langsam dazu geben, abgekühlte Margarine ebenso, nun gut verrühren lassen.

In der Zwischenzeit Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun das Eiweiß unter den Teig heben, gut unter mischen.

In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glattstreichen, + in den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 45 min backen, Ober- + Unterhitze ca 180°C 45 min backen.

Nadelprobe.

Abwaschen, auf räumen.

Für die Füllung Eier mit Honig, Vanille + Wasser schaumig schlagen, lassen, löffelweise Schokolade + Mandeln zugeben + zuletzt das flüssige handwarme Kokosfett.

Guss

Honig mit Kokosraspel, Carob, heißem Wasser + zerlassenem Kokosfett verrühren.

Erkalteten Tortenboden waagrecht durch schneiden (im Original steht in drei Böden) aufklappen mit der Nougatmasse bestreichen. Boden wieder drauf legen, ein wenig andrücken, + mit dem Guss überziehen. Mit den Mandeln verzieren.

Quelle : Barbara Rütting, Textlich ein wenig angepasst
Montag, 16. Januar 2006 Hans60

Orangen Torte mit Schokoladensahne 5 Ei M

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Margarine oder Butter
200 g Zucker
1 Prise Salz

3 Eier

abgeriebene Schale und Saft von 2 Orangen und 1 Zitrone
2 gestrichene TL Backpulver
300 g Mehl

Außerdem:

1 TL Margarine für die Form

Für die Orangencreme:

1/4 l Wasser
abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Orange
180 g Zucker
Saft von 2 Orangen

2 Eier

30 g Speisestärke
2 Blatt weiße Gelatine

Für die Schokoladensahne:

1/4 l Schlagsahne

4- 5 El geriebene Schokolade

Zubereitung:

Fett in einer Schüssel schaumig rühren. Zucker und Salz zufügen. Dann nacheinander die Eier unterrühren und so lange rühren, bis der Zucker gelöst ist. Orangen- und Zitronenschale und den Saft dazugeben. Nun das mit Backpulver vermischte Mehl kurz unterrühren und den Teig in einer gefetteten Springform füllen. Danach im vorgeheizten Backofen, mittlerer Schiene, backen. Inzwischen für die Orangencreme Wasser mit Orangenschale und Zucker in einem Topf aufkochen. Die mit Orangensaft und Eigelb verquirlte Speisestärke in die heiße Flüssigkeit rühren. Kurz durchkochen und in eine Schüssel füllen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und in einem Topf auf der Kochstelle unter Rühren auflösen. Danach unter die Orangencreme rühren. Dann steifgeschlagenes Eiweiß unter die noch heiße Masse ziehen. Den Kuchen aus der Form lösen, erkalten lassen und auf eine Tortenplatte setzen. Den mit Pergamentpapier ausgelegten Springformrand wieder drum herum setzen. Die erkaltende Creme auf den Kuchen gießen und völlig auskühlen lassen. Die steife Creme vorsichtig mit einem Messer vom Springformrand lösen.

Schlagsahne sehr steif schlagen und mit Schokolade vermischen. Danach auf die Orangencreme streichen und mit einem Teelöffel eindellen. Die Torte vorm Servieren nochmals gut durchkühlen lassen.
backen: ca. 60 Minuten bei 175- 190 Grad.

Pischingercreme M

100g Haselnüsse
80 g Vollrohrzucker
100 g Butter

100 g geriebene Schokolade

Haselnüsse hell anrösten, Schale abreiben, Nüsse mahlen. Butter cremig rühren, Zucker und Schokolade dazugeben und zuletzt die Nüsse unterziehen.

Schokoladen Nuss Torte mit Aprikosen 6 Eiweiß M

2 Springformen zu je 18 Ø cm 8

FÜR DIE TORTE

6 Eiweiß

175 g Zucker
1/2 Tl. Vanille Essenz
100 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Bittere Blockschokolade

1 El. Weinbrand

225 g Sahne, steif geschlagen

ZUM GARNIEREN

3 El. Gehackte Haselnüsse, geröstet
8 12 Aprikosenhälften aus der Dose, abgetropft

AUSSERDEM

Butter / Margarine und Mehl für die Formen

1. Backofen auf 180° C Gas 2 -3 vorheizen. Zwei Springformen 18 cm 8 leicht einfetten und mit Mehl bestäuben.

2. Eiweiß in einer großen Schüssel steif schlagen. 50 g Zucker löffelweise unterheben, Vanille Essenz hinzufügen. Gut 1 Minute weiterschlagen, bis der Eischnee sehr steif ist.
3. Restlichen Zucker mit den Haselnüssen vermischen, beides mit einem großen Metalllöffel unter den Eischnee heben.
4. Teig auf beide Springformen verteilen, oben glattstreichen. 30 40 Minuten backen, bis er hellbraun und fest ist.
5. Kuchen in der Form 5 Minuten abkühlen lassen, dann auf einem Drahtrost vollkommen abkühlen. In einem luftdichten Behälter aufbewahren.
6. Für die Füllung Schokolade mit 2 El Wasser langsam im Wasserbad schmelzen, dabei gelegentlich rühren. Vom Herd nehmen, Weinbrand hinzufügen. Abkühlen lassen.
7. Hälfte der Schlagsahne mit einem Metalllöffel unter die kühle, noch weiche Schokolade heben.
8. Füllung großzügig auf einen der Tortenböden streichen, den anderen Boden obenauf setzen.
9. Restliche Sahne auf dem Kuchen verteilen, Haselnüsse in die Mitte streuen. Aprikosenhälften oben um den Rand setzen.

Schwarzwälder Kirschtorte II 6 Ei M

Ergibt 12 Stücke

120 g Butter
120 g Zucker

6 Ei trennen

120 g geriebene Schokolade

120 g geriebene Mandeln
120 g Mehl
3 gestr. Tl. Backpulver
1 Päckchen Vanille Zucker
4 El. Kirschwasser

Füllung:

500 g Sauerkirschen
35 g Speisestärke

75 g Zucker

1/2 l Sahne

1 El. Kirschwasser

50 g geraspelte Blockschokolade

1. Butter und Zucker schaumig schlagen und das Eigelb einrühren. Nach und nach geriebene Schokolade, geriebene Mandeln und das gesiebte, mit Backpulver und Vanille Zucker vermischte Mehl einrühren.

2. Eiweiß sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

3. Den Teig in eine gebutterte Springform (26 cm) füllen und im

vorgeheizten Backofen ca. 50 Min. bei 175° backen.

4. Den ausgekühlten Kuchen in der Mitte waagrecht durchschneiden und die Hälften mit Kirschwasser beträufeln.

5. Die entsteinten Sauerkirschen mit 4 El. Zucker bestreuen und etwas Saft ziehen lassen. Danach aufkochen und mit der in wenig Wasser glattgerührten Speisestärke binden. Abkühlen lassen. Den Tortenboden mit den Kirschen belegen.

6. Sahne sehr steif schlagen und mit je 1 El. Zucker und Kirschwasser würzen. Die Hälfte der Sahne über die Kirschen streichen. Die 2. Kuchenplatte darauf setzen und die ganze Torte mit der restlichen Sahne bestreichen. Schokoladenraspeln darüberstreuen. Bis zum Servieren die Torte im Kühlschrank aufbewahren.

Vorbereitungszeit insgesamt. 40 Min.

Backzeit ca. 50 Min, Temperatur 175' Gas Stufe 2 mittlere Schiene

Spanische Torte 250 g Eiweiß + 130 g Eigelb M

300 g Marzipanmasse,

130 g Eigelb

2g Salz,

250 g Eiweiß,

140 g Zucker

130 g Mehl,

100 g Butter

100 g Blockschokolade;

gehackt Butter;

zum Fetten Marzipan mit Eigelb und Salz glatt arbeiten. Eiweiß und Zucker steifschlagen Die beiden Massen vorsichtig mit einem Kochlöffel mischen. Das gesiebte Mehl unterheben und zum Schluss flüssige Butter zufügen. Springform halb füllen, Blockschokolade darüberstreuen. Restlichen Teig einfüllen und

bei 200°C 15 bis 18 Minuten backen.

Torten Borken

Birnentorte mit Sahnehaube 4 Eiweiß M

Zutaten für Portionen

4 Eiweiß

200 g Zucker

200 g Mandeln, gemahlene

2 El Speisestärke

1 Tl Backpulver

2 Dose/n Birne(n), (a 850 ml)

2 Pck. Puddingpulver, Vanille-Geschmack (für 500 ml Flüssigkeit)

2 Pck. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

15 g Schokolade (Borkenschokolade)

Zubereitung

Eiweiß steif schlagen. Den Zucker zum Schluss einrieseln lassen. Mandeln unter die Eiweißmasse rühren. Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen vorsichtig unterheben. Eine Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Biskuitmasse in der Form glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 30 Min. backen.

Birnen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. 450 ml Birnensaft abmessen. Birnen in Stücke schneiden. Biskuit auf ein Kuchengitter setzen, mit einem Messer vom Formrand lösen und in der Form auskühlen lassen. Puddingpulver, 1 Pck. Vanille Zucker und 8 El des abgemessenen Birnensaftes glatt verrühren. Übrigen abgemessenen Saft in einem Topf aufkochen, angerührtes Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Bir-

nen vorsichtig unterheben und gleichmäßig auf dem Boden verteilen. Torte ca. 1 1/2 Std. kühlen.

Sahne steif schlagen, dabei restlichen Vanille Zucker einrieseln lassen. Sahne locker auf die Birnen streichen. Schokolade zerbröseln und auf die Torte streuen.

6.9.03 Kleine Yvi CK

Blitz Torte mit Preiselbeersahne 4 Ei M

FÜR DEN TEIG

150 g Puderzucker

4 Eigelb

200 g Haselnüsse

4 Eiweiß

Butter für die Form

FÜR DEN BELAG

500 g Schlagsahne

1 Vanillezucker

1 Glas Preiselbeeren

Schokolade Borkenschokolade, zum Garnieren

Den Puderzucker mit den Eigelben schaumig rühren und die Haselnüsse unterrühren. Die Eiweiße zu steifem Schnee schlagen und unterheben. Den Teig in eine nur am Boden gefettete Springform 26 cm füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175 Grad Gas Stufe 2 ca. 30 min backen. Abkühlen lassen. Die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. Etwas davon zum Garnieren beiseite stellen. Die Preiselbeeren unter die Sahne ziehen und auf dem Tortenboden verteilen am besten mit einem Springformrand. Die Torte mit der restlichen Sahne und der Borkenschokolade verzieren.

Cinderella-Torte 4 Ei M

Knetteig:

150 g Mehl,

40 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,
100 g weiche Butter

Biskuit:

4 Eier,
2 El heißes Wasser,
100 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
75 g Mehl,
30 g Mehl,
30 g Stärkemehl,
0,5 gestr. Tl Backpulver,
10 g Kakao,
1 Msp. gem. Zimt

Karamellsahne:

1 Tüte. gem. weiße Gelatine,
3 El kaltes Wasser,
125 g Zucker,

750 ml Schlagsahne

100 g Marzipan,
1 El Aprikosen-Konfitüre,
2 bis 3 El Rum,
Borkenschokolade zum Garnieren

Aus den erstgenannten Zutaten einen Knetteig bereiten und auf einem Springformboden (Durchmesser 28 cm) ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen und **bei 200 bis 225 °C 15 Minuten backen**. Den gebackenen Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und erkalten lassen.

Für den Biskuit Eier und heißes Wasser schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker nach und nach einstreuen und dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit Stärkemehl, Backpulver, Kakao und Zimt mischen und auf die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren, den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen, glattstreichen.

Bei 175 bis 200 °C 25 bis 30 Minuten backen.

Sofort nach dem Backen aus der Form lösen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig aber schnell abziehen. Den erkalteten Boden einmal durchschneiden.

Für die Karamellsahne Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. 125 ml von der Sahne hinzugießen, den karamellisierten Zucker darin auflösen und von der Kochstelle nehmen. Die Gelatine unter Rühren darin auflösen und die Karamellsahne etwas abkühlen lassen. Die restliche Sahne steif schlagen, die

lauwarme Karamellsahne unterschlagen und einige Zeit in den Kühlschrank stellen.

Ab und zu durchrühren.

Marzipan mit Aprikosen-Konfitüre und Rum mit einem Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig schlagen. Auf den Knetteigboden streichen, mit dem unteren Biskuitboden bedecken, etwas andrücken und mit gut der Hälfte der Karamellcreme bestreichen. Den oberen Boden darauf setzen, etwas andrücken.

Mit der restlichen Sahne die Torte ganz bestreichen und verzieren. Mit Borkenschokolade garnieren.

Eis Torte Schokoladentraum mit Eierlikör M o

1 l weißes Schokoladeneis,

250 g dunkle Trüffel,

1/4 l Schlagsahne,

1 dunkler Biskuitboden,

100 ml Eierlikör,

250 g Mousse au Chocolat,

100 g Borkenschokolade

Das Eis antauen lassen. Die Trüffel bis auf 10 Stück zum Garnieren, grob hacken. Die Sahne steifschlagen. Das Eis mit den Quirlen des Handrührgerätes kurz durchrühren, dann die Trüffel und die Sahne unterheben. Für 10 Min ins Gefrierfach stellen.

Den Biskuitboden in eine Springform legen. Den Rand mit Backpapier auslegen. Den Boden mit etwas Eierlikör beträufeln dann die Eismasse einfüllen.

Mindestens 3 Stunden durchfrieren lassen.

Die Torte mit 2/3 der Schokoladen Mousse einstreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel füllen und Rosetten auf die Oberfläche spritzen. Dazwischen jeweils eine Trüffel legen, den Rand mit Borkenschokolade verzieren und die Torte mit dem restlichen Eierlikör beträufeln

Orangen Wickel Torte 4 Ei + 4 Eigelb M

Zutaten für 12 Stücke.

4 Eier

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

1 Pr. Salz
125 g Mehl
1/2 TL Backpulver
1 Ei Kakaopulver
6 Bl. weiße Gelatine
6 Orangen
Saft einer Zitrone
100 ml Orangensaft

4 Eigelb

500 g Sahne
80 g Kumquats

25 g Borkenschokolade

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß, 3 EL Wasser, 75 g Zucker, Vanillezucker, Salz steif schlagen. Eigelb unterrühren. Mehl Backpulver, Kakao auf Eicreme sieben, unterheben. Biskuitmasse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen, ca. 10 Min. backen, heiß auf ein mit Zucker bestreutes Geschirrtuch stürzen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt abkühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Orangen so schälen, dass die weiße Haut vollständig mit entfernt wird. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden, Saft dabei auffangen. Mit Zitronen- und Orangensaft auf 1/4 l auffüllen. Filets kleinschneiden.

3. Eigelb, 75 g Zucker cremig rühren. Saft zugießen. Gelatine auflösen, zur Eigelbmasse gießen. 250 g Sahne steif schlagen. 3/4 der Orangenstücke unterheben. Creme auf den Biskuit streichen, fest werden lassen, bis sie schnittfest ist. Biskuit in 5 cm breite Streifen schneiden. Einen Streifen aufrollen, auf eine Tortenplatte setzen. Übrige Streifen darum legen. Einen Alufolienstreifen um die Torte legen, Mindestens 2 Std. kalt stellen.

4. 250 g Sahne steif schlagen, restl. Orangenstücke unterheben. Alustreifen entfernen, Torte rundum mit Sahne bestreichen. Mit Kumquats, Borkenschokolade verzieren.

Zubereitung: ca. 75 Min.

pro Stück 320 kcal/1340 kJ

Elektroherd. 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft 155°

Extra.

Streuen Sie 1 – 2 El Orangenzesten (von einer unbehandelten Orange!) über die Torte. Gibt es auch als Fertigprodukt im Lebensmittelhandel
Schöne Woche Nr. 7/04

Torten Diverses

Aladins Traumtorte 2 Ei M

Teig:

100 g Zartbitterschokolade,

100 ml Espresso,

125 g Butter,

150 g Zucker,

1 Vanillezucker,

2 Eier,

200 g Mehl,

2 TI Backpulver,

1/4 TI gem. Nelken,

1 TI Zimt,

etwas Fett,

4 cl Weinbrand

Füllung:

400 ml Sahne,

2 Sahnesteif,

1 Vanillezucker,

50 g Schokostreusel,

100 g Rohmarzipan,

50 g Puderzucker,

12 Mokkabohnen

Schokolade im Espresso schmelzen.

Ofen auf 200°C vorheizen.

Butter, Zucker, Vanillezucker, Eier, Mehl, Backpulver, Gewürze verrühren. Schokolade zufügen. In gefettete Springform (26) geben. 30 Min. backen. Mit Weinbrand beträufeln. Stürzen. 12 Std. ruhen lassen. Kuchen quer halbieren. Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker steif schlagen. 1/4 davon in Spritzbeutel füllen. Hälfte der Restsahne auf einem Boden verteilen,

zweiten auflegen. Übrige Sahne rundum aufstreichen. Rand mit Streuseln garnieren. 12 Rosetten aufspritzen. Marzipan mit Puderzucker verkneten, ausrollen. Monde ausstechen. Diese und die Mokkabohnen auf Torte setzen.

Konfekt Torte 5 Eigelb + 3 Eiweiß M

1 Kuchen

150 g Zucker,
150 g Butter,

5 Eigelb

3 Eiweiß

150 g Erweichte Schokolade,
40 g Mehl

Zucker, Butter, Dotter und erweichte Schokolade schaumig rühren. Eischnee unterheben. Ein Viertel dieser Masse für die Glasur zur Seite stellen. In die restliche Masse Mehl einrühren. Teig in eine gefettete und bemehlte Tortenform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 50-60 Minuten backen. Torte ist sehr saftig, vielleicht ein klein wenig speckig. Wenn ausgekühlt, die Torte mit der beiseite gestellten Masse bestreichen und mit geriebener Schokolade bestreuen.

Torten Kuvertüre dunkel

Bananen Kuppeltorte 2 Ei M

Zubereitungszeit: 50 Min. ohne Kühlzeit
Backzeit: etwa 20 Min.

Für den Biskuitteig:

2 Eier

50 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
50 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1/2 gestr. TI Backpulver
25 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für die Füllung:

3 Bananen
Saft von 1/2 Zitrone

50 g Halbbitterkuvertüre

Für die Bananencreme:

1Pck. Gelatine gemahlen, weiß
2 El kaltes Wasser
1Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
40-60 g Zucker

400 ml Milch

2 El Bananenlikör

400 ml Schlagsahne

Zum Garnieren:

2 Bananen
Saft von 1/2 Zitrone

50 g Halbbitterkuvertüre

Schokoladenraspel

1. Für den Biskuitteig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.
2. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter unterrühren.
3. Den Teig in eine Springform (26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben.
Ober-/Unterhitze:
180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: -
Gas: Stufe 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 20 Min.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

5. Für die Füllung Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Die Bananenhälften in passende Stücke schneiden und auf dem Biskuitboden gleichmäßig verteilen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren, Bananen damit bestreichen.

6 Für die Bananencreme Gelatine mit Wasser in einem kleinen Topf anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift einen Pudding zubereiten.

7. Die Gelatine hinzufügen und so lange rühren, bis sie gelöst ist. Bananenkör unterrühren und den Pudding abkühlen lassen.

8. Sobald der Pudding anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme kuppelartig auf den mit Bananen belegten Boden streichen.

9. Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft bestreichen und auf die Tortenoberfläche legen. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidigen Masse verrühren und die Torte spiralförmig damit verzieren.
Mit Schokoladenraspeln bestreuen.

Brombeertorte mit Schokoladenmousse 5 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stück

5 Eier (Gr. M) +

2 Eigelb

100 g + 2 EI Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 gehäufte TL Backpulver

2 Blatt weiße Gelatine

100 g Zartbitter Schokolade

50 g Vollmilch Schokolade

400 g Schlagsahne

150 g Halbbitter Kuvertüre

ca. 750 g Brombeeren

1 2 TL Puderzucker

Zubereitung

1. 3 Eier trennen. 3 Eiweiß und 3 El Wasser steif schlagen. 100 g Zucker und 1 P. Vanille Zucker einrieseln lassen. 3 Eigelb unterheben, Mehl, Stärke und Backpulver mischen, unterziehen. In eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Biskuit 1 x durchschneiden, Tortenring um den unteren Boden legen. Gelatine einweichen. Schokoladen hacken, schmelzen. 2 Eier trennen. Eiweiß und 200 g Sahne getrennt steif schlagen. Alle Eigelb, 1 El Zucker und 1 P. Vanille Zucker cremig rühren. Schokolade einrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, in die Schokomasse rühren. Erst Sahne, dann Eischnee unter die Schokomasse ziehen. Biskuit damit bestreichen, ca. 15 Minuten kühl stellen. Mit 2. Boden bedecken, ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Kuvertüre hacken, schmelzen. Kuvertüre dünn auf ein Backpapier streichen. Kühl stellen. 200 g Sahne und 1 El Zucker steif schlagen. Torte mit Sahne einstreichen. Üppig mit Brombeeren belegen. Kuvertüre auf ein Brett stürzen, Papier abziehen. Schokoplatte in Stücke brechen und an den Tortenrand drücken. Kühl stellen. Mit Puderzucker bestäubt servieren.

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

Pro Stück ca. 300 kcal E 6 g, F 18 g, KH 29 g

Mini Nr. 34/03

Eistorte Schwarzwälder Art M

Zutaten für 1 Portionen

Für den Boden:

150 g Kuvertüre, zartbitter

70 g Cornflakes

Für die Füllung:

200 g Kirschen, Glas, Süßkirschen

1 Pck. Cremepulver, Vanillecreme

1 Pck. Cremepulver, Schokoladencreme

Für die Garnitur:

30 g Puderzucker

200 ml Sahne

Zubereitung

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen. Mit Cornflakes mischen. Eine Springform Durchmesser 18 cm mit Frischhaltefolie auslegen, Folienstreifen an Innenrand legen. Cornflakes auf den Formboden geben. Andrücken, im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Kirschen gut abtropfen lassen. Beide Cremes nach Packungsanleitung zubereiten, in Spritzbeutel füllen. Am Formrand einen Ring Vanillecreme auf den Boden spritzen, einen Ring Kirschen darumlegen, Ring Schokocreme darum spritzen, wiederholen. Zweite Schicht mit Schokocreme beginnend darauf setzen. Abschließend eine dritte Schicht darauf setzen, so dass sich ein Schachbrettmuster ergibt.

Oberfläche gleichmäßig mit übriger Schokocreme bestreichen. Eistorte ins Tiefkühlfach stellen und ca. 5 Stunden gefrieren. Dann aus der Springform lösen, Folie entfernen und die Torte auf eine Platte setzen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen und die Torte damit überziehen. Eventuell mit Schokostücken, Sahnetupfen und Kirschen garnieren.

Brennwert p. P.: 260

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten

08.07.05 Mamix2

Erdbeer Campari Torte 4 Ei M

Teig:

50 g gem. Mandeln,
150 g weiche Butter,
150 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
3 Tropfen. Bittermandelaroma,

4 Eier,

250 g Mehl,
3 gestr. TL Backpulver;

200 g Zartbitterkuvertüre,

2 EI Erdbeerkonfitüre;

Füllung:

250 g Erdbeeren,

750 g Schlagsahne ,

60 ml Campari,

1 Tüte Sahnetorten-Hilfe,
2-3 EI Erdbeerkonfitüre

Für den Teig: Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten, auf einem Teller abkühlen lassen. Fett, Zucker, Vanillezucker und Bittermandelaroma mit den Quirlen des Handrührers hell und cremig schlagen. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und nach und nach unterrühren. Mandeln dazugeben und den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 30 Min backen.

Abkühlen lassen. Boden mit 1 TL etwa 1 cm tief aushöhlen und dabei einen 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die ausgelösten Kuchenstückchen mit den Händen fein zerkrümeln. Kuvertüre hacken, über dem heißen Wasserbad schmelzen lassen und mit den Kuchenbröseln verkneten. Schokobrösel auf den Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben und mit den Händen zu einem Boden zusammendrücken. Kalt stellen.

Schokoladenboden aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen und mit Erdbeere-Konfitüre bestreichen. Den zweiten ausgehöhlten Boden darauf legen.

Für die Füllung: 8 kleine Erdbeer-Früchte zum Verzieren beiseite legen. Restliche Früchte in Scheiben schneiden und auf den Kuchen in die Aushöhlung legen. Sahne steif schlagen. Campari, 100 ml lauwarmes Wasser und die Sahnetorten-Hilfe mit einem Schneebesen etwa 1 Min rühren. 4 EL Sahne unter die Mischung rühren, dann die restliche Sahne unterheben. Creme kuppelförmig auf die Erdbeeren streichen und die Torte für 3 Std kalt stellen. Die Erdbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einem Topf etwas einkochen lassen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke vom Beutel abschneiden. Die Torte mit den restlichen halbierten Erdbeeren und der Erdbeerkonfitüre verzieren.

Erdbeer Krokant Torte M

230 g Zucker
50 g Butter

100 g Schlagsahne
200 g Haselnussblättchen
750 g Erdbeeren

200 g Halbbitter-Kuvertüre
1 Päck. roter Tortenguss (für ¼ l Flüssigkeit)

evtl. Sahne,
Schokoladenraspel und
Minze zum Verzieren

1. 200 g Zucker schmelzen und karamellisieren lassen. Butter unter Rühren darin schmelzen. Sahne angießen und unter Rühren aufkochen lassen. Haselnüsse zufügen und unterheben. Bei schwacher Hitze unter gelegentlichem Rühren ca. 20 Minuten einkochen lassen.

2. Eine Tarteform (ca. 26 cm Ø) mit Alufolie auslegen und gut mit Öl bestreichen. Krokantmasse in der Form glatt streichen. Dabei einen kleinen Rand formen. Ca. 1 Stunde auskühlen lassen.

3. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren oder in dicke Scheiben schneiden. Kuvertüre grob hacken und im heißen Wasserbad schmelzen. Kuvertüre auf dem Krokantboden verteilen. Etwas trocknen lassen. Erdbeeren darauf verteilen. Ca. 30 Minuten kühl stellen.

4. Tortenguss-Pulver und übrigen Zucker mischen. Nach und nach mit 1/4 l Wasser verrühren. Unter Rühren aufkochen lassen und von der Mitte auf der Torte verteilen. Ca. 30 Minuten fest werden lassen. Evtl. mit Sahnetuffs, Schokoladenraspel und Minze verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

Zubereitung: ca. 1 1/4 Std.

kcal/Stück: ca. 350

Fett/Stück: ca. 22 g

Avanti Nr. 24/03

Gefüllte Honigkuchentorte 3 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig:

200 g Honig

125 g Butter, weiche

3 Ei(er)

100 g Zucker

4 TL Backpulver

375 g Mehl (Weizenmehl)

2 EL Lebkuchengewürz

1 Beutel Zitronat

2 Beutel Rum-Aroma

100 g Mandeln, gehackte

1 Pck. Krokant, Haselnuss

Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen, 180 g Abtropfgewicht

2 EL Zucker

20 g Speisestärke

200 g Kuvertüre, weiße

150 ml Schlagsahne

100 g Butter, weiche

Für die Dekoration:

200 g Kuvertüre, Halbbitter

200 g Marzipan - Rohmasse

100 g Puderzucker

1 Pck. Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Honig zusammen mit Butter erwärmen, gut verrühren und wieder abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen und die Honigmasse darunter rühren. Backpulver, gesiebtes Mehl, Lebkuchengewürz, Zitronat, Rum-Back, Mandeln und Haselnuss Krokant hinzufügen und alles verkneten. Eine Springform fetten und mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C 30-35 Minuten backen. Aus der Form lösen und auskühlen lassen. Anschließend einmal waagrecht durchschneiden.

Für die Füllung Kirschen in ein Sieb schütten, den Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 150 ml auffüllen. Mit Zucker aufkochen und mit Speisestärke binden. Kirschen unterrühren und abkühlen lassen. Weiße Kuvertüre mit einem Messer in kleine Stücke hacken. Sahne kurz aufkochen, vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin schmelzen. In eine Schüssel füllen und mit Klarsichtfolie abgedeckt ca. 1/2 Stunde abkühlen - aber nicht völlig erkalten lassen. Dann die Creme mit den Quirlen aufschlagen und weiche Butter unterrühren. Untere Honigkuchenhälfte mit der Kirschfüllung bestreichen. Darauf die Creme geben und glatt streichen. Zweite Kuchenhälfte darauf setzen und leicht andrücken. 1 Stunde kalt stellen. Inzwischen Halbbittere Kuvertüre im Wasserbad auflösen. Die Torte damit überziehen und fest werden lassen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker und gelber Speisefarbe verkneten und ca. 1/2cm dick ausrollen. Mit Hilfe der Springform den äußeren Rand des Mondes markieren und mit einem spitzen Messer die Mondsichel ausschneiden. Aus dem restlichen Marzipan Sterne und Sterschnuppen ausstechen und die Torte damit verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.05.04 Blauhijkl

Gefüllte Schokoladen Torte 6 Ei + 3 Eigelb M

12 Stücke

BODEN

180 g Zartbitter Kuvertüre

150 g Butter (weich)

150 g Puderzucker

9 Eigelb (Kl. M)

45 g Speisestärke (gesiebt)

30 g Mehl (gesiebt)

180 g Gemahlene Mandeln

6 Eiweiß (Kl. M)

Füllung & Lasur

300 g Zartbitter Kuvertüre

40 g Kakaopulver

120 g Zucker

100 ml Schlagsahne

4 El Dunkler Kakaolikör

340 g Aprikosenkonfitüre

4 El Cognac

200 g Marzipanrohmasse

1 El Puderzucker

1. Kuvertüre fein hacken und im warmen Wasserbad schmelzen, abkühlen, aber nicht fest werden lassen. Butter und 90 g Puderzucker in einer Küchenmaschine mit den Schneebesens sehr cremig schaumig schlagen. Eigelb nach und nach zugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Geschmolzene Kuvertüre unterheben. Stärke, Mehl und Mandeln mischen. Eiweiß steif schlagen, restlichen Puderzucker dabei einrieseln lassen und zu einem cremigfesten Eischnee schlagen. Eischnee und Mehlmischung abwechselnd unter die Schokoladenmasse heben. Den Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier belegen. Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 170 Grad auf der untersten Schiene 50 Minuten backen (Gas 1 2, Umluft 45 50 Minuten bei 160 Grad). Aus dem Ofen nehmen und in der Form abkühlen lassen.
2. Inzwischen Kuvertüre hacken und im warmen Wasserbad schmelzen. Kakaopulver mit 150 ml Wasser glatt rühren. Zucker, Kakaomischung und Sahne aufkochen. Mit der Kuvertüre verrühren und mit Kakaolikör würzen. Abkühlen lassen, bis eine zähflüssige Creme entsteht.
3. Den Boden mit einem Sägemesser waagrecht in 3 Böden schneiden.

Den unteren Boden wieder in die Form legen. Aprikosenkonfitüre leicht erwärmen und mit Cognac glatt rühren. 3 Ei davon auf dem unteren Boden verteilen und glatt streichen. Mit 1/4 der Schokocreme bestreichen. Den mittleren Boden auf einer Seite mit 3 Ei Konfitüre bestreichen und mit dieser Seite nach unten auf die Schokocreme legen, leicht andrücken. 3 Ei Konfitüre auf dem Teigboden verteilen und mit 1/3 der Schokomasse bestreichen. Den letzten Boden auf der Schnittseite mit 3 Ei Konfitüre bestreichen und auf die Schokocreme legen, leicht andrücken. Die Oberfläche mit der restlichen Konfitüre bestreichen. 30 Minuten kalt stellen.

4. Marzipan geschmeidig kneten und zwischen 2 Lagen Backpapier mit wenig Puderzucker auf 26 cm Ø ausrollen. Marzipanplatte auf die Torte legen und gut andrücken. Mindestens 5 Stunden kalt stellen. Restliche Schokocreme leicht erwärmen (nur, bis sie wieder geschmeidig wird). Torte aus der Form lösen. Creme in einem Guss auf die Mitte der Torte gießen und mit einer Palette bis zum Tortenrand verteilen, sodass der Guss seitlich herunter läuft. 1 Stunde kalt stellen.

: Zubereitungszeit 1:50 Stunden (plus Kühlzeiten)

: **Pro Stück** 16 g E, 37 g F, 77 g KH 727 kcal (3042 kj)

Knigge Mandeltorte 4 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten:

Teig:

200 g Butter
325 g Marzipan-Rohmasse
200 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
Salz
3 Tropfen Backöl Zitrone

4 Eier

3 Eigelb

200 g Weizenmehl
1 ½ TL Backpulver

Canache-Creme:

200 g Halbbitter-Kuvertüre
100 g Butter
40 g gesiebter Puderzucker

50 ml weißer Rum

Guss:

200 g Vollmilch-Schokolade

etwas Kokosfett

Zubereitung:

Für den Teig Butter, Marzipan und Zucker geschmeidig rühren. Gewürze hinzufügen. Eier und Eigelb schaumig rühren und unterrühren. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl zuletzt Esslöffelweise unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm. Boden gefettet) füllen. Bei **etwa 180°C ca. 40 Minuten backen**. Den Kuchen aus der Form lösen und auskühlen lassen.

Für die Canache-Creme die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Unter gelegentlichem Rühren so lange abkühlen lassen, bis sie dickflüssig ist. Die Butter geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Rum und Kuvertüre unterrühren. Die Creme kurze Zeit kalt stellen und nochmals kurz durchschlagen. Das erkaltete Gebäck damit bestreichen und kalt stellen.

Für den Guss die Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer dünnflüssigen Masse verrühren. Das Gebäck damit überziehen und nach Belieben mit Schoko-Mandel-Bergen garnieren.

Lebkuchen Sterntorte 3 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Lebkuchen Teig:

150 g Honig

100 g Zucker

100 g Butter

1 Beutel Zitronat

3 Beutel Orangeat

2 TI Lebkuchengewürz

3 Ei

50 ml Sahne

250 g Mehl

1 Tüte. Backpulver

100 g Mandeln, süße gehackte

1 Tüte. Schokoladenraspel

1 Orange(n), den Saft, zum Tränken

Für die Creme:

2 Blatt Gelatine, weiße

75 g Kuvertüre, Halbbitter

1 Eigelb

1 Beutel Rum-Aroma 1 Ei Rum 54 %

1 Tüte. Vanillezucker

250 g Schlagsahne

Für die Dekoration:

3 Beutel Kuchenglasur, Zitrone

1 Tüte. Schokolade Dekor Herzen

250 g Puderzucker

1 Zitrone(n), den Saft

1 Tüte. Lebensmittelfarbe

Zubereitung

Honig, Zucker, Butter, Zitronat, Orangeat und Lebkuchengewürz verrühren. Eier nach und nach unterrühren. Sahne zufügen. Mehl, Backpulver, gehackte Mandeln und Schoko Rasperl mischen und unterrühren. Teig in eine gefettete Sternbackform geben füllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C ca. 90 Minuten backen. Kuchen noch warm mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit Orangensaft tränken. 5 Minuten in der Form ruhen lassen. Anschließend vorsichtig stürzen und weiter auskühlen lassen.

Inzwischen die Gelatine einweichen. Kuvertüre nach Packungsanleitung schmelzen. Eigelb, Rum-Back und Vanillezucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Kuvertüre und die nach Packungsanleitung aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Sterntorte zweimal waagrecht durchschneiden. Je ein Drittel der Creme auf die einzelnen Böden geben und verteilen. Den oberen Boden auflegen. Die Kuchenglasur nach Packungsaufschrift schmelzen und den Stern damit überziehen. Mit Dekor Herzen dekorieren. Puderzucker mit dem Zitronensaft verschlagen. Nach Belieben mit den Farben einfärben und die Torte damit beschriften.

28.5.04 Blauhijkl CK

Maikäfertorte M o

1 Biskuitboden
300 g Erdbeeren
600 g säuerliche Äpfel
1 El. Zitronensaft
2 Tüte. Vanillezucker
6 Blatt Gelatine

800 ml Schlagsahne

6 El. Johannisbeergelee

50 g weiße Kuvertüre

100 g Zartbitterkuvertüre

1 Tüte. Sahnesteif

100 g gehackte Pistazien

Erdbeeren putzen, abbrausen und trockentupfen.

Sieben Früchte beiseite legen, Rest in dünne Scheiben teilen. Äpfel schälen, entkernen, raspeln. Mit Zitronensaft, Vanillezucker mischen, ca. 5 Min. dünsten. Gelatine 5 Min. einweichen und tropfnass in der Apfelmasse auflösen. 500 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Gelee erwärmen und glattrühren. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Gelee bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen, die Apfelsahne darauf verteilen. Oberen Boden aufsetzen, Torte ca. 3 Std. kühlen. Restliche Sahne mit Sahnesteif schlagen, die Torte damit überziehen. Die Pistazien an den Rand drücken. Kuvertüren schmelzen. Übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schokolade als Marienkäfer verzieren. Auf die Torte geben

Marienkäfertorte M o

Zutaten für 12 Stück:

300 g Erdbeeren
600 g säuerliche Äpfel
1 El Zitronensaft
2 P Vanille Zucker
6 Blatt Gelatine

800 ml Schlagsahne

6 El Johannisbeergelee

1 Biskuitboden, 26 cm

50 g weiße Kuvertüre

100 g Zartbitterkuvertüre

1 P Sahnesteif
etwas Zitronenmelisse
100 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Erdbeeren putzen, abbrausen und trockentupfen. Sieben Früchte beiseite legen, Rest in dünne Scheiben teilen. Äpfel schälen, entkernen, raspeln. Mit Zitronensaft, Vanille Zucker mischen, ca. 5 Min. dünsten.
2. Gelatine 5 Min. einweichen und tropfnass in der Apfelmasse auflösen. 500 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Gelee erwärmen und glattrühren.
3. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Gelee bestreichen, mit Erdbeerscheiben belegen, die Apfelsahne darauf verteilen. Oberen Boden aufsetzen, Torte ca. 3 Std. kühlen.
4. Restliche Sahne mit Sahnesteif schlagen, die Torte damit überziehen. Die Pistazien an den Rand drücken. Kuvertüren schmelzen. übrige Erdbeeren halbieren und mit der Schokolade als Marienkäfer verzieren. Auf die Torte geben. Mit Melisse garnieren.

Zubereitung: ca 70 Minuten
Kühlzeit: ca 3 Stunden

Mohn Kürbis Torte 7 Ei M

Zutaten für 4 Portionen

180 g Mehl
180 g Schokolade (grobgehackte Kochschokolade)
200 g Zucker
220 g Mohn, gemahlener
400 g Kürbisfleisch, fein gerissener

7 Ei trennen

½ g Zimt
1 g Salz
1 g Backpulver (Weinsteinbackpulver)
Marmelade, (Johannisbeermarmelade - Ribiselmarmelade), zum Bestreichen.

Für die Glasur:

120 g Schokolade
100 g Butter

Zubereitung

Tortenform befetten und bemehlen. Das Eiklar zu Schnee schlagen und mit dem Zucker ausschlagen. Dotter mit Salz und Zimt schaumig rühren. Alle Zutaten mit dem Schnee vermengen. In die Tortenform füllen und bei 165 Grad ca. 1 Stunden backen.

Die ausgekühlte Torte mit Marmelade dünn bestreichen und mit der lauwarmen Glasur überziehen.

Die Butter und Schokolade über Dampf schmelzen lassen, nicht zu heiß werden lassen, sonst wird die Glasur stumpf.

21.11.03 Nora CK

Nougat Mokka Torte 5 Ei M

aus Schöner Essen Ausgabe 3/2000

Zutaten

Für 8 Personen

Für 8 Stücke:

5 Eier (Kl. M, getrennt)

Salz

80 g Zucker

50 g Mehl

1 Ei Kakaopulver

1/2 Tl Backpulver

4 Ei lösliches ESPRESSOPULVER

3 Blatt weiße Gelatine

100 g Nougatmasse

200 g Halbbitter Kuvertüre

3 Ei Kaffeelikör

400 ml Schlagsahne

1 Pk. roter Tortenguss

200 ml roter Johannisbeersaft

2 Pk. Vanillezucker

200 g TK Himbeeren

Zubereitung

1.

3 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen und weiterschlagen, bis er gelöst ist. 3 Eigelb, 2 Ei Wasser und 20 g Zucker cremig aufschlagen, den Eischnee unterheben. Mehl, Kakao, Backpulver und 2 Ei ESPRESSOPULVER über die Eimasse sieben und unterheben. Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (18 cm) streichen. Im

heißen Ofen bei 175 Grad auf der 2. Schiene von unten 30 Min. backen (Gas 2, Umluft 150 Grad). Auskühlen lassen.

2. Gelatine kalt einweichen. Nougat und 100 g Kuvertüre hacken und über einem heißen Wasserbad auflösen. 2 Eigelb, Kaffeelikör, 3 Ei Wasser und 2 Ei Espressopulver über dem heißen Wasserbad dick cremig aufschlagen. Gelatine ausdrücken, in der Kaffeemasse auflösen, Nougatmischung unterrühren. Creme kurz kalt stellen.

3. 2 Eiweiß und 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 30 g Zucker einrieseln lassen. 300 ml Sahne steif schlagen. Creme und 1/3 der Sahne gut miteinander verrühren. Restliche Sahne und Eischnee unterheben. Aus Tortengusspulver, Saft und Vanillezucker nach Packungsanweisung einen Guss zubereiten, die gefrorenen Beeren unterheben.

4. Boden aus der Form lösen, 2x waagrecht teilen. Um den unteren Boden den Springformrand setzen. 1/4 der Creme daraufstreichen, 2. Boden darauf setzen, Beerenkompott darauf geben, 3. Boden darauf legen, die Hälfte der verbliebenen Creme kuppelförmig daraufstreichen. Torte und übrige Creme abgedeckt mindestens 4 Std. kalt stellen.

5. 100 g Kuvertüre hacken, über einem heißen Wasserbad auflösen, dünn auf die Rückseite eines erwärmten Backbleches streichen, fest werden lassen. Dann mit einem Spatel oder einer Palette in kurzen, schiebenden Bewegungen zu Locken schaben. 100 ml Sahne steif schlagen, unter die übrige Creme rühren, Tortenrand damit einstreichen. Mit den Schokoladenlocken garniert servieren.

Zubereitungszeit
90 min

Orangen Krokant Torte 6 Ei + 2 Eigelb M
25 Stücke

ORANGEN BUTTERCREME

400 ml Milch
40 g Zucker
1 Vanilleschote; das Mark
40 g Speisestärke
2 Tl. Abgeriebene Orangenschale (unbehandelt)
100 ml Orangensaft
2 Eigelb (Kl. M)
5 Ei. Orangenlikör
250 g Butter (zimmerwarm)

KROKANT BISKUIT

60 g Marzipanrohmasse
6 Eier (Kl M, getrennt)
150 g Zucker
Salz
180 g Mehl
50 g Speisestärke
1 1/2 Tl. Backpulver
100 g Haselnusskrokant

ZUM TRÄNKEN

6 El. Orangensaft
3 El. Orangenlikör

ÜBERZUG UND DEKORATION

200 g Marzipanrohmasse

200 g Zartbitter Kuvertüre
100 g Butter

30 g Vollmilch Kuvertüre

30 g Weiße Kuvertüre

1. Milch, Zucker und Vanillemark aufkochen. Stärke, Orangenschale, Saft, Eigelb glatt rühren, in die Milch geben, unter Rühren gut aufkochen. In eine Schüssel füllen, mit Likör würzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, ab und zu umrühren.
2. Marzipan raspeln. Mit Eigelb, 2 El heißem Wasser und 50 g Zucker mit den Quirlen des Handrührers 5 Minuten sehr cremig schlagen. Eiweiß und 1 Prise Salz mit sauberen Quirlen steif schlagen, dabei 100 g Zucker einrieseln lassen. 2 Minuten weiterschlagen, bis ein cremig fester Eischnee entsteht. Unter die Marzipanmasse heben. Mehl, Stärke und Backpulver darauf sieben, mit Krokant unterheben.
3. Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte, eckige Springform (24 x 24 cm; oder eine runde Form von 26 cm Ø) streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad auf der 2. Schiene von unten 25-27 Minuten backen (Gas 2-3, Umluft 160 Grad). In der Form auf einem Gitter abkühlen lassen.
4. Boden aus der Form lösen, 2 mal waagrecht durchschneiden und so in 3 Böden teilen. Unteren Boden in die Springform setzen. Orangensaft und Likör mischen. Die 3 Böden mit der Mischung beträufeln. Zimmerwarme Butter mit den Quirlen des Handrührers 5

Minuten sehr cremig rühren. Zimmerwarmen Pudding nach und nach auf langsamer Stufe unterrühren.

5. 1/3 der Creme auf den unteren Boden streichen, mit 2. Boden belegen, mit der Hälfte Creme bestreichen, mit dem 3. Boden belegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Torte zugedeckt mind. 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

6. Marzipan auf einer bemehlten Fläche 30x30 cm groß ausrollen. Torte aus dem Ring lösen, Oberfläche und Ränder mit Marzipan belegen. Zartbitter Kuvertüre hacken, mit der Butter über einem heißen Wasserbad zerlassen. Bis auf 2 Ei auf die Torte gießen und durch Schräghalten verlaufen lassen. 30 Minuten kalt stellen.

7. Vollmilch und weiße Kuvertüre hacken, getrennt über einem warmen Wasserbad schmelzen, in Einweg Spritzbeutel füllen. Restliche Zartbitter Kuvertüre in einen Einweg Spritzbeutel füllen. Torte verzieren.

: Zubereitungszeit 2: 15 Stunden (plus Kühlzeiten)

: **Pro Stück** 6 g E, 20 g F, 32 g KH = 337 kcal (1412 kj)

Orangen Punsch Torte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

30 g Schokolade, Zartbitter

200 g Haselnüsse, gemahlen

2 Ei Paniermehl

5 Ei

190 g Zucker

6 Blatt Gelatine, weiß

6 Orange(n)

6 Ei Orangenlikör

0,5 Zitrone(n), unbehandelt, abgeriebene Schale

1 Beutel Glühweingewürz

650 g Schlagsahne

200 g Kuvertüre, Zartbitter

Zubereitung

Schokolade reiben, mit Nüssen und Paniermehl mischen. Eier trennen. Eiweiß und 125 g Zucker steif schlagen, Eigelb unterschlagen. Nussmischung unterheben. Springformboden (26 cm) mit Backpapier auslegen.

Teig einfüllen. Bei 175 °C ca. 40 Minuten backen. Boden auskühlen lassen, 1 mal durchschneiden. Gelatine einweichen. Drei Orangen auspressen. Eine Orange schälen, weiße Haut entfernen. Aus den restlichen Orangen die Filets herausschneiden. 1/4 l Saft abmessen, mit Likör, 50 g Zucker, Zitronenschale und Glühfix aufkochen. Vom Herd nehmen, 5 Minuten ziehen lassen. Fixbeutel entfernen, Gelatine ausdrücken, im Punsch unter Rühren auflösen. Kühl stellen.

300 g Sahne steif schlagen. Wenn der Punsch zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Orangenspalten als Kranz in die Mitte legen. Rest Creme kuppelartig darauf streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken. Die Torte 2 Stunden kühl stellen.

Die restliche Sahne steif schlagen, die Torte damit rundherum einstreichen und mit Tuffs verzieren. Von der Kuvertüre mit einem Sparschäler Späne abschälen. Die Torte mit den Schokospänen und den Orangenfilets verzieren.

Das Rezept ist zwar etwas aufwendig, aber es lohnt sich.

24.11.02 Elli K CK

Orangen-Sachertorte 8 Ei M

Zutaten

Für 14 Stücke:

300 g Halbbitter-Kuvertüre

180 g Butter

8 Eier (Kl. M, getrennt)

200 g Zucker

Mark von 1 Vanilleschote

1/2 Tl gemahlener Zimt

50 g gemahlene Mandeln

100 g Mehl

Salz

125 ml Schlagsahne

50 g Honig

8 El Orangenlikör

350 g Aprikosenmarmelade

150 g Orangenmarmelade

1 Marzipan-Decke (fertig ausgerollt, z. B. von Schwartau)

Zubereitung

1. 150 g Kuvertüre hacken, mit 150 g Butter bei milder Hitze zerlassen. Eigelb, 50 g Zucker, Vanillemark und Zimt mit den Quirlen des Handrührers mindestens 10 Minuten sehr dickcremig aufschlagen. Mandeln, gesiebtes Mehl und die Butter-Kuvertüre-Mischung unterrühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen, dabei 150 g Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, bis er sich aufgelöst hat. Unter die Eigelbmasse heben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) streichen.

[Im vorgeheizten Ofen](#) bei 175 Grad auf der zweiten Schiene von unten [50 Minuten backen](#) (Umluft 150 Grad). In der Form abkühlen lassen.

2. Für den Guss 150 g Kuvertüre hacken. Sahne, 30 g Butter und Honig aufkochen. Vom Herd ziehen, Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen.

3. Boden waagrecht mit einem Sägemesser durchschneiden, sodass vier gleich hohe Scheiben entstehen. Jede mit 2 El Likör beträufeln. Die Aprikosen- und Orangenmarmelade erhitzen, durch ein Sieb passieren. Drei Böden mit je 1/5 der Konfitüremischung bestreichen, aufeinander setzen, die vierte Platte darauf setzen und den Kuchen rundherum mit der übrigen Konfitüre bestreichen. Marzipandecke über der Torte abrollen und gut andrücken, überstehende Ränder abschneiden. Guss auf die Torte gießen, Torte schräg halten und den Guss durch Drehbewegungen verteilen. Fest werden lassen. Torte eventuell mit Schokoladenstückchen garnieren.
Zubereitungszeit 75 min

[Orangentorte mit Schokocreme](#) 5 Ei M

Für ca. 12 Stücke

[Für den Boden](#)

5 Eier

150 g Zucker

180 g Mehl

1 TI Backpulver

[Für die Creme](#)

10 Blatt weiße Gelatine

500 g Vanillejoghurt

1 Tüte. Vanille Zucker

[400 ml Sahne](#)

[4 Orangen](#)

[100 g dunkle Kuvertüre](#)

Für die Verzierung

400 ml Sahne

40 g Zucker

50 g gehackte Mandeln

50 g Schokoraspel

Außerdem

Springform mit 26cm Durchmesser

Tortenring

Boden:

Ofen auf 180 Grad vorheizen. **Die Eier trennen.** Die Eigelbe mit 5 El warmem Wasser und Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und darauf geben. Mehl mit Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und anschließend behutsam unterheben.

Die Springform am Boden mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, glatt streichen. Ca. 30 min. backen. Herausnehmen, auskühlen lassen und 2-mal waagrecht halbieren.

Creme

Die Gelatine einweichen. Joghurt mit Vanille Zucker und evtl. 1 El Orangenlikör verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterziehen. Sahne steif schlagen, unter die Masse rühren. Die Creme in 2 Portionen teilen.

Orangen einschließlich der weißen Haut dick schälen, Filets herauslösen und einige beiseite legen. Rest halbieren und unter die eine Hälfte der Creme geben. Kuvertüre grob zerkleinern, schmelzen und unter die restliche Creme ziehen.

Den untersten Biskuitboden mit dem Tortenring umschließen und mit Orangencreme bestreichen. Danach die 2. Biskuitplatte darauf setzen, mit der Schokomasse bestreichen und mit dem 3. Boden abdecken. Die Torte für ca. 4 Std. in den Kühlschrank stellen.

Verzierung:

Sahne und Zucker steif schlagen. 1/3 davon in einen Spritzbeutel füllen, Torte mit dem Rest rundum überziehen. Sahnetuffs aufspritzen. Torte mit Mandeln, Schokoraspeln, Orangenfilets garnieren.

Schoko Rum Torte 2 Ei M

glutenfrei

es geht auch gut ohne Boden, ist mir lieber

Biskuitboden

2 Eier

2 El Vollrohrzucker

1 Prise Salz

40 g Maismehl

40 g Reismehl

Eier + Zucker schaumig rühren, übrige Zutaten dazu, +
in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 cm 8 Springform geben

bei ca 160° C Umluft ca 14 min backen.

Auskühlen lassen.

Füllung

500 g Magerquark mit

200 ml süße Sahne verrühren, dann dazu

100 g Vollrohrzucker

200 g beliebige Nüsse gem.

0,5 Tl Bourbon Vanille gem. oder

1 Tüte Vanillezucker

1 Prise Meersalz

1.5 El Kakaopulver

1 x Lebkuchengewürz oder

1 Tl Zimt gem.

100 g bittere Kuvertüre in Mandelmühle gemahlen

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

alles gut vermischen

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

150 ml Rum (54%) +

100 ml Eierlikör verrühren + zur abgekühlten Gelatine geben, +

dies unter den Teig mischen, gut verrühren.

Ca 10 15 min kalt stellen, bis es ein bisschen anzieht.

Umrühren +
Auf den abgekühlten Biskuitboden geben
Glatt streichen + mit ca
100 g Schokoladenstreusel bestreuen.
Ein paar Std kalt stellen, am besten über Nacht

Schoko Sahne Torte M o

Zutaten für 12 Stück:
4 Blatt Gelatine

400 ml Sahne

50 g Puderzucker
2,5 El Kakaopulver
1 Biskuitboden 24 cm
400 g Pfirsichmarmelade

50 g flüssige Zartbitterkuvertüre

4 El Schokoraspel

4 Schoko Osterhasen
6 Zuckerblüten

Zubereitung:

1. Gelatine einweichen. Sahne mit Puderzucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken und auflösen. Zuerst mit 2 El Sahne mischen, dann unter die restliche Sahne ziehen.
2. Ein Drittel der Sahne mit 2 El Kakao mischen. Biskuit in drei Böden teilen. Die unteren mit Marmelade und zwei Drittel der übrigen Sahne bestreichen.
3. Alle Böden aufeinander setzen. Rand mit etwas Sahne bestreichen, Rest in Spritzbeutel füllen.
4. Torte mit Kakaosahne bestreichen. Kuvertüre in Pergamenttüte füllen, Schriftzug aufspritzen. Mit Sahnetuffs, Kakao, Schokoraspel, Häschen und Zuckerblüten verzieren.

Zubereitung: ca. 50 Minuten.

Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Schokolade, zartbitter

120 g Butter
100 g Zucker
1 Prise Salz

7 Eier

200 g Mandeln, gemahlen
50 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
4 Blatt Gelatine, weiße
100 ml Amaretto

700 ml Sahne

1 Glas Kirschen Sauerkirschen, 720 ml
2 El Zucker
1 Pkt. Tortenguss
50 g Mandeln Blättchen, geröstet

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln unterrühren, Schokolade unterziehen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In eine gefettete Springform füllen, 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Amaretto auflösen. Sahne steif schlagen und Amaretto unterheben.

Kirschen abtropfen lassen, 250 ml Saft auffangen. Aus Saft, Zucker und Tortenguss einen Guss zubereiten. Den Biskuit 2 mal waagerecht teilen. Unteren Boden mit 6 El Sahne bestreichen, 2/3 der Kirschen und des Tortengusses darauf geben. 2. Boden darauf legen, mit 6 El Sahne bestreichen. Mit dem 3. Boden bedecken. Die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mindestens 2 Stunden kühlen.

Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Torte mit übrigen Kirschen und Tortenguss verzieren.

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

19.09.03 Gerda2

Schokoladen Kuppeltorte 10 Ei + 3 Eigelb M

Mürbeteig:

150 g Mehl
75 g Butter

50 g Zucker

1 Ei

Biskuitteig:

2 Eier

1 El warmes Wasser

75 g Zucker

50 g Mehl

50 g Speisestärke

1 Tl Backpulver

Füllung:

400 g Marzipanrohmasse

125 g Puderzucker

6 Blatt weiße Gelatine

350 g Zartbitter-Schokolade

1/2 l Schlagsahne

7 Eiweiß

10 Eigelb

3 El Zucker

2 El Weinbrand

Garnieren:

300 g Halbbitter-Kuvertüre

75 g weiße Kuvertüre

2 El Kirschkonfitüre

weiße und dunkle Schokoladenblätter

350 g Cocktailkirschen

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, vorerst kalt stellen. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig die Eier trennen, die Eiweiße mit dem warmen Wasser und dem Zucker sehr steif schlagen, die Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen. Backen.

Noch warm stürzen. Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Marzipanrohmasse und 100 g Puderzucker verkneten, zu einem großen Kreis ausrollen. Mit dem Rest Puderzucker bestäuben. Den Marzipankreis in eine Schüssel stürzen.

Die Gelatine einweichen. Die Schokolade schmelzen. Sahne und Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Gelatine erhitzen und auflösen, mit Weinbrand und Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee und Sahne unter die Schokomasse heben. Zwei Drittel dieser Masse in die mit dem Marzipan ausgelegte Schüssel füllen.

Den ausgekühlten Biskuitboden quer halbieren. Aus einem der beiden Hälften einen kleineren Biskuitboden von 19 cm Durchmesser schneiden und auf die Schokomasse in der Schüssel legen. Die restliche Creme einfüllen. Den zweiten Biskuitboden obenauf legen, leicht andrücken und alles sehr kalt stellen.

Den Mürbeteig ausrollen, die gefettete Springform damit auslegen, mehrmals mit der Gabel in den Teig stechen und backen.

Die Halbbitter-Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Die Konfitüre erwärmen und auf den Mürbeteigboden stürzen. Die Kuvertüre über die Marzipanhalbkugel ziehen und trocknen lassen. Die weiße Kuvertüre schmelzen. Torte mit Ornamenten aus weißer Kuvertüre, Schokoladenblättern und Kirschen verzieren

Backzeiten: Mürbeteig 15-20 Minuten bei 200 °C

Biskuitteig 20 Minuten bei 175 °C

Küchengeräte: Springform 26 cm Durchmesser
Schüssel 24 cm Durchmesser, Fassungsvermögen 3 l
dazu 2 Tl Margarine zum Einfetten

Schokoladen Marzipan Torte 6 Ei M

400 g Zartbitter Kuvertüre

300 g Butter

300 g Zucker

1 Päck. Vanille Zucker

6 Eier (Gr. L)

2 El Rum

2 El Milch

300 g Mehl

2 Ei Kakaopulver
50 g Paniermehl
250 g halbweiche Trockenpflaumen
450 g Marzipan Rohmasse
5 Ei Armagnac
1/2 Tl gem. Zimt
3 Ei Aprikosen Konfitüre

50 g weiße Kuvertüre
2 Ei gehackte Pistazien

1. 100 g Kuvertüre schmelzen. Butter, 200 g Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen, Eier trennen. Eigelb einzeln unterrühren. Flüssige Kuvertüre, Rum und Milch einrühren. Mehl, Kakao und 40 g Paniermehl mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unterheben.

2. Springform (26 cm Ø) fetten und mit übrigem Paniermehl ausstreuen Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Boden einmal quer durchschneiden.

3. Pflaumen im Mixer hacken. 200 g Marzipan unterkneten. Mit Armagnac und Zimt abschmecken. Füllung auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden darauf setzen. 200 g Marzipan zwischen Folie rund (30 cm Ø) ausrollen.

4. Die Konfitüre erwärmen. Torte damit einstreichen. Marzipanmantel darüber legen. Restliche dunkle Kuvertüre schmelzen. Torte damit überziehen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Übriges Marzipan ausrollen und Sterne ausstechen. Mit weißer Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen. Torte mit Sternen und Pistazien verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke
Zubereitung: ca. 2 Std. (ohne Wartezeit)
kcal/Stück: ca. 400 Fett/Stück . ca. 22 g
Avanti Nr.48/02

Schokoladen Marzipan Torte 6 Ei M

400 g Zartbitter Kuvertüre
300 g Butter
300 g Zucker
1 Päck. Vanille Zucker

6 Eier (Gr. L)
2 Ei Rum

2 Ei Milch

300 g Mehl
2 Ei Kakaopulver
50 g Paniermehl
250 g halbweiche Trockenpflaumen
450 g Marzipan Rohmasse
5 Ei Armagnac
1/2 Tl gem. Zimt
3 Ei Aprikosen Konfitüre

50 g weiße Kuvertüre

2 Ei gehackte Pistazien

1. 100 g Kuvertüre schmelzen. Butter, 200 g Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen, Eier trennen. Eigelb einzeln unterrühren. Flüssige Kuvertüre, Rum und Milch einrühren. Mehl, Kakao und 40 g Paniermehl mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen. Restlichen Zucker einrieseln lassen. Eischnee unterheben.
2. Springform (26 cm Ø) fetten und mit übrigem Paniermehl ausstreuen Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C ca. 1 Stunde backen. Auskühlen lassen. Boden einmal quer durchschneiden.
3. Pflaumen im Mixer hacken. 200 g Marzipan unterkneten. Mit Armagnac und Zimt abschmecken. Füllung auf den unteren Boden streichen. Oberen Boden darauf setzen. 200 g Marzipan zwischen Folie rund (30 cm Ø) ausrollen.
4. Die Konfitüre erwärmen. Torte damit einstreichen. Marzipanmantel darüber legen. Restliche dunkle Kuvertüre schmelzen. Torte damit überziehen. Weiße Kuvertüre schmelzen. Übriges Marzipan ausrollen und Sterne ausstechen. Mit weißer Kuvertüre überziehen. Trocknen lassen. Torte mit Sternen und Pistazien verzieren.

Ergibt ca. 16 Stücke

Zubereitung: ca. 2 Std. (ohne Wartezeit)

kcal/Stück: ca. 400 Fett/Stück . ca. 22 g

Avanti Nr.48/02

Schokoladen Mokkaorte 6 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

400 g Zartbitterkuvertüre

1 Biskuit Fertigboden (dreiteilig; 26 cm)

50 g gemahlener Kaffee (z. B. GALA Nr. 1 ")

3 Blatt weiße Gelatine

6 Eier (Größe M)

3 El Cognac/Weinbrand

650 g Schlagsahne

125 g Nussnougat

100 g Schokoröllchen

je 8 Schoko Dekor Rosen und Schoko Dekor Blättchen

1. Kuvertüre auf einem heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitböden auf einer Seite dünn mit Kuvertüre bestreichen und auskühlen lassen.
2. Aus 300 ml Wasser und Kaffeepulver einen kräftigen Kaffee kochen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eier trennen. Eigelb und heißen Kaffee verrühren, auf dem heißen Wasserbad dickcremig schlagen. Beiseite ziehen.
3. Gelatine ausdrücken. Unter Rühren in der Kaffeecreme auflösen. Rest Kuvertüre erneut schmelzen, mit Cognac unterrühren. In eine Schüssel geben, im kalten Wasserbad unter Rühren abkühlen. Eiweiß und 500 g Sahne getrennt steif schlagen. Wenn die Creme geliert, nacheinander Sahne und Eischnee unterrühren.
4. Ersten Boden mit der Schokoseite nach oben auf eine Tortenplatte setzen. Mit einem Ring umlegen. 1/3 der Mousse darauf streichen. Mit zweitem Boden bedecken. Weiteres Drittel der Mousse darauf streichen. Dritten Boden darauf setzen und mit restlicher Mousse einstreichen. Mindestens 3 Std. kalt stellen.
5. Nougat bei milder Hitze schmelzen. Tortenrand vorsichtig mit Nougat bestreichen. Die Schokoröllchen an den Rand drücken und etwa 30 Minuten kalt stellen.
6. Rest Sahne steif schlagen. In einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 12 Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Mit Schoko Rosen und Schoko Blättern verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Stunden (ohne Wartezeit).

Schwarzwälder Kirschtorte III 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

Für den Biskuitboden:

140 g Kuvertüre, Zartbitter

75 g Butter

6 Ei

180 g Zucker

100 g Mehl

50 g Speisestärke

2 TI Backpulver

Für den Belag:

800 g Kirschen (Sauerkirschen aus dem Glas), Abtropfgewicht

500 ml Saft (Kirschsafte)

4 EI Speisestärke, gestrichen

2 EI Zucker

100 ml Kirschwasser

800 ml Sahne

3 Tüte. Vanillezucker

17 Kirschen, kandiert

100 g Schokolade,

Raspel- oder Borkenschokolade, halbbitter

Kuvertüre mit Butter im warmen Wasserbad schmelzen. Die Eier trennen. Eiweiße zu steifem Schnee schlagen. Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Kuvertüre unterrühren. Mehl mit Stärke und Backpulver über den Eischnee sieben und locker unterziehen. Biskuit in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175_C 40-45 Min. backen. Biskuit auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten zweimal waagrecht durchteilen, dazu am Rand waagrecht mit einem Messer ein wenig einschneiden, ein Stück Küchengarn um den Boden legen und über Kreuz herausziehen. Sauerkirschen durch ein Sieb gießen und vom Saft trennen, Speisestärke mit Zucker vermischen und mit etwas Saft glatt rühren. Den restlichen Saft zum Kochen bringen, die Speisestärke hineingeben und aufkochen lassen, die Kirschen hineingeben und etwas abkühlen lassen, mit der Hälfte des Kirschwasser versetzen. Zwei Böden mit Kirschwasser tränken und jeweils die Hälfte der Kirschmasse darauf verteilen, auskühlen und gelieren lassen.

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Viertel der steifen Sahne abdecken. Zweiten Tortenboden obenauf legen und mit dem zweiten Viertel der Schlagsahne bedecken und mit dem letzten Biskuitboden bedecken. Diesen auch mit Kirschwasser aromatisieren. Die Torte rundherum mit Sahne bestreichen, einen Rest für die Verzierung in eine Spritztüte füllen. Den Rand und die Oberfläche mit Raspelschokolade oder zerstoßener Borkenschokolade be-

decken, Oberfläche außen mit 16 Sahnerosetten und in der Mitte mit einer Sahnerosette verzieren, je eine kandierte Kirsche auflegen.
Sofi CK

Walnuss Sahnekuppel 4 Ei M

Rührteig:

150 g aufgelöste Zartbitter-Kuvertüre

50 g Butter

200 g Zucker

1 P Vanille Zucker

4 Eier

225 g Weizenmehl

2 TI Backpulver

Teig in eine 26er Springform (gefettet) füllen, glattstreichen

und bei 170°C ca. 45 Min backen

Boden lösen, stürzen, erkalten lassen, trichterförmig aushöhlen (1 cm Rand stehen lassen). Ausgehöhlte Masse zerkrümeln, auf dem Backblech bei 200 °C ca. 5 Min. trocknen. Erkalten lassen. Ausgehöhlten Teig mit 3 El Wild-Preiselbeeren ausstreichen.

Sahnecreme:

750 g Schlagsahne

1P Sahnetortenhilfe

200 ml Wasser, alles nach Anleitung zubereiten

Gebäckkrümel und 100 g geh. Walnüsse unterheben.
Masse kuppelartig in die Vertiefung streichen.

Kalt stellen.

Torten Kuvertüre Voll + Weiß

Affentorte I M o

1 Biskuit-Tortenboden nach Wahl, hell oder dunkel
5-6 Bananen der Länge nach halbieren, mit etwas Zitronensaft beträufeln und dann den Tortenboden damit belegen. Aus

0,5 l Milch,

1,5 Päckchen Vanillepudding und
125 g Zucker einen Pudding kochen.

Den zimmerwarmen Pudding mit

125 g Butter ebenfalls zimmerwarm, zur Buttercreme rühren.

Die Creme über den Bananen glatt streichen, dann einige Zeit kühl stellen und mit

200 g geschmolzener Schokolade überziehen.

Evtl. in die noch warme Schokolade Tortenstücke markieren, dann kann man die Torte besser schneiden. Das Messer am besten in heißes Wasser tauchen und vor dem Schneiden mit Zewa abwischen, damit die Creme an den Schnittstellen nicht gerinnt.

Torte gut gekühlt servieren.

Beeren Torte mit weißer Schokolade 5 Ei M

12 Stücke

FÜR DEN BISKUIT

50 g Zartbitter-Kuvertüre

3 Eier Größe M

125 g Zucker

50 g Mehl

1/4 Tl. Backpulver

FÜR DIE MOUSSE

150 g Weiße Kuvertüre

4 Blatt Weiße Gelatine

2 Eier Größe M

200 g Sahnequark

200 g Schlagsahne

FÜR DEN BELAG

600 g Gemischte Beeren z.B. Heidelbeeren, Brombeeren,
-- Erdbeeren und Himbeeren
oder 1 Kilo Aprikosen
1 Pack. Klarer Tortenguss
125 ml Johannisbeernektar

1. Eine Springform 26 cm Durchmesser fetten. Den Elektro-Ofen auf 175 Grad vorheizen.

2. Zartbitter-Kuvertüre in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Eier trennen, Eiweiße steif schlagen. Zucker nach und nach unterrühren. Eigelbe mit Kuvertüre vermischen, unter die Eiweiß-Masse rühren. Mehl und Backpulver unterheben. Masse in die Backform füllen, im Ofen bei 175 Grad Gas Stufe 2 30 min backen. Biskuit auskühlen lassen.

3. Inzwischen für die Mousse weiße Kuvertüre in Stücke brechen, in einer Schüssel im warmen Wasserbad schmelzen. Gelatine nach Packungsangabe einweichen und auflösen. Eier in einer Schüssel im warmen Wasserbad schaumig rühren. Kuvertüre und Gelatine einrühren. Quark untermischen. Etwas abkühlen lassen.

4. Sahne steif schlagen und vorsichtig unter die Schokocreame heben.

5. Biskuitboden mit einem Tortenring umschließen. Schokocreame darauf geben und glatt streichen. 2 Stunden zum Festwerden in den Kühlschrank stellen.

6. Beeren waschen und verlesen, Torte damit belegen. Guss mit 1/8 l Wasser und Nektar nach Packungsangabe zubereiten und dünn über die Früchte ziehen. Erstarren lassen. Tortenring entfernen und die Torte bis zum Servieren kühl stellen.

Vorbereitungszeit 60 min

Backzeit 30 min

Pro Portion 300 kcal/1260 kJ

Bitte beachten Torte muss 2 Stunden kühl stehen

Birnen Krokant Torte 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke

125 g Mehl

60 g Butter

45 g Puderzucker

1/2 Pck. Vanille Zucker

1 Pr. Salz

1 Eigelb

8 Blatt. Gelatine ,
1 Dose Birnen (850 ml)

750 g Magerquark

125 g Zucker
2-3 El Zitronensaft

150 g Kuvertüre

600 ml Sahne

4 El Krokantstreusel

Zubereitung:

1. Mehl, Butter, Puderzucker Vanille Zucker, Salz, Eigelb verkneten. Teig in Folie wickeln, 2 Std. kühlen.
2. Ofen auf 200 Grad vorheizen. Eine Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Teig hineingeben, dabei einen 3 cm hohen Rand formen. Ca. 20 Min. backen, auskühlen.
3. Gelatine einweichen. Birnen abtropfen lassen, Saft auffangen. Tortenboden mit einem Ring umschließen. Obst bis auf 3 Hälften auflegen.
4. Quark mit Zucker, Zitronensaft glatt rühren. Gelatine ausdrücken, im Birnensaft auflösen, unter den Quark rühren. Die Creme über die Früchte geben, Torte kühlen.
5. Kuvertüre in 500 ml Sahne auflösen. Über Nacht kühlen, dann steif schlagen. Torte kuppelartig damit überziehen, Übrige Birnen in Spalten teilen, auflegen. 100 ml Sahne steif schlagen, in Tupfen aufspritzen. Torte mit Krokant verzieren.

Brandteig Torte 3 Ei M

Französische

Teig

1/8 l Wasser,
7 dag Butter,
1 Prise Salz,
8 dag Mehl,

3 Eier,

1/2 gestr. KL Backpulver

Füllung

1/2 l Schlagsahne,

5 dag Zucker,

1 Pkg. Vanillezucker,

2 Pkg. Sahnesteif

Zum Überziehen

1/8 l Schlagsahne,

10 dag Kochschokolade

Zum Verzieren

1/4 l Schlagsahne,

1 Pkg. Vanillezucker,

1 Pkg. Sahnesteif,

einige Cocktail-Kirschen

Zubereitung

Wasser, Butter und Salz, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und zu einem glatten Knödel verrühren. Diesen unter ständigem Rühren 1 Min. erhitzen. Den heißen Knödel in eine Rührschüssel geben und nach und nach die Eier darunterühren. Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, dass lange Spitzen hängen bleiben. Danach das Backpulver in den erkalteten Teig geben.

Mit einem Spritzsack mit runder Tülle 35 kleine Krapferl auf zwei befettete, mit Mehl bestäubte Backbleche setzen. Jeweils das Backblech in die Mitte des Rohres schieben und bei starker Mittelhitze ca. 200° **30-35 Min-backen**. Während der ersten 15 Min. das Backrohr nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Nach dem Backen die Krapferl sofort von unten anstecken.

Das Schlagsahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzsack geben.

Die ausgekühlten Krapferl von unten mit Schlagsahne füllen und mit Tortenglasur überziehen.

Den Boden einer runden Schale mit Windbeuteln auslegen und zu einem Turm aufbauen. Zwischen die Windbeutel das mit Vanillezucker und Sahnesteif geschlagene Schlagsahne spritzen und mit Cocktail-Kirschen verzieren.

*Schokoladeglasur

Die Schokolade in ein Stielpfännchen bröckeln, das Schlagsahne dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Etwas überkühlt verwenden.

Dalmatiner Torte M

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühl- und Gefrierzeit

Für Boden und Garnitur

100 g Vollmilch Kuvertüre

200 g weiße Kuvertüre

150 g Kellogg's Corn Pops

Für den Belag:

2 Tüte (750 ml) Stracciatella-Eiscreme

1 Tüte (750 ml) Schokoladen-Eiscreme

75 g Vollmilch Schokoflocken

Für Boden und Garnitur beide Kuvertüresorten grob zerkleinern und getrennt in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

Die Corn Pops in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Corn Pops mit einer Teigrolle grob zerdrücken und 2/3 davon mit der weißen Kuvertüre vermengen. 2/3 der Kuvertüre-Korn-Pops-Masse in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden mit Pergament- oder Backpapier ausgelegt) füllen und glattstreichen.

Die restliche Kuvertüre-Corn-Pops- Masse als Häufchen auf ein Stück Pergament- oder Backpapier setzen. Die restlichen Corn Pops mit etwas von der Vollmilch -Kuvertüre vermengen, ebenfalls Häufchen auf das Papier setzen und kalt stellen.

Die restliche Vollmilch-Kuvertüre mit Hilfe eines Löffels auf den Corn-Pops-Boden klecksen und den Boden kalt stellen.

Für den Belag beide Eiscremesorten antauen lassen. Die Stracciatella-Eiscreme mit den Schokoflocken vermengen und mit Hilfe von 2 Eszlöffeln mit Abstand in Häufchen auf den Corn-Pops-Boden setzen. Die Schoko-Eiscreme in die Zwischenräume setzen und die Torte gefrieren lassen. Die Dalmatinertorte vor dem Servieren aus der Form lösen und das Papier entfernen. Die Torte auf eine Tortenplatte setzen und mit den Corn-Pops-Häufchen garnieren.

Erdbeer Sahne Torte mit weißer Schokolade 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke.

3 Eier trennen

150 g Zucker

75 g Mehl

25 g Stärke

1 Tl Backpulver

100 g weiße Kuvertüre

500 g Erdbeeren

10 St. Weiße Gelatine

500 g Vollmilch Jogurt

40 ml Zitronensaft

25 g flüssiger Honig

125 g Schmand

100 g Erdbeer Konfitüre

625 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß mit 3 El Wasser steif schlagen, 75 g Zucker einrieseln. Eigelbe unterrühren, Mehl, Stärke, Backpulver auf Eimasse sieben, unterheben, Masse in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (Ø 26 cm) füllen, ca. 25 Min backen. Formrand lösen und auskühlen lassen. Dann Boden waagrecht halbieren.

2. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Dünn auf ein Marmorbrett streichen, trocknen lassen. Erdbeeren halbieren. Gelatine einweichen. Joghurt, Zitronensaft, 75 g Zucker, Honig und Schmand verrühren. Konfitüre erwärmen, auf den unteren Tortenboden streichen. Tortenring umlegen. Gelatine bei schwacher Hitze auflösen. Mit 3 El Joghurtcreme verrühren. Dann unter die restl. Creme rühren. Kühl stellen, bis die Creme zu gelieren beginnt. 250 g Sahne steif schlagen, 1 Pck. Vanillezucker einrieseln. Sahne unter Creme heben. Hälfte auf Tortenboden streichen. Hälfte der Erdbeeren darauf verteilen. Restl. Creme darüber geben. Oberen Boden aufsetzen, 3 Std. kühl stellen. Tortenring lösen. Kuvertüre mit einem Spachtel in Röllchen schaben. 375 g Sahne mit 1 P Vanillezucker steif schlagen. Torte damit bestreichen. mit restl. Erdbeeren und Kuvertüreröllchen verzieren.

Zubereitung. ca. 60 Min.

p. Stück 4 10 kcal/1 715 kcal

Elektroherd, 175°

Gasherd Stufe 2

Umluft: 155°

Espresso-Eistorte 3 Ei + 2 Eiweiß M

Pro Stück ca. 410 Kalorien

Zutaten für ca. 12 Stücke:

2 Eiweiß (Gr. M)

200 g Puderzucker

250 g gemahlene Mandeln

200 g Butter

3 Eier (Gr. M)

1/8 Liter starker, abgekühlter Espresso

2 El Weinbrand

50 g Zartbitter-Schokolade

100 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, 150 g Puderzucker dabei einrieseln lassen. Die Mandeln unterheben. Masse in 3 Portionen teilen. Jeweils in Größe einer Springform (24cm Durchmesser) zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie ausrollen.

Klarsichtfolie entfernen. Böden nacheinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 150°C) 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Butter weißcremig aufschlagen.

Restlichen Puderzucker unterrühren. Die Eier trennen. Eigelb nacheinander zur Fettmasse geben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Espresso und Weinbrand verrühren. Einen der Mandelböden auf eine Tortenplatte legen und mit ca. 1/3 der Espresso-Weinbrand-Mischung beträufeln. 1/3 Buttercreme darauf geben, glatt verstreichen. Schokolade reiben, die Hälfte auf die Creme streuen. Zweiten Tortenboden darauf setzen, beträufeln, mit 1/3 Creme bestreichen, mit restlicher Schokolade bestreuen. Dritten Tortenboden darauf setzen, mit restlicher Espresso-Weinbrand-Mischung tränken und mit übriger Creme bestreichen. Torte zugedeckt 3-4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Kuvertüre mit einem Sparschäler fein hobeln und die Torte damit bestreuen. Zubereitungszeit ca. 75 Minuten (ohne Wartezeit).

Esterhazytorte 8 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

8 Eiweiß

250 g Haselnüsse, gerieben

300 g Zucker

Fett

Mehl

Marmelade (Marillenmarmelade)

500 ml Sahne

4 Blätter Gelatine

Vanillezucker

5 Rippe Schokolade (Kochschokolade)

Zubereitung

Eiweiß und Zucker zu schaumigen Schnee schlagen und leicht unter die geriebenen Haselnüsse heben. Auf ein befettetes und bemehltes Backblech sechs Ringe mit einem Tortenreifen eindrücken, um eine Schablone zu erhalten. Die Teigmasse auf diese Ringe dünn aufstreichen und bei ca. 200 Grad hellbraun backen.

Böden mit dem Tortenreifen glatt schneiden, fünf Tortenböden mit der Creme füllen, den 6. Boden (den schönsten) mit der Unterseite nach oben auflegen. Mit der erwärmten Marillenmarmelade dünn bestreichen und mit der Glasur überziehen.

Creme: Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser aufweichen, dann herausnehmen, erwärmen und unter die geschlagene, mit Vanillezucker gesüßte Sahne ziehen.

Glasur: 1-2 Eiweiß mit so viel gesiebttem Staubzucker verrühren, wie die Masse annimmt, und steif rühren, mit etwas Öl wird sie noch feiner.

Esterhazymuster: Fünf Rippen Kochschokolade mit etwas Butter über Dunst erwärmen. Die flüssige Schokolade in ein Papierstanitzel oder in einen Spritzsack mit dünner Düse füllen und Längsstreifen in ca. 2 Zentimeter Abstand über die Torte ziehen. Mit einem feinem Messer wechselseitig zueinander Querstreifen ziehen. Esterhazytorte kalt stellen und mit Sahne servieren

21.10.03 Whooly CK

Frankenwälder Weihnachtstorte 3 Ei M

1 Rezept

Teig

100 g Butter oder Margarine

150 g Zucker

200 g Honig

3 Ei

2 Ei Rum

500 g Mehl

1 Tüte Backpulver

1 Tüte Lebkuchengewürz

1/2 l Dickes Apfelmus

Glasur

2 Becher Schokoladenkuvertüre

12 Ganze Mandeln, geschält

Außerdem

1 l Margarine zum Einfetten

Butter zerlassen. Zucker und Honig unter Rühren darin erhitzen und wieder abkühlen lassen. Ei schaumig schlagen und mit dem Rum unter die abgekühlte Butter-Zucker-Honig-Masse geben.

Mehl, Backpulver und Lebkuchengewürz mischen und zufügen. Gut miteinander verrühren. Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Den Teig in eine gut gefettete Springform füllen und auf der mittleren Schiene backen. Erkalten lassen über Nacht.

Am nächsten Tag den Boden waagrecht halbieren. Den unteren

Tortenboden mit Apfelmus füllen und die obere Hälfte darauf setzen.

Kuvertüre schmelzen und den Kuchen damit überziehen. Den Rand glatt streichen. Oberfläche mit Mandeln verzieren.

Backzeit: 40 min bei 180 Grad

In einem Buch habe ich noch diese Torte gefunden, leider auch noch nicht erprobt.

Französische Brandteig Torte 3 Ei M

Teig

1/8 l Wasser,
7 dag Butter,
1 Prise Salz,
8 dag Mehl,

3 Eier,

1/2 gestr. KL Backpulver

Füllung

1/2 l Schlagsahne,
5 dag Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
2 Pkg. Sahnesteif

Zum Überziehen

1/8 l Schlagsahne,
10 dag Kochschokolade

Zum Verzieren

1/4 l Schlagsahne,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Pkg. Sahnesteif,
einige Cocktail-Kirschen

Zubereitung

Wasser, Butter und Salz, am besten in einem Stieltopf, zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, das gesiebte Mehl auf einmal hineinschütten und zu einem glatten Knödel verrühren. Diesen unter ständigem Rühren 1 Min. erhitzen. Den heißen Knödel in eine Rührschüssel geben und nach und nach die Eier darunterühren. Weitere Eizugabe erübrigt sich, wenn der Teig stark glänzt und so vom Löffel abreißt, dass lange Spitzen hängen bleiben. Danach das Backpulver in den erkalteten Teig geben.

Mit einem Spritzsack mit runder Tülle 35 kleine Krapferl auf zwei befettete, mit Mehl bestäubte Backbleche setzen. Jeweils das Backblech in die Mitte des Rohres schieben und bei starker Mittelhitze ca. 200° **30-35 Min-backen**. Während der ersten 15 Min. das Backrohr nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt. Nach dem Backen die Krapferl sofort von unten anstecken.

Das Schlagsahne mit Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzsack geben.

Die ausgekühlten Krapferl von unten mit Schlagsahne füllen und mit Tortenglasur überziehen.

Den Boden einer runden Schale mit Windbeuteln auslegen und zu einem Turm aufbauen. Zwischen die Windbeutel das mit Vanillezucker und Sahnesteif geschlagene Schlagsahne spritzen und mit Cocktail-Kirschen verzieren.

*Schokoladeglasur

Die Schokolade in ein Stielpfännchen bröckeln, das Schlagsahne dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Etwas überkühlt verwenden.

Kirschtorte mit Schokocreame 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

350 g Butter

200 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

5 Eier

400 g Mehl

1 Pck. Backpulver

125 ml Milch

50 g Mandeln, gemahlen

½ Zitronen, den Saft
300 g Kirschen, entsteinte Glas

700 ml Sahne

100 g Kuvertüre, Vollmilch

16 Kirschen, frische

2 Ei Schokoladenraspel

Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Butter mit Zucker und Vanille Zucker schaumig schlagen. Eier nacheinander einarbeiten. Mehl mit Backpulver mischen, darüber sieben und mit Milch, Mandeln sowie Zitronensaft unterrühren.

Kirschen abtropfen lassen und unter den Teig heben. In eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und ca. 60 Minuten im Ofen backen. Auskühlen lassen und waagrecht halbieren.

200 ml Sahne steif schlagen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, abkühlen lassen und vorsichtig unter die Sahne ziehen. Creme auf den unteren Tortenboden streichen, 2. Bodenhälfte aufsetzen und leicht andrücken.

Die übrige Sahne steif schlagen. Mit 2/3 davon die Torte rundum bestreichen. Den Rest in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Tupfen auf die Torte spritzen. Kirschen abbrausen, trocken tupfen und auf die Sahnetuffs setzen. Tortenrand und -mitte mit Schokoraspeeln garnieren.

Brennwert p. P.: 530

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

23.09.02 Tshaka

Nougat Torte 4 Ei M

Boden:

50 g Roggenmehl

4 Eier (getrennt)

100 g gehackte Mandeln

50 g Raspelschokolade

200 g Nussnougat

25 g Speisestärke

2 TI Backpulver

80 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

Saft von 8 Clementinen

400 ml Sahne

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt weiße Gelatine

Orangenaroma

100 g Aprikosenkonfitüre

450 g Vollmilch Kuvertüre

150 g Halbbitter Kuvertüre

6 Kumquats

gehackte Pistazien

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Nougat schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Eigelb, Schokolade, Mandeln, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Nougat unterrühren.

50 Minuten backen.

Tortenboden in drei Lagen schneiden. Untersten Boden mit einem Tortenring umschließen. Saft der Clementinen und der Zitrone zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Orangenaroma verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. 10 Minuten kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Clementinen Creme auf den untersten Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Mit dem letzten Boden abdecken. 2 Stunden kalt stellen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Torte streichen. Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Torte mit der Vollmilch Kuvertüre überziehen. Aus der Halbbitter Konfitüre Dekorationen anfertigen. Torte mit Kumquats, Kuvertüredecoration und Pistazien verzieren.

Orangen Kokos Torte M

75 g Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen.

50 g Löffelbiskuits zerbröseln.

Kuvertüre, Biskuits und

50 g Kokosraspel verkneten.

Masse auf den Boden einer Springform (20 cm Ø) drücken. 2 Stunden kühlen.

200 g Mandel Kokos Konfekt, bis auf einiges zum Verzieren, dicht an dicht auf den Bodenrand setzen.

1 Päckchen Puddingpulver "Vanillegeschmack" (zum Kochen; für 500 ml Flüssigkeit) nach Anweisung zubereiten, abkühlen. Auf den Boden streichen. Kalt stellen.

3 Orangen großzügig schälen und in dünne Scheiben schneiden.

1 Päckchen hellen Tortenguss nach Anweisung zubereiten und abwechselnd mit Orangen auf dem Pudding verteilen. Ca. 2 Stunden kaltstellen.

Torte mit übrigem Konfekt und nach Belieben mit Kokosnuss Spänen und Orangenspalten verzieren.

Orangen Punschtorte 10 Ei M

Menge: 1 Torte

FÜR DEN BODEN.

100 g Butter

1 Essl. Vanillezucker

4 Eier

1 Prise/n Salz

125 ml Orangensaft

abger. Schale einer halben unbehandelten Orange

100 g Zucker

100 g Mehl

1 Teel. Backpulver

50 g gern. Mandeln

3 Essl. Glühwein

200 g Orangenmarmelade

Für die CREME:

4 Tafeln "Lindt Kuvertüre Zimt & Koriander" e 100 g)

6 Eier

750 ml Sahne

2 Pck. Sahnesteif

Für die VERZIERUNG:

200 g Marzipanrohmasse

50 g Puderzucker

1 Pck." Choco Dekor zum Fest' (Lindt)

Kakao

Böden

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, Vanillezucker schaumig schlagen. Eier trennen. Eigelbe, Salz, Orangensaft sowie schale einrühren. Eiweiß und Zucker steif schlagen. Mehl, Backpulver aufsieben und mit Eischnee, Mandeln unter die Eimasse ziehen.

2. Die Masse in eine mit Backpapierausgelegte Springform (26 cm) streichen und ca. 40 Min. auf der mittleren Schiene backen. Danach auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen.

3. Boden zweimal waagrecht teilen. Böden mit Glühwein beträufeln und mit Marmelade bestreichen.

Zubereitung

1. Kuvertüre Zimt& Koriander" schmelzen. Eier schaumig schlagen, Schokomasse unterziehen. Abkühlen lassen. Sahne, Sahnesteif steif schlagen, unterheben. Den unteren Boden mit 1/3 Creme bestreichen, den zweiten Boden aufsetzen, das zweite Cremedrittel aufstreichen, dritten Boden aufsetzen.

Oberfläche und Seiten mit restlicher Creme bestreichen. Dabei 4 Ei zurückbehalten.

2. Marzipanrohmasse, Puderzucker verkneten und dünn ausrollen. Torte damit ummanteln. Rest Creme aufspritzen, "Choco Dekor" auflegen. Torte ca. 90 Min. kühlen. Mit Kakao bestäuben.

Zubereitung: ca. 60 Min.

Backen: ca. 40 Min.

Kühlen: ca. 90 Min.

Orangen Quark Torte M

Zutaten für 12 Stücke:

Für den Teig:

30 g Diät Margarine

50 g Zucker

3 Ei Schlagsahne

175 g gehackte Mandeln

30 g Mehl

50 g Vollmilch Kuvertüre

4 Orangen

2 Ei Orangenlikör

2 Ei Zitronensaft

2 Tl abger. Orangenschale

750 g Magerquark

1 Pck. Vanillezucker
75 g Zucker
9 Blatt weiße Gelatine

200 g Sahne

30 g Haselnusskrokant
Zitronenmelisse

So gelingt es.

1. Backofen auf 175 Grad heizen. Die Margarine schmelzen, Zucker und Sahne zufügen. Aufkochen. Mandeln und Mehl einrühren.
2. Springform (22 cm) am Boden mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen, ca. 15 Min. backen. Stürzen. Boden mit aufgelöster Kuvertüre bestreichen.
3. **Für die Füllung** 2 Orangen filetieren, eine auspressen. Filets klein schneiden und mit Likör beträufeln.
4. Orangen und Zitronensaft, abgeriebene Schale, Quark, Vanillezucker und Zucker verrühren. Gelatine einweichen und auflösen, mit 3 Ei Quark mischen. In den übrigen Quark rühren. 5. Masse 30 Min. kühlen. 100 g Sahne steif schlagen. Unter die halb feste Masse heben, Tortenring um den Boden legen. Quark und zerkleinerte Orangenfilets lagenweise einschichten. Torte 2 Std. kühlen.
6. Die übrigen 100 g Sahne steif schlagen, auf die Torte streichen. Eine Orange filetieren, mit Krokant und Melisse auflegen.

Zubereitung. ca. 60 Minuten. Kühlen: ca. 2 Std.

Rokokocreme Torte 4 Ei M

9 dag Butter
30 dag Staubzucker

4 Eier

9 dag Nüsse oder Mandeln
3 Ei. Kakao

knappes 1/4 l Milch

1 Pkt. Backpulver
28 dag gem. Mehl

Creme

10 dag Nüsse

1/8 l Milch

20 dag Butter

15 dag Staubzucker

1P. Vanillezucker

Glasure

20 dag Kochschokolade

ca. 15 dag Butter

1 El. Ceres

Butter, Zucker und Eigelb flaumig rühren, Nüsse, Milch, Kakao und die halbe Mehlmenge dazugeben. Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und dann mit der restlichen Mehlmenge und dem Backpulver einheben. Bei mittlerer Hitze **ca. 50-60 Min. backen.**

Für die Creme lässt man die Milch aufkochen und rührt die geriebenen Nüsse ein, auskühlen lassen und dann löffelweise in den Abrieb Butter, Zucker, Vanillezucker rühren. Mit der Glasur überziehen und nett dekorieren.

Schokoladen Karamell Torte 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke:

150 g Vollmilch Kuvertüre

385 g Butter

4 Eier

305 g Zucker

75 g gemahlene Haselnüsse

75 g Mehl

1 TI Backpulver

1 Pck. Karamell Puddingpulver (f 0,5 l Milch)

1/2 l Milch

200 g geschälte Haselnusskerne

Zubereitung:

120 g Kuvertüre grob hacken, mit 125 g Butter schmelzen. Eier trennen. Eiweiß steif schlagen. 20 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb mit 100 g Zucker schaumig schlagen. Kuvertüre Butter Mischung nach und nach unter

Rühren zugießen, Haselnüsse, Mehl, Backpulver mischen, unter Schokoladenmasse ziehen. Eischnee vorsichtig unterheben.

2. Teig in eine gefettete 8 Springform (o 26 cm) streichen und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Min. backen. Boden auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.

3. Puddingpulver mit 60 g Zucker und 1/8 l Milch glatt rühren. Restl. Milch aufkochen, vom Herd nehmen, Puddingpulver einrühren. Pudding nochmals unter Rühren 1 Min. kochen, in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie bedeckt auskühlen lassen. Restl. Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. 10 g Butter und Haselnusskerne zufügen und mit der Karamellmasse verrühren.

Etwas Alufolie mit Öl bestreichen. Nüsse darauf auskühlen lassen.

4. Schokoladenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den Formrand um den unteren Boden legen. Restl. Butter schaumig schlagen. Pudding unterrühren. Ca. 2/3 der Creme auf den Boden streichen und mit zweitem Boden bedecken. Restl. Buttercreme locker aufstreichen, Torte ca. 3 Std. kühl stellen.

5. Haselnusskrokant grob hacken. Restl. Kuvertüre schmelzen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Torte mit Haselnusskrokant bestreuen, aus dem Tortenring lösen. Von dem Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden und die Torte mit Kuvertürestreifen verzieren.

Zubereitung: ca. 105 Min.

pro Stück 480 kcal/2010 kJ

Elektroherd: 175°

Gasherd: Stufe 2

Umluft. 1551

Extra. Krokant gibt es auch als Fertigprodukt zu kaufen (Lebensmittelhandel)

Schöne Woche Nr. 37/02

Ültje Torte M o

Zutaten:

1 fertigen Biskuit

1/8 l Milch

3 Riegel Snickers

75 g Vollmilchkuvertüre

0,5 Glas Erdnusscreme
100 g Zucker

0,5 l Sahne

6 Blatt Gelatine
Krokant

Zubereitung:

Snickers kleinschneiden und mit der Kuvertüre und der Erdnusscreme in der warmen Milch auflösen. Zucker zufügen. Nach Geschmack kann man auch mehr nehmen. Gelatine einweichen, ausdrücken und unter die warme Snickersmasse geben und abkühlen lassen. Wenn die Masse zu gelieren beginnt, die steifgeschlagene Sahne unterheben. Füllung auf den Biskuit verteilen und mit Krokant verzieren. |

Vollkorn Nougat Torte 4 Ei M

Boden:
50 g Roggenmehl

4 Eier getrennt

100 g gehackte Mandeln

50 g Raspelschokolade

200 g Nussnougat
25 g Speisestärke
2 TL Backpulver
80 g Zucker
1 Msp. Salz

Füllung:

Saft von 8 Clementinen

400 ml Sahne

Saft von 1 Zitrone
6 Blatt weiße Gelatine
Orangenaroma
100 g Aprikosenkonfitüre

450 g Vollmilch- Kuvertüre

150 g Halbbitter- Kuvertüre

6 Kumquats
gehackte Pistazien

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform 26 cm einfetten. Nougat schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Eigelb, Schokolade, Mandeln, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Nougat unterrühren. 50 Minuten backen. Tortenboden in drei Lagen schneiden. Untersten Boden mit einem Tortenring umschließen. Saft der Clementinen und der Zitrone zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Orangenaroma verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. 10 Minuten kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Clementinen- Creme auf den untersten Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Mit dem letzten Boden abdecken. 2 Stunden kalt stellen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Torte streichen. Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Torte mit der Vollmilch- Kuvertüre überziehen. Aus der Halbbitter- Konfitüre Dekorationen anfertigen. Torte mit Kumquats, Kuvertüredecoration und Pistazien verzieren.

Torten Mokka

Cafe Macchiato Torte 2 Ei M

500 ml Schlagsahne

200 g Mokka-Schokolade

125 g Butter

100 g + 2 Ei Zucker

2 p Vanille Zucker

1 Prise Salz

2 Eier

100 g Mehl

60 g Speisestärke

1 TI Backpulver

100 ml kalter Kaffee

100 g weiße Kuvertüre

Zubereitung

250 g Sahne erhitzen. 150 g Mokka-schokolade grob hacken und darin schmelzen.

Die Schokosahne mindestens 3 Std. kalt stellen. Fett, 100 g Zucker, 1 Pck.

Vanillezucker und Salz cremig rühren. Eier nacheinander unterrühren. Mehl,

Stärke und Backpulver mischen, unterheben.
Teig in eine am Boden mit
Backpapier ausgelegte Springform 26cm geben. Im vorgeheizten Backofen
E-Herd 200 C 30-35 min. backen. Boden auskühlen lassen.
Boden mit einem Tortenring umschließen. Mit Kaffee beträufeln.
50 g Schokolade fein reiben.
1 El davon abnehmen und beiseite legen. Restliche Schokolade auf dem
Boden verteilen.
Kalte Schokosahne cremig aufschlagen. Auf den Boden streichen und ca.
30 min. kalt stellen.
250 g Schlagsahne und 1 Pck. Vanillezucker steif schlagen, auf die
Schokocrema streichen. Kalt stellen.
Weiße Kuvertüre hacken, schmelzen, dünn auf eine Marmorplatte strei-
chen großer flacher Teller tut s auch und erkalten lassen.
Mit einem Spachtel feine Röllchen schaben. Torte mit Schokoröllchen und
restlicher Schokolade bestreuen.
2 El. Zucker schmelzen. Mit zwei Gabeln zu feinen Fäden ziehen, über die
Torte verteilen.

Macchiato Torte 3 Ei M

250 g Schlagsahne

150 g Mokka-Schokolade

3 Eier

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

100 ml kalter Espresso

50 g Mokka-Schokolade

250 g Schlagsahne

1 Tüte. Vanille Zucker

100 g weiße Kuvertüre

2 El Zucker

Für die Creme Sahne lauwarm erwärmen. Die Mokka-Schokolade hacken
und darin auflösen. Creme ca. 3 Std. kühl stellen. Inzwischen für den Bo-
den Eier trennen. Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen. Zucker
zum Schluss einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Speisestärke und
Backpulver mischen und vorsichtig unterheben. Boden einer Springform
mit Backpapier auslegen. Biskuitmassen einfüllen und glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 157°C ca. 20 Min. backen.

Anschließend auskühlen lassen. Boden mit einem Tortenring umschließen und mit Espresso beträufeln. Mokka-Schokolade reiben und bis auf 1 El, auf den Boden streuen. Kalte Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen und auf den Boden streichen. Ca. 30 Min. kühl stellen. Sahne und Vanille Zuckersteif schlagen. Auf die Schokoladensahne streichen. Weiße Kuvertüre hacken und bei schwacher Hitze schmelzen. Dünn auf ein Porzellanbrett oder Backblech streichen und erkalten lassen. Mit einem Spachtel zu Röllchen schieben. Torte mit weißen Röllchen und übriger Mokka-Schokolade bestreuen. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Karamell mit Hilfe zweier Gabeln zu feinen Fäden ziehen. Die Torte damit verziert servieren.

Mokka-Sahne-Torte III 8 Ei M

Vollkornart

Boden:

150 g Weizenvollkornmehl

8 Eier

100 g geschmolzene Butter

250 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

300 g Kuvertüre

100 g Mokka-Schokolade

750 ml Schlagsahne

3 El Instant-Kaffeepulver

80 ml Cognac

16 Mokkabohnen

Kakaopulver

60 g Puderzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen und eine Springform einfetten. Eier, Salz und Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Mehl daruntermischen und die geschmolzene Butter hinzugeben. 50 Minuten backen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre 16 Dekorationen auf Pergamentpapier spritzen und auskühlen lassen. Tortenboden horizontal in drei Lagen schneiden und jeden Boden mit Cognac beträufeln. Sahne mit

Puderzucker und Kaffeepulver steifschlagen. Zwei Böden mit je einem Drittel der Sahne bestreichen und alle drei Böden zur Torte zusammensetzen. Torte mit Sahne, Schokoladenraspel, den Mokka-Bohnen, den Kuvertüredekorationen und dem Kakaopulver verzieren.

Torten Raspel

Aprikosen Nougat Torte 5 Ei M

5 Eier

1 Prise Salz
130 g Zucker
3 Ei Nussnougatcreme
70 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Dose 850 ml Aprikosen
4 Ei Zitronensaft
1 Päck. klarer Tortenguss

500 g Schlagsahne

2 Päck. Vanille Zucker
2 Päck. Sahnefestiger

20 g Schokoraspe

2 Tl gehackte Pistazien
14 Schokoladen Ostereier
1 kleiner Marzipanhase

1. Die Eier trennen. Eigelb, Salz, 80 g Zucker und 1 Ei warmes Wasser zu einer weißen Creme aufschlagen. Den Nougat unterrühren, Eiweiß und übrigen Zucker steif schlagen und unterziehen. Mehl und Stärke darüber sieben und unterheben. Boden einer Springform 24 cm Ø mit Backpapier auslegen. Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Ofen bei 175 °C 25-35 Minuten backen, Auskühlen lassen.

2. Den Biskuit 2x waagrecht durchschneiden. Aprikosen abtropfen lassen, dabei 175 ml Fruchtsaft auffangen. 2 Aprikosenhälften in 14 Spalten schneiden, 2 weitere Hälften würfeln. Den unteren Boden mit den übrigen Fruchthälften belegen.

3. Die 175 ml Fruchtsaft mit Zitronensaft aufkochen. Tortenguss und 4 Ei Wasser verrühren, in die Saftmischung rühren, aufkochen und über die Früchte geben. Kühl stellen.

4. 2. Boden auf die Früchte setzen. Sahne, Vanille Zucker und Sahnefestiger steif schlagen. 1/3 der Sahne mit Aprikosenwürfeln mischen und auf den zweiten Boden streichen. Mit dem dritten Boden bedecken.

5. Torte mit Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Rand mit Schokoraspeln bestreuen. Torte mit Sahnetuffs, Aprikosen, Pistazien, Ostereiern und Marzipanhasen verzieren.

Für ca. 14 Stücke Zubereitung. ca. 1 1/2 Stunden ohne Wartezeit

kcal/Stück. ca. 290 Fett/Stück. ca. 15 g

Avanti Nr. 15/03

Birnentorte, Saftige 4 Eiweiß M

Zutaten für 12 Portionen

4 Eiweiß

200 g Mandeln, gemahlene

200 g Zucker

1 TI Backpulver

2 EI Speisestärke

1 Dose/n Birne(n)

1 Becher Schlagsahne

Schokoladenraspel

Zubereitung

Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Mandeln, Zucker, Backpulver und Stärke mischen und unter den Eischnee heben. Die Masse in einer Springform 20 min bei 180°C backen.

Boden abkühlen lassen. Birnen abtropfen lassen, pürieren und auf dem Boden verteilen. Schlagsahne schlagen und ebenfalls darauf geben. Anschließend mit Schokoraspeln verzieren.

Am besten schmeckt die Torte, wenn der Boden schon einen Tag vorher gebacken wird und auch die Birnen dann schon darauf kommen.

27.4.04 O+O+E+H CK

Dänische Preiselbeertorte 4 Ei M

4 Eigelb,

75 g Zucker
1 Prise Salz,
100 g Haselnüsse, gemahlen,
1 Ei Mehl,
1 TL, gestr. Backpulver,

100 g Schokoladenraspel,

4 Eiweiß, steif geschlagen,

1 Glas Preiselbeeren(Wildpreiselbeeren),

2 Becher Sahne,

2 Ei Vanillezucker,

Die ersten 7 Zutaten zu einem Teig verarbeiten, dann den Eischnee zügig unterheben. Eine Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen, glatt streichen und

bei 175° C ca. 30 Minuten im Backofen backen.

Nach dem Backen etwas abkühlen lassen, dann den Ring der Springform abnehmen, den Boden auf eine Kuchenplatte stürzen und das Backpapier abziehen. Den Boden auf der abgezogenen Seite mit 1 Glas Wildpreiselbeeren mit samt dem Saft belegen. Die Sahne mit dem Vanillezucker ganz steif schlagen und auf die Beerenmasse streichen. Mit einigen Schokoladenplättchen oder Schokostreuseln verzieren und bis zum Servieren noch in den Kühlschrank stellen, am besten über Nacht. Dann die Sahne erst vorm Servieren aufstreichen. Tipp: Wenn keine Kinder vom Kuchen essen, gibt man ca. 3 Ei. Weinbrand auf den Boden, bevor er belegt wird.

Dunkle Biskuitorte mit Quarkbuttercreme 4 Ei M

Dunkler Biskuit:

4 Ei trennen

4 Ei Wasser,

150 g Zucker,

1 Prise Salz,

150 g Mehl,

50 g Speisestärke,

1 ½ TL Backpulver,

2 Ei Kakao,

1 Ei zerlassene Butter,

Quark-Buttercreme:

¼ l Milch,

1 Ei Zucker,
abger Schale von ½ Zitrone,
2-2 ¼ Ei Speisestärke,

125 g Magerquark, abgetropft,

125 g weiche Butter,
100 g Puderzucker,
1 großes Glas Preiselbeeren,

Raspelschokolade,

Die Eiweiße mit dem Wasser mit dem elektrischen Handrührgerät steif schlagen. Zucker und Salz einrieseln lassen und schnittfest schlagen. Die Eigelbe verquirlen und unterrühren. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao auf die Schaummasse sieben und mit dem Schneebesen unterziehen. Zuletzt die abgekühlte Butter unterrühren. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse einfüllen und glattstreichen.

Bei 180°C im vorgeheizten Ofen etwa 35 Min backen.

Auf ein Kuchengitter stürzen, das Papier abziehen und vollkommen auskühlen lassen. Einmal durchschneiden. Für die Creme die Milch mit dem Zucker, der Zitronenschale und der Speisestärke in einen Topf geben und unter Rühren einmal aufkochen. Abkühlen lassen. Den Quark unterrühren. Die Butter mit dem Puderzucker schaumig rühren und die Quarkmischung löffelweise untermischen. ½ Std kalt stellen. Den ersten Boden mit 2/3 der Creme bestreichen. Von den Preiselbeeren 2 El für die Dekoration abnehmen, den Rest auf der Creme verteilen. Den zweiten Biskuitboden auflegen und leicht andrücken. Etwas von der Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Creme die Oberfläche und den Rand der Torte bestreichen und mit Schokoladeraspeln bestreuen. Rosetten aufspritzen und mit einigen Preiselbeeren dekorieren.

Eierlikör Sahne Torte 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen:

6 Ei(er), (Gew. Klasse 3)

90 g Zucker

70 g Mehl

20 g Kakaopulver

9 Blatt Gelatine

100 g Butter, weiche

100 g Puderzucker

2 Tüte. Vanillezucker

0,5 Liter Eierlikör

500 g Schlagsahne

2 Tüte. Waffelröllchen mit Schokolade, a 100 g

2 Ei Schokoladenraspel

3 Eier und 3 El Wasser schaumig schlagen. Zucker 3-4 Minuten unterschlagen. Mehl und Kakao dazusieben, vorsichtig unterheben. Biskuitteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm 8) streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200°C, Umluft 170° C, Gas Stufe 3) 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Butter, Puderzucker und Vanille Zucker cremig rühren. Übrige 3 Eier trennen.

Eigelb und Eierlikör, bis auf 2 El, in die Buttermischung rühren. Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen und langsam unter die Masse rühren.

Masse leicht gelieren lassen. Inzwischen Sahne steif schlagen, ca. 1/4 davon beiseite stellen. Eiweiß ebenfalls steif schlagen. Erst Sahne, dann Eiweiß unterheben.

Etwas Likör-Sahne am Bodenrand verteilen. Röllchen abwechselnd mit der Schokoseite nach oben und unten senkrecht darauf stellen.

Likör-Sahne einfüllen und glatt streichen. Rest geschlagene Sahne als Tuffs auf die Torte spritzen. Mit übrigem Eierlikör beträufeln, Schokoraspiel darüber streuen.

Torte im Kühlschrank 4-5 Stunden fest werden lassen (am besten über Nacht)

Zubereitung ca. 1 1/4 Stunde

Wartezeit: 4-5 Stunden

Zubereitungszeit: 1 Std. 25 Minuten

Schwierigkeitsgrad: pfiffig

KJ/kcal p. Tüte.:390 /

Eierlikör Stracciatella Torte 3 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

175 g Butter / Margarine

175 g Zucker

3 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

3 Ei(er)

175 g Mehl

2 TI Backpulver

200 ml Eierlikör, (dickflüssig)

800 g Schlagsahne

2 Pck. Sahnesteif

100 g Schokoladenraspel

Fett, für die Form

evt. Pistazien, gehackt, zum Verzieren

Springform, 26 cm Durchmesser, fetten.

Fett, Zucker, 1 Päckchen Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und im Wechsel mit 100 ml Eierlikör portionsweise unterrühren. Teig in die Springform streichen.

Im vorgeheizten Backofen (E- Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2) ca. 35 Minuten backen. Ca.10 Minuten in der Form abkühlen lassen.

Dann aus der Form lösen und vollständig auskühlen lassen.

500 g Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger und 2 Päckchen Vanille Zucker einrieseln lassen. Hälfte Schokoraspele mit einem Teigschaber unterheben. Die Kuchenoberfläche dick und den Rand dünn damit einstreichen. Übrige Schokoraspele an den Tortenrand drücken. Restliche Sahne Steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Auf den Tortenrand einen dekorativen Sahnering spritzen. Rest Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und glatt streichen. Ca. 3 Stunden kalt stellen. Mit gehackten Pistazien bestreuen.

Von: Elli K.

Eierlikörtorte 3 Ei M

3 Eier,

100 g Zucker,

150 g gem. Haselnüsse,

150 g Raspelschokolade

Eier und Zucker schaumig rühren, Nüsse und Schokolade unterheben. 30 Min. bei Mittelhitze backen.

400 g Sahne,

Sahnefestiger,

Vanille Zucker sehr steif schlagen

0,5 der Sahne in einen Spritzbeutel füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und Rand bestreichen. Torte mit Sahnetupfer verzieren. Raspelschokolade auf den Rand und die Sahnetupfer streuen. Zum Schluss Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und vorsichtig verlaufen lassen. |

Eissplittertorte 4 Eiweiß M

1 Biskuitboden z. Füllen

Füllung Splittermasse:

2 Eiweiß,

100 g Zucker

125 g Haselnüsse; gemahlen

Füllung:

400 ml Sahne,

2 El Rum

2 El Schokoladenraspel

Die Eiweiß mit dem Zucker schlagen,

125 g gemahlene Haselnüsse unterheben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und

bei 100°C im vorgeheizten Backofen 1 Stunde backen lassen,

dann bei ausgeschaltetem Ofen eine weitere Stunde im Ofen lassen. Die Masse nach dem Erkalten zerbröckeln. Die Sahne schlagen, den Rum, die Splittermasse und die Schokoladenraspeln unterrühren. Den Biskuit mit der Splittersahne füllen. Die Torte kann so eingefroren werden. Am Tag vor dem Verzehr herausnehmen.

Eistorte mit Walderdbeeren 4 Ei M

Boden:

100 g Roggenmehl

4 Eier

50 g Speisestärke

50 g Kakaopulver

100 g Butter

1 Tl Backpulver

100 g Zucker

Füllung:

300 g Walderdbeeren

750 ml Sahne

75 g Raspelschokolade

1 Tl gehackte Pistazien

220 g Zucker

Backofen auf 190° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Butter, Zucker und Eier schaumig rühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen und zugeben.

40 Minuten backen.

Boden horizontal halbieren. Um den unteren Boden einen Tortenring legen. 500 ml Sahne mit 180 g Zucker steifschlagen. Walderdbeeren pürieren und unterheben. Die Torte mit der Erdbeersahne bestreichen, den zweiten Boden aufsetzen und 2 Stunden in den Gefrierschrank stellen. Restliche Sahne mit 40 g Zucker steifschlagen. Torte mit Sahne, Raspelschokolade und Pistazien verzieren.

Eistorte, Lisas, mit Krokant 4 Eigelb M

Man nehme:

1 Paket Butterkekse

80 Gramm Schokoraspel

1 Liter Schlagsahne

1 Päckchen Vanillezucker

3 Päckchen Sahnesteif

100 Gramm Haselnusskrokant

4 Eigelb

100 Gramm Zucker

1 Fläschchen Rumaroma

evtl. Gebäck, Eiswaffeln oder Cocktailkirschen zum verzieren.

Klarsichtfolie

Eine Springform 26cm mit Klarsichtfolie auslegen.

Dann mit den Butterkekse auslegen, einige durchbrechen, damit der Boden belegt ist.

Sahne in zwei Portionen schlagen, mit Sahnesteif und Vanillezucker. Evtl. etwas Sahne zum dekorieren zurücklassen.

Dann die 4 Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen.

Rumaroma unterrühren sowie auch den Haselnuss-Krokant und die Schokoraspel.

Das alles mit der Sahne vermengen und auf die Kekse streichen.

Jetzt nach Belieben dekorieren, Sahnetupfer oder Schokostreusel.

sehr lecker und schnell. Und sehr gut schon einige Tage zum vorbereiten.

Elisabeth am 01.07.04

Falsche Schwarzwälder Kirschtorte 3 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

6 Ei Mehl

6 Ei Zucker

6 Ei Öl

3 Ei Wasser

3 Eier

3 TI Backpulver

2 Gläser Schattenmorellen

2 Pck. Puddingpulver, Schokolade zum Kochen

3 Ei Zucker

2 Becher Schlagsahne

Schokoladenraspel

Die Teigzutaten verkneten, bei 200 Grad 10 Minuten zu einem Tortenboden backen. Die Kirschen abtropfen lassen und aus dem Kirschsafte mit den 3 Ei Zucker und dem Puddingpulver aufkochen. Die Kirschen unterrühren. Die Masse auf dem Tortenboden verteilen. Wenn alles fest geworden ist, die Torte aus der Backform nehmen, Sahne steif schlagen und auf den Schokokirsche verteilen und mit SchokoraspeIn verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

07.12.04 secret39

Kommentar von sonnypice 17.10.2005 11:21

Halli hallo.

Die Torte war superlecker und ist von allen gelobt worden. Ich habe dem Teig auch noch etwa drei Löffel Kakao zugefügt, war dann noch schokoladiger.

Mit dem fest werden gab es gar keine Probleme, habe den Kuchen auch einen Tag vorher gemacht, nur die Sahne erst ein paar Stunden vorher.

Feine Orangen Torte M

Für ca. 12

Für die Böden:

100 g Mehl
50 g Butter
25 g Puderzucker

1 -2 Ei Milch

1 Prise Salz
1 hoher Biskuit (Ø 24 cm)

Für die Füllung:

40 g Orangenmarmelade
12 Blatt Gelatine

500 g Magerquark

250 g Mascarpone

150 g Joghurt

100 g Puderzucker
Saft von 2 Orangen,
abger. Schale einer halben Orange
300 g Mangofruchtfleisch

250 ml Sahne

20 g Schokoraspel

Außerdem.

150 ml Sahne

1 Ei Vanillezucker
100 g Kumquats
Kakao
Zucker Silberperlen

Teig:

1. Mehl, Butter, Puderzucker, Milch, Salz verkneten. In Folie 60 Min. kühlen. Ofen auf 180 Grad (Umluft: 160 Grad) vorheizen.

2. Teig rund (Ø 24 cm) ausrollen, auf einem gefetteten Blech 10 15 Min. backen. Erkalten lassen, mit der Marmelade bestreichen. Biskuit waagrecht halbieren. 1. Boden auflegen.

Fertigstellung

1. Die Gelatine einweichen. Quark mit Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Orangensaft und schale verrühren. Mango in Stücke teilen. Boden mit Tortenring umschließen. Mangos auf den Biskuit legen.

2. Die Gelatine im warmen Wasserbad auflösen und unter die Quarkmasse ziehen. Ca. 30 Min. kühlen. Sahne steif schlagen, unterheben. Hälfte der Masse auf die Mangos streichen, mit Schokoraspeln bestreuen. Die übrige Creme aufstreichen. 2. Boden auflegen. Torte ca. 3 Std. kühlen.

3. Tortenring entfernen. Sahne mit Vanillezucker. steif schlagen. 6 Ei abnehmen, beiseite stellen. Tortenrand, Oberfläche mit, übriger Sahne bestreichen.

4. Abgebraute, trockengetupfte Kumquats in Scheiben teilen, bis auf einige an den Rand drücken. Tortenoberfläche mit Kakao bestäuben. Beiseite gestellte Sahne als Stern aufspritzen. Torte mit Kumquats und Perlen garnieren.

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühlen: ca. 4 1/2 Stunden

Backen: ca. 15 Minuten

Pro Stück: ca. 380 kcal

Viel Spaß Nr. 51/03

Fruchtige Kuppeltorte 2 Ei M

Zutaten für den Teig:

2 Eier

- 75 g Zucker
- 1 Päckchen Vanille Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Speisestärke
- 1 Tl. Backpulver
- 1 El. Kakao
- Fett für die Form.

Für die Füllung:

- 1 große Dose Pfirsiche
- Saft von 1 Zitrone
- 2-3 El. Speisestärke
- 1 Packung Tortencreme-Pulver „Vanille-Geschmack“

0,3 l Milch

200 g Butter

5 El. geraspelte Schokolade zum Verzieren.

Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und Vanille Zucker einrieseln lassen und darunterschlagen. Dann das verquirlte Eigelb darunter ziehen. Mehl, Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und über die Eischaummasse sieben. Mit einem Schneebesen darunterheben. Eine Tortenbodenform (24 cm Durchmesser)einfetten, die Biskuitmasse einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Gasherd: Stufe 3) 20-25 Minuten backen.

Herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Pfirsiche mit 6 El. Saft und dem Zitronensaft in einem Topf pürieren und zum Kochen bringen. Speisestärke mit 4

El. Fruchtsaft glattrühren und gleichmäßig unter das kochende Püree rühren. Nochmals aufkochen, dann erkalten lassen. Das Püree kuppelartig auf den Tortenboden schichten.

Das Tortencreme-Pulver und die Milch ca. 2 Minuten mit den Schneebesen des Handrührgerätes auf höchster Stufe cremig schlagen. Die weiche Butter schaumig schlagen, die Creme auf einmal dazufügen. Creme und schaumiggeschlagene Butter gut miteinander verrühren. Die Pfirsichkuppel rundherum damit bestreichen und mit Schokoladenraspeln verzieren.

Ergibt 12 Stücke.

Zubereitungszeit: 1 1/2 Stunden

Hochzeits Torte 11 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden: 26cm Durchmesser

5 Ei trennen

6 El Wasser, kochendes

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Zucker

100 g Mehl Weizenmehl

50 g Speisestärke

1 TI Backpulver

Für den Biskuitboden: 20 cm und 14 cm Durchmesser

5 Ei trennen

6 El Wasser, kochendes

100 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

50 g Zucker

100 g Mehl Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 Tl Backpulver

Für die Creme:

300 g Butter

4 Eigelb

150 g Puderzucker
2 Pck. Nougat Nussnougat

2 El Schokoladenraspel, Vollmilch

Für den Guss:

1 Eiweiß

600 g Puderzucker
etwas Wasser
1 Pck. Lebensmittelfarbe

Für die Dekoration:

Schokolade - Dekorherzen
200 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker

Den Teig für die 1., 2. und 3. Springform nacheinander bereiten. Der 26er Kuchen backt allein im Herd, die 20cm und 14cm Kuchen gemeinsam. Dafür Eigelb mit kochendem Wasser aufschlagen, 100g Zucker und Vanillezucker zufügen und weißschäumig schlagen. Eiweiß sehr steif schlagen und den restlichen Zucker zurieseln lassen, dabei weiterschlagen, auf die Eigelbmasse häufen. Mehl, Speisestärke und Backpulver darüber sieben und alles vorsichtig unterheben. In die gefettete Springformen füllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 40-45 Minuten backen. Den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen und auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen lassen. Alle Tortenböden zweimal waagrecht durchschneiden.

Für die Creme die weiche Butter sehr lange geschmeidig rühren, dann abwechselnd Eigelb und Puderzucker unterrühren. Nussnougat im Wasserbad erwärmen, wieder etwas abkühlen lassen und in die Buttercreme rühren. Die Schokoraspiel unterrühren. Mit dieser Creme alle Böden aufeinander setzen.

Für den Guss das Eiweiß aufschlagen, den Puderzucker und soviel Wasser zufügen, so dass eine geschmeidige, streichbare Masse entsteht. Mit roter Speisefarbe tönen. Über die dreistöckige Torte gießen und etwas antrocknen lassen. Die Kuchenseiten mit Schoko Dekor Herzen garnieren. Die Torte fest werden lassen.

Die Marzipanrohmasse mit dem Puderzucker verkneten und 2/3 der Menge mit roter, 1/3 mit grüner Speisefarbe einfärben. Rosen und Blätter formen, 1 Stunde trocknen lassen und die Torte damit garnieren.

Zubereitungszeit: ca. 2 Std.
27.05.04 Blauhijkl

Krokant Eierlikör Torte 2 Ei M

Zutaten für 12 Stücke.

2 Eier

100 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
100 g Mehl
1/2 Tl Backpulver

700 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif
160 ml Eierlikör

50 g Schokoraspel

100 g Haselnusskrokant

So wird's gemacht:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Eier trennen, Eiweiß, 2 Ei kaltes Wasser, Zucker und Vanille Zucker r steif schlagen. Eigelbe einzeln unterziehen. Mehl und Backpulver unterheben. In einer mit Backpapier ausgelegten Springform ca. 20 Min. backen. Stürzen.
2. Tortenring um den Boden stellen. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Ca. 1/3 in einen Spritzbeutel mit feiner Lochtülle füllen, 60 ml Eierlikör und Schokoraspel unter den Rest heben. in den Tortenring füllen, 2-3 Std kühlen.
3. Die restlichen 100 ml Eierlikör auf der Torte verteilen. Mit Sahne und Krokant garnieren.

Zubereitung. ca. 40 Min,

Backen. ca. 20 Min.

Kühlen: 2-3 Std.

Lustige Maulwurf Torte 6 Ei M

6 Eier

140 g Butter
200 g Zucker
100 g Weizenmehl
3 Pack. Vanillezucker
1/2 Pack. Backpulver

100 g Schokoladenraspel

600 g Mandarin-Orangen aus der Dose
2 Bananen
1 Unbehandelte Zitrone

750 ml Schlagsahne

3 Pack. Sahnesteif
Puderzucker,
Kakao,
Springform 26 cm Durchmesser

Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Eine Springform einfetten. Zubereitung:
Eier trennen. Butter, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Schokorasipel mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
Teig in Springform füllen und im Ofen ca. 45 - 50 Min. backen. Auskühlen lassen.
Tortenboden bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand mit einem Löffel aushöhlen. Kucheninneres zerkrümeln und zur Seite stellen. Mandarinen abtropfen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Früchte auf dem Tortenboden verteilen.
Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Kuppelartig auf die Früchte häufeln. Dick mit den Krümeln bestreuen. Puderzucker und Kakao darüberstäuben

Marlene-Dietrich-Torte 5 Ei M

5 getrennte Eier

200 g gem. Nüsse
150 g Zucker

1 Tl Backpulver

2 Becher Sahne Schokoladenraspel

2 Tüte. Vanillezucker Eierlikör

Die oberen Zutaten zu einem Biskuitteig verarbeiten. Alles in eine mit Backpapier ausgelegte Springform, die aber nicht gefettet sein sollte, füllen.

Bei 180° 60 Min. backen.

Nach dem Erkalten um die Torte einen Ring stellen. Die Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Sahne auf der Torte verteilen und glattstreichen,. Nach Belieben mit Schokostreusel und Eierlikör verzieren.

Maulwurf Torte 6 Ei M

Lustige

6 Eier

140 g Butter

200 g Zucker

100 g Weizenmehl

3 Pack. Vanillezucker

1/2 Pack. Backpulver

100 g Schokoladenraspel

600 g Mandarin-Orangen aus der Dose

2 Bananen

1 Unbehandelte Zitrone

750 ml Schlagsahne

3 Pack. Sahnesteif

Puderzucker,

Kakao,

Springform 26 cm Ø

Backofen auf 175 Grad (Umluft 150 Grad) vorheizen. Eine Springform einfetten. Zubereitung:

Eier trennen. Butter, Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker cremig rühren. Eigelb einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Schokorasfel mischen und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

Teig in Springform füllen und im Ofen ca. 45 - 50 Min. backen.

Auskühlen lassen.

Tortenboden bis auf einen ca. 1 cm breiten Rand mit einem Löffel

aushöhlen. Kucheninneres zerkrümeln und zur Seite stellen. Mandarinen abtropfen lassen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Früchte auf dem Tortenboden verteilen. Sahne, 2 Päckchen Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen. Kuppelartig auf die Früchte häufeln. Dick mit den Krümeln bestreuen. Puderzucker und Kakao darüberstäuben

Mohn Torte mit Amaretto Biskuit 3 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Mürbeteig:

150 g Mehl

50 g Zucker

100 g Butter

1 Eigelb

Für den Biskuitboden:

3 Ei

100 g Zucker

3 Ei Amaretto

100 g Mehl

20 g Kakaopulver

1 TL Backpulver

Für die Creme:

4 Blatt Gelatine

300 ml Milch

100 g Mohn, gemahlen

2 Tüte. Vanillezucker (Bourbon)

1 Ei Zitrone(n) Schale, abgerieben

500 ml Sahne

150 g Konfitüre (Johannisbeerkonfitüre)

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Zutaten für den Mürbeteig schnell verkneten. Den Teig in Folie wickeln und 30 Min. kühlen. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen.

Für den Biskuit Eier, Zucker und Amaretto 8 Min. dickschaumig schlagen. Mehl, Kakao, Backpulver mischen, darüber sieben und unterheben. Die

Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 Durchm. füllen, ca. 25 Min. backen. Auskühlen lassen.

Mürbeteig ausrollen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm & geben. Bei 180 Grad in ca. 20 Min. goldgelb backen. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Gelatine einweichen. Die Milch mit Mohn, Vanillezucker, Zitronenschale aufkochen, 3-4 Min. köcheln, vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, in der Mohnmasse auflösen, in Eiswasser kalt rühren. Sahne steif schlagen und unterheben, sobald die Masse zu gelieren beginnt. Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen. Den Biskuit waagrecht halbieren. 1 Boden auf den Mürbeteig legen. Hälfte der Creme darauf verstreichen, 2. Boden auflegen, restliche Creme darauf verteilen. Torte 2 Std. kühlen und vor dem Servieren mit Schokospänen verzieren.

13.2.03 Gilla CK

Muttertags Torte M

Zutaten für 1 Portionen

1 Tortenboden Biskuitboden

Konfitüre, beliebig

Nougat

250 g Puderzucker

Früchte Belegfrüchte oder Marzipanfiguren

Schokoladenraspel

Zubereitung

Biskuitboden 2-mal quer durchschneiden. Untersten Boden mit Marmelade oder Konfitüre bestreichen. Zweiten Boden aufsetzen und mit streichfähiger, gerührter Nougatmasse überziehen. Dritten Boden aufsetzen. Oberseite und Tortenrand mit erhitzter Konfitüre oder Marmelade bepinseln. Puderzucker mit 3 El kaltem Wasser zur Glasur verarbeiten und die Torte damit überziehen. Mit Belegfrüchten oder Marzipanfiguren garnieren. Den Rand mit Schokoraspeeln verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

02.11.05 Schalke23

Nougat Creme Torte 6 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

340 g Butter

6 Eier

220 g Zucker
1 TI Zitronen - Schale, abgeriebene
150 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Pck. Puddingpulver, Vanille

500 ml Milch

Puderzucker
100 g Nougat Nussnougatcreme
100 g Gelee Johannisbeergelee

Schokoladenraspel

Haselnüsse, zerkleinerte

Zubereitung

Den Backofen auf 180°C Umluft 160°C vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß steif schlagen. 90 g Butter zerlassen.

Eigelbe, 180 g Zucker und Zitronenschale schaumig schlagen. Eischnee unterheben.

Mehl und Stärke darüber sieben, flüssige Butter in dünnem Strahl zufügen, alles unterheben.

Die Masse in einer 26er Springform 35 Minuten backen und abkühlen lassen.

Den Pudding mit der Milch und 40 g Zucker nach Packungsangabe zubereiten. Mit Puderzucker bestäuben, abkühlen lassen.

Die Nougatcreme und 250 g Butter schaumig rühren, den Pudding esslöffelweise unterheben.

Den Biskuit waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit verrührtem Gelee bestreichen, 1/3 der Creme darauf streichen.

Den 2. Boden auflegen und mit der Hälfte der restlichen Creme überziehen.

Die übrige Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen oder Linien oben und am Rand aufspritzen. Einige Linien mit einer Zuckerkarte verstreichen. Torte mit Spänen und Nüssen dekorieren.

Brennwert p. P.: 390

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

06.08.04 JosephineB

Orangen Torte mit Kokossahne 3 Ei M

Zutaten für 12 Stücke

150 g Butter,

150 g Zucker,
1 Päck. Vanille Zucker,
abgeriebene Schale von 1 Zitrone,

3 Eier,

75 g Mehl,
75 g Speisestärke,
1 TI Backpulver,
3 Orangen,
1 El Orangenlikör,
2 El Orangensaft,

500 g Schlagsahne,
30 g Kokoscreme,

je 3 El Kokoschips und Raspel.

Zubereitung:

1. Butter, Zucker, Vanille Zucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier zufügen. Mehl, Stärke und Backpulver unterrühren. Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute Springform (26 cm Ø) füllen. Bei 175 °C ca. 25 Minuten backen. Auskühlen.

2. Orangen dick schälen. Filets herauslösen. Likör und Orangensaft verrühren Boden beträufeln. Sahne steif schlagen, Kokoscreme zufügen. Tortenboden und Rand mit Sahne einstreichen. Kokoschips und Raspel rösten. Orangenfilets auf die Torte geben und verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 1630 kJ/390 kcal, E 4 g; F 28 g; KH 30 g

Neue Post Nr. 43/03

Rum Schokoladen Torte 5 Ei M

Für den Biskuitteig:

5 Eier

2 El heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
2 El Rum (40%)
50 g Mehl
1 Pck. Backpulver

200 g gem. Haselnusskerne
4 El kernige Haferflocken

Für den Belag:

2 El Rum

150 g Raspelschokolade

800- 1000 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanille Zucker

Zum Bestreuen:

50 g Raspelschokolade

Für den Teig

Eier und Wasser mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Rum hinzufügen. Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Haferflocken mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehl Gemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Ober /Unterhitze: etwa 180°C (nicht vorgeheizt) Backzeit: etwa 40 Minuten Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Papier abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden.

Den unteren Boden auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Für den Belag den oberen Boden zerbröseln. Biskuitbrösel mit Rum und Raspelschokolade vermischen. 600 800 ml Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne unter die Bröselmischung heben. Auf den unteren Boden geben und glatt streichen. Die restliche Sahne mit Sahnesteif und Vanille Zucker steif schlagen und auf den Belag streichen. Torte kalt stellen. Den Tortenring lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit Raspelschokolade bestreuen.

Schnelle Baileystorte M

Zutaten für 1 Portionen

700 g Sahne

150 ml Bailey's Irish Cream

3 Pck. Vanille Zucker

100 g Crème fraiche

100 g Krokant, Haselnuss

100 g Schokolade, geraspelt

1 Beutel Kuchenglasur, dunkel

1 Tortenboden (Wiener Boden)

4 Beutel Sahnesteif

Zubereitung

Zunächst die Sahne mit dem Vanille Zucker steif schlagen, nach und nach Sahnesteif einrieseln lassen und mit dem Baileys, der Hälfte der Schokoraspeln und des Krokants unter die Creme fraiche rühren. Etwa ein Drittel der Masse auf den untersten Boden streichen, den nächsten Boden draufsetzen und ebenfalls bestreichen. Dann den letzten Boden draufsetzen und die Torte rundherum mit der Creme bestreichen. Die fertige Torte mit der Glasur, den restlichen Schokoraspeln und dem Krokant verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

27.02.05 vanne

Schnelle Kirschtorte 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

100 g Zucker

4 Eier

100 g Mehl

1 Pck. Vanillezucker, für den Teig

1 Msp. Backpulver

1 Ei Kakaopulver

1 Glas Schattenmorellen

1 Pck. Puddingpulver, Schoko

300 ml Schlagsahne

1 Pck. Sahnesteif

Schokoladenraspel, nach Belieben

1 Pck. Vanillezucker, für die Sahne

Zubereitung

Biskuitteig: den Zucker und die Eier schaumig rühren. mind. 5 min, Mehl mit dem Backpulver, dem Vanillezucker und dem Kakao vermischen und unterrühren.

Den Teig in einer Biskuitform ca. 15 min bei 170 Grad Umluft backen.

Kirschmasse: aus dem Kirschsaft und den Puddingpulver + 2 Esslöffel Zucker einen Pudding kochen, die Kirschen zugeben und noch mal kurz aufkochen lassen.

Die warme Masse auf den erkalteten Biskuitboden geben.

Meist fische ich mir die Kirschen raus und von dem Pudding bleibt etwas übrig, da es sonst vom Boden läuft.

Sahne: wenn alles abgekühlt ist, kann man die Sahne mit dem Vanillezucker

und dem Sahnesteif steif schlagen und sie anschließend kuppelförmig auf die Kirschen geben.

Ein paar Schokoraspeln draufstreuen - fertig!

Geht wirklich sehr schnell und schmeckt superlecker.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

29.06.05 Kapatschel

Schokoladen Creme Torte 5 Ei M

5 Eier

200 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

3 Ei heißes Wasser

in einer Schüssel cremig rühren

125 g Mehl

125 g Speisestärke

1 Msp. Backpulver

vermischen, über die Creme sieben unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform füllen

bei 200°C ca. 45 Minuten backen.

Backzeit: Ober /Unterhitze: 200°C / Heißluft: 180°C / Gas: Stufe 3 4 / etwa 45 Minuten

½ l Schlagsahne aufschlagen, 4/5 davon

2 Ei Zucker

2 Ei Rum

50 g Schokoladenraspeln

3 Ei Kakao

mischen Den erkalteten Boden 2 x durchschneiden, Schokoladensahne füllen. Die 200 g Schokoladen Fettglasur im Wasserbad lösen die Torte damit bestreichen. Abkühlen lassen der restlichen Schlagsahne Tupfen aufspritzen.

Schokoladen Rum Torte 5 Ei M

Für den Biskuitteig:

5 Eier

2 El heißes Wasser

150 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

2 El Rum (40%)

50 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g gem. Haselnuskerne

4 El kernige Haferflocken

Für den Belag:

2 El Rum

150 g Raspelschokolade

800-1000 ml Sahne

3 Pck. Sahnesteif

1 Pck. Vanillezucker

Zum Bestreuen:

50 g Raspelschokolade

Für den Teig Eier und Wasser mit dem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Rum hinzufügen. Mehl, Backpulver, Haselnüsse und Haferflocken mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehl-Gemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 40 Minuten

Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Papier abziehen. Biskuitboden er-

kalten lassen, einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen. Für den Belag den oberen Boden zerbröseln. Biskuitbrösel mit Rum und Raspelschokolade vermischen. 600-800 ml Sahne mit 2 Pck. Sahnesteif steif schlagen. Die Sahne unter die Bröselmischung heben. Auf den unteren Boden geben und glatt streichen. Die restliche Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und auf den Belag streichen. Torte kalt stellen. Den Tortenring lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit Raspelschokolade bestreuen.

Torten Rasper Zartbitter

Banana Split Torte II 4 Ei M

Zubereitungszeit: 25 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: etwa 25 Min.

Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

100 g gemahlene Haselnusskerne

150 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

4 Eier (Größe M)

150 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine

300 ml Bananen-Milchmischgetränk

2 Bananen

500 ml (1/2 l) Schlagsahne

1 Tüte. Vanille Zucker

50 g Zartbitter-Raspelschokolade

Zum Garnieren:

Gelee-Bananen

1.

Für den Teig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten zufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 2 3 (vorgeheizt)

Backzeit etwa 25 Minuten

Tipp:

Die Torte kann am Vortag zubereitet werden. Anstelle von Bananen und Bananen-Milchmischgetränk können auch Himbeeren und ein Himbeer-Milchmischgetränk verwendet werden. |

Eierlikör Torte 4 Ei M

Für den Rührteig:

80 g weiche Butter oder Margarine,

80 g Zucker,

1 P Vanillezucker,

4 Eigelb,

200 g gem. Mandeln,

1 TI Backpulver,

100 g geraspelte Zartbitterschokolade,

2 EI Eierlikör,

4 Eiweiß

Für den Belag:

500 ml Schlagsahne,

2 P Sahnesteif,

1 P Vanillezucker,

1/8 l Eierlikör,

geraspelte Schokolade

Für den Rührteig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelbe nach und nach unterrühren. Mandeln mit Backpulver und Schokolade mischen und abwechselnd portionsweise auf mittlerer Stufe mit Eierlikör unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform D=26

cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt, füllen. Die Form im Backofen (Mitte)

bei 180 Grad ca. 60 min. backen.

Den Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für den Belag Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. 2/3 davon auf den Boden geben und glattstreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Sahnetuffs auf den Rand der Tortenoberfläche spritzen. Den Eierlikör auf die Tortenmitte geben und vorsichtig verteilen. Die Torte mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Tipp:

Der Kuchen wird saftiger, wenn man 5-6 El Preiselbeeren (aus dem Glas) auf den Tortenboden streicht.

Grillade Torte 4 Eiweiß M

Eiskalten Genuss für heiße Sommernachmittage verspricht die Grillade-Torte

Zutaten für den Teig:

4 Eiweiß,

180 g Zucker,

100 g gemahlene Haselnusskerne,

20 g Mehl,

für Füllung und Belag:

750 ml Sahne,

100 g dunkle Schokoladenraspel,

4 El Rum o. Weinbrand,

100 g Zucker,

100 g gemahlene Mandelkerne

Zubereitung:

Aus Backpapier zwei runde Platten (Ø 26 cm) ausschneiden und auf Backbleche legen. Eiweiß sehr steif schlagen, dabei zuletzt langsam den Zucker einrieseln lassen. Die mit Mehl vermischten Haselnusskerne locker unterheben. Dann die Eiweißmasse gleichmäßig auf die beiden Papierplatten verteilen und backen. Baiser wird bei niedriger Temperatur mehr getrocknet als gebacken und sollte daher auch nicht gebräunt sein. Einstellung: Ober-/Unterhitze 120-140°C, zweite Schiene von unten, 15-20 Min. je Boden. Böden sofort nach dem Backen vorsichtig stürzen und das Papier ablösen. Einen Boden auf eine gefriergeeignete Tortenplatte legen. Den zweiten Boden zerbröseln. Für den Belag in einer Pfanne den Zucker

schmelzen. Die Mandelkerne zufügen und langsam rühren, bis sie goldgelb werden. Sofort aus der Pfanne auf Pergamentpapier gleiten lassen. Nach dem Auskühlen mit Hilfe einer Teigrolle zerkleinern. Die Sahne steif schlagen. Schokoladenraspel, Baiserbrösel und Rum oder Weinbrand unterheben. Einen Tortenring um den Baiserboden stellen. Die Sahne-Baiser-Schokoladenfüllung auf den Boden geben und glatt streichen. Die Mandelbrösel auf der Tortenoberfläche verteilen. Torte einfrieren. Etwa 5 Stunden vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen und antauen lassen. In 16 Stücke schneiden.

Grillade Torte Ei M o

1 Tafel Nussschokolade

15 Baiser-Teilchen

4 Becher süße Sahne

2 Tüte Vanillezucker

1 Tüte Bitterschokoladenraspeln (oder Vollmilch) Schokolade in kleine Stückchen schneiden oder raspeln, Baiser zerbröckeln und beides miteinander vermengen. Die Sahne in eine Rührschüssel geben und steif schlagen, dabei nach und nach den Vanillezucker zugeben. Anschließend die Schokoladen- und Baiserbrocken darunterheben. Eine Springform mit Backpapier auslegen und den Boden mit den Bitterschokoladenraspeln bestreuen. Die Masse einfüllen und glatt streichen. Die Form gut mit Alufolie abdecken und die Torte über Nacht einfrieren. 30 Min. vor dem Verzehr die Torte aus dem Gefrierschrank holen, die Form öffnen, die Torte mit einem warmen Messer in Stücke schneiden.

Jägertorte 4 Ei M

Rührteig

150 g Butter

150 g Zucker

1 Tüte Vanille

1/2 F Rum-Aroma = 1 Ei Rum 54 %

1 Prise Salz

4 Eigelb

125 g geraspelte Schokolade (Zartbitter)

60 g Mehl

2 TI Backin

50 g gem. Haselnüsse

50 g gehackte Mandeln

4 Eiweiß steifschlagen, zuletzt unterheben.

den fertigen Rührteig in eine gefettete Springform 26er geben.

Bei 185° ca 40 Min. backen.

Aus der Form lösen, stürzen, erkalten lassen, einmal durchschneiden.

Füllung

1 Glas Preiselbeeren (350 g)
gut abtropfen lassen

2 Ei zum Garnieren beiseite tun
3 Ei für die Sahnefüllung beiseite stellen

200 ml Preiselbeersaft

2 Tl Zucker

1 Tüte roter Tortenguss

nach Anleitung zubereiten.

Restliche Preiselbeeren unterrühren, kurz aufkochen lassen, auf den unteren Boden streichen (1 cm am Rand frei lassen)

Tortenring darum stellen.

600 g Sahne

2 Tüte Vanille

3 Tüte Sahnesteif

steifschlagen. Unter die Hälfte der Sahne 3 Ei Preiselbeeren rühren, auf die Preiselbeermasse im Ring streichen, mit oberem Boden bedecken.

Kalt stellen, Ring entfernen.

Rand und Oberfläche mit 5-6 Ei der übrigen Sahnemasse bestreichen.

Restl. Sahnemasse in einen Spritzbeutel mit großer gezackter Tülle füllen.

Torte damit verzieren, mit zurückgelassenen Preiselbeeren, nach Belieben mit Zitronenmelisseblättchen und geraspelter Schokolade garnieren. (

ähnlich wie Schwarzwälder)

vom 15.08.02 14:01

Schwarzwälder Eistorte 3 Ei M o

Zutaten

Für Den Teig

175 g Mürbe Schokoladenkekse

30 g Butter

Für Das Eis

200 g Sauerkirschen; oder Schattenmorellen aus dem Glas

150 g Kuvertüre, weiß

3 Eier

200 g Schlagsahne; (1)

300 g Schlagsahne; (2)

100 g Raspelschokolade, zartbitter

Schoko-Dekor-Blättchen, zartbitter

Zubereitung

Kekse zwischen zwei Lagen Klarsichtfolie mit dem Nudelholz zerbröseln. Die Brösel mit Butter zu einem Teig verkneten.

Bröselteig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken, kalt stellen. Kirschen entsteinen (Kirschen aus dem Glas abtropfen, trockentupfen. 12 schöne Kirschen (je Form) für die Dekoration wegnehmen. Rest vierteln.

Kuvertüre im warmen Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eier im Wasserbad cremig schlagen. Kuvertüre nach und nach teelöffelweise zugeben und sofort verrühren.

Sahne (1) steif schlagen und unter die Schokoladencreme heben.

Kirschen auf dem Bröselboden verteilen, Creme draufgeben, glattstreichen und über Nacht gefrieren.

Springform mit einem Messer lösen. Tortenrand mit Schokoraspeln verziern. Oberfläche wolkenartig mit Sahne (2) überziehen, Schoko-Dekor-Blättchen und Kirschen drauf verteilen.

Torten Streusel

Buchweizentorte 5 Ei M

glutenfrei

5 Eier,

200 g Zucker,

100 g Buchweizenmehl,

100 g Kartoffelmehl,

1 P. Backpulver

Zum Füllen:

Preiselbeeren und **Schlagsahne**

Zubereitung :

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Buchweizenmehl, Kartoffelmehl und Backpulver hinzufügen, alles gut verrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben, bei mittlerer Hitze ca. 35 Min. backen.

Den Tortenboden je nach Höhe zwei- bis dreimal durchschneiden und jeweils mit einer Schicht Preiselbeeren und Sahne bestreichen. Mit **Sahne und Schokoladenstreuseln** verzieren.

Eissplitter Torte **Eiweiß** M

8 - 10 Baiser

- 4 Becher (1 l) **süße Sahne**
- 1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
- 2 Tüten Sahnesteif
- 1 Päckchen Krokant
- 1 Löffel gem Kaffee

1 Schokoladen Streusel

Baiser zerkleinern, Krokant, Kaffee + etwas Schoko Streusel vermischen. Sahne schlagen mit Vanille + Sahnesteif. Springform mit Butterpapier / Backpapier auslegen, im Kühlschrank einfrieren.

Rezept noch von Neschen, Bäckerei ca 1975
Hans60

Feine Schokoladecreme Torte **4 Ei + 1 Eigelb** M

Teig

- 4 Eigelb,**
- 10 dag Zucker,
- 1 Pkg. Vanillezucker,
- 1 Fl. Backaroma Rum,

4 Eiweiß,

10 dag Mehl,
1 gestr. KL Backpulver,
5 dag geriebene Hasel oder- Walnüsse.

Schokoladecreme

5 EI Kaffeeobers,
15 dag Schokolade,
7 dag Zucker,
1 Pkg. Vanillezucker,
1 Fl. Backaroma Rum,

1 Eigelb,

1/4 l Schlagsahne,
2 Pkg. Sahnesteif

Zum Verzieren

10 dag Schokoladestreusel,
einige Zuckerblumen

Zubereitung

Die Eigelb schaumig schlagen und nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanille Zucker und dem Aroma hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen Schnittprobe und unter ständigem Schlagen den Rest des Zuckers dazugeben. Den Schnee auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben, die Nüsse draufgeben und alles vorsichtig darunter ziehen.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen, auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei Mittelhitze ca. 180° 35-40 Min. backen.

Schokoladecreme Kaffeesahne, Schokolade und Zucker aufkochen, vom Feuer nehmen, Vanillezucker Aroma und Eigelb dazugeben, gut verrühren und auskühlen lassen.

Das Schlagsahne 1/2 Min. schlagen, Sahnesteif einstreuen und steif schlagen. Vorsichtig unter die Schokolademasse ziehen. Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden, mit 2/3 der Creme bestreichen und den zweiten Boden drauflegen. Rand und die obere Seite der Torte mit der restlichen Creme bestreichen, mit Schokoladestreusel bestreuen und mit Zuckerblumen verzieren.

Mozarttorte 4 Ei M

Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl
40 g Zucker
2 Pck. Vanille Zucker
100 g weiche Butter

Für den Biskuitteig:

4 Eier

2 Ei heißes Wasser
100 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
75 g Weizenmehl
30 g Speisestärke
10 g Kakao
1/2 gestr: TI Backpulver

Für die Füllung:

50 g Rosinen
3 Ei Rum
1 P Gelatine gemahlen, weiß
3 Ei kaltes Wasser

750 ml 3/4 I) Schlagsahne

75 g Nuss Nougatmasse
40 gesiebter Puderzucker
2 3 Ei Preiselbeeren (aus dem Glas)

Für den Rand:

Schokostreusel oder geraspelte Schokolade

Für den Knetteig das Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille Zucker, und Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf dem Boden einer Springform (28 cm) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, den Springformrand darum legen. Die Form auf dem Rost in den

Back Ofen schieben.
Ober /Unterhitze: 200 220 C (vorgeheizt)
Heißluft: 180 200 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 4 5 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Minuten.

Den gebackenen Tortenboden sofort vom Springformboden lösen, aber erst nach dem Erkalten auf eine Tortenplatte legen.
Für den Biskuitteig die Eier mit dem heißen Wasser mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Das Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober /Unterhitze: 180 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft:
Gas: Stufe 3 4 (vorgeheizt)

Backzeit: 30 35 Minuten.

Sofort nach dem Backen den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen. Das Papier abziehen. Den erkalteten Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.
Für die Füllung die Rosinen verlesen, in Rum einige Stunden einweichen. Die Gelatine mit kaltem Wasser in einem kleinen Topf anrühren, etwa 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Die gequollene Gelatine erwärmen, bis sie gelöst ist. Die Schlagsahne fast steif schlagen. Die Gelatine mit etwas von der Sahne verrühren, zu der übrigen Sahne geben. Die Sahne vollkommen steif schlagen und in drei Portionen teilen. Die Nuss Nougatmasse in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad geschmeidig rühren, etwas abgekühlt unter einen Teil der Sahne rühren. Die eingeweichten Rosinen abtropfen lassen. Die Flüssigkeit mit der Hälfte des Puderzuckers unter den zweiten Teil Sahne rühren, Die Rosinen und den restlichen Puderzucker unter die restliche Sahne rühren. Den Knetteigboden mit Preiselbeeren bestreichen, mit dem unteren Biskuitboden bedecken, etwas andrücken, mit der Nougatsahne bestreichen, mit dem oberen Biskuitboden bedecken, mit der Rosinensahne bestreichen. Von der Rum Sahne 2 3 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, mit der restlichen Rum Sahne den Rand und die Tortenoberfläche bestreichen. Den Tortenrand mit Schokostreuseln oder -raspeln bestreuen. Die Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren.

Tipp:
Oma verzierte die Torte mit getränkten Rosinen und Preiselbeeren.

Preiselbeer Schokolade Torte 5 Ei M

5 Eier

200 g Zucker

100 g Buchweizenmehl

100 g Kartoffelmehl

1 P. Backpulver

Zum Füllen:

Preiselbeeren und Schlagsahne

Schokoladenstreusel

Das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren. Buchweizenmehl, Kartoffelmehl und Backpulver hinzufügen, alles gut verrühren. Das geschlagene Eiweiß vorsichtig unter den Teig heben, bei mittlerer Hitze ca. 35 Min. backen.

Den Tortenboden je nach Höhe zwei- bis dreimal durchschneiden und jeweils mit einer Schicht Preiselbeeren und Sahne bestreichen. Mit Sahne und Schokoladenstreusel verzieren

Schokoladen Torte II 8 Ei M

Festliche

4 Ei trennen

200 g Vollrohrzucker

4 Ei heißes Wasser

1 Prise Salz

200 g Dinkelvollkorn gem ODER Mehl

1 TI Weinsteinbackpulver ODER Backpulver

3 Ei Orangenmarmelade

1 Ei Rum 54 % ODER Cointreau = Orangenlikör

250 g Butter

220 g Puderzucker

2 Ei gehäufte Kakaopulver

1 TI Kaffee fein gem /ODER weg lassen

1 Prise Salz

4 Ei

8 kandierte Orangenspalten ODER Geleefrüchte

8 Kandierte Kirschen

100 g Schokostreusel

für die Form: Butter oder Margarine, Pergamentpapier

ich nahm Backpapier .

eine Springform mit Pergamentpapier auslegen + diese mit Butter/ Margarine bestreichen, entfiel wegen Backpapier.

Den Backofen auf 180°C vorheizen, Umluft 160°C ,

Eiweiße mit einer Prise Salz + nach + nach 3 El Zucker zu steifen Schnee schlagen.

Eigelbe mit 4 El heißem Wasser + cremig rühren.

Steifgeschlagenes Eiweiß auf die Eigelbmasse gleiten lassen.

Das Mehl mit Backpulver , Salz über die Eischnee geben + Eischnee + Mehl unter die Eigelbmasse ziehen.

Den Biskuitteig in die Springform füllen + auf der 2. Schiebeleiste von unten 30 min backen .

Zum auskühlen auf ein Kuchengitter stürzen + das Pergament- / Backpapier abziehen.

Die Orangenmarmelade mit Rum / Cointreau mischen.

Die Butter schaumig rühren.

Den Puderzucker, Kakao, Salz, Kaffee durch sieben.

Die Eier verquirlen + das Puderzucker-Kaffee-Gemisch nach + nach unter die Eimasse rühren.

Die Eimasse löffelweise unter die schaumige Butter mengen.

Den Biskuitboden nach mindestens 2 Stunden Ruhezeit zweimal oder dreimal durch schneiden, so das 3 bzw 4 Biskuitböden entstehen. 2 oder drei Böden dünn mit der Orangenmarmelade + etwas Buttercreme bestreichen.

Die Böden aufeinander setzen + den obersten Boden sowie den Rand der Torte ebenfalls mit Buttercreme bestreichen.

Den Rest, was jetzt kommt, habe ich mir geschenkt.

Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Mit einem Messer 16 gleich große Tortenstücke markieren + jedes mit einer Buttercremegirlande- + Rosette verzieren.

Die Orangenspalten halbieren + jede Rosette damit garnieren.

Zu den Orangenstücken jeweils eine halbe Kirsche setzen.

Den Rand der Torte mit den Schokoladenstreusel garnieren.

Hinweis : die „Oder“ Zutaten sind die aus dem Originalrezept.

Da ich es mit Dinkelvollkorn gem herstellte, ging der Boden nur 2 x, durch zu schneiden. Kaffee gem. kommt im Original nicht vor. Bei mir wurde die ganze Torte , über den Buttercreme , mit Schokostreusel bestreut, wobei der Rand... da muss ich noch üben.

Donnerstag, 22. Dezember 2005 Hans60

Wiener Nougat Torte 4 Ei M

10 Stücke

FÜR DEN BODEN

Fett und Semmelbrösel für die Form

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

4 Eier getrennt

3 El. Kakaopulver

1 Tl. Backpulver

200 g Gemahlene Haselnüsse

Für die FÜLLUNG

200 g Sauerkirsch-Konfitüre

Für die Garnierung

200 g Nougat

100 g Schlagsahne

Schokoladenstreusel

Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.

Das Fett mit dem Zucker hell-cremig rühren. Die Eigelbe nacheinander unterrühren.

Kakaopulver, Backpulver und Nüsse mischen, unter den Teig rühren. Die Eiweiße steifschlagen und unterheben.

Den Teig in der Form glattstreichen, auf der untersten Schiene im Ofen etwa 30 Minuten backen. In der Form einige Minuten ruhen lassen, dann auf ein Kuchengitter heben und auskühlen lassen.

Den Kuchen quer in zwei Böden teilen, diese mit Konfitüre dazwischen wieder aufeinander legen. Zwei bis drei Stunden an einen kühlen Ort ziehen lassen.

Für die Garnierung 100 g Nougat und 75 g Sahne in einem Topf bei schwacher Hitze glattrühren. Etwas abkühlen lassen, dann auf die Torte geben.

Den äußeren Rand der Torte mit Schokostreuseln bedecken.

Für den gespritzten Rand 100 g Nougat und 2-3 Ei Sahne wie unter Punkt 6 schmelzen lassen. Abkühlen lassen. Rosetten daraus auf die Torte spritzen.

Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Pro Stück etwa 500 kcal.

Torten Vollmilch

Affentorte II M o

1 Biskuitboden

3 Becher Schlagsahne

1 Päckchen Vanillepudding ohne Kochen Bananen

2 Tafeln Schokolade

Sahne steif schlagen und Vanillepudding unterrühren. Bananenscheiben auf den Tortenboden setzen. Sahnecreme kuppelartig darauf verteilen. Schokolade im Wasserbad schmelzen und auf der Sahnekuppel verteilen.

Altwiener Schokolade Torte 8 Ei M

Zutaten:

Teig:

15 dag Zucker,

1 Pkg. Vanillezucker,

8 Ei trennen

3 dag Mehl,

2 gestr. KL Backpulver,

10 dag Semmelbrösel,

10 dag geriebene Schokolade,

10 dag geriebene Haselnüsse.

Füllung:

4 -5 Ei Cherry Brandy,

4 -5 Ei Marillenmarmelade.

Schokoladecreme:

20 dag Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker,

1 Ei,

10 dag erweichte Schokolade,
6 dag erweichtes Kokosfett

Zum Verzieren:

3 dag geriebene Haselnüsse,

3 dag geriebene Schokolade,

5 dag geschabte Schokolade.

Zubereitung:

Die Dotter schaumig schlagen und nach und nach $\frac{2}{3}$ des Zuckers mit dem Vanillezucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremeartige Masse entstanden ist. Das Eiklar zu steifem Schnee schlagen (Schnittprobe) und nach und nach den Rest des Zuckers dazugeben.

Den Schnee auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben, Semmelbrösel, Schokolade und Haselnüsse draufgeben und alles vorsichtig unter die Dottermasse ziehen.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (24 cm) füllen. Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei guter Mittelhitze (ca. 180°) 50 -55 Min. backen.

Die gut ausgekühlte Torte einmal durchschneiden, den unteren Tortenboden mit Cherry Brandy tränken und mit Marmelade bestreichen. Den oberen Tortenboden gleichfalls mit Cherry Brandy tränken und drauflegen.

Für die Creme Staubzucker, Vanille Zucker, Ei, Schokolade und Kokosfett gut verrühren.

Die Torte am Rand und an der Oberfläche mit Creme bestreichen. Den Rand mit einem Gemisch aus geriebenen Haselnüssen und Schokolade bestreuen. Die Oberfläche mit geschabter Schokolade verzieren.

Aprikosen Ostertorte mit Eierlikör 3 Ei M

Zutaten für ca. 12 Stücke

100 g Vollmilch Schokolade

90 g Butter

3 Eier

275 g Zucker
1 Prise Salz
2 Päckchen Vanille Zucker
100 g gehackte Mandeln
125 g Mehl
1 TI Backpulver
1 Dose 425 ml Aprikosen
50 g Aprikosen-Konfitüre
7 Blatt Gelatine
275 ml Eierlikör

500 g Schmand

400 g Schlagsahne

10 g gemahlene Pistazien
Orange Jelly Belly Dragee ", Bonbons zum Verzieren

Zubereitung

1. Schokolade hacken. Butter und Schokolade schmelzen. Eier verquirlen. Geschmolzene Schokolade in eine Schüssel geben. 175 g Zucker, Salz, 1 Päckchen Vanille Zucker, Eier, Mandeln, Mehl und Backpulver zufügen und alles verrühren. Boden einer Springform 26 cm Ø mit Backpapier auslegen, Teig darin glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 25 30 Minuten backen. Auskühlen lassen.
2. Aprikosen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Boden auf eine Tortenplatte setzen, mit Konfitüre bestreichen und einen Tortenring darum schließen.
3. Gelatine einweichen. 1/4 l Likör, Schmand, 50 ml Aprikosensaft, 100 g Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken. Auflösen und 3 4 El der Schmandcreme unterrühren. In die übrige Creme rühren. 3 5 Minuten kühlen
4. 250 g Sahne steif schlagen. Sahne unter die gelierende Masse heben. Ca. 1/4 Creme auf den Boden geben und Aprikosen darauf verteilen. Restliche Creme darauf glatt streichen und ca. 3 Stunden kühl stellen.
5. 150 g Sahne steif schlagen, in Tuffs auf die Torte spritzen. Mit Pistazien, 25 ml Eierlikör und Dragees verziert servieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde ohne Wartezeit

Pro Stück ca. 690 kcal E 9 g, F 36 g, KH 52 g

Mini Nr. 13/04

Aranca Sekt Torte II 3 Ei M

Sekttorte

Zutaten für den Boden:

3 Eier

100 g Zucker

150 g Schokolade

150 g Haselnüsse

1 Ei Mehl

Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Die restlichen Zutaten dazugeben und alles miteinander vermengen.

Bei 180° ca. 30 Minuten backen.

Zutaten für den Belag:

2 Tüte Aranca Pudding (Pfirsich/Maracuja oder Mandarine

2 Piccolo Sekt

2 Becher Sahne

2 Tüte Sahnesteif

1 Dose Pfirsiche in Spalten

Aranca Pudding mit 2 Piccolo Sekt anrühren und andicken lassen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und unterziehen. Den Boden mit Pfirsichspalten belegen und darüber die Creme verteilen. Über Nacht kaltstellen. |

Birnen Schoko Torte 2 Ei M

ZUTATEN

Für den Teig

2 Ei

80 g Zucker

1 Pk Vanillezucker

100 g Mehl

100 g Zerlassene Butter

WEITERE ZUTATEN

1 Dose Birnen

50 g Vollmilchschokolade

50 g Zartbitterschokolade

2 Tortenguss klar

500 g Schlagsahne

2 Sahnesteif

Mandelkrokant

Evtl Eierlikör

Die Zutaten zu einem Teig verarbeiten und in einer gefetteten Springform bei 200 Grad 15 - 20 Minuten backen.

Die Birnen auf dem erkalteten Boden verteilen. Den aufgefangenen Saft mit dem Tortenguss aufkochen, die geriebene Schokolade einrühren. In die Kuchenform einen Tortenring einlegen und die Masse sofort über die Birnen geben.

Wenn die Tortenmasse erkaltet ist, Sahne mit Sahnesteif aufschlagen und den Kuchen oben und ringsherum damit bestreichen.

Die fertige Torte mit Mandelkrokant, evtl. mit Eierlikör dekorieren.

Birnen Schoko Torte 4 Ei M

Zutaten für 16 Stücke

Für den Teig: .

4 Eier,

175 g Zucker,

200 g Mehl,

1 Ei Kakaopulver,

1 TI Backpulver

Für die Füllung .

z Dose Birnen (460 g Abtropfgewicht),

5 Blatt weiße Gelatine,

725 ml Milch,

150 g Vollmilchschokolade,

500 ml Sahne,

2 Ei Rum,

2 Ei Aprikosenmarmelade

Für den Belag:

500 ml Sahne,

1 Tüte. Sahnesteif,

1 Ei Kakaopulver,
Schokoraspeln,
gehackte Pistazien,
Schokosticks

BODEN

1. Für den Biskuit Eier, 4 Ei Wasser mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weitere 3 Min. schlagen.
2. Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Mehl, Kakao Backpulver mischen. Vorsichtig unterheben. Boden einer Springform (28 cm) fetten. Biskuitmasse einstreichen., ca. 25 Min. backen. Boden auf ein Kuchengitter stürzen, erkalten lassen.

Füllung

1. Boden einmal waagrecht teilen. Einen Tortenring um den unteren Boden legen. Die Birnen in ein Sieb geben, abtropfen lassen und in Spalten schneiden, Gelatine in kaltem Wassereinweichen.
2. Milch erhitzen. Schokolade darin schmelzen. Gelatine ausdrücken, in der heißen Schokomilch auflösen. Mischung ca. 30 Min. kühl stellen.
3. Sahne steif schlagen und unterheben. Schoko Sahne Creme auf den Biskuit streichen, mit Birnenspalten Wegen. Zweiten Biskuitboden mit Rum tränken und mit erhitzter Konfitüre bestreichen. Mit der Konfitürenseite auf die Birnenspalten legen, andrücken, ca 4 Std. kühle n.

Fertigstellung

1. Tortenring entfernen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnesteif einrieseln lassen. Kakao unterziehen. Torte mit 2/3 Sahne einstreichen. Rand mit Garnierkamm verzieren.
- z. Rest Sahne als Rosetten aufspritzen. Torte mit Schokoraspeln, Pistazien und Schokosticks verzieren.

Zubereitung. ca. 45 Minuten Kühlen. ca. 4,5 Stunden

Backen: ca. 25 Minuten

Elektro 180°C

Gas: Stufe 2
Heißluft. 160°C

Birnentorte M

1 schnellen Biskuit backen
1 1/2 D. Birnen
abgießen, Saft auffangen und die Birnen auf dem Kuchen verteilen.
1/2 l Birnensaft
2 P Tortenguss klar
kochen und

2 T. Vollmilchschokolade

mit einkochen. Tortenring um den Kuchen legen und Schokoladen Tortenguss heiß einfüllen. Im Kalten steif werden lassen.

2-3 Becher Sahne

steifschlagen und auf die Torte streichen. Zum Schluss mit Eierlikör begießen.

Bosnische Torte 11 Eiweiß M

altes Rezept

Zutaten für 8 Portionen

11 Eiweiß

250 g Puderzucker
250 g Mandeln (Haselnüsse), gemahlen

50 g Schokolade

80 g Zitronat, falls gewünscht
1 Prise Salz
Butter und Mehl für die Form

Zubereitung

Das Eiweiß mit dem Salz schaumig rühren. Staubzucker, geriebene Mandeln oder Haselnüsse, weiche in Würfel geschnittene Schokolade und evtl. gehacktes Zitronat unterrühren.

In einer mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Tortenform bei schwacher Hitze ca. 1 Stunde backen.

Ist als Tortenboden zum Füllen geeignet oder auch ohne Füllung, mit Schokoladeglasur überzogen, sehr schmackhaft.

5.6.04 Traude CK

Bosnische Torte 8 Eiweiß M

0.33 l = ca. 8 Eiweiß mit
150 g Kristallzucker aufschlagen

300 g Nüsse (ich nehme je 100 g Hasel- u. Walnüsse und Mandeln)

120 g Schokolade, grob hacken

70 g Orangeat, feinst gehackt

130 g Kristallzucker - untereinander mischen

1/1 TL Zimt

Das Nüsse- Schokoladegemisch vorsichtig unter den geschlagenen Schnee mischen.

Bei 175 bis 180° etwa 45 Min. backen. Hölzchenprobe machen - wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Kuchen durchgebacken. Noch ca. 5 Minuten im Backofen auskühlen lassen, damit der Kuchen nicht zusammenfällt.

Mit Staubzucker und Schokoladenplättchen oder -spänen verzieren.

Viel Spaß beim Ausprobieren und noch mehr beim Essen - liebe Grüße aus Österreich - Martha

3.8.04 Muehlebach CK /Foren

Corn Flakes Torte M o

2 Tafeln Vollmilch-Schokolade

75 g Corn-flakes

2 Birnen

0,5 l trockener Weißwein

1 Zitrone (Saft)

25 g Zucker

450 ml Milch

2 Packungen Mandel-Sulz

2 Becher Schlagsahne

1 Ei Mandelblättchen

Schokolade schmelzen und die Corn-flakes unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben, etwas zusammendrücken und über Nacht trocknen lassen. Dann das Backpapier lösen und den Boden auf einer Tortenplatte mit einem Tortenring umschließen.

Wein mit Zitronensaft und Zucker zum Kochen bringen und die geschälten und in Spalten geschnittenen Birnen (ohne Kerngehäuse) 3 Minuten darin dünsten. Abgetropft auskühlen lassen.

Milch schwach erwärmen und das Cremepulver darin mit einem Rührgerät 3 Minuten auf höchster Stufe schlagen. Steif geschlagene Sahne unterheben, die Masse auf dem Boden verteilen und mit Birnenspalten belegen. Torte für 3 Stunden kühl stellen. Dann mit den gerösteten Mandeln bestreuen.

Cornflakes Torte mit Birnen M Mar o

für zwölf Stücke

200 g Vollmilch Schokolade

75 g Cornflakes,

2 Birnen

1/4 l trockener Weißwein

Saft von 1 Zitrone,

100 g Zucker

6 Blatt weiße Gelatine

50 g Marzipan Rohmasse

200 g Doppelrahm Frischkäse

500 g Magerquark

5 Tropfen Mandelaroma

1 Pck. Bourbon-Vanillezucker

250 g Schlagsahne

1 Ei Mandelblättchen

Zitronenmelisse zum Garnieren

Zubereitung

1. Schokolade im Wasserbad schmelzen, mit Cornflakes vermengen. Boden einer Springform 26 cm mit Backpapier auslegen, Masse hineingeben, andrücken Kühlschrank fest werden lassen.

2. Birnen vierteln, entkernen, in Spalten schneiden. Wein, Zitronensaft, 25 g Zucker kochen, Birnen darin 3 Min. dünsten, abtropfen.

3. Gelatine einweichen. Marzipan würfeln, mit Frischkäse glatt rühren Quark, Mandelaroma zugeben Restl. Zucker, Vanillezucker mischen, unter Creme rühren. Gelatine auflösen, ebenfalls unterrühren Sahne steif schlagen, unterheben.

4. Creme auf Tortenboden geben mit Birnenspalten belegen. 6 Std kalt stellen. Mandelblättchen rösten. Über die Torte streuen. Mit Melisse verzieren.

Zubereitung etwa 40 Min.

Dobos Torte 6 Ei M

Teig

6 Eier

17 dag Zucker

1 Pkg Vanille Zucker

15 dag Mehl

1 gestr. KL Backpulver

Glasur

20 dag Staubzucker

Füllung

20 dag Schokolade

25 dag Butter

20 dag Staubzucker

3 dag Kakao

1 Eigelb

1 Fl. Backaroma Rum

Zum Verzieren

12 . glasierte Tortenstücke

5 dag geschabte Schokolade

Zubereitung

Die Eier schaumig schlagen und nach und nach den Zucker mit dem Vanille Zucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren. Aus dem Teig 4-5 dünne Böden backen. Dazu jeweils 3-4 El Teig in eine gut befettete Springform 24 cm füllen und sofort backen. Den Rost mit der Backform in die Mitte des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze ca. 170° **10-15 Min. backen**. Die Böden gut auskühlen lassen.

Für die Glasur den Staubzucker sieben und in einer Stielpfanne so lange erhitzen, bis er goldgelb ist. Die Glasur mit einem befetteten Messer auf die Oberseite eines Bodens streichen und diesen sofort mit dem befetteten Messer in 12 Stücke schneiden.

Für die Füllung die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach den mit Kakao gesiebten Staubzucker, Eigelb, abgekühlte Schokolade und Aroma hinzufügen. Einen Teil der Creme in einen Spritzsack mit gezackter Tülle füllen, etwas Creme für den Rand zurücklassen.

Die einzelnen Böden mit Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen die oberste Schicht muss aus Creme bestehen.

Die Torte in 12 Stücke einteilen und auf jedes Stück eine Cremespirale spritzen. Den Rand mit der restlichen Creme verzieren und mit geschabter Schokolade bestreuen.

Die mit Glasur bestrichenen Tortenstücke jeweils an eine Cremespirale schräg gesteckt anlehnen, so dass eine fächerartige Garnierung entsteht.

Erdbeere Schokoladen Torte **1 Eigelb** **M**

125 g Mehl
60 g Butter
80 g Zucker
1 Päckchen Vanille Zucker
1 Eigelb (Größe M)
3- 4 tiefgefrorene Blätterteigplatten (560 g)
600 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss (für 1/4 l)
gut 200 ml roter Johannisbeersaft

je **75 g Vollmilch** und **Zartbitter Schokolade**

450 g Schlagsahne
2 Päckchen Sahnefestiger
2 P. Vanille Zucker
ca. 1 TI Puderzucker

1. Mehl, Butter, 50 g Zucker, Vanille Zucker, Eigelb und ca. 1 El Wasser verkneten. 30 Minuten kühl stellen. Blätterteig auftauen lassen. Mürbeteig

auf einem gefetteten Springformboden (26 cm) ausrollen. Formrand darum setzen. Im heißen Ofen bei 200 °C 15 20 Minuten backen.

2. Blätterteigplatten übereinander legen, Dünn zu einem langen Rechteck ausrollen. Ca. 10 Minuten kühlen. 2 Kreise (a 26 cm) ausschneiden. Auf 2 mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und mehrmals einstechen. Auf einem Boden mit einem Messer 12 Tortenstücke markieren. Böden im heißen Backofen bei 200°C ca. 10 Minuten backen. Markierten Boden in 12 Stücke schneiden. Böden auskühlen lassen.

3. 500 g Erdbeeren in Stücke schneiden, mit restlichem Zucker bestreuen. Restliche Erdbeeren vierteln. Tortenguss mit Saft glatt rühren. Erdbeer Stücke auf Sieb gießen, Saft auffangen. Zum Tortenguss geben, unter Rühren aufkochen. Mit den Erdbeer Vierteln mischen. Auf den Mürbeteigboden geben. Blätterteigboden darauf legen und ca. 30 Minuten kühl stellen.

4. Schokolade hacken. Sahne, Festiger und Vanille Zucker steif schlagen. Ca. 1/4 davon in einen Spritzbeutel geben. Schokolade unter die übrige Sahne heben. Auf den Blätterteig streichen. 12 Tuffs darauf spritzen. Blätterteigflügel mit Puderzucker bestäuben, an die Tuffs legen, Mit Erdbeeren und Melisse verzieren.

Ergibt ca. 12 Stücke

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

Espresso Torte mit Kirschen 2 Ei M

Backen für Diabetiker

Zutaten für 12 Stücke:

5 - 6 Ei Milch

1 TI lösliches ESPRESSOPULVER (Instant)

80 g Butter / Margarine

31 flüssiger Agavendicksaft (aus der Flasche, für Diabetiker geeignet)

2 Eier (Gr. M)

160 g Mehl

1 TI Backpulver

Fett und Mehl für die Form

1 Glas (720 ml) Kirschen (für Diabetiker geeignet)

1 Päckchen Puddingpulver "Vanille-Geschmack" (f. Diabetiker. geeignet)

einige Spritzer Süßstoff
26 g Vollmilchschokolade (für Diabetiker geeignet)

150 g Schlagsahne

200 g Schmand oder Creme fraiche

Minze zum Verzieren

Zubereitung:

Milch erwärmen, Espressopulver darin auflösen. Fett und Agavendicksaft cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Die Espresso-Milch unterrühren.

Teig in eine gefettete, mit Mehl ausgestreute

Springform (26 cm) füllen

und im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 Grad /

Umluft: 175 Grad / Gas: Stufe 3) 18 - 20 Minuten backen. Boden aus der Form lösen, stürzen und auskühlen lassen.

Kirschen abtropfen, Saft dabei auffangen. 400 ml Saft abmessen. 2 -3 El.

Saft und Puddingpulver verrühren. Rest Saft aufkochen und angerührtes

Puddingpulver einrühren. Kurz aufkochen und die Kirschen unterheben.

Etwas abkühlen lassen. Evtl. mit etwas Süßstoff abschmecken.

Springformrand um den Boden legen und das Kompott

einfüllen. Torte ca. 2 Stunden kaltstellen.

Schokolade raspeln. Den Springformrand entfernen.

Sahne und Schmand steif schlagen. Mit Süßstoff abschmecken.

Schmantsahne wellenförmig auf das Kompott streichen. Mit Schokolade und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten (ohne Wartezeit).

Pro Stück ca. 1000 Joule/

240 Kalorien, E 4 g, F 16 g, KH 20 g, 1 1/2 BE

(davon 0,5 Fructose).

Den Agavendicksaft erhalten Sie im Reformhaus.

Feiertags Torte 6 Ei M

Teig

6 Eier,

22 dag Zucker,

1 Pkg. Vanillezucker,

1 Msp. Nelkenpulver,

1 Msp. Zimt,

2 Tropfen Backaroma Zitrone,

15 dag geriebener Mohn,

12 dag Mehl,
2 gestr. KL Backpulver,
10 dag getrocknete, feingehackte Marillen,
3 Ei Apricot-Brandy

Füllung

1/4 l Milch,
2 Pkg. Schlagschaum, ???
1 Pkg. Vanillezucker,
2 Ei Apricot-Brandy,
2 Ei Marillenmarmelade,
5-6 kleingehackte Marillen Dunst- oder Dosenobst

Zum Verzieren

10 Marillenhälften Dunst- oder Dosenobst,

10 dag geschabte Schokolade

Zubereitung

Die Eier schaumig schlagen und nach und nach Zucker, Vanillezucker Gewürze und Aroma hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Nun den Mohn hinzugeben, das mit Backpulver gemischte Mehl über die Masse sieben und vorsichtig darunter ziehen. Die getrockneten, kleingeschnittenen Marillen gut mit dem Likör vermischen und zuletzt vorsichtig unter den Teig heben.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 26 cm füllen. Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze ca. 170° 50-55 Min. backen.

Für die Füllung Schlagschaum nach der Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten und Vanillezucker, Likör und Marmelade darunterühren.

Den ausgekühlten Tortenboden einmal durchschneiden. Den unteren Boden mit 1/3 der Creme bestreichen und mit den kleingehackten Marillen bestreuen. Den oberen Boden darauf legen und gut andrücken.

Rand und obere Seite der Torte gleichmäßig mit einem Teil der Creme bestreichen, den Rand mit geschabter Schokolade bestreuen und die Torte mit der restlichen Creme und den Marillenhälften verzieren.

Filzmoos Torte 10 Ei M

16 dag Butter

10 Eigelb

18 dag Staubzucker

10 Eiweiß

1 Pkg. Vanillezucker

40 dag geriebene Nüsse

20 dag geriebene Schokolade

1 Handvoll Rosinen

1 El Rum

1 El Backpulver

Butter für die Form

Zum Bestreichen

1/4 l Schlagsahne

Zum Übergießen

1/8 l Eierlikör

Zubereitung

Butter, Eigelb und Staubzucker abreiben, den mit Vanillezucker steifgeschlagenen Schnee, geriebene Nüsse, geriebene Schokolade, Rosinen, Rum und Backpulver unterheben und diese Masse in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform bei 190°C [ca. 80 min backen](#).

Nach dem Erkalten wird das Schlagsahne geschlagen und auf die Tortenoberfläche und die Ränder mit dem Dressiersack in einem hübschen Muster aufgespritzt.

Zuletzt gießen Sie den sehr kalten Eierlikör gleichmäßig auf das Schlagsahne.

[Frutti di Mare Torte](#) M o

Für den Belag:

250 g Vollmilchschokolade

250 ml Schlagsahne

150 g gemahlene Haselnüsse

150 g Eiswaffelherzen
50 g Butter
80 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker

Für den Boden:

50 g Butter
100 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln

100 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

1 Tüte. Kuchenglasur

einige Schokoladen-Meeresfrüchte

Zubereitung:

Für den Belag Schokolade grob zerkleinern. In der Sahne unter ständigem Rühren so lange erhitzen, bis die Schokolade geschmolzen ist und erkalten lassen.

Die Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Waffeln mit einer Teigrolle zerdrücken.

Die Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren.

Die Schokoladensahne mit Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen und unter die Butter rühren. Zum Schluss Haselnüsse und Waffelbrösel unterrühren. Die Masse in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Schüssel (Durchmesser 20) füllen und über Nacht kalt stellen.

Für den Boden Butter in einem Topf zerlassen und den Zucker unter Rühren darin auflösen.

Wenn die Masse zu bräunen beginnt, die Mandeln unterrühren. Den Topf von der Kochstelle nehmen und langsam unter Rühren die Sahne zugeben.

Unter Rühren weiter kochen, bis die Masse dicklich eingekocht, aber nicht braun ist.

Auf einem mit Speiseöl bestrichenen Stück Alufolie einen Kreis (Durchmesser 22) markieren. Die Masse mit Hilfe eines feuchten Löffels in dem Kreis verteilen und flachdrücken. Den Boden erkalten lassen.

Den Mandelboden von der Alufolie lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Füllungsmasse auf den Boden stürzen und die Klarsichtfolie abziehen.

Die Kuchenglasur auflösen und die Kuppel damit überziehen. Die Kuppel mit den Meeresfrüchten garnieren.

Fürst Pückler Torte 8 Ei M

Teig 1

4 Eigelb

7 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eiweiß

5 dag Mehl

1 gestr. KL Backpulver

10 dag abgezogene, geriebene Mandeln

Teig 2

4 Eigelb

7 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eiweiß

3 dag Mehl

1 gestr. KL Backpulver

7 dag geriebene Schokolade

5 dag geriebene Mandeln

Füllung

20 dag Butter

18 dag Staubzucker

1 Pkg. Vanille Zucker

2 Ei Weichselsaft

3 Ei kleingeschnittene Weichseln

Glasur

10 dag Kochschokolade

1/8 | Schlagsahne

Zubereitung

Teig 1

Die Eigelb schaumig schlagen und nach und nach 2/3 des Zuckers mit dem Vanille Zucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen Schnittprobe und unter ständigem Schlagen nach und nach den Rest des Zuckers hinzugeben.

Den Schnee auf die Dottermasse geben, darüber das mit Backpulver gemischte Mehl sieben, die Mandeln darauf geben für Teig 2 Schokolade und Mandeln und alles vorsichtig nicht rühren unter die Dottermasse ziehen. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen. Den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Hitze ca. 150° **50-60 Min. backen.**

Teig 2 auf die gleiche Weise backen.

Die Tortenböden gut auskühlen lassen. Für die Füllung die Butter schaumig rühren und nach und nach den gesiebten Staubzucker, den Vanille Zucker, Weichselsaft und -fleisch hinzufügen.

Den dunklen Tortenboden mit 2/3 der Creme bestreichen, den hellen darauf legen und gut andrücken.

Für die Glasur die Schokolade in ein Stielpfännchen bröckeln, das Schlagsahne dazugeben und unter ständigem Rühren einmal aufkochen lassen. Etwas überkühlt verwenden. Die Torte damit überziehen und mit der restlichen Creme und Weichseln verzieren.

Giraffentorte 5 Ei M

Zutaten:

200 g gemahlene Mandeln

200 g Zucker

5 Eier

3 Ei Wasser

20 g Mehl

10 g Semmelbrösel

50 g Schokolade

2 TI Backpulver

Saft einer halben Zitrone

Zucker, Eigelb, Wasser und Zitronensaft dick schaumig rühren. Dann das gesiebte mit Backpulver gemischte Mehl, die Semmelbrösel und die Mandeln darunter rühren.

Eiweiß steif schlagen und unterheben. Die Masse teilen und unter die eine Hälfte die geschmolzene Schokolade rühren.

Die beiden Teigsorten abwechselnd mit einem Esslöffel in die Mitte der Springform übereinander schichten.

Bei 160° Umluft ca. 40 -45 Min. backen. Mit Schokoladenglasur überziehen. |

Heidentorte (Buchweizen) 12 Ei M

Glutenfrei

12 Eier,

280 g Zucker,

100 g geriebene Schokolade,

140 g Heidenmehl. /Buchweizen

Fülle:

3 Becher Schlagrahm,

3 Pkg. Sahnesteif

Eier trennen, Dotter und Zucker schaumig rühren, geriebene Schokolade und Heidenmehl zugeben, Schnee unterheben und bei 200 Grad ca.55 Minuten backen.

Torte nach dem Auskühlen 2 x durchschneiden, Schlagobers steif schlagen, Zucker nach Geschmack dazugeben, Torte mit Schlagobers füllen und verzieren.

Japonaise Torte 5 Ei M

Biskuitboden

3 Eier

8 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

8 dag Mehl

1 Msp. Backpulver

Baiserboden

2 Eiweiß

10 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

3 dag Kokosette

Füllung

5 dag Schokolade

20 dag Butter
15 dag Staubzucker
5 dag Kakao
1 Pkg. Vanille Zucker

2 Eigelb

3 EI Rum

1 Fl. Backaroma Rum 3 EI Rum 54 %

Zum Bestreichen

3 EI Marillenmarmelade

Zum Verzieren

1/8 l kalte Milch

1 Pkg. Schlagschaum
1 Pkg. Vanille Zucker
1 Fl. Backaroma Rum 3 EI Rum 54 %

Zubereitung

Für den Biskuitboden die Eier schaumig schlagen und nach und nach den Zucker mit dem Vanille Zucker hinzugeben. Danach so lange schlagen, bis eine cremartige Masse entstanden ist. Dann esslöffelweise das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl vorsichtig unterziehen nicht rühren. Aus dem Teig zwei Böden backen, dazu jeweils die Hälfte des Teiges in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen. Den Rost mit der Backform in die Mitte des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze ca. 170° 20-25 Min. backen.

Den zweiten Boden genauso backen und die Böden gut auskühlen lassen. Für den Baiserboden das Eiweiß zu steifem Schnee schlagen Schnittprobe. Dann nach und nach den Zucker mit dem Vanille Zucker darunterschlagen, zuletzt das Kokosette vorsichtig unterheben.

Die Baisermasse in eine mit gut befettetem Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen und glattstreichen.

Den Rost mit der Backform in die Mitte des Rohres schieben und bei sehr leichter Hitze ca. 70° 70-90 Min. backen. Sobald der Boden gebacken ist, Papier mit Wasser bestreichen und abziehen.

Für die Füllung die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen. Die Butter schaumig rühren und nach und nach den mit Kakao gesiebten Staubzucker, den Vanille Zucker, die Eigelb, die abgekühlte Schokolade, den Rum und das Aroma hinzugeben.

Einen der Biskuitböden mit knapp 1/3 der Creme bestreichen, den Baiserboden darauf legen, mit knapp der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und mit dem zweiten Biskuitboden bedecken.

Die obere Seite der Torte mit Marillenmarmelade bestreichen. Den Rand mit einem Teil der zurückgelassenen Creme bestreichen und mit Kakao bestreuen. Schlagschaum nach Vorschrift auf dem Päckchen zubereiten, Vanille Zucker und Aroma vorsichtig dazugeben und die Torte damit verzieren.

Klosterneuburger Torte 6 Ei M

6 Eier

18 dag Zucker

18 dag geriebene Haselnüsse

2 dag Mehl

1 dag feingeriebener Kaffee

Für die Creme

1 Ei

6 dag Zucker

10 dag Butter

15 dag Schokolade

Zum Verzieren

Biskuitbrösel

Marmelade

Zubereitung

Die Eier trennen, Eigelb mit 15 dag Zucker schaumig rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und den restlichen Zucker dazugeben, diese Masse unter das Eigelb ziehen, nach und nach auch Nüsse, Mehl und das Kaffeepulver unter die Masse rühren.

Die Masse teilen und im mittelheißen Rohr in etwa 30 min zwei gleich große Tortenblätter backen. Auskühlen lassen, dann stürzen.

Für die Creme das Ei und den Zucker über Dunst schaumig rühren und auch während des Auskühlens durchschlagen. Butter und Schokolade schmelzen, verrühren und mit der Eimasse vermengen.

Mit dieser Creme zunächst ein Tortenblatt bestreichen, das andere darauf setzen und die Torte nun auch oben und an den Seiten damit bestreichen.

Die Seiten mit den Biskuitbrösel bestreuen und die Torte mit sternförmig aufgespritzter Marmelade dekorieren.

Mohren Torte 4 Ei + 3 Eigelb M

Teig

18 dag Butter

18 dag Zucker

1 Pkg. Vanille Zucker

4 Eigelb

1 Fl. Backaroma Rum

10 dag erweichte Schokolade

18 dag Mehl

2 gestr. KL Backpulver

4 Eiweiß

Füllung

10 dag Butter

10 dag Staubzucker

1 Pkg. Vanille Zucker

3 Eigelb

10 dag erweichte Schokolade

Zum Bestreuen

Schokoladestreusel

Zum Verzieren

1/8 l kalte Milch

1 Pkg. Schlagschaum

Zubereitung

Die Butter schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanille Zucker, Eigelb und Aroma hinzugeben. Die Schokolade esslöffelweise unterrühren.

Das mit Backpulver gemischte und gesiebte Mehl nach und nach unterrühren und zuletzt die steifgeschlagenen Eiweiß Schnittprobe unterheben.

Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform 24 cm füllen, den Rost mit der Backform auf die unterste Schiene des Rohres schieben und bei leichter Mittelhitze ca. **160° 50- 60 Min. backen.**

Für die Füllung Butter, Staubzucker, Vanille Zucker und Eigelb schaumig rühren und die Schokolade langsam unterrühren.

Die erkaltete Torte einmal durchschneiden und mit 2/3 der Creme füllen. Mit der restlichen Creme die Torte außen bestreichen und mit Schokoladestreuseln bestreuen.

Schlagschaum nach Vorschrift fest schlagen und in die Mitte der Torte eine Haube spritzen.

Mozart Torte 10 Ei M

10 Eier

10 dag Zucker

20 dag geriebene Mandeln

20 dag Schokolade

2 dag Aranzini ???

7 dag Biskotten, zerbrösel

1/4 l Schlagsahne als Fülle Schokoladeglasur

Zubereitung

8 Eier trennen, 2 ganze Eier mit 8 Dottern und Zucker sehr schaumig rühren. Mit Mandeln, geriebener Schokolade und gehackten Aranzini verrühren. Eischnee und Biskuitbrösel unterziehen.

Bei ca. 150-160°C 1 Stunde backen große Form.

Nach dem Auskühlen zweimal durchschneiden, mit Schlagsahne füllen und mit Schokoladeglasur überziehen.

Nuss Karamell Torte 4 Ei M

Zutaten

Für den Rührteig:

100 g Butter

100 g Zucker

1 Pack. Vanillezucker

4 Eigelb

50 g Mehl

1 Tl. Backpulver

75 g Haselnusskerne, gehackt

125 g Haselnusskerne, gemahlen

50 g Schokolade

4 Eiweiß

Für die Füllung

75 g Zucker

500 ml Schlagsahne

2 Pack. Sahnesteif

75 g Schokolocken

50 g Haselnusskerne, gehackt

So wird's gemacht: Für den Rührteig Butter auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entsteht. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Nüsse und geriebene Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Den Teig in eine Springform (Boden mit Backpapier belegt) füllen und Glatt streichen. Bei 160 Grad etwa 45 Minuten backen. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und Backpapier abziehen. Boden erkalten lassen und dann einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung Zucker in einem Topf karamellisieren lassen, Sahne hinzufügen und langsam erwärmen, bis sich alles gelöst hat. Karamellsahne über Nacht kalt stellen. Anschließend mit Sahnesteif steif schlagen. 2/3 der Sahne auf den unteren Boden streichen, mit dem oberen Boden bedecken. Tortenoberfläche und -rand mit restlicher Sahne bestreichen. Torte mit Schokolocken und Haselnusskernen garnieren.

Pariser Creme Torte 5 Ei M

5 Eiweiß

20 g Kristallzucker

5 Eigelb

100 g Kristallzucker

1 Pk. Vanillezucker

60 g Schokolade

40 g Mehl

120 g Mandeln ungeschält gerieben

Creme

½ l Schlagsahne

500 g Schokolade

Garnitur

Cocktailkirschen,

Pistazien oder Schokoflocken

Eiweiß mit Kristallzucker zu sehr steifem Schnee ausschlagen. Eigelb und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Schokolade über Wasserbad erweichen, überkühlen lassen und in den Teig rühren. Schnee, Mehl und Mandeln in die Grundmasse vorsichtig unterheben. Bei ca. 180° Grad ca. 1 Stunde backen.

Für die Creme den Schlagsahne und die Schokolade aufkochen, auskühlen lassen und aufschlagen. Vorsicht, die Creme wird nach dem Schlagen sehr schnell fest.

Pumuckl Kirsch Torte 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter

180 g Zucker

4 Eigelb

125 g geriebene Mandeln

125 g geriebene Vollmilchschokolade

1 TI Zimtpulver

150 g Mehl
1 TI Backpulver

4 Eiweiß

1 Prise Salz
500 g entsteinte Sauerkirschen
Puderzucker

Fett mit Zucker und Eigelben schaumig schlagen. Mandeln, geriebene Schokolade und Zimtpulver darunter rühren. Mehl und gesiebttes Backpulver untermischen und am Schluss das mit dem Salz steif geschlagene Eiweiß unterheben.

Den Teig in eine gefettete Springform füllen, glatt streichen und die Kirschen drauf verteilen. Leicht in den Teig drücken.

Den Kuchen bei 180 200°C [im vorgeheizten Backofen 50- 60 Minuten backen](#).

Fertige Torte heiß mit Puderzucker bestäuben.

Schoko Orangen Torte [6 Ei](#) [M](#)

Zutaten für ca. 12 Stücke
150 g Butter

[350 g Vollmilchschokolade](#)

6 Eier

170 g Puderzucker
50 g Mehl
50 g gem Mandeln
1/2 Pck. Backpulver
1 TI abger. Orangenschale
50 ml Orangensaft

[300 g Creme double](#)

[3 EI Orangenlikör](#)

Zubereitung:

1. Ofen auf 180 Grad vorheizen. Butter, 200 g Schokolade schmelzen. Eier trennen, Eigelbe, 50 g Puderzucker schaumig schlagen, Schokocreme untermischen. Eiweiß mit 120 g Puderzucker steif schlagen Hälfte unterziehen. Mehl, Mandeln: Backpulver, Schale, Saft, übrigen Eischnee unterheben. Masse in eine Springform (o 28 cm) geben, 50 Min. backen. Abkühlen lassen.

2. 150 g Schokolade, Creme double und Likör im Wasserbad schmelzen, kalt schlagen, 2 Std. tiefkühlen.

3. Kuchen waagrecht halbieren, 1/3 der Creme auf 1 Boden streichen. Deckel aufsetzen, mit übriger Creme überziehen. Nach Wunsch mit Orangenzesten verzieren.

Schokolade Torte 6 Ei M

12 dag Butter

20 dag Milkschokolade

12 dag Honig

1 Pkg. Vanillezucker

1 TI feingeriebene Orangenschale

6 Eier

15 dag Haselnüsse

3 EI Dinkel- oder Weizenmehl

1 Messerspitze Backpulver

Für die Dekoration

1/4 l Schlagsahne

12 Schokoladeblättchen

4 EI Schokoladestreusel

Zubereitung

Die Eier trennen, die Eiweiß zu steifem Schnee schlagen. Butter und erwärmte weiche Schokolade schaumig rühren. Honig, Vanillezucker, Orangenschale und die Eigelb einzeln einrühren. Geröstete, gemahlene Nüsse und Mehl abwechselnd mit dem Eischnee unter die Schokomasse heben.

In einer Springform bei 175° C ca. 45 min lang backen.

Schlagsahne schlagen, 1/3 davon in einen Dressiersack geben und mit dem Rest den überkühlten Kuchen bestreichen, auch den Rand.

12 Sahnerosetten dressieren und darauf jeweils ein Schokoblättchen setzen. In die Tortenmitte und an den Rand Schokostreusel geben.

Sekt Torte 3 Ei M

3 Eier

100 g Zucker

150 g Schokolade

150 g Haselnüsse

1 Ei Mehl

Die Eier und den Zucker schaumig rühren. Die restlichen dazugeben und alles miteinander vermengen. Bei 180° ca. 30 min backen.

Für den Belag

2 Päckchen Aranca Pudding Pfirsich/Maracuja oder Mandarine

2 Piccolo Sekt

2 Becher Sahne

2 Päckchen Sahnesteif

1 Dose Pfirsiche in Spalten

Aranca Pudding mit 2 Piccolo Sekt anrühren und andicken lassen. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen und unterziehen. Den Boden mit Pfirsichspalten belegen und darüber die Creme verteilen. Über Nacht kaltstellen.

Stadlertorte 2 Ei + 3 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

140 g Butter

3 Eigelb

2 Eier

140 g Puderzucker

100 g Schokolade, erwärmt

50 g Semmelbrösel Vollkorn

1 Glas Kirschen, groß, steinlose

Fett für die Springform

evtl. Schlagsahne

Zubereitung

Butter, Eier, Dotter, Puderzucker, Schokolade und Brösel schaumig rühren. Abgetropfte Kirschen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine ausgefettete Springform füllen und im vorgeheizten Rohr bei 190° Grad etwa 45 Min. backen.

Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen und noch warm mit Schlagsahne servieren.

Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten

30.01.06 kawabaer

Wachauer Torte 9 Ei M

14 dag Mandeln,
14 dag Schokolade,

7 . Eiweiß,
14 dag Staubzucker,

7 . Eigelb.

Creme

14 dag Butter,
14 dag Staubzucker,

2 Rippen Schokolade,

2 . Eier,

10 dag Marillenmarmelade,
5 dag gehobelte Mandeln,
1 Säckchen kleine, bunte Zuckerostereier,
Butter und Mehl für die Form.

Die Mandeln ungeschält reiben, Schokolade erweichen. Eiweiß zu festem Schnee schlagen. Eigelb, Staubzucker und Schokolade schaumig rühren, abwechselnd Mandeln mit dem steifen Schnee unterziehen. Masse in einer befetteten, bemehlten [Tortenform 45 min backen](#). Die Torte aus der Form nehmen und auskühlen lassen. In der Zwischenzeit Creme zubereiten Schokolade erweichen, Butter cremig rühren, abwechselnd Zucker, Schokolade und Eier einrühren. Die ausgekühlte Torte dünn mit Creme bestreichen, die restliche Creme in einen Spritzsack füllen und auf die Torte ein Gitter spritzen, in die Zwischenräume Marillenmarmelade spritzen, mit Ostereiern verzieren, den Rand mit gehobelten Mandeln belegen.

Torten Weiße

Doppelkeks Torte 2 Ei M o

Für die Creme:

100 g Kokosfett,

150 g weiße Schokolade,

2 Eier,

100 g gesiebter Puderzucker,

1 Ei Weinbrand, etwa

21 schokoladengefüllte Doppelkekse,

Kakaopulver zum Bestäuben

Für die Creme das Kokosfett schmelzen und abkühlen lassen. Die Schokolade grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eier, Puderzucker und Weinbrand zu einer schaumigen Masse schlagen. Nach und nach Kokosfett und Schokolade unterziehen. Den Boden einer Springform (D20 cm) mit Backpapier belegen, mit etwa 7 Keksen auslegen, etwas von der Creme darüber streichen. Dann Kekse und Creme abwechselnd in die Form schichten (die letzte Schicht sollte aus Keksen bestehen). Die Torte mit Backpapier zudecken und etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Die Torte aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Die Torte auf eine Tortenplatte legen mit Kakao bestäubt servieren.

Erdbeertorte mit weißer Schokoladencreme M

Das brauchen Sie für 12 Stücke

Für den Teig

200 g geh. Mandeln

200 g weiche Butter

200 g Zucker

100 g Mehl

2 Ei Creme fraiche

Für die Füllung und Garnitur

2 Blatt Gelatine

200 g weiße Schokolade

100 g Mascarpone

50 ml Orangensaft

250 ml Sahne

1 kg Erdbeeren

200 g Walderdbeeren

Krokantherz und schleife vom Konditor

Puderzucker zum Bestäuben

So wird's gemacht

1. Teigzutaten verkneten. Den Ofen auf 200 Grad (Umluft: 180 Grad) vorheizen. Vier Springformen (Ø 16, 18, 20 und 22 CM) mit Backpapier auslegen. Teig darin in dünner Schicht festdrücken. Böden nacheinander im Ofen ca. 10 Min. backen. Falls der Teig sich wölbt, mit einem Löffel flachdrücken. Herausnehmen, kurz ruhen lassen, aus der Form nehmen und auskühlen lassen,

2. Die Gelatine einweichen. 150 g Schokolade schmelzen lassen. Mascarpone unterziehen. Orangensaft erhitzen. Die Gelatine ausdrücken und im Orangensaft auflösen. Die Schokoladencreme langsam unter den Orangensaft rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Creme ziehen.

3. Die Beeren abbrausen und trockentupfen. 700 g Erdbeeren putzen, vierteln und unter die Creme heben. Den größten Boden mit etwas Creme bestreichen, dabei einen 3 cm breiten Rand stehen lassen. Den nächsten Boden darauf setzen, wieder mit Creme bestreichen und so fortfahren, bis alle Böden sowie die Creme verbraucht sind.

Frau im Trend Nr. 20/03

Himmel und Hölle Torte 4 Ei M

Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl,

1 Msp Backpulver

50 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

5 Tropfen Zitronen-Aroma,

1 Prise Salz,

1 kleines Ei,

75 g Butter

Für den Biskuitteig:

3 Eier,

100 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
100 g Weizenmehl,
25 g Speisestärke,
1 gestr. TL Backpulver

Für Füllung I:

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
370 ml Kirschsafft,
1 Tüte Vanille-Puddingpulver,
30 g Zucker,
2 cl Kirschlikör

Für Füllung II:

500 ml Schlagsahne,
1 Tüte Aranca Aprikose-Maracuja-Geschmack,
200 ml heller Sekt,

125 ml Schlagsahne,
1 TI Sahnesteif,
1 TI Zucker,

75 g geraspelte, weiße Schokolade,
100 g rotes Gelee

Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillezucker, Zitronen-Aroma, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit dem Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen. Den Teig auf dem gefetteten Boden einer Springform D28 cm ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um den Boden legen und die Form im Backofen (Mitte) bei 200-220 Grad ca. 15 Minuten backen. Den Boden sofort vom Springformboden lösen, aber erst nach dem Erkalten herunternehmen.

Für den Biskuitteig Eier auf höchster Stufe schaumig rühren. Zucker und Vanillezucker mischen und einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und in zwei Portionen unterrühren. Den Teig in eine Springform D28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt, füllen. Die Form sofort in den Backofen (Mitte) schieben und bei **180 Grad ca. 25 Minuten backen.**

Den Boden sofort aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen, den Boden erkalten lassen und einmal waagrecht durchschneiden.

Für Füllung I Sauerkirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen, mit Wasser auf 370 ml ergänzen. Puddingpulver und Zucker mit Kirschsafte anrühren, unter Rühren kurz aufkochen lassen. Kirschen mit Kirschlikör unterrühren. Einen Tortenring um den Knetteigboden stellen. Die Hälfte der Kirschmasse drauf verteilen. Den unteren Biskuitboden auflegen, die restliche Kirschmasse darauf verteilen und erkalten lassen.

Für Füllung II Sahne steif schlagen. Aranca nach Packungsaufschrift (aber mit Sekt anstelle von Wasser) schaumig schlagen. Das Aroma aus der beiliegenden Kapsel und die Sahne gleichmäßig unter die Arancacreme rühren. Die Hälfte der Creme auf den mit der Kirschmasse bestrichenen Boden geben, verstreichen und mit dem oberen Biskuitboden bedecken. Den Boden mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte 3 Stunden kalt stellen. Den Tortenring entfernen.

Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Den Tortenrand mit Sahne bestreichen und mit Schokolade bestreuen. Gelee glattrühren, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Tortenoberfläche mit dem Gelee verzieren.

Joghurt Torte mit Orangengelee 2 Ei + 3 Eiweiß M

Rezept für eine Form von 26 cm Durchmesser

Zutaten

Weißer Schokobiskuit

40 g Butter

20 g Puderzucker

40 g weiße Schokolade

2 Eigelb

2 Eiweiß

30 g Zucker

40 g Mehl

30 g Walnüsse, gemahlen

Zubereitung

Die Butter mit dem Puderzucker schaumig schlagen.

Die weiße Schokolade auflösen und mit den Eigelben nach und nach dazugeben.

Das Ganze weiter schaumig schlagen. Das Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen.

Den Eischnee abwechselnd mit dem Mehl und den gemahlene Walnüssen unter die Schokoladenmasse heben.

Eine Springform mit 26 cm Durchmesser mit Butter bestreichen und bemehlen.

Die Schokoladenmasse einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 170°C ca. 15 ? 20 Minuten backen.

Zutaten Joghurt Masse

200 g Joghurt

100 g Schmand

60 g Puderzucker

1 Limone (abgeriebene, unbehandelte Schale)

5 Blatt Gelatine

3 Eiweiß

60 g Zucker

250 g geschlagene Sahne

Zubereitung

Den Joghurt mit Schmand, Puderzucker und der abgeriebenen Limonenschale verrühren.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken, mit 2 El Wasser in einem kleinen Topf auflösen.

Etwas von der Joghurtmasse unter die Gelatine geben, glattrühren und in die gesamte Joghurtmasse einrühren.

Nun alles etwas kalt stellen. 3 Eiweiß mit 60 g Zucker steif schlagen und kurz bevor die Joghurtmasse zu gelieren beginnt dazugeben.

Zuletzt die steifgeschlagene Sahne unterheben und die Masse auf den ausgekühlten Schokobiskuit füllen.

Das Ganze für mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Zutaten Tortenguss

200 ml Kirschsafft

50 g Zucker

1 Vanilleschote (Mark davon)
6 cl Grenadinesirup
4 cl Kirschwasser
3 Blatt Gelatine

Zubereitung

Den Kirschsafft mit dem Zucker aufkochen.
Das Vanillemark begeben und glattrühren.
Den Grenadinesirup begeben und mit Kirschwasser abschmecken.
Die zuvor in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine darin auflösen und von der Flamme nehmen.
Das Gelee auskühlen lassen.
Kurz bevor es zu gelieren beginnt auf die Torte gießen und diese abermals kalt stellen.
Beim Anrichten kann man die Torte mit etwas geschlagener Sahne und Früchten der Saison ausgarnieren.

Leo Slezak Torte 4 Ei M

400 g Dunstsauerkirschen über Nacht ziehen lassen
400 ml Amaretto

4 getrennte Eier

15 g Kakao
80 g Zucker
50 ml Öl
90 g Mehl

Eigelb und 40 g Zucker und Eiweiß mit 40 g Zucker getrennt mit dem Handmixer aufschlagen . Danach beides zusammen in einen Topf geben . Mehl , Kakao und Öl mit dem Kochlöffel unterheben . Masse in eine Springform von 20 cm füllen und bei **180 Grad ca. 25 - 30 min.** backen . Abkühlen lassen und 3 gleich dicke Böden schneiden .

170 g flüssige Sahne

80 g weiche Butter

135 g weiße Schokolade

Für die Creme flüssige Sahne kurz aufkochen und mit Schokolade zugeben , dann glattrühren . Nach dem Erkalten mit Butter schaumig schlagen . Etwas Creme zum Einstreichen der Torte beiseite stellen . Die Kirschen

abtropfen lassen , den Saft zum Tränken der Böden nehmen . Einen Boden tränken , mit Creme bestreichen , einen Teil der Kirschen auflegen , das ganze wiederholen und letzten Boden auflegen , mit der restlichen Creme beliebig verzieren .

Profiteroles-Torte 8 Ei + 9 Eigelb M

: 16 Stücke

Mürbeteig

150 g Mehl
50 g Zucker
Salz
1 Packung Vanille Zucker
100 g Butter

1 Eigelb

Brandteig

1/8 l Milch
50 g Butter
Salz
Zucker
60 g Mehl

2 Eier

Biskuitteig

6 Eier
Salz
100 g Zucker

2 Sahne, süße
60 g Mehl
100 g Aprikosenkonfitüre

Füllung

8 Eigelb

200 g Zucker

150 ml Rum, brauner

9 Blatt Gelatine, weiße

1 kg Sahne, süße

40 g Kakao

Glasure

125 g Halbbitterkuvertüre

2 Honig

1 TI Kaffee, löslicher

100 g Sahne, süße

25 g Schokolade, weiße

Aus den angegebenen Zutaten einen Mürbeteig bereiten und 30 Minuten kühl stellen. Teig auf dem mit Backpapier ausgelegten Boden einer Springform (28 cm 8) ausrollen. Boden mehrfach mit einer Gabel einstechen. Springform in den [vorgeheizten Backofen](#) setzen. E: Mitte. T. 200 C / [12 bis 15 Minuten](#).

Für den Brandteig Milch mit Butter, Salz und Zucker aufkochen, Mehl einrühren und den Teig auf der ausgeschalteten Kochstelle zu einem Kloß abbrennen. Eier einzeln unterrühren. Brandteig in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und 24 walnussgroße Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Backblech in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T.- 225 C / [12 bis 15 Minuten](#). Profiteroles abkühlen lassen.

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuitteig bereiten. Eine Springform (28 cm 8) am Boden mit Backpapier auslegen, die Hälfte des Teigs einfallen und Form in den vorgeheizten Backofen setzen. E: Mitte. T. 200 C [10 bis 12 Minuten](#). Aus der anderen Teighälfte einen zweiten Boden backen. Böden abkühlen lassen Mürbeteigboden mit glattgerührter Konfitüre bestreichen und einen Biskuitboden drauflegen.

Für die Füllung Eigelb mit Zucker und Rum verrühren und zu einer Creme abschlagen. Gelatine nach Anweisung einweichen und in der heißen Creme auflösen. Creme abkühlen lassen, bis sie halbsteif geworden ist. Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Hälfte der Creme abnehmen und Kakao unterrühren. Schokoladencreme

in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Alle Profiteroles mit der Sterntülle leicht anstechen und Schokoladencreme hineinspritzen Die Hälfte der hellen Creme auf den Biskuitboden streichen, Profiteroles hineindrücken und restliche helle Creme darüber streichen. Zweiten Biskuitboden drauflegen und Torte mit restlicher Schokoladencreme ringsum bestreichen. Torte kühl stellen.

Für die Glasur Kuvertüre mit Honig, Kaffee und Sahne aufkochen, abkühlen lassen und Torte damit bestreichen Schokolade grob raspeln und über die Torte streuen.

Stachelbeere Sekttorte 7 Ei M

Sie brauchen dazu

Für den Schoko-Mandelbiskuit

7 Eier

50 g Butter

100 g Zucker

2 Tüte Vanillezucker

300 g gemahlene Mandeln

1 1/2 Tüte Backpulver

150 g geraspelte weiße Schokolade

4 Ei Weinbrand

Außerdem

Butter für die Form

800 g Stachelbeeren

3 Ei Zucker

2 P Zitronen-Cremespeise (für je 200 ml Flüssigkeit)

2 kl. Flaschen Sekt a 200 ml

500 g Sahne

Schokoraspel zum Bestreuen

1. Die Eier trennen. Nach und nach den Zucker, dann Vanillezucker und Eigelb unterrühren. Die erwärmte, flüssige Butter einrühren. Die Mandeln mit Backpulver und Schokolade vermischen, mit dem Weinbrand zufügen. Das Eiweiß steifschlagen, unterheben.

2. Eine Springform von 26 cm Durchmesser ausbuttern, den Schoko-Mandel-Biskuit hineinstreichen.

Backhitze

Elektroherd ca 150 °
Umluftherd ca 130 °
Gas Stufe

Backzeit ca 70 Minuten.

Bitte unbedingt die Stäbchenprobe machen! Dazu mit einem Zahnstocher oder einer Stricknadel vorsichtig in den Kuchen stechen. Hängt noch Teig daran muß er noch für ca. 5 Minuten in den Ofen. Dann erneut prüfen.

3. Den Boden auf einem Kuchengitter sehr gut, am besten über Nacht, auskühlen lassen, dann einmal durchschneiden.
4. Die Beeren auslesen, von Enden befreien, waschen.
5. Den Zucker in 1/2 l Wasser zum Kochen bringen, 650 g Stachelbeeren darin einige Minuten ziehen lassen, sie sollten jedoch nicht aufplatzen. Dann die Früchte erkalten lassen.
6. Indessen aus dem Cremepulver und Sekt Creme bereiten, fest werden lassen. Dann die steifgeschlagene Sahne unter die Creme rühren.
7. Auf den unteren Tortenboden etwas Creme streichen, die abgetropften Stachelbeeren darauf verteilen. Mit etwas Creme bestreichen den zweiten Boden darauf legen. Etwas Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.
8. Die Torte oben und am Rand mit der übrigen Creme bestreichen, mit Tuffs bespritzen. Die übrigen Beeren halbieren und auf die Tuffs setzen. Den Rand und die Mitte der Torte mit Schokoraspel bestreuen.

Torten Zart Bitter

Affentorte 3 Ei M

Für den Biskuitteig:

3 Eier,

2 Ei heißes Wasser,
125 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
125 g Weizenmehl,
1 gestr. TL Backpulver,
25 g zerlassene, abgekühlte Butter,
75 g abgezogene, gem. Mandeln

Für die Vanillecreme:

1 Tüte Puddingpulver Vanille-Geschmack,
50 g Zucker,

1/2 l Milch,
125 g Butter,
125 g Margarine

Für den Belag: 4-5 Bananen, Zitronensaft, 25 g Zartbitterschokolade
Für den Biskuitteig Eier und Wasser auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker und Vanillezucker zufügen und noch 2 Minuten weiter schlagen. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen unterrühren. Butter und 50 g der Mandeln unterheben. Den Teig in eine gefettete, mit den restlichen Mandeln ausgestreute Obstbodenform (D26 cm) füllen und die Form in den Backofen schieben.

Bei ca. 180 Grad etwa 15 min. backen.

Den Tortenboden sofort nach dem Backen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Für die Vanillecreme aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsaufschrift eine Pudding zubereiten. Mit Klarsichtfolie abdecken und abkühlen lassen. Butter und Margarine geschmeidig rühren, Pudding esslöffelweise unterrühren. Für den Belag die Bananen schälen, der Länge nach halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und auf den Tortenboden legen. Die Vanillecreme auf die Bananen streichen. Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidiger Masse verrühren. Die Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Tortenoberfläche damit besprenkeln.

TIP: Nicht viel Zeit Kein Problem, einfach einen gekauften Tortenboden verwenden!!!

Amadeus Torte 6 Ei M

Teig:

250 g Butter
200 g Zucker

5 Eier

1 Eiweiß

150 g Zartbitter-Schokolade

1 Vanillezucker
100 g Speisestärke
150 g Mehl
2 TL Backpulver

Crème:

45 g Speisestärke

1 Eigelb

1/2 l Milch

100 g Zucker

1 Vanillezucker

150 g Butter

Verzierung:

3-4 El Cointreau

Rührteig herstellen und 6 gleichmäßig dicke Böden backen. Aus den Zutaten für die Crème einen Pudding herstellen und nach dem Auskühlen die schaumig geschlagen Butter langsam unterziehen.

Böden mit Cointreau beträufeln und mit der Crème bestreichen. Aufeinander setzen, rundum mit Crème bestreichen und mit geraspelter Schokolade verzieren. Nach Belieben Trüffelkugeln aufsetzen.

Anna Torte 4 Ei M

250 g Butter

250 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

½ Fläschchen Rum Aroma = 1 El Rum

4 Eier (Größe M)

250 g Mehl

1 ½ gestr. Tl Backpulver

zu einem Rührteig verarbeiten

125 g geriebene Zartbitterschokolade

100 g gem. Mandeln

50 g fein gewürfeltes Zitronat

unterheben Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, nur Boden gefettet) glatt streichen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 3 / etwa 60 Minuten

Außerirdischentorte 7 Ei + 4 Eigelb M

Für den Boden

2 Eier,

50 g Zucker,

25 g Mehl,

25 g Speisestärke,

200 g Löffelbiskuits,

Für die Füllung und den Belag

5 weiße Gelatine,

4 Eigelb,

100 g Zucker,

¼ l Milch,

1 Vanilleschote, aufgeschlitzt,

1 Becher. Sahne,

250 g Zartbitterschokolade,

120 g Butter,

5 Eier,

75 g Puderzucker,

2 El. Weinbrand,

3 weiße Gelatine,

Für Verzierung

50 g Zartbitterschokolade,

1 Becher. Sahne,

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl und Speisestärke unterheben und in eine gefettete Springform geben,

bei 175°C ca. 20 min backen.

Aus der Form lösen und vom Teigboden rundherum 1 cm abschneiden. Löffelbiskuits um 1 cm kürzen und rundherum an den Rand stellen. Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker im heißen Wasserbad schaumig schlagen. Milch und Vanille erhitzen und zur Ei-Masse geben und cremig rühren. Vom Herd nehmen und die Gelatine darin auflösen. Abkühlen lassen. Sahne schlagen und unter die Creme ziehen. Auf den Biskuitboden verteilen. Schokolade und Butter im Wasserbad schmelzen lassen. Eigelb, Puderzucker und Weinbrand untermischen. Eingeweichte Gelatine darin auf-

lösen und etwas abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Danach auf die feste Vanillecreme streichen.

Banana Split Torte 3 Ei M o

150 g Vollmilch-Jogurt.

3 Eier,

4 El Zitronensaft.

300 g Zucker,

1 Tüte. Vanille-Zucker,

300 ml Öl,

400 g Mehl,

1 Tüte. Backpulver,

750 g Schlagsahne,

2 Tüte Soßenpulver „Vanille“(ohne Kochen für je 250 ml Milch)

2 Bananen,

100 g Zartbitter-Schokolade,

1 Würfel (25 g) Kokosfett,

evtl. Vollmilch Schokoladen Dessert Röllchen zum Verzieren,

Jogurt, Eier, Zitronensaft, Zucker, Vanille Zucker und Öl verrühren. Mehl ,und Backpulver mischen und unterrühren. Eine Springform fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 175°C 50-55 Minuten backen. Kuchen eventuell nach der Hälfte der Backzeit bedecken. Auf einem Kuchengitter auskühlen lassen. 500 g Sahne steif schlagen, dabei das Soßenpulver einrieseln lassen. Einen Tortenring um den Jogurt-Boden legen. Sahnecreme auf dem Boden verteilen und glatt streichen. Bananen schälen und schräg in dicke Scheiben schneiden. Rundherum auf der Creme verteilen und etwas andrücken. Ca. 30 Minuten kühl stellen. Schokolade grob hacken. Mit 100 g Sahne und Kokosfett schmelzen. Masse abkühlen lassen. Vanille-creme und Bananen damit überziehen. Torte ½ Stunden kühl stellen. Übrige Sahne steif schlagen. Torte aus dem Tortenring lösen und mit Sahnetuffs verzieren. Eventuell mit Schokoröllchen bestreut servieren.

Bananen-Schoko-Sahnetorte 6 Ei M

6 Eier,

200 g Zucker,

2 Tüte. Vanillezucker,
3 Tropf. Arrakaroma,

1½ Tafel. Zartbitterschokolade,

1 Tafel. Vollmilchschokolade,
200 g gemahlene Haselnüsse,
5-6 Bananen,

¾ l. Süße Sahne,

2 Tüte. Sahnesteif,
Mandelblättchen, (zum verzieren)

von der Sahne 3 Ei, vom Zucker 3 Tl abnehmen, beiseite stellen, Eier, Restzucker, Vanillezucker und Arrakaroma etwa 10 min. mit Rührer schaumig schlagen, jeweils ½ Tafel Zartbitter- und Vollmilchschokolade bei wenig Hitze schmelzen, in die Eicreme rühren, Haselnüsse unterrühren, in 28 cm Springform geben,

bei 180° C ca. 40 min. backen,

abkühlen lassen, Tortenring herum legen, die Bananen halbieren, auf dem Boden verteilen, Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Zucker steifschlagen, auf die Bananen geben, Restschokolade mit Restsahne schmelzen verrühren, abgekühlt auf Sahne verteilen, im Kühlschrank durchkühlen.

Bananentorte Eva 3 Ei M o

Biskuitboden aus 3 Eiern herstellen, erkalten lassen und mit einem Tortenring versehen.

6 Bananen halbieren, auf den Biskuit legen und mit dem Saft einer Zitrone beträufeln.

6 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

1 Vanillepudding kochen und ca 10 Min. abkühlen lassen. Die Gelatine unterrühren.

2 Becher Sahne mit Vanillezucker steifschlagen und unter die Puddingmasse heben, dann auf den Biskuit gießen.

2 Blatt Gelatine einweichen.

1 Becher Sahne erwärmen und

1 Tafel Zartbitterschokolade darin auflösen. Gelatine unterrühren, etwas abkühlen lassen (wichtig!!) und auf die Sahnepuddingmasse streichen. Schmeckt besonders gut, wenn die Torte einen Tag vorher zubereitet wird.

Beschwipste Schokoladentorte 4 Ei M

mit Nüssen

Für den Teig:

4 Eier

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 P Vanillezucker

80 g Mehl

80 g Speisestärke

4 El Kakaopulver

1 TI Backpulver gestrichen

außerdem:

800 g Sahne

5 TI Honiglikör, wie Bärenjäger

100 g Zartbitter Schokolade

200 g Walnusskerne

Pckg. Sahnesteif

4 Schokoladentrüffel

2 TI Raspelschokolade zum Verzieren

Die Eier trennen und das Eiweiß mit 2 El kaltem Wasser und 4 El Zucker steif schlagen. Die Dotter mit dem übrigen Zucker, Salz und Vanillezucker cremig rühren. Das Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, darauf sieben. Den Eischnee darauf gleiten lassen. Alles vorsichtig, aber sorgfältig untereinander heben.

In eine nur am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform von ca. 26 cm füllen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 25 Min. backen.

Nach ca. 10 Min. vorsichtig aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter (am besten über Nacht) auskühlen lassen. Dann den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

Die Böden mit 4 El vom Honiglikör beträufeln.

500 g Sahne mit dem übrigen Honiglikör steif schlagen. Von den Nüssen 8 Hälften zum Verzieren zurücklassen, die restlichen ebenso wie die Schokolade fein hacken oder grob reiben. Die Schokolade und 1/3 der Nüsse unter die Sahne heben, auf dem unteren und mittleren Boden verstreichen, alle Böden aufeinander setzen.

Die restliche Sahne mit dem Sahnesteif aufschlagen, ca. 1/3 davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der zurückgelassenen Sahne die Oberfläche und den Rand der Torte bestreichen.

Die Torte mit 16 Sahnetupfen bespritzen, jeweils abwechselnd mit einer Trüffelhälfte und einer der zurückgelegten Walnusshälften verzieren.

Den Rand mit den gehackten Walnüssen bestreuen, die Raspelschokolade auf die Oberfläche streuen

Bibel Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

Für den Biskuitboden:

7 Ei trennen

220 g Zucker

2 Pck. Puddingpulver, Vanille

130 g Mehl, in etwa

Für die Füllung:

1400 g Schlagsahne

100 g Zucker

200 g Schokolade, Zartbitter

Für die Dekoration:

400 g Marzipan - Rohmasse

200 g Puderzucker

Lebensmittelfarbe

Kakaopulver

Kuvertüre, Zartbitter

Zwei Becher Sahne in einem Topf oder in der Mikrowelle erhitzen nicht kochen lassen! und die 200 g Schokolade darin auflösen. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Die Eiweiße schaumig schlagen, den Zucker einrieseln lassen und ganz steif schlagen. Die Eigelbe unterziehen, Puddingpulver mit Mehl vermischen, über den Eischnee sieben und mit dem Schneebesen gründlich unterziehen. Biskuitteig auf einem tiefen Blech verteilen ich nehme dazu die viereckige Backform von Vemmina und ziehe sie auf 30x37 cm aus und im vorgeheizten Backofen ca. 25 Minuten backen. Ober- Unterhitze 200°C, Heißluft 180°C, Gas Stufe 4

Den ausgekühlten Biskuitboden mit einem langen Messer einmal durchschneiden. Das geht am besten, wenn man den Biskuit bereits am Vortag gebacken hat! Vom oberen Boden links und rechts je einen schmalen Streifen schräg abschneiden.

Für die Füllung die restliche Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Die inzwischen abgekühlte Schokocreme ebenfalls aufschlagen, sie wird dabei richtig schön cremig! Dann die Schokocreme unter die geschlagene Sahne ziehen und gut vermischen. Gut die Hälfte der Schokosahne auf dem unteren Biskuitboden verteilen. Die beiden schrägen Streifen vom oberen Boden ca. 10 cm vom Rand entfernt auflegen und in Sahnecreme einbetten. Zweiten Boden darauf legen und in "Buchform" festdrücken. Dann die Torte insgesamt mit Sahnecreme einstreichen. Den Rand mit dem groben Kamm eines Garnierspachtels verzieren und evtl. mit dem Pinsel etwas Kakao auftragen.

Das Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen zwei Dauerbackunterlagen oder Backpapierbogen ausrollen. Auf die Größe der Torte ausschneiden ich steche es mit der Maxi-Schritte aus und die Torte mit Marzipan abdecken. Wichtig: Die Marzipandecke am selben Tag auflegen, an dem die Bibel verzehrt werden soll. Durch die Feuchtigkeit der Sahne kann sich sonst das Marzipan auflösen.

Die Oberseite der Bibel nach Belieben mit Kakao, Kuvertüre und Marzipan verzieren.

TIPPS: Ich lasse den Zucker in der Sahnefüllung weg, sonst ist mir die Torte zu süß. Die Beschriftung der Torte mache ich nicht mit Kuvertüre, sondern mit handwarmer Nuss-Nougat-Creme, geht viel besser. Dazu fülle ich 1 Ei Creme in eine kleine Gefriertüte, knote sie zu und schneide mit der Schere eine winzige Spitze ab. Und auf geht es mit dem Beschriften! Fast genauso gut ist die Konsistenz von Kuvertüre zum Beschriften, wenn man in die warme, geschmolzene Schokolade einige Tropfen Rum rührt! Wenn es mal schnell gehen muss oder man keine Lust hat, Marzipanrosen zu machen, kann man auch fertige Zuckerrosen zum Verzieren nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 30 Minuten
23.02.05 Sivi

Birnen Preiselbeer Torte 3 Ei M

125 g Mehl,
1 TI Backpulver,
1 Prise Salz,
50 g Butter,
1 Ei Puderzucker,

1 Ei

Alle Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, darauf den Teig verteilen und 5 min ins Tiefkühlfach stellen.

Dann im auf 180° C vorgeheizten Backofen 15 min backen.

25 g Halbbitterschokolade,

2 Eier,

2 gehäufte El Zucker,
50 g gemahlene Haselnüsse,
1 Tl Zimt,
1 Glas Preiselbeeren

Schokolade grob hacken, Eiweiß steif schlagen, Zucker 2 min unterschlagen, Eigelb unterrühren, Schokolade, Nüsse, Zimt unterheben. Preiselbeeren auf den Teigboden streichen, Nussmasse darauf verteilen.

Kuchen 25 min backen,

danach in der Form abkühlen lassen, stürzen und das Papier abziehen.

1 kg Birnen (nicht zu fest),
Saft einer Zitrone,
50 g Zucker,

1 Becher süße Sahne,

1 Tüte Vanillezucker,
1 Tüte Sahnefestiger,
1 Tüte Tortenguss,
1 El gehackte Pistazien
Zitronensaft,

½ l Wasser und Zucker in einen Topf geben. Birnen schälen, halbieren und entkernen, im Zitronenwasser einmal aufkochen und darin erkalten lassen. (Birnen sollten leicht zu schneiden sein.) Sahne, Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen, auf die Preiselbeermasse streichen, mit Birnen belegen, Tortenguss mit dem Zitronensirup bereiten. Birnen damit bepinseln, mit Sahne verzieren und mit einzelnen Preiselbeeren und Pistazien bestreuen.

Birnen Schoko Kuchen II 4 Ei M

Zutaten:

200 g Butter
175 g Zucker

4 Ei

200 g Mehl
1 Tüte Vanille - Zucker
½ Fläschchen Rum - Aroma (es kann auch ein Schluck echter Rum sein)
2 Tl Backpulver

50 g gemahlene Walnüsse (Statt der Walnüsse kann man auch Haselnüsse nehmen)

200 g Zartbitter - Raspelschokolade

1 Glas/Dose Birnen bzw. frische Birnen

Zubereitung:

Weiche Butter, Zucker, Ei, Mehl, Vanillezucker, Rum oder Rum - Aroma und Backpulver vermischen und gut verrühren.

Walnüsse und Zartbitter - Raspelschokolade vorsichtig unterheben. Den Teig in eine gefettete Springform geben und glatt streichen. Die Birnen abgießen und in kleine Würfel schneiden, gleichmäßig auf dem Teig verteilen und ab in den Ofen.

Bei 180 Grad 50 bis 60 Minuten backen. Am besten vorher schon mal gucken, damit die Birnen nicht schwarz werden.

Den Kuchen zusammen mit Schlagsahne servieren.

Wenn Sie eine große Springform nehmen kann es auch noch eine Birne mehr sein. Dann wird der Boden dünner und der Kuchen noch saftiger.

Birnen Schokoladen Torte 3 Ei M

Zutaten: Teig:

3 Eier

4 El kaltes Wasser

100 g Zucker

75 g Mehl

50 g Speisestärke

15 g Kakao

½ Päck. Backpulver

Belag:

600 ml Sahne

2 Tafeln Zartbitter Schokolade

2 El San Apart

800 g Birnen

300 ml Birnensaft

75 g Zucker

2 Päck. Vanillezucker

1 unbehandelte Zitrone

40 g Speisestärke

2 El Birnengeist oder Birnenlikör

Dekoration nach Wunsch (Birnenstücke, Schokodekor)

Für den Boden die Eier trennen und die Eiweiße mit Wasser steif schlagen. Den Zucker einrieseln lassen und weiter schlagen, danach die Eigelbe nacheinander unterschlagen. Mehl, Stärke, Kakao und Backpulver mischen, unterheben. Einen Springform am Boden mit Backpapier auslegen, dann den Teig einfüllen und bei 175°C im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten backen. Noch 5 Minuten im heißen Ofen ruhen lassen, dann aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für den Belag 500 ml Sahne mit der zerkleinerten Zartbitter Schokolade erhitzen, so dass eine schöne, homogene Schokoladensahne entsteht. Dabei muss man stetig rühren! Gut abkühlen lassen, deshalb am besten am Vortag machen und die Sahne dann im Kühlschrank aufbewahren. Die Birnen schälen, entkernen und in Streifen schneiden, in Zitronenwasser aufbewahren. 250 ml Birnensaft, Zucker, 1 Vanillezucker, Zitronenschale und Zitronensaft aufkochen, die Birnenstücke abtropfen lassen und hinein geben. Den restlichen Birnensaft mit der Speisestärke und Birnengeist verrühren, das Kompott damit binden. Die Zitronenschale nun entfernen. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden, einen Tortenrand um den Boden legen und das Birnenkompott auf den untersten Boden geben. Den zweiten Boden obendrauf legen und alles gut abkühlen lassen. Die gut abgekühlte Schokoladensahne (sie ist jetzt schon sehr dick!) mit San Apart cremig aufschlagen und auf den obersten Boden streichen. Die restliche Sahne mit 1 Vanillezucker steif schlagen und kleine Tuffs auf die Torte spritzen, nach Wunsch weiter verzieren.

Birnen Schokoladen Torte 5 Ei M

Teig:

100 g Zartbitterschokolade,
300 g weiche Butter,
200 g Zucker,
1 P. Vanillezucker,
abgeriebene Schale einer halben Zitrone,

5 Eier,

300 g Weizenmehl,
2 TI Backpulver,
4 feste reife Birnen.

Belag:

200 g Halbbitterkuvertüre,
15 g Kokosfett,
100 g schnittfestes Nougat,

2 Ei Schlagsahne,

1 Ei gehackte Mandeln,

1 Ei gehackte Pistazien

1) Für den Teig Schokolade hacken, Butter mit Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig rühren. Eier nach und nach unterrühren, Mehl und Backpulver mischen, sieben, unterrühren.

2) 3 Birnen schälen, entkernen, in Würfelchen schneiden, mit der Schokolade unter den Teig heben und in einer Springform mit gefettetem Boden bei 200° vorgeheizt oder 180° Heißluft, nicht vorgeheizt, etwa 60 min backen.

3) Für den Belag Kuvertüre mit Kokosfett schmelzen, auf den ausgekühlten Kuchen streichen und fest werden lassen.

4) Zimmerwarme Nougatmasse mit der Sahne cremig schlagen und als Tuffs auf die Torte spritzen. Kurz vor dem Servieren die 4. Birne waschen, entkernen und in 12 schmale Spalten schneiden. Die Torte damit und mit Pistazien und Mandeln verzieren.

Birnentorte 2 Ei M

Teig:

2 Ei (trennen),

2 El. heißes Wasser,

100 g Zucker,

1 P. Vanillezucker,

100 g Mehl,

1/2 Tl. Backpulver;

Belag:

1 große Dose Birnen,

2 P. heller Tortenguss,

2 Tafeln Zartbitterschokolade,

2 Becher Sahne,

Eierlikör

Eiweiß und Wasser schaumig rühren, Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Erst Eigelbe, dann Mehl und Backpulver vorsichtig unterrühren. Biskuit bei 175 Grad 20 min backen. Die Birnen auf den ausgekühlten Boden legen (1 cm Rand lassen). Den aufgefangenen Birnensaft mit Wasser auf 1/2 l auffüllen und den Tortenguss herstellen. Die klein gebröckelte Schokolade dazugeben und darin auflösen. Einen Tortenring um den Boden legen, die Masse auf die Birnen gießen und den Kuchen kalt stellen. Die Sahne schlagen, auf die Torte geben und mit Eierlikör verzieren.

Cremige Schokoladen Torte 4 Ei M

Zutaten für ca. 16 Stücke

100 g Zartbitter Schokolade

750 g Schlagsahne

4 Eier (Größe M)

160 g Zucker

1 Prise Salz

abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

3 El Orangensaft

60 g Mehl

60 g Speisestärke

1/2 Tl Backpulver

1 1/2 Tl Zimt

6 El Eierlikör

100 g weiße Schokolade

50 g Zartbitter Borkenschokolade

12 Zimt Weihnachtssterne

Zubereitung

1. Schokolade grob hacken. 600 g Sahne erhitzen, Schokolade darin auflösen. ca. 12 Stunden kühl stellen.
2. Eier trennen. Eiweiß und 3 El kaltes Wasser steif schlagen. Zucker und Salz dabei einrieseln lassen. Eigelb, Orangenschale und saft unterheben. Mehl, Stärke, Backpulver und Zimt mischen, darüber sieben und vorsichtig unterheben Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (26 cm Ø) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Auskühlen lassen.
3. Die Schokosahne cremig aufschlagen. 4 El Likör unterrühren, 1/3 der Sahne abnehmen. Weiße Schokolade hacken und unter 2/3 der Schokosahne heben.
4. Biskuit zweimal durchschneiden. Unteren Boden mit der Hälfte der Schokosahne mit Schokostückchen bestreichen. Zweiten Boden darauf legen. Restliche Sahne mit Schokostückchen darauf geben. Mit oberem Boden bedecken. Torte mit der übrigen Schokosahne einstreichen. Tortenrand bis zur Mitte mit zerbröckelter Borkenschokolade bestreuen. 5. Rest-

liche Sahne steif schlagen und 12 längliche Tuffs auf die Torte spritzen.
Mit übrigem Likör und Sternen verzieren.

Zubereitungszeit ca., 45 Minuten (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 330 kcal E 5 g, F 21 g, KH 27 g

Mini Nr. 50/02

Death by Chocolate 5 Ei M

Für den Teig:

300 g Butter

300 g Zartbitter-Schokolade

5 Eier

5 Ei Zucker

1 Prise Salz

150 g Mehl

½ TI Backpulver

Creme und Glasur

400 g Sahne

400 g Halbbitter-Kuvertüre

30 g Butter

Den Ofen auf 160°C vorheizen.

Die Form mit Backpapier auslegen und mit Kakaopulver ausstreuen. Für den Teig die Butter in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Zartbitter-Schokolade grob hacken, mit der Butter verrühren und zerlassen. Die Eier mit dem Zucker und 1 Prise Salz schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und samt der flüssigen Schokobutter unter die Eiercreme ziehen. Die Masse in der Form glatt streichen,

im heißen Ofen 35 - 45 Min backen.

Den Kuchen 15 Min in der Form ausdampfen lassen, auf ein Kuchengitter stürzen. Für Creme und Glasur die Sahne bei schwacher Hitze warm werden lassen. Kuvertüre in Stücke schneiden und darin schmelzen lassen. Schokosahne halbieren, in der einen Hälfte die Butter verrühren, bis sie geschmolzen ist. Kuchen und Cremes über Nacht ruhen lassen, Cremes im Kühlschrank. Den Kuchen quer in zwei oder drei Böden teilen. Die Schokosahne ohne Butter steif schlagen, auf einen oder zwei Kuchenböden streichen und den übrigen drauf setzen. Die Schokosahne mit der Butter sanft

erwärmen, so dass sie gerade flüssig wird, und den Kuchen damit rundum einstreichen. Den Kuchen 2 Stunden gut kühlen.

Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten für ca. 16 Stücke
150 g Nussnougat schnittfest

50 g Zartbitterschokolade

800 g Schlagsahne

125 g Butter

60 g + 125 g Zucker

1 Eigelb + 4 Eier

175 g + 125 g Mehl

2 El Kakaopulver

2 1/2 Tl Backpulver

100 g Speisestärke

2 Tl Lebkuchengewürz

2 El Aprikosenkonfitüre

6 Blatt weiße Gelatine

1 Tüte Vanille Zucker

1/4 l Eierlikör

Zubereitung

1. Nougat und Schokolade hacken. 300 g Sahne aufkochen. Nougat und Schokolade darin schmelzen. Auskühlen.
2. Butter, 60 g Zucker, Eigelb, 175 g Mehl, 1 El Kakao und 1/2 Tl Backpulver verkneten. Ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. Eier trennen. Eiweiß und 4 El Wasser steif schlagen, dabei 125 g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 125 g Mehl, Stärke, 2 Tl Backpulver und Gewürz mischen, unterheben. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform 26 cm Ø geben. Im heißen Ofen E- Herd: 175 °C/ Umluft: 150 °C/ Gas: Stufe 2 25- 30 Minuten backen. Auskühlen.
4. Mürbeteig auf Boden einer gefetteten Springform 26 cm Ø ausrollen. im heißen Ofen E- Herd: 175 °C / Umluft: 150 °C / Gas: Stufe 2 10- 12 Minuten backen. Aus Rest Teig Sterne ausstechen, ca. 5 Minuten backen. Auskühlen.
5. Biskuit 2x durchschneiden. Mürbeteig mit Konfitüre bestreichen, unteren Biskuit darauf legen. Einen Tortenring darum legen. 5 Blatt Gelatine einweichen. 250 g Sahne und Vanille Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter 150 ml Likör rühren. Tröpfchenweise unter die Sahne heben. Kalt stellen.

6. Nougatcreme aufschlagen. Cremes getrennt in Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Cremes abwechselnd als Ringe auf den unteren Biskuit spritzen. 2. Biskuit darauf legen. Mit Rest Creme genauso verfahren. 3. Biskuit darauf legen. Ca. 3 Stunden kühlen.

7. 1 Blatt Gelatine einweichen. 250 g Sahne steif schlagen. Torte mit 3/4 Sahne einstreichen. Mit Rest Sahne ein Rechteck spritzen. Gelatine ausdrücken, auflösen. Unter 100 ml Likör rühren, im Rechteck verteilen. Ca. 1 Stunde kühl stellen. Torte verzieren.

Zubereitungszeit ca. 2 Std.

Wartezeit ca. 4 Std. Pro

Stück ca.

510 kcal/2140 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 31 g,

Kohlenhydrate 47 g

Bella Nr. 47/03

Eierlikör Schokoladen Torte 4 Ei M

Zubereitungszeit ca. 1 Stunde (o. W.).

Zutaten für ca 16 Stücke:

4 Eier (Größe M)

150 g + 1 Esslöffel Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

100 g Mehl

100 g Speisestärke

2 Teelöffel Backpulver

20 g Kakaopulver

50 g Zartbitter-Schokolade

4 Blatt weiße Gelatine

1/4 l Eierlikör

650 g Schlagsahne

25 g gehackte Pistazien

6 Zuckerblümchen

16 Zuckereier

Zitronenmelisse zum Verzieren

Backpapier

Zubereitung:

1. Eier trennen. Eiweiß und 5 Esslöffel Wasser steif schlagen.

150 g Zucker und 1 Päckchen Vanille- Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl, Stärke, Backpulver und Kakao mischen, auf die Eimasse sieben. Schokolade fein reiben und zufügen. Alles unterheben.

2. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und

im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 175 °C/Gas: Stufe

2) ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen. Mit dem Eierlikör verrühren und kalt stellen.

4. Sahne, 2 Päckchen Vanille Zucker und 1 Esslöffel Zucker steif schlagen. Portionsweise unter den leicht gelierenden Eierlikör rühren. Kurz kalt stellen.

5. Biskuit zweimal durchschneiden und mit der Hälfte der Sahne füllen. Torte rundherum mit einem Teil der restlichen Sahne einstreichen. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen.

Torte mit Pistazien und Sahne verzieren und ca. 2 Stunden kalt stellen. Mit Zuckerblümchen, -eiern und Melisse verzieren.

Eierlikör Torte Molotow 5 Ei M

Zutaten:

100 g Zartbitterschokolade

5 Eier

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

Rum

Eierlikör

100 g gemahlene Mandeln

2 Becher Schlagsahne (a 200 g)

2 Päckchen Vanille Zucker

1 Päckchen Sahnefestiger

½ Päckchen Raspelschokolade

Backpapier

Zubereitung:

Eier trennen. Eigelb, Zucker und Butter cremig schlagen

2 Ei Rum, 2 Ei Likör, Mandeln, gehackte Schokolade zufügen und untermengen

Eiweiß steif schlagen, vorsichtig unterheben

Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen

Im vorgeheizten Ofen (200 Grad) 25 bis 30 Minuten backen

Für den Belag Sahne, Vanille Zucker und Sahne steif schlagen

Torte betreichen und an den Rand Sahne tupfen. Raspelschokolade an den Rand streuen
Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und schwenken, so dass sie vollständig bedeckt ist

9. Kühl stellen.

Eierlikörtorte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

100 g Schokolade, zartbitter

5 Ei(er)

80 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Pck. Rum-Aroma

8 El Eierlikör, (oder auch etwas mehr)

200 g Mandeln, gemahlen

400 g Schlagsahne

2 Pck. Vanillezucker

1 Pck. Sahnesteif

75 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Die Schokolade hacken und die Eier trennen.

Eigelb, Fett und Zucker mit den Schneebesen des Handrührgerätes cremig schlagen. Rum-Back, 2 Esslöffel Eierlikör, Mandeln und gehackte Schokolade zufügen und untermengen. Das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Eine Springform (Durchmesser 24 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200°C, Gasherd: Stufe 3) 25 bis 30 Minuten backen. Die Torte aus der Form nehmen und abkühlen lassen.

Für den Belag Sahne, Vanille Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Ein Viertel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit der restlichen Sahne Tortendecke und -rand schön gleichmäßig bestreichen. Die Torte mit Sahnentupfen aus dem Spritzbeutel verzieren und die Raspelschokolade auf den Rand und die Sahnentupfen streuen. Zum Schluss restlichen Eierlikör in die Mitte der Torte gießen und vorsichtig verlaufen lassen.

Eierlikörtorte 4 Ei M

Boden:

4 Eigelb,

200 g Zucker und

4 Ei heißes Wasser sehr schaumig rühren.

4 Eiweiß steif schlagen , auf die Eicreme geben.

200 g Mehl sieben und

0,5 Backpulver zusammen mit den Eischnee unterheben.

(evtl. noch Kakaopulver dazu geben)

In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform füllen.

Backen: 180 Grad ca. 20-25 Min.

Biskuitboden auskühlen lassen und 2 x durchschneiden. Jeden Boden mit 2 Ei Eierlikör beträufeln.

3 Becher Sahne sehr steif schlagen.

1/3 der Schlagsahne mit

50 g geraspelter Zartbitterschokolade verrühren. Schokosahne auf den unteren Boden streichen und mit dem mittleren Biskuitboden bedecken.

1/3 von der Schlagsahne mit ca. 1 Likörglas Eierlikör mischen. Diese Sahnemischung auf den mittleren Boden streichen und den letzten Boden darauf legen. Die Torte oben und an den Seiten mit Sahne bestreichen, an den Rand dicht an dicht kleine Sahnetupfen spritzen, so dass keine Lücken bleiben. Die innere freie Fläche auf der Torte vorsichtig mit Eierlikör begießen und mit Raspelschokolade bestreuen. |

Einfache Kirschtorte nach Schwarzwälder Art 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

5 Eier

2 Ei Zucker

2 Tafeln Schokolade, gute Halbbitterschokolade

½ Liter Sahne

2 Gläser Kirschen

2 Pck. Tortenguss, roter

Fett und Semmelbrösel für die Springform

Salz

Für den Tortenboden 1,5 Tafeln und 2 Stückchen Schokolade im Wasserbad schmelzen. Backofen auf 170° vorheizen. Eier trennen und den Zucker im Eigelb schön cremig rühren. Eiweiß mit 1 Prise Salz steif schlagen. Die geschmolzene Schokolade noch heiß in die Eigelbcreme rühren. Bitte schnell einrühren, da es schnell fest wird.

Nach ca. 1 Min. den Eischnee unterheben. Die Springform fetten und einbröseln. Die Masse in die Form füllen und bei 170°C im vorgeheizten Backofen exakt 20 Min. backen. Ich mache den Boden schon 1 Tag vorher. Gut abkühlen lassen.

2 Gläser Kirschen abtropfen lassen. Den Saft auffangen. Die Kirschen auf dem Tortenboden in der Form verteilen. 1/2 Liter Saft mit 2 Tütchen Tortenguss anrühren und auf die Kirschen geben. Abkühlen lassen. Kurz vor dem Verzehr die Sahne steif schlagen und die Form damit auffüllen.

Die restlichen Schokostückchen raspeln und auf die Sahne streuen. Bis zum Verzehr kühl stellen und vor dem öffnen der Form dann vorsichtig den Rand mit dem Messer lösen. Ich lege oben keine Kirschen drauf, da es dann so manscht.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std.

27.04.05 Starglance

Eissplitter Torte 3 Eiweiß M

Zutaten für 1 Portionen

3 Eiweiß

200 g Zucker

60 g Zucker

20 g Butter

30 g Mandeln, gehackt

1 Liter süße Sahne

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

200 g Schokolade (Zartbitter), gerieben

100 g Sahne, geschlagen

30 g Schokolade, gerieben

Zubereitung

Das Eiweiß steif schlagen, bei 100°C backen, abkühlen lassen und danach zerbrechen.

Aus Zucker, Butter und Mandeln den Krokant herstellen, abkühlen lassen und zum Schluss zerbröseln. Die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Vanillezucker steif schlagen.

Die Zartbitterschokolade mit dem Baiser und dem Krokant unter die Sahne heben. Die 100 g Sahne steif schlagen und die geriebene Schokolade zum Garnieren verwenden. Danach die Torte in die Kühltruhe stellen und ca. 3-4 Stunden warten.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

24.12.05 sindy1968

Emdener Torte 2 Ei M

2 Eier,

2 bis 3 Ei heißes Wasser,
100 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker,
75 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 gestr. Tl Backpulver,
25 g Kakao,

750 ml Schlagsahne,

3 Tüte. Sahnesteif ,
3 Ei Preiselbeeren,
1 bis 2 Ei Zitronensaft,

100 g Zartbitter-Schokolade,

Preiselbeeren zum Garnieren

Eier und Wasser mit einem elektrischen Handrührgerät auf höchster Stufe in einer Minute schaumig schlagen. 100 g Zucker und Vanillezucker mischen, in einer Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehl-Speisestärke-Gemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten. Die Hälfte des Teiges in eine gefettete, mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 28 cm) füllen, glattstreichen und die Form in den Backofen schieben. **Bei 175 °C bis 200° C etwa 15 Minuten backen.** 25 g Kakao unter den restlichen Teig rühren, ebenso backen. Auskühlen lassen.

Schlagsahne 0,5 Minute schlagen, Sahnesteif einstreuen, die Sahne steif schlagen. Unter 1/3 der Sahne 3 Ei Preiselbeeren und Zitronensaft rühren. Die Preiselbeersahne auf den dunklen Boden streichen, den hellen Boden darauf geben und leicht andrücken.

Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen, im Wasserbad geschmeidig rühren, etwas abkühlen lassen.

Unter die restliche Sahne rühren. Die Torte mit der Hälfte der Schokosahne ganz bestreichen. Die restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Oberfläche damit verzieren. Mit Preiselbeeren garnieren.

Espresso Eistorte 3 Ei + 2 Eiweiß M

Pro Stück ca. 410 Kalorien

Zutaten für ca. 12 Stücke:

2 Eiweiß (Gr. M)

200 g Puderzucker

250 g gemahlene Mandeln

200 g Butter

3 Eier (Gr. M)

1/8 Liter starker, abgekühlter Espresso

2 EI Weinbrand

50 g Zartbitter-Schokolade

100 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung:

Eiweiß steif schlagen, 150 g Puderzucker dabei einrieseln lassen. Die Mandeln unterheben. Masse in 3 Portionen teilen. Jeweils in Größe einer Springform (24cm Durchmesser) zwischen 2 Lagen Klarsichtfolie ausrollen.

Klarsichtfolie entfernen. Böden nacheinander auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech **im Vorgeheizten Backofen** (E-Herd: 150°C) 10-15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Butter weißcremig aufschlagen.

Restlichen Puderzucker unterrühren. Die Eier trennen. Eigelb nacheinander zur Fettmasse geben und unterrühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse heben. Espresso und Weinbrand verrühren. Einen der Mandelböden auf eine Tortenplatte legen und mit ca. 1/3 der Espresso-Weinbrand-Mischung beträufeln. 1/3 Buttercreme darauf geben, glatt verstreichen. Schokolade reiben, die Hälfte auf die Creme streuen. Zweiten Tortenboden darauf setzen, beträufeln, mit 1/3 Creme bestreichen, mit restlicher Schokolade bestreuen. Dritten Tortenboden darauf setzen, mit restlicher Espresso-Weinbrand-Mischung tränken und mit übriger Creme bestreichen. Torte zugedeckt 3-4 Stunden im Tiefkühler gefrieren lassen. Kuvertüre mit einem Sparschäler fein hobeln und die Torte damit bestreuen. Zubereitungszeit ca. 75 Minuten (ohne Wartezeit).

Festliche Eierlikör Nougat Torte 4 Ei + 1 Eigelb M

ZUTATEN FÜR CA. 16 STÜCKE

800 g Sahne

150 g Nussnougat

50 g Zartbitterschokolade

125 g Butter

60 g Puderzucker

1 Eigelb

300 g Mehl

1 gehäufte TL + 2 EL Kakao

2 1/2 TL Backpulver

4 Eier

125 g Zucker

100 g Speisestärke

2 TL Lebkuchen- Gewürz

1 EL Aprikosen- Konfitüre

5 Bl. Gelatine

2 P. Vanille Zucker

180 ml Eierlikör

1. 300 g Sahne aufkochen. Nougat und Schokolade hacken, darin schmelzen. Auskühlen lassen.

2. Butter, Puderzucker, Eigelb, 175 g Mehl, 1 TL Kakao, 1/2 TL Backpulver verkneten. Kühlen.

3. Eier trennen. Eiweiß und 4 EL Wasser steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 125 g Mehl, Stärke, 2 TL Backpulver und Gewürz mischen, unterheben. In am Boden gefettete Springform 26 cm Ø streichen. Im heißen Ofen bei 175 °C **25- 30 Minuten backen**. Auskühlen lassen.

4. Teig ausrollen, rund 26 cm Ø ausschneiden. Aus Rest Sterne ausstechen. Boden bei 175 °C ca. 10 Min., Sterne ca. 5 Min. backen.

5. Biskuit 2 x durchschneiden. Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen, unteren Biskuit darauf legen. Hohen Tortenring darum schließen. 4 Blatt Gelatine einweichen. 300 g Sahne und 1 P. Vanille Zucker steif schlagen. Gelatine ausdrücken, auflösen und 100 ml Likör unterrühren. Unter die Sahne heben. Kühl stellen.

6. Nougatcreme aufschlagen. Beide Cremes in je 1 Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Abwechselnd als Ringe auf unteren Boden spritzen. 2. Boden

auflegen. Rest Cremes darauf spritzen. 3. Boden darauf legen und andrücken. Torte mindestens 3 Stunden kühl stellen.

7. 200 g Sahne und 1 P. Vanille Zucker steif schlagen. 1 Bl. Gelatine einweichen. Torte mit Sahne einstreichen. Restliche Sahne als Tupfen aufspritzen, so dass ein Rechteck entsteht. Gelatine ausdrücken, auflösen, 80 ml Likör einrühren, im Rechteck verteilen. Kühlen. Mit 2 Ei Kakao und Sternen verzieren.

Zubereitung: ca. 2 Stunden ohne Wartezeit
kcal/Stück: ca. 510 Fett/Stück. ca. 31 g
Avanti Nr. 1/04

Feuerwerkstorte 4 Ei M

Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine,
125 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,

4 Eier,

150 g aufgelöste, abgekühlte Zartbitterschokolade,
225 g Mehl,
2 gestr. TI Backpulver

Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine,
1 Dose Ananasscheiben (490 g),
25 g Zucker,
2 El Zitronensaft,
4 El Ananassaft,

400 ml Schlagsahne

Für den Belag:

350 ml Schlagsahne,
1 Tüte Sahnesteif,
1 TI Zucker

Für den Rührteig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker zugeben und so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach un-

terrühren. Die Hälfte der Schokolade unterrühren (die andere zum Verziern zurücklassen). Mehl mit Backpulver mischen und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform D26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt, füllen, glattstreichen. Die Form im Backofen (Mitte) bei etwa **180 Grad ca. 40 Minuten backen**. Den Boden aus der Form lösen, auf ein Kuchenrost stürzen und das Backpapier abziehen, den Kuchen erkalten lassen. Ihn zweimal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Ananasscheiben auf einem Sieb abtropfen lassen. 2 Scheiben zum Garnieren beiseite stellen, 3 Scheiben grob zerkleinern, pürieren und mit Zucker, Zitronen- und Ananassaft verrühren. Gelatine gründlich ausdrücken, auflösen und mit der Ananasmasse verrühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben. Die restlichen Ananasscheiben kleinschneiden, die Hälfte davon auf dem unteren Boden verteilen, mit der Hälfte der Ananassahne bestreichen, mit dem mittleren Boden bedecken. Diesen mit den restlichen Ananasstücken belegen, mit restlicher Ananassahne bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Für den Belag Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, Tortenoberfläche und -rand damit bestreichen. Die zurückgelassenen Ananasscheiben einmal waagrecht durchschneiden, jeweils an einer Stelle einschneiden und spiralförmig auf die Torte legen. Die restliche Schokolade erneut auflösen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und die Torte damit besprenkeln. Torte für einige Stunden kalt stellen.

Gefüllte Schokoladentorte **3 Ei M**

Zum Vorbereiten:

100 g Zartbitterschokolade

4 Ei Wasser

Für den Biskuitteig:

3 Eigelb

100 g Zucker

75 g Mehl

1/2 TI Backpulver

100 g gem. Mandeln

3 Eiweiß

Für die Füllung:

200 g frische Erdbeeren

125 g TK-Himbeeren

1 Pck. Tortenguss, rot

25 g Zucker

200 ml schwarzer Johannisbeer-Nektar

Für den Guss:

100 g Zartbitterschokolade

50 ml Wasser

25 g Zucker

Zum Bestäuben:

Puderzucker

Zum Vorbereiten

Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Masse erkalten lassen. Für den Teig Eigelb mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eigelbcreme sieben. kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Mandeln und die aufgelöste Schokolade unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine Springform füllen. Ober-/Unterhitze: etwa 180°C (vorgeheizt) **Backzeit: etwa 25 Min.** Den Gebäckboden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Papier abziehen. Boden erkalten lassen. Einmal waagrecht durchschneiden. Für die Füllung Erdbeeren waschen, entstielen (einige zum Garnieren beiseite legen) und in kleine Stücke schneiden. Himbeeren auftauen lassen. Tortengusspulver, Zucker und Nektar nach Packungsanleitung zubereiten. Erdbeerstücke und die gefrorenen Himbeeren unterrühren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Fruchtmasse bergartig darauf streichen, am Rand etwa 1 cm frei lassen. Mit oberem Boden bedecken und die Ränder zusammen drücken. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf verrühren, zum Kochen bringen, etwa 1 Minute einkochen lassen. Die Torte sofort damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Nach Belieben zum Garnieren die zurückgelassenen Erdbeeren vierteln, die spitze in aufgelöste Schokolade tauchen, fest werden lassen. Torte mit den Erdbeervierteln garnieren und mit Tortenmitte mit Puderzucker bestäuben.

Grillade Torte | Ei M o

1 Ei Butter,

2 Ei Zucker

125 g süße Mandeln

$\frac{3}{4}$ l Sahne

2 Tüte Sahnesteif

2 Tüte Vanillezucker

100 g Mandelblätter

150 g Halbbitter-Schokolade

10 Baisers (vom Bäcker) Butter und Zucker karamellisieren lassen. Mandeln dazugeben und bräunen. Einen flachen Teller mit Pergamentpapier auslegen. Darauf die zähflüssige Masse laufen lassen. Wenn diese abgekühlt ist, zerhacken und krümeln. Von diesem Krokant 150 g unter die mit Sahnesteif und Vanillezucker geschlagene Sahne heben. Ebenso die Mandelblätter und die **geraspelte Schokolade**, zuletzt die zerkrümelten Baisers. Das Gemisch in eine eingefettete Kranzform füllen. Die Form luftdicht in einen Gefrierbeutel einpacken und 5 Stunden einfrieren. Dann die Form herausnehmen, kurz in eine Schüssel mit heißem Wasser tauchen, stürzen und die passende Zahl Stücke abschneiden. Den Rest wieder gut verpackt in die Kühltruhe legen.

Italienische Kuppel Torte M o

Zutaten:

3 Becher Schlagsahne (a 250 g)

2 TI löslicher Kaffee

150 g Zartbitterschokolade

50 g Vollmilchschokolade

40 g Mandelstifte

5 - 6 El Amaretto-Likör

1 Päckchen Sahnefestiger

1 Päckchen Vanille Zucker

1 El Zucker

1 TI Kakao

1 Wienerboden (selbstgebacken oder gekauft, in 3 Böden teilen)

Klarsichtfolie

Zubereitung:

1 Becher Sahne mit dem Kaffeepulver in einem Topf aufkochen. Schokolade grob hacken, zufügen und den Topf vom Herd ziehen. Die Schokolade unter Rühren auflösen. Flüssigkeit in eine Schüssel geben und ca. 2 Stunden kühl stellen. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Eine Schüssel (ca. 21 cm Durchmesser und 2 Liter Inhalt) kopfüber auf einen Wiener Boden stellen und einen Kreis von ca. 21 cm Durchmesser ausschneiden. Schüssel mit Klarsichtfolie auslegen.

Zweiten Wiener Boden in sechs Tortenstücke schneiden und die Schüssel möglichst dicht an dicht damit auslegen. Mit 2 El Amaretto beträufeln. 1 Becher Sahne, Sahnefestiger und Vanille Zucker steif schlagen. 2 El Amaretto darunter schlagen und die Mandelstifte unterheben. Sahne auf den Biskuit in die Schüssel streichen. Den restlichen Wiener Boden sowie die

Biskuitabschnitte zerbröseln. Gleichmäßig auf die Amarettosahne streuen und etwas andrücken. Mit restlichem Amaretto beträufeln und ca. 1 Stunde kühl stellen. Die Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes kurz cremig aufschlagen. Die Mitte der Form mit der Schokoladencreme füllen und glattstreichen. Mit dem zugeschnittenen Boden abdecken. Zugedeckt ca. 6 Stunden kühl stellen. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen. Kuppel-Torte aus der Form stürzen und die Folie abziehen. Kuppel mit der Sahne einstreichen und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Käsetorte mit Kirschen 4 Ei + 2 Eigelb M

Zutaten für 1 Portionen

1 Glas Kirschen

75 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

4 Ei(er) und 2 Eigelb

75 g Mehl und ca. 2 El. Mehl

1 Tl Kakaopulver

250 g Quark (Magerquark)

500 g Quark (Schichtkäse)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille, zum Kochen

2 El Mandeln (Blättchen)

250 g Sahne

1 Pck. Vanillezucker

50 g Schokolade, Zartbitter

Fett und Grieß für die Form

1 Prise Salz

Kirschen gut abtropfen lassen. Eine Springform 26 cm fetten und mit Grieß austreuen. Fett, Salz und 75 g Zucker cremig rühren. 2 Eier nacheinander unterrühren. 75 g Mehl, Kakao und Backpulver mischen und portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. 2 Eier, 2 Eigelb und 100 g Zucker schaumig schlagen. Quark, Schichtkäse und Puddingpulver unterrühren. Kirschen, bis auf 2 El zum Verzieren, evtl. trocken tupfen und mit 1-2 El Mehl mischen. Unter die Käsemasse heben. Auf den Teig streichen. Im vorgeheizten Ofen 175° ca. 1 Stunde backen. In der Form auskühlen lassen.

Mandeln ohne Fett rösten und auskühlen lassen.

Sahne steif schlagen, dabei Vanille Zucker einrieseln lassen. Auf die Torte streichen. Hälfte Schokolade mit einem Sparschäler in Röllchen hobeln.

Rest Schokolade in Stücke brechen und im heißen Wasserbad schmelzen.

In einen Plastikbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Torte mit Schoko-Streifen und Röllchen, den übrigen Kirschen und Mandelblättchen verzieren.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten
01.12.05 ulkig

Kirsch Käsesahne Torte M

Boden:

200 g Zartbitterschokolade

100 g Vollmilchschokolade

100 g Cornflakes

Öl zum Bestreichen

Alufolie

Kompott:

750 g Sauerkirschen

0,5 unbehandelte Zitrone

1 Zimtstange

1 El. Zucker

30 g Speisestärke

Creme und Verzierung:

8 Blatt weiße Gelatine 1 unbehandelte Zitrone

200 g Doppelrahm-Frischkäse

375 g Magerquark

150 g Zucker

2 Päckchen Vanille Zucker

350 g Schlagsahne

1/4 Liter Kirschsafft

Schokolade zerkleinern und schmelzen. Mit den Cornflakes mischen. Alufolie mit Öl bestreichen und 6 kleine Schokohäufchen draufsetzen. Restliche Schokoladenmasse auf einen geölten Springformboden (26 cm) streichen und anschließend kalt stellen.

Kirschen waschen, entstielen und nach Belieben entsteinen. Bis auf 6 zum Verzieren mit Kirschsafft, Zitronenschale im Stück, Zimt und Zucker aufkochen. Speisestärke in 3 El Wasser glatt rühren, unter Rühren kurz aufko-

chen und abkühlen lassen. Kompott auf dem Boden verteilen. Ca. 1 Stunde kalt stellen.

5 Blatt Gelatine einweichen.

Zitronenschale abreiben und den Saft auspressen.

Frischkäse, Quark, 125 g Zucker und Vanille Zucker verrühren.

Gelatine auflösen und unterrühren.

200 g Schlagsahne steif schlagen und unterheben.

Auf die Kirschen geben und kalt stellen.

Restliche Gelatine einweichen, auflösen und mit dem Kirschsafte verrühren. Kalt stellen, bis er leicht dicklich wird. Dann auf die Creme gießen. Restliche Sahne und Zucker steif schlagen. Torte mit Sahnelocken, Schokohäufchen und restlichen Kirschen verzieren.

Kirschtorte ähnlich Schwarzwälder Kirsch 6 Ei M

ergibt 2 Böden, kann auch für Birnentorte verwendet werden

Zutaten für 1 Portionen

250 g Butter

250 g Zucker

6 Eier

250 g Nüsse, gemahlen

100 g Mehl

1 Pck. Backpulver

200 g Schokolade Zartbitter

Für den Belag: bei Kirschkuchen

680 g Kirschen im Glas, Abtropfgewicht 350 g

1 Pkt. Puddingpulver Fruttina Kirsch

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

n. B. Schokoladenraspel, Zartbitter

Für den Belag: bei Birnenkuchen

400 g Sahne

2 Pck. Vanillezucker

2 Pck. Sahnesteif

1 gr. Dose/n Birnen

n. B. Eierlikör

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter und Zucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und zusammen mit den Nüssen unterrühren. Zum Schluss geschmolzene Schokolade unterrühren.

Boden in eine gefettete Springform Durchmesser 26 cm füllen und bei 160 Grad 60 Minuten backen. Boden mindestens eine Stunde ruhen lassen, dann einmal in der Mitte durchschneiden.

Für den Kirschkuchen die Kirschen abtropfen lassen. Kirschsafft mit Wasser auf einen halben Liter auffüllen und Fruttina nach Anleitung kochen. Kirschen unterrühren und etwas abkühlen lassen. Dann die Kirschmasse auf den Boden gießen. Nachdem die Masse komplett abgekühlt ist, Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Dann mit Schokoraspeln bestreuen.

Für den Birnenkuchen die Sahne mit dem Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Abgetropfte, halbierte Birnen auf die Sahne legen und mit Eierlikör verzieren.

Der Boden eignet sich sehr gut zum Einfrieren, so dass man auch einen belegen und den anderen für später einfrieren kann.

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten
24.02.05 Schnellkocher

Knuspertorte mit Quark M o

Für Boden und Crossies:

100 g Vollmilchschokolade,

100 g Zartbitterschokolade,

200 g Knuspermüsli

Für den Belag:

1 kleine Galiamelone (ca. 600 g),

1 Dose. Mandarinen,

1 Tüte Quark-Sahne-Tortenhilfe,

500 g Quark,

250 ml Schlagsahne

Für Boden und Crossies beide Schokoladensorten grob zerkleinern, zusammen in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu geschmeidi-

ger Masse verrühren und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln 12 kleine Häufchen abstechen, auf ein mit Öl bestrichenes Stück Backpapier setzen. Die restliche Masse in einem Springformrand D26 cm als Tortenboden auf eine leicht geölte Platte drücken. Boden und Häufchen etwa 30 min. kalt stellen. In der Zwischenzeit für den Belag die Melone vierteln und entkernen. Das Fruchtfleisch von der Schale schneiden. 3 Melonenviertel in feine Würfel, das restliche Viertel in Spalten schneiden. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und mit Wasser auf 500 ml auffüllen. Tortenhilfe, Quark und Saft cremig rühren. Sahne steif schlagen, mit den Melonenwürfeln und 2/3 der Mandarinen unterheben. Die Creme auf den Tortenboden streichen und mind. 4 Stunden kalt stellen. Die Torte mit Melonenspalten, restlichen Mandarinen und Crossies garniert servieren.

Kokos Kirsch Torte M o

Zutaten für ca. 16 Stücke:

150 g Zartbitterschokolade,
25 g Kokosfett (z. B. Palmin),
125 g Zwieback,
50 g Kokosraspel,
1 Glas (720 ml) Kirschen,
12 Blatt weiße Gelatine,

750 g Natur Joghurt,
1 Päckchen Vanille Zucker,
5 El Zitronensaft,
100 g Zucker,

500 g Schlagsahne,
50 g Kokoschips,
Öl für die Form,

evtl. Cocktailkirschen und Zitronenmelisse zum Verzieren

1. Schokolade und Kokosfett zusammen über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zwieback fein zerbröseln, mit Kokosraspeln und flüssiger Schokolade mischen. in eine am Boden leicht geölte Springform (26 cm Ø) drücken. Form ca. 2 Stunden kühl stellen.

2. Kirschen gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Boden auf eine Platte setzen und mit einem Tortenring umschließen. Joghurt, Vanille Zucker, Zitronensaft

und Zucker verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit 4 -5 Esslöffel Joghurtmasse verrühren, dann unter die übrige Joghurtmasse rühren,

2 3 Minuten kühl stellen, Sahne ne portionsweise unterheben. Boden mit ca. 1/4 der Creme bestreichen, Kirschen darauf verteilen. Restliche Creme da rauf glatt streichen. Kuchen ca. 4 Stunden kühl stellen.

3. Kokoschips in einer trockenen Pfanne rösten und abkühlen lassen. Tortenrand lösen. Die Torte mit Kokoschips bestreuen. Nach Belieben mit Cocktailkirschen und Zitronenmelisse verzieren.

Zubereitungszeit ca. 40 Minuten.

Wartezeit ca. 6 Stunden.

Pro Stück ca. 320 kcal/1 340 kJ.

Tina Nr. 22/03

Lebkuchentorte mit Kirschen 2 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

125 g Butter, weiche oder Margarine

75 g Zucker

4 El Zucker

2 Pck. Vanillezucker

1 Prise Salz

2 m.-große Ei(er)

150 g Mehl

1 TI Backpulver

1 El Lebkuchengewürz

5 El Milch

4 El Kaffee, kalter starker

1 Glas Kirschen

2 El Speisestärke

1 Stange/n Zimt

500 g Schlagsahne

250 g Quark (Magerquark)

3 Pck. Sahnesteif

250 g Schokolade, Zartbitter

evtl. Kirschen (Cocktailkirschen)

Zubereitung

Springform (26 cm Ø) fetten. Fett, 75 g Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Salz cremig rühren. Eier einzeln unterrühren. Mehl, Backpulver und Gewürz mischen und im Wechsel mit der Milch portionsweise kurz unterrühren. In die Form streichen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd 175°C, Umluft 150°C, Gas Stufe 2) ca. **20 min backen**. Auskühlen, aus der Form lösen.

Den Springformrand oder einen Tortenring um den Boden legen. Mit Kaffee beträufeln. Kirschen abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Stärke und 6 El Saft verrühren. Rest Saft, 1 El Zucker und Zimt 2-3 min köcheln. Zimt entfernen. Stärke einrühren, kurz aufkochen. Kirschen unterheben, auf den Boden streichen. Auskühlen.

Sahne steif schlagen, dabei 1 El Zucker einrieseln lassen. Quark, 2 El Zucker, 1 Pck. Vanille Zucker und Sahnefestiger verrühren. Sofort die Sahne unterheben. Quark-Creme leicht kuppelartig auf das Kirschkompott und dünn an den Tortenrand streichen. Die Torte ca. 1 Stunde kaltstellen.

Von der Schokolade feine Röllchen abhobeln. Torte ganz damit bestreuen. Mit Kirschen verzieren.

Brennwert p. P.: 360

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 15 Minuten

20.11.02 Elke Erika

Litschi Joghurt Torte 2 Ei M

Für den Rührteig

100 g Butter

100 g brauner Zucker

1 P Bourbon Vanille-Zucker

2 Eier

50 g Weizenmehl

25 g Speisestärke

10 g Kakaopulver

2 gestr. Tl Backpulver

für den Belag

1 Dose/n Litschi Abtropfgewicht 255 g

1 Käse-Sahne-Tortencreme

200 ml Litschisaft

450 g Naturjoghurt

400 g Schlagsahne

zum Garnieren

50 g Halbbitter-Schokolade

1 Ei brauner Zucker

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

Eier nach und nach unterrühren. Mehl, Speisestärke, Kakao und Backpulver vermischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig in eine Springform 26 cm Durchmesser füllen, glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und bei 180 Grad etwa **30 min backen**.

Das Gebäck aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen.

Für den Belag Litschis in einem Sieb gut abtropfen lassen. Saft auffangen. Litschis würfeln 6 Stück zum Garnieren zurück lassen.

Tortencremepulver in eine Rührschüssel geben, nach Packungsanleitung, aber mit Litschi- und Zitronensaft zubereiten, Joghurt unterrühren. Die steif geschlagene Sahne und die gewürfelten Litschis unterheben. Die Masse sofort auf den Tortenboden geben und glatt streichen. Mit Hilfe eines TI Vertiefungen in die Creme drücken. Die Torte 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren Kuvertüre in kleine Stücke schneiden, mit dem Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die zurückgelassenen Litschis zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen und auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.

Kurz vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit den Litschis garnieren und mit Zucker bestreuen. Zub. Zeit 45

Mandarinen Baisertorte 3 Ei M

für ca. 16 Stücke:

3 Eier (Gew. Kl. M)

150 g Zucker

3 Päckchen Vanille Zucker

150 g Mehl
50 g Speisestärke
2 Tl. Backpulver
3 Dosen (a 315 ml) Mandarin Orangen
6 El. Orangenlikör
9 Blatt weiße Gelatine
Saft von n 1 Zitrone

3 Becher (a 200 g) Schlagsahne

1 Packung (8 Stück) Baiser

25 g Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. Für den Biskuit Eier trennen. Eiweiße steif schlagen. Zucker und 1 Päckchen Vanille Zucker dabei einrieseln lassen. Eigelbe unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver darüber sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen, Masse darin glattstreichen und

im vorgeheizten Backofen (E Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) zirka 30 Minuten backen.

2. Mandarin Orangen aus 2 Dosen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und beiseite stellen, Früchte mit Likör beträufeln und cirka 30 Minuten marinieren lassen. Gelatine einweichen.

3. Mandarinen abtropfen lassen, Likör dabei auffangen. 16 Mandarinen-spalten zum Verzieren beiseite legen. Übrige marinierte Mandarin Orangen mit dem beiseite gestellten Saft pürieren. Zitronensaft zufügen. Die Gelatine ausdrücken, auflösen, unter die pürierten Mandarinen rühren und kalt stellen.

4. Mandarin Orangen aus der dritten Dose abtropfen lassen. 300 g Schlagsahne und 1 Päckchen Vanille Zucker steif schlagen. Sobald die Mandarinenmasse fest zu werden beginnt, Sahne und Mandarinen-spalten der dritten Dose unterheben. Ausgekühlten Biskuit waagrecht einmal durchschneiden, unteren Boden mit aufgefangenem Orangenlikörsud beträufeln. Tortenring um den Boden legen. Mandarinencreme hineinfüllen und mit dem zweiten Boden bedecken. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. Baiser grob zerkleinern. Schokolade fein raspeln. Restliche Schlagsahne und Vanille Zucker steif schlagen. Torte rundherum mit Sahne einstreichen und mit den Baiserbröseln bestreuen. Mit Mandarinen-spalten und Schokoladenraspeln verzieren.

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

Arbeitszeit ca. 1 Stunde.

Mango Mascarpone Torte 6 Ei + 3 Eigelb M

Für den Biskuitboden

100 g Zartbitter-Schokolade

75 g Butter oder Margarine

6 Eier, getrennt

150 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

150 g Mehl

1 Msp. Salz

Für die Form

Fett

Mehl

Für die Füllung

3 große Mangos, reif je zirka 500 g

4 Scheibe Gelatine, weiß

3 Eigelb

3 Ei Zucker, eventuell etwas mehr

1 Zitrone, unbehandelt

375 g Mascarpone

Für das Mangopüree

4 Scheibe Gelatine, weiß

2 Ei Mango-Likör, eventuell etwas mehr ersatzweise Orangenlikör

Zucker

Zitronensaft

Außerdem

5 Ei Kokosraspel, eventuell etwas mehr

1 Päckchen Schokoladen-Dekor-Blätter

Zubereitung

Die Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen. Fett zerlassen. Backofen auf 175° C vorheizen. In einer Schüssel Eigelb, Zucker und Vanille Zucker

schaumig schlagen. Das Mehl darüber sieben. Eiweiß mit dem Salz sehr steif schlagen. Die Hälfte des Eischnees mit dem Fett und der Schokolade unterziehen, dann den restlichen Eischnee unterheben. Die Springform einfetten und mit Mehl ausstäuben. Den Teig einfüllen, glattstreichen und 35 bis 45 min backen. Aus der Form nehmen. Ausgekühlt zweimal quer durchschneiden.

Für die Füllung die Mangos schälen und das Fruchtfleisch vom Stein lösen. Fein pürieren und durch ein Sieb streichen. Die Hälfte davon beiseite stellen. Die Gelatine einweichen. Eigelb und Zucker schaumig schlagen. Eine Hälfte des Mangopürees, die abgeriebene Schale der Zitrone, etwas Zitronensaft und Mascarpone zufügen, alles gründlich vermischen. Die Gelatine im Wasserbad auflösen, unter die Creme schlagen. Abschmecken. Davon 3 El pro Torte abnehmen.

Den unteren Teigboden in die geschlossene Springform legen. Die Hälfte der Mangocreme darauf löffeln und glattstreichen. Den mittleren Boden auflegen, leicht andrücken. Die restliche Creme darauf verteilen. Mit dem oberen Boden abdecken und wieder leicht andrücken. Die Oberfläche nur sehr dünn mit der zurückbehaltenen Creme bestreichen. Torte 1 Stunde kalt stellen.

Die Gelatine einweichen, anschließend verflüssigen. Unter das restliche Mangopüree schlagen. Mit Likör, Zucker und Zitronensaft abschmecken. Die Masse auf der Tortenoberfläche verteilen. Torte abgedeckt für mindestens 4 Stunden oder über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren den Rand der Torte und den äußeren Rand der Oberfläche mit Kokosraspeln bestreuen. Zuletzt mit Schokoladenblättchen verzieren.

Marzipan Krokant Torte 1 Ei M

Zutaten für 1 Portionen

4 Ei(er)

100 g Marzipan, Rohmasse

125 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

Salz

1 Msp. Zimt

100 g Mehl

2 Tl Backpulver

80 g Krokant

50 g Butterschmalz oder Margarine, zerlassen

Für die Füllung:

100 g Schokolade (Zartbitter)

500 ml Sahne

Zubereitung

Die Eier trennen. Eigelb und Marzipan cremig schlagen, nach und nach 50 g Zucker, Vanille Zucker, Zimt und eine Prise Salz zugeben und alles zu einer geschmeidigen Masse rühren. Das Eiweiß mit dem restlichen Zucker steif schlagen und auf die Eigelbmasse gleiten lassen. Mehl mit Backpulver und Zimt mischen, darüber sieben und alles locker unterheben. Butter und Krokant ebenfalls ohne zu Rühren untermischen. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175-200°C ca. 25-35 Minuten backen.

Die Schokolade im Wasserbad glatt rühren, abkühlen lassen. Die Sahne steif schlagen und die Schokolade unterschlagen. Den erkalteten Tortenboden einmal durchschneiden, mit einem Teil der Sahne füllen, mit dem Rest der Sahne die Torte rundherum bestreichen und den Rand mit Schokoladenflöckchen bestreuen.

Die Torte nach Wunsch mit Sahne und Schokoladenplätzchen verzieren. Besonders hübsch wird die Torte, wenn sie mit Blüten und Blättern aus dunkler Schokolade verziert wird.

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

22.03.05 alina1st

Melonen-Buttermilch-Torte 2 Ei + 1 Eigelb M

Zutaten: (für 12 Stücke)

2 Eier

1 Eigelb

1 Prise Salz

50 g Diabetikersüße

abgeriebene Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone

40 Butter oder Margarine

70 g Mehl

1 El Speisestärke

1 Tl Backpulver

6 Blatt weiße Gelatine

800 g Wassermelonen-Fruchtfleisch

200 ml Buttermilch

Saft von 1/2 Zitrone

etwas flüssiger Süßstoff

100 g Schlagsahne

350 g Orangenmelonen-Fruchtfleisch

20 g Diabetiker-Zartbitter-Schokolade

Außerdem:

Backpapier

Kugelausstecher

Zubereitung:

1. Eier trennen, Eiweiß und Salz steif schlagen. Die 3 Eigelbe, Diabetiker-süße und Zitronenschale aufschlagen, unter das Eiweiß rühren. Fett schmelzen lassen.
2. Biskuitmasse in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform (26 cm) glatt streichen. **Im heißen Ofen bei 200 C** (Umluft: 175 C) ca. 20 Min. backen. Auskühlen lassen.
3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Aus der Wassermelone mit einem Kugelausstecher je nach Größe ca. 20 Kugeln ausstechen. Übrige Wassermelone pürieren. 300 g Melonenpüree abmessen. Gelatine ausdrücken, auflösen und mit etwas Melonenpüree verrühren. Übriges Püree, Buttermilch und Zitronensaft verrühren, mit Süßstoff abschmecken. Gelatinegemisch zufügen, kalt stellen.
4. Sahne steif schlagen. Sobald die Creme zu gelieren beginnt, die Sahne unterheben. Springformrand oder Tortenring um den Tortenboden legen und die Creme auf dem Boden glatt streichen. Ca. 2 1/2 Std. kalt stellen.
5. Orangenmelone in dünne Spalten schneiden. Torte aus der Form lösen, mit Melonenspalten und -kugeln verzieren. Von der Schokolade mit einem Sparschäler kleine Röllchen abhobeln. Tortenrand und Oberfläche damit bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Min.

Backzeit: ca. 20 Min.

Wartezeit: ca. 3 Std.

Brenn- und Nährwerte pro Portion:

160 kcal / 670 kJ

Eiweiß: 4 g

Fett: 8 g

Kohlenhydrate: 19 g

BE: 1,5

Diese Zutaten können Sie austauschen:

Bereiten Sie den Teig mit

75 g Zucker statt mit Diabetikersüße zu.

Süßen Sie die Melonencreme mit 75 g Zucker.

Verzieren Sie die Torte mit fertig gekauften **Schokospänen**.

Nougat Orangen Torte 3 Ei M

ZUTATEN

FÜR CA. 12 STÜCKE

100 g Zartbitter- Schokolade

100 g Nuss- Nougat schnittfest

500 g Schlagsahne

175 g + 40 g + etwas Mehl für die Arbeitsfläche

75 g + 50 g Zucker

2 Tüte Vanille Zucker

Salz

3 Eier Gr. M

75 g kalte Butter/Margarine

25 g Speisestärke

1/4 TI Backpulver

50 g Aprikosenkonfitüre

2 Ei Orangenlikör

1 große Orange

50 g Haselnuss- Krokant gibt's fertig zu kaufen
nach Belieben Orangenscheiben

Zubereitung

1. Schokolade und Nougat grob hacken bzw. würfeln. Sahne in einen Topf geben. Nougat und Schokolade zufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Masse in eine Schüssel geben und zugedeckt über Nacht kalt stellen.

2. Für den Mürbeteig 175 g Mehl, 75 g Zucker, 1 Tüte Vanille Zucker, etwas Salz, 1 Ei und Fett in Flöckchen erst mit den Knethaken des Handrührgerätes, dann mit den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Ca. 30 Min. kühl stellen.

3. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche rund 26 cm Ø ausrollen, In eine gefettete Springform 26 cm Ø legen, leicht andrücken und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Im vorgeheizten Backofen E- Herd: 200 °C / Umluft: 175 °C / Gas: Stufe 3 7- 8 Minuten backen.

4. Inzwischen für den Biskuit 2 Eier trennen, Eiweiß steif schlagen und 50 g Zucker, 1 Tüte Vanille Zucker und 1 Prise Salz einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. 40 g Mehl, Stärke und Backpulver mischen. Portionsweise auf die Eimasse sieben und unterheben. Mürbeteig aus dem Ofen nehmen, mit Konfitüre bestreichen. Biskuitmasse darauf verteilen und weitere 20 Minuten bei gleicher Temperatur backen, Aus dem Ofen nehmen. Tortenrand sofort vom Springformrand lösen und in der Form auskühlen lassen.

5. Boden mit Likör beträufeln. Orange so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Filets zwischen den Trennhäuten herausschneiden. Auf Küchenpapier gut abtropfen lassen.

6. Schokoladensahne mit den Schneebesen des Handrührgerätes aufschlagen. Krokant, bis auf 1 El, unterheben. Boden aus der Form nehmen und auf eine Platte setzen. Schokocreame gleichmäßig darauf streichen. Torte ca. 1 Stunde kühl stellen.

7. Zum Servieren Orangenfilets auf der Torte verteilen und mit restlichem Krokant bestreuen. Nach Belieben mit Orangenscheiben verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std. Wartezeit ca. 14 Std.

Pro Stück ca. 440 kcal/1840 kl. E 6 g, F 26 g, KH 44 g

Orangen Cappuccino Torte 2 Ei M

1 Torte

TEIG

125 g Butter

100 g Zucker

1Prise Salz

2 Eier

1 Pack. Geriebene Orangenschale

250 g Mehl

1/2 Pack. Backpulver

100 ml Milch

ZUM VERZIEREN

1 Dose Mandarin Orangen

400 g Schlagsahne

1 Sahnefestiger

2 Pack. Vanillezucker

5 El. Cappuccino Pulver

40 g Zartbitter Schokolade

Weiches Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier nach und nach zufügen und unterrühren. Orangenschale hinzu fügen. Mehl und Backpulver mischen. Im Wechsel mit der Milch unterrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) ausfetten, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei etwa 180° ca. 35 Minuten backen. Auskühlen lassen. Mandarinen abtropfen lassen, Sahne steif

schlagen, dabei Festiger, Vanillezucker und Cappuccino Pulver einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Sahnetupfen dicht an dicht auf den Tortenboden spritzen und die Mandarinen darauf verteilen. Schokolade grob hacken, in einen festen Gefrierbeutel geben und im heißen Wasserbad schmelzen. Eine winzige Ecke vom Beutel abschneiden und die Schokolade in feinen Streifen über die Sahnetupfen ziehen

Österliche Eierlikörtorte, 3 Ei M

nicht zu üppig

Zutatenangaben ausgelegt 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 Ei Vanillezucker

200 ml Schmand (24 % Fett)

2 Ei Eierlikör

Für die Dekoration:

6 Ei 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 Sahnefestiger 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 Schokoraspelein und Ostereiern verzieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten CK

Preiselbeer Torte mit Schokolade 13 Ei M

Boden:

200 g Weizenvollkornmehl

8 Eier

160 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

5 Eier

4 Ei Preiselbeeren

100 g Halbbitter Schokolade

250 g Butter

100 g Zucker

Backofen auf 200° vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Eier mit Zucker schaumig rühren und Mehl und Salz zugeben.

40 Minuten backen. Im Wasserbad Eier und Zucker schaumig rühren.

Schokolade schmelzen und unter die inzwischen schaumig geschlagene

Butter rühren. Eiermasse zugeben. Kalt stellen. Tortenboden horizontal

halbieren. Untersten Boden mit Preiselbeeren belegen, Torte zusammen-

setzen und mit der Buttercreme verzieren.

Prinz Eugen Kirschtorte 5 Ei M

Zutaten für 16 Portionen

150 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Prise Salz

5 Eier

125 g Mehl

2 Ei Kakaopulver

125 g Mandeln, gemahlen

1 Pkt. Backpulver

1 Glas Kirschen, saure

30 g Speisestärke

400 g Schlagsahne

20 g Schokolade, Zartbitter

1 Ei Pistazien, gehackt

Fett, Zucker und Salz schaumig rühren. Eier trennen, Eigelb unter das Fett mischen. Mehl, Kakao, Backpulver und Mandeln mischen unterrühren. Eiweiß steifschlagen, unterheben. Teig in eine gefettete Springform 26cm füllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad ca.45 Minuten backen.

Kirschen abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. 5 Esslöffel Kirschsafte und Speisestärke glattrühren. Restlichen Saft aufkochen, die Speisestärke einrühren, nochmals aufkochen lassen. Kirschen, bis auf 16 Stück zum Verzieren, zufügen.

Ausgekühlten Biskuitboden, bis auf drei cm am Rand und drei cm am Boden, aushöhlen, mit Kirschkompott füllen, auskühlen lassen.

Restlichen Biskuit fein zerbröseln, zwei Drittel davon in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auskühlen lassen. Sahne steifschlagen. Die gerösteten und die ungerösteten Brösel bis auf 3 Esslöffel für Deko unter die Sahne mischen. Kuppelförmig auf den Kuchen streichen. Rest Sahne als Tuffs auf den Tortenrand spritzen. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Röllchen abziehen, mit Brösel und Pistazien auf die Torte streuen. Kirschen auf die Tuffs setzen.

Zubereitungszeit: ca. 1 Std. 10 Minuten

13.04.01 Chiara

Sacher Torte 6 Ei M

für 16 Stücke

150 g Zartbitter-Schokolade

150 g weiche Butter

6 Eier Gr. L

150 g Zucker

150 g Mehl

1 gestr. TL Backpulver

2 Ei Puderzucker, Salz

450 g Aprikosen-Konfitüre

200 g Halbbitter-Kuvertüre

Backpapier

Zubereitung

Schokolade im heißen Wasserbad schmelzen und dann auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Mit Butter schaumig rühren. Eier trennen. Eigelb und Zucker nach und nach unter die Masse rühren. Mehl und Backpulver mischen, darauf sieben, vorsichtig unterrühren.

Eiweiß steif schlagen, Puderzucker und 1 Prise Salz dabei einrieseln lassen. 1/3 des Eischnees unterrühren. Rest unterheben. Teig in einer am Boden mit Backpapier ausgelegten Springform 26 cm Ø im vorgeheizten Backofen E-Herd 175 °C / Umluft 150 °C/ Gas Stufe 2 ca. **50 min backen.**

Torte etwas abkühlen lassen und aus der Form lösen. Auskühlen lassen. Konfitüre erwärmen und durch ein Sieb streichen. Torte waagrecht halbieren. Einen Boden mit Konfitüre bestreichen. Torte zusammensetzen. Rundherum mit übriger Konfitüre bestreichen, trocknen lassen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen. Torte damit überziehen, trocknen lassen. Dazu passt ungesüßte Schlagsahne "Schlagsahne" heißt sie in Österreich.

Zubereitungszeit 1 1/2 Std.

Sacher Torte 8 Ei M

16 dag Butter
14 dag Staubzucker
2 dag Kristallzucker

8 Eier

16 dag zartbittere Schokolade
8 dag Semmelbrösel

Zum Bestreichen

2 EI Marillenmarmelade

Für die Glasur

15 dag Kochschokolade
25 dag Zucker
1/8 l Wasser
1 TI Öl

Zubereitung

Die Eier trennen. Butter mit Staubzucker glattrühren. Nacheinander die Eigelb dazugeben und mit dem Mixer zu einer dicklichen Creme verschla-

gen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Unter Rühren abkühlen lassen und lauwarm teelöffelweise in die Creme einrühren. Gesiebtes Mehl hinzufügen.

Eiweiß mit Kristallzucker sehr steif schlagen und locker unterheben. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen, Wände mit Butter und Bröseln vorbereiten. Den Teig einfüllen.

Bei 170-190°C **etwa 1 Stunde lang backen**. Dann auskühlen lassen. Die Torte dünn mit erhitzter Marillenmarmelade bestreichen.

Für die Schokoladeglasur den Zucker mit dem Wasser spinnen, die Schokolade mit dem Öl erwärmen und klein weise den abgekühlten gesponnenen Zucker dazugeben, so dass eine glatte Masse entsteht. Damit die Torte üppig überziehen.

Mit Schlagsahne servieren.

Wenn Sie sich in den Sacher-Demel-Streit um die "originale" Sachertorte einmischen wollen, müssen Sie die Torte zusätzlich quer halbieren und mit Marillenmarmelade füllen - oder eben nicht. -

Sahne Schicht Torte 4 Ei M

FÜR DEN Rührteig

250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

FÜR DIE Füllung

2 Tafeln (je 100 g) Zartbitterschokolade

1 l. Schlagsahne

4 Tüte. Sahnesteif

ZUM VERZIEREN

Etwas Zartbitterschokolade

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
 2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backin mischen, sieben und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
 3. Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils eine Teigportion auf den Boden einer Springform (Durchmesser 26 cm, gefettet) streichen. Die Böden ohne Springformrand backen. Die Böden nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt) Heißluft: etwa 160°C
- (vorgeheizt) Gas: Stufe 2-3 (vorgeheizt) Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.
4. Die Gebäckböden jeweils vom Springformboden lösen und auf Backpapier erkalten lassen.
 5. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Schokolade abkühlen lassen.
 6. Sahne mit Sahnesteif in 2 Portionen steif schlagen. Abgekühlte, noch flüssige Schokolade unterheben. Die einzelnen Böden mit der Schokoladensahne (etwas Schokoladensahne für den Rand abnehmen) bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begradigen. Den Tortenrand mit der abgenommenen Schokoladensahne bestreichen.
 7. Zum Verzieren Schokolade mit einem Sparschäler in Locken schaben. Tortenoberfläche und -rand mit den Schokoladenlocken verzieren.

Zubereitungszeit: 50 Min., ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 15 Min. je Boden

Insgesamt:

E: 91 g, F: 642 g, Kh: 607 g, kJ: 35852, kcal: 8559

Schoko Birnentorte 7 Ei + 2 Eigelb M

7 Ei (Größe M)
160 g Zucker
150 g Mehl
2 TL Backpulver
3 EL Kakaopulver

400 g Zartbitter-Schokolade

400 g Schlagsahne

2 Eigelb (Größe M)
500 g Birnenhälften (aus der Dose)
feinherbe Schokoröllchen zum Bestreuen

1. 5 Ei trennen. Eiweiß steif schlagen, 150 g Zucker zum Schluss nach und nach einrieseln lassen. 5 Eigelb nacheinander einrühren. Mehl, Backpulver und Kakaopulver mischen, auf die Eischaummasse sieben und unterheben. Boden einer Springform (26 cm Ø) mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse in die Form geben und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C 30-35 Minuten backen. Auskühlen lassen.

2. Schokolade hacken und schmelzen. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Restliche Ei, Eigelb und übrigen Zucker auf dem heißen Wasserbad schaumig schlagen, bis sich der Zucker gelöst hat. Vom Wasserbad nehmen und zu einer festen Creme aufschlagen. Eimasse unter die Schokolade rühren. Sahne unterziehen. Ca. 15 Minuten kühl stellen.

3. Birnen abtropfen lassen, die Hälften längs dritteln. Biskuit zweimal durchschneiden. Unteren Boden mit ca. 2/3 der Birnen belegen. Mit 1/3 der Mousse bestreichen. Zweiten Boden darauf legen, mit ca. 1/3 der Mousse kuppelförmig einstreichen. Letzten Boden darauf legen. Torte mit übriger Mousse einstreichen. 3-4 Stunden kühlen, Torte mit restlichen Birnen verzieren, Mit Schokoröllchen bestreuen.

Ergibt ca. 16 Stücke

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

Schoko Igel M o

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühlzeit

1 dunkler Wiener Boden (Durchmesser 26 cm, 3 Lagen)

Für die Creme

1 Tüte. Pudding Pulver Schokolade-Geschmack
100 g Zucker
1 Tüte. Bourbon-Vanille-Zucker

500 ml kalte Milch

50 grob gehackte Zartbitter- oder Morkaschokolade
200 g weiche Butter

125 ml Schlagsahne

0,5 TI Sahnesteif
1 Tüte. (100 g) Mikadostäbchen (Keksticks mit Schokolade)
bunte Schokolinsen mit Zuckerglasur
1 TI Kakaopulver

Mit Hilfe einer Schablone aus dem ganzen Wiener Boden einen Igel (tropfenförmig) schneiden. Die abgeschnittenen Gebäckränder zerbröseln.

Für die Creme Puddingpulver, Zucker und Bourbon-Vanille-Zucker mit etwas von der Milch anrühren. Die restliche Milch zum Kochen bringen.

Das angerührte Puddingpulver in die von der Kochstelle genommene Schoko-Milch rühren und einmal aufkochen lassen. Erkalten lassen, dabei ab und zu umrühren.

Butter mit Handrührgerät geschmeidig rühren, den Pudding esslöffelweise unterrühren. Die Hälfte der Creme mit den Gebäckbröseln vermengen, die Igel-Gebäcklagen damit dünn bestreichen und zusammensetzen.

Den Igel ganz mit der restlichen Creme bestreichen, dabei den Körper etwas dicker bestreichen als den Kopf.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen. . Den Igel damit verzieren.

Mikadostäbchen als Stacheln in den Igel stecken und mit Schokolinsen als Gesicht markieren. Den Schoko-Igel einige Zeit kalt stellen. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

Tipp:

Für die Creme darauf achten, dass Pudding und Butter die gleiche Temperatur (Zimmertemperatur) haben, da sonst die sogenannte Gerinnung eintritt.

Schoko Sahne Torte 7 Ei M

Man nehme

Tortenboden 7 Ei

7 Eier

6 El. warmes Wasser
1 Päckchen Vanille Zucker
200 g Zucker
170 g Mehl
nur leicht unter die Masse heben
30 g Kakao
2 Teelöffel Backpulver

Für die Schokosahne:

1 Tafel Vollmilchschokolade

1 Tafel Halbbitterschokolade in Stücke brechen
mit 4 Becher Sahne

in einem Topf erhitzen (nicht kochen).

Die Masse in eine Schüssel mit Deckel geben und über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Am nächsten Tag die Schokosahne mit dem Rührgerät schlagen, noch

1 Teel. Zucker ,

3 El. Rum und

4 Päckchen Sahnesteif darunter mischen.

Tortenboden halbieren und mit Schokosahne füllen , die Torte mit der restlichen Masse bestreichen und garnieren.

Schoko Schichttorte M o

Für ca. 12 Stücke:

Für den Boden:

160 g mürbe Schokoladenkekse

80 g Butter

Für die Schokofüllungen:

60 g weiße Schokolade

60 g Vollmilchschokolade

60 g Zartbitterschokolade

30 g Deutsche Butter

5 Blatt weiße Gelatine

400 g Doppelrahm Frischkäse

90 g Zucker

125 ml Milch

250 ml Sahne

Für die Garnierung:

je 50 g weiße und dunkle Schokospäne

50 g Belegkirschen

Außerdem:

1 Springform (22 cm)

Frischhaltefolie für die Form

Boden:

1. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, fest verschließen und mit dem Nudelholz fein zerbröseln.
2. In eine Schüssel geben, mit Butter verkneten. Springform mit Frischhaltefolie auskleiden und die Masse hineinfüllen. Mit einem Löffelrücken gut andrücken und mind. 1 Std. kalt stellen.

Füllungen:

1. Weiße, Vollmilch und die Zartbitterschokolade getrennt im Wasserbad schmelzen. Butter in der weißen Schokolade auflösen.
2. Die Gelatine knapp mit kaltem Wasser bedeckt etwa 5 Min. einweichen.
3. Den Frischkäse mit den Schneebesens des Handrührgeräts glattrühren. Den Zucker und die Milch zufügen.
4. Die tropfnassen Gelatineblätter bei schwacher Hitze in einem Topf auflösen. Unter die Frischkäsemasse ziehen. Diese in drei Portionen teilen. Jeweils unter die drei Schokoladen Cremes ziehen, etwa 40 Min. kühl stellen.
5. Die Sahne steif schlagen und unter die halbfesten Schokolade Frischkäse Mischungen heben.

Fertigstellung:

1. Erst die weiße Schokomasse auf den Boden streichen. Dann vorsichtig die Vollmilchschokoladen Creme darüber verteilen. Mit der Zartbittermasse abschließen. Die Oberfläche sorgfältig glattstreichen.
2. Die Torte 3 Std. kühl stellen. Anschließend den Springformrand entfernen und die Frischhaltefolie behutsam abziehen.
3. Die hellen und dunklen Schokospäne auf die Oberfläche der Schichttorte häufen, den Rand mit Belegkirschen garnieren. Bis zum Servieren kühlen.

Zubereitungszeit: ca. 55 Minuten

Kühlzeit: insg. ca. 5 Stunden

Schokoladen Beifall Torte 6 Ei M

3 Eier,

3 Eigelb,

85 g Zucker,

125 g geschmolzene Zartbitter-Schokolade,

3 Eiweiß

Füllung:

0,5 l Sahne,

150 g Zartbitterschokolade,

1 Ei Puderzucker

Verzierung:

Schokoraspel

Die ganzen Eier und die Eigelbe mit dem Zucker schaumig schlagen. Das Eiweiß steif schlagen und mit der geschmolzenen Schokolade unter die Creme heben. Den Teig in eine mit Pergamentpapier ausgelegte Springform (26-28 cm) füllen. Rand nicht zusätzlich fetten!!!!

Backen bei 175 °C ca. 50 Minuten.

An den nicht gefetteten Rand klettert der Teig beim Backen hoch, jedoch fällt nach dem Backen die Mitte ein.

Die Sahne mit der Schokolade auf kleiner Flamme erwärmen und unter Rühren schmelzen.

Die Sahne darf nicht kochen. 24 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

Danach mit Puderzucker (evtl. mit Sahnesteif) steif schlagen. In die Kuhle des Bodens füllen. Den Rand bestreichen, verzieren und mit SchokoraspeIn bestreuen.

Schokoladen Birnen Sahne Torte 3 Ei M

Wasserbiskuit

3 Eier

3 El Wasser

150 g Zucker

150 g Mehl

Eier, Wasser und Zucker schaumig schlagen, Mehl unterheben und in Springform 28 cm Durchmesser füllen,

bei 180 Grad ca. 30 Minuten backen.

Nach dem Erkalten 1 x durchschneiden. Biskuitplatte auf Tortenplatte legen und mit Tortenring umstellen

10 Birnenhälften in Spalten schneiden und eine Biskuitplatte damit belegen

Schokosahne:

1/2 l Milch

200 g Zartbitterschokolade

2 El Zucker

1 El Rum

10 Blatt Gelatine

4 Becher Sahne

Gelatine einweichen. Milch auf 60 Grad erhitzen, geriebene Schokolade, Zucker und Rum dazugeben. Gelatine ausrücken und in der heißen Masse auflösen. Abkühlen und ansteifen lassen. Geschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte in den Tortenring auf die Birnenspalten füllen, mit der 2. Biskuitplatte abdecken. Die Hälfte der restlichen Schokosahne darauf verstreichen. Übrige Schokosahnmasse in Spritbeutel mit glatter Tülle füllen.

Eierlikör-Joghurtsahne:

100 g Vollmilchjoghurt

50 g Eierlikör

1 Ei Zucker

3 Blatt Gelatine

150 ml Sahne

Gelatine einweichen, Joghurt, Eierlikör und Zucker verrühren, aufgelöste Gelatine unterrühren, ansteifen lassen und geschlagene Sahne unterheben. In 2. Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und abwechselnd helle und dunkle Tupfen eng auf die Torte spritzen.

Ca. 2 Std. kalt stellen.

Tortenring lösen.

Schokoladen Biskuitorte 4 Ei M

Für ca. 16 Stücke

Für den Boden

4 Eier

200 g Zucker

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanille Zucker

80 g Mehl

80 g Speisestärke

4 Ei Schokoladenpulver

1 gestrichener TL Backpulver

Für die Füllung

6 Ei Honiglikör (z. B. Bärenjäger)

800 g Sahne

100 g Zartbitterschokolade

200 g Walnusskerne

Für die Garnierung

4 Schokoladentrüffel

Raspelschokolade

Außerdem

1 Springform (26cm)

Backpapier zum Auslegen der Form

Boden

1. Die Eier trennen. Eiweiß mit dem Schneebesen des Handrührgeräts steif schlagen. Dabei nach und nach 70 g Zucker einrieseln lassen.
2. Eigelb und 4 Ei heißes Wasser cremig schlagen. 130 g Zucker, Salz und Vanille Zucker zufügen und alles schaumig schlagen. Dann den Eischnee auf die Eigelbcreme gleiten lassen.
3. Mehl, die Speisestärke, 2 Ei Schokoladenpulver und Backpulver mischen und darüber sieben. Dann alles locker unterheben. Den Backofen auf 200 Grad vorheizen.
4. Den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Die Biskuitmasse einfüllen, glattstreichen und ca. 20 Min. backen. Stürzen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
5. Den Boden zweimal waagrecht teilen und mit 4 Ei Honiglikör beträufeln.

Füllung

1. 500 g Sahne, 2 Ei Honiglikör steif schlagen. Die Schokolade und die Walnusskerne - bis auf acht Hälften zum Garnieren - mit Blitzhacker fein hacken.
2. Ein Drittel der Nüsse und die Schokolade unter die Sahne heben. Auf beide Böden streichen. Diese aufeinander setzen.
3. Dann 300 g Sahne steif schlagen. 100 g in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit dem Rest die Biskuittorte rundum gleichmäßig einstreichen.
4. Jetzt den Tortenrand mit den gehackten Walnüssen bestreuen, die 16 Sahnetuffs aufspritzen. Die Trüffel halbieren. Die Torte mit den restlichen Nüssen, den Trüffeln und der Raspelschokolade schön verzieren.

Zubereitung ca. 45 Minuten

Backzeit ca.

Schokoladen Kirsch Torte 7 Ei M

Zutaten für 12 Portionen

150 g Schokolade, zartbitter

120 g Butter

100 g Zucker

1 Prise Salz

7 Ei(er)

200 g Mandeln, gemahlen

50 g Mehl
1 Pkt. Backpulver
4 Blatt Gelatine, weiße
100 ml Amaretto

700 ml Sahne

1 Glas Kirschen (Sauerkirschen), (720 ml)
2 Ei Zucker
1 Pkt. Tortenguss
50 g Mandeln (Blättchen), geröstet

Zubereitung

Schokolade im Wasserbad schmelzen. Butter, Zucker und Salz cremig rühren. Eier trennen, Eigelbe einzeln unterrühren, Schokolade unterziehen. Mandeln, Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. In eine gefettete Springform füllen, 40 Min. bei 160 Grad Umluft backen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im erwärmten Amaretto auflösen. Sahne steif schlagen und Amaretto unterheben.

Kirschen abtropfen lassen, 250 ml Saft auffangen. Aus Saft, Zucker und Tortenguss einen Guss zubereiten. Den Biskuit 2 mal waagerecht teilen. Unteren Boden mit 6 Ei Sahne bestreichen, 2/3 der Kirschen und des Tortengusses darauf geben. 2. Boden darauf legen, mit 6 Ei Sahne bestreichen. Mit dem 3. Boden bedecken. Die Torte mit der restlichen Sahne überziehen und mindestens 2 Stunden kühlen.

Den Rand mit Mandelblättchen bestreuen. Torte mit übrigen Kirschen und Tortenguss verzieren.

19.9.03 Gerda2 CK

Schokoladen Mokatorte 2 Ei + 3 Eigelb M

Zubereitungszeit : ca. 30 Min.

100 g gut gekühlte Zartbitter Schokolade

75 g geschälte Mandeln
150 g zimmerwarme Butter
150 g feiner Zucker

2 Eier

3 Eigelbe

75 g Mehl
2 Ei sehr starker kalter Mokka
2 TI Backpulver

Fett und Mehl für die Form

Für die Glasur:

100 g Halbbitter Kuvertüre
30 g Mandelsplitter

Die kalte Schokolade und dann die Mandeln mit einer Mandelmühle fein mahlen. Beiseite stellen.

Den Backofen auf 180° vorheizen. Die Butter in einer Schüssel cremig rühren, den Zucker dazugeben und weiter rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Die Eier und die Eigelbe dazugeben, alles weiter rühren, bis eine hell-schaumige Masse entstanden ist.

Die gemahlenden Mandeln, die Schokolade und das Mehl gründlich untermischen, dann den Mokka und das Backpulver unterrühren.

Die Form gut fetten und dünn mit Mehl ausstreuen. Den Teig einfüllen und den Kuchen im Backofen (Mitte, Umluft 160°) etwa 1 Stunde backen. Für die Garprobe ein Holzstäbchen in die Kuchenmitte einstecken. Wenn es sich sauber herausziehen lässt ist der Kuchen gar. Den Kuchen einige Minuten in der Form lassen, dann auf ein Kuchengitter stürzen und abkühlen lassen.

Für die Glasur die Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen, den Kuchen gleichmäßig damit bestreichen und mit den Mandelstiften verzieren.

Backzeit: ca. 1 Stunde
Für eine Springform von 20 cm Durchmesser

Schokoladen Sahne Torte 8 Ei M

Zutaten für 12 Portionen:

Für den Boden:

8 Ei(er)

180 g Zucker

1 Pkt. Vanillezucker

2 Ei Rum, (oder paar Tropfen Rumaroma und 2 Ei Wasser) oder

½ Zitrone(n), die Schale davon (paar Tropfen Zitronenaroma)

100 g Mehl

100 g Speisestärke

30 g Kakaopulver, (kein Instant)

Für die Füllung:

3 Becher Sahne

3 Tafeln Schokolade, (1x Vollmilch 2x Zartbitter)

6 Pkt. Sahnesteif

Sahne mit Schokolade zusammen gut aufkochen lassen und wieder kalt stellen. Am besten einen Tag vorher.

Auch den Boden einen Tag vor der Füllung backen und in aller Ruhe auskühlen lassen. Frisch lässt sich der Boden schwer schneiden weil er krümelt und zerbricht.

Eier evtl. trennen und Eischnee extra schlagen, muss nicht unbedingt.

Eier (Eigelb) mit dem Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Aroma dazu, Mehl (sieben, wird lockerer) und Speisestärke und Kakao dazu geben,

(evtl. Eischnee unterheben.)

Bei 180 Grad 25 35 Min. backen

Den ausgekühlten Boden 2 x durchschneiden

Schokosahne mit Sahnesteif steif schlagen

1. Boden mit Schokosahne bestreichen, 2. Boden auflegen und auch bestreichen, außen herum auch. Etwas Schokosahne zur Verzierung zurücklassen.

Verfasser: Roswitha_4

Schokoladen Sandkuchen Torte M

Zutaten für 5 Portionen

1 Kuchen (Sandkuchen), in fingerdicke Scheiben

200 g Butter, weich

350 g Frischkäse, weich

200 g Schokolade, zartbitter, grob gehackt

200 g Schokolade, Nougat, grob gehackt

120 g Mandeln, grob gehackt

120 g Haselnüsse, grob gehackt

200 ml Sahne

3 Blatt Gelatine, weiß

2 Ei Kakaopulver

Zubereitung

Sandkuchen in grobe Stücke brechen. Zartbitterschokolade und Nougat-schokolade getrennt im Wasserbad schmelzen und zusammen mit der Butter und dem Frischkäse cremig rühren. Sandkuchenstücke und Schokoladencreme abwechselnd in eine 26 cm Ø Form schichten, erste und letzte Schicht sollte Sandkuchen sein. Sahne steif rühren, dabei die eingeweichte Gelatine untermischen und auf die Torte spitzen. Torte für einige Stunden in den Kühlschrank tun. Vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

30.6.03 S.B. 5

CK

Schokoladen Torte 3 Ei M

Zutaten für ca. 8 Stücke

3 Eier (Größe M)

32 g Diabetikersüße

60 g Mehl

60 g gemahlene Mandeln

1/2 TL Backpulver

4 Blatt Gelatine

3 geschälte Orangen (a 130 g)

250 g Magerquark

60 ml frisch gepresster Orangensaft

einige Spritzer Süßstoff

400 g Schlagsahne

50 g Orangenmarmelade (für Diabetiker geeignet)

50 g Zartbitter-Schokolade (für Diabetiker geeignet)

abgeriebene Orangenschale zum Verzieren

Zubereitung

1. **Die Eier trennen.** Eigelb, 1-2 El lauwarmes Wasser und Diabetikersüße schaumig rühren. Mehl, Mandeln und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.

2. Boden einer Springform (20 cm Ø) mit Backpapier auslegen, Biskuitmasse einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen.

3. Gelatine einweichen. Orangen in Scheiben schneiden, Quark und Orangensaft verrühren. Mit Süßstoff abschmecken. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter den Quark rühren. Kühl stellen, 200 g Sahne steif schlagen. Sobald der Quark zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden den Springformrand

legen. 4. Unteren Boden mit Marmelade bestreichen. Die Hälfte der Orangenscheiben darauf legen. Sahne-Quark darauf geben. Zweiten Boden darauf legen. Torte ca. 2 Stunden kühl stellen.

5. Von der Schokolade mit einem Sparschäler Röllchen abziehen. Restliche Sahne steif schlagen. Torte rundherum mit 2/3 der Sahne einstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Sahnetuffs auf die Torte spritzen. Die Torte mit übrigen Orangenscheiben, Schokoröllchen und Orangenschale verzieren.

Zubereitungszeit

ca. 1 Stunde (ohne Wartezeit)

Pro Stück ca. 340 kcal

E 11 g,

F25 g,

KH 21 g,

davon 4,5 g Sorbit;

1 3/4 BE

Mini Nr.51/02

Schokoladen Torte Französische 6 Ei M

Für den Rührteig:

250 g Butter,

250 g Zucker

1 Pck. Vanille Zucker

1 Prise Salz

6 Eier

250 g Mehl

2 gestr. Tl Backpulver

250 g ger. Zartbitterschokolade

100 g gem. Mandeln

Zum Beträufeln:

250 ml Weinbrand oder Rum

Zum Aprikotieren:

2 El Aprikosenkonfitüre

1 El Wasser

Für den Guss:

100 g Zartbitterschokolade etwas Kokosfett

Zum Garnieren:

Krokant

Für den Teig Butter mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben, portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zartbitterschokolade und Mandeln zuletzt unter den Teig heben. Teig in eine Springform (Durchmesser 28 cm, Boden gefettet) füllen. Ober-/Unterhitze: 180-200°C (vorgeheizt)

Backzeit: 60 Min.

Den Kuchen aus der Form lösen. Auf einen Kuchenrost legen und sofort (mit Hilfe eines Pinsels) mit Weinbrand oder Rum beträufeln, Dazu mehrmals mit einem Holzstäbchen in den Kuchen stechen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren aufkochen lassen. Das Gebäck sofort nach dem Beträufeln damit bestreichen, erkalten lassen. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen. Mit etwas Kokosfett im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und die erkaltete Torte damit überziehen und je nach Wahl garnieren.

Schokoladen Torte Goldene Zwanziger 6 Ei M

100 g Vollmilch Schokolade

100 g Zartbitter Schokolade

125 g Schlagsahne

100 g Butter

100 g Zucker

200 g Gemahlene Mandeln

200 g Zwiebackbrösel

Zimt

6 Ei trennen

100 g Schokoladenfettglasur

Kleine Pralinen

Evtl. Sahne

Die Vollmilch Schokolade und die Zartbitter Schokolade mit der Schlagsahne im Wasserbad unter Rühren auflösen und die Butter zufügen. Die Masse glattrühren und 10 Minuten abkühlen lassen. Die Eigelb, Zucker, Mandeln und Zwiebackbrösel und Zimt zur Schokoladenmasse rühren. Die Eiweiß zu Schnee schlagen und unter den Teig heben. Eine Springform (26 cm Ø) ausfetten und den Teig einfüllen. Bei 150 Grad ca. 60 Minuten backen. Die Torte auskühlen lassen. Mit der Schokoladenglasur überziehen und mit Pralinen und Sahne garnieren.

Schokoladeneistorte 4 Ei + 5 Eigelb M

Zutaten für den Boden:

4 Ei trennen

2 Esslöffel warmes Wasser

130 g Zucker

1 Päckchen Vanille Zucker

100 g Mehl

50 g Speisestärke

2 Teelöffel

Backpulver

Zutaten für die Parfaitmasse:

5 sehr frische Eigelb

200 g Puderzucker

Schale und Saft von 2 ungespritzten Orangen

750 ml Sahne

200 g Zartbitterschokolade

4 Esslöffel Rum

Außerdem:

250 ml Sahne

30 g Puderzucker

1 Päckchen Sahnesteif

Zubereitung:

Für den Boden das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und

den Vanille Zucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben. Mehl,

Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen. Tortenring (Durchmesser 27 cm) mit Backpapier auslegen, und den Teig sofort einfüllen.

[In den vorgeheizten Backofen bei 190-200°C etwa 20-25 Minuten backen.](#)

Auf einen Kuchengitter im Ring auskühlen lassen.

Für die Füllung das frische Eigelb in eine möglichst metallene Rührschüssel füllen.

Den Puderzucker zu dem Eigelb schütten und im heißen Wasserbad dick aufschlagen. Die Creme aus dem Wasserbad nehmen und kalt schlagen. In einer anderen Schüssel die Sahne steif schlagen und zusammen mit 2 Esslöffel Rum, im Wasserbad aufgelöste Zartbitterschokolade und der Orangenschale unter die Creme ziehen.

Den Boden quer halbieren und eine Hälfte mit einem Tortenring umlegen. Einen Boden mit einer Mischung aus Orangensaft und Rum tränken. Die Parfaitmasse (Füllung) in die Form gießen und glattstreichen.

Den zweiten Boden darauf setzen und gleichmäßig festdrücken.

Mit dem restlichen Saft und Rum tränken und mindestens 4-5 Stunden gefrieren lassen.

Die gefrorene Torte mit einem Messer aus der Form lösen.

Die Sahne steif schlagen und den mit Sahnesteif gemischten und gesiebten Puderzucker unterrühren. Die Torte damit einstreichen und mit Schokoladenraspeln verzieren. Nochmals einfrieren, bis die Garnierung fest geworden

Schokoladenkuppeltorte 10 Ei + 3 Eigelb M

Mürbeteig:

150 g Mehl,
75 g Butter,
50 g Zucker,

1 Ei

Biskuitteig:

2 Eier,

1 El warmes Wasser,
75 g Zucker,
50 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 TI Backpulver

Füllung:

400 g Marzipanrohmasse,
125 g Puderzucker,
6 Blatt weiße Gelatine,

350 g Zartbitter-Schokolade,

0,5 l Schlagsahne,

7 Eiweiß,

10 Eigelb,

3 El Zucker,

2 El Weinbrand

Garnieren:

300 g Halbbitter-Kuvertüre,

75 g weiße Kuvertüre,

2 El Kirschkonfitüre,

weiße und dunkle Schokoladenblätter,

350 g Cocktailkirschen

Aus den Zutaten einen Mürbeteig kneten, vorerst kalt stellen. Den Backofen vorheizen. Für den

Biskuitteig die Eier trennen, die Eiweiße mit dem warmen Wasser und dem Zucker sehr steif schlagen, die Eigelbe unterrühren. Mehl, Speisestärke und Backpapier ausgelegte Springform (26 cm) füllen.

Backen. Noch warm stürzen. Backpapier abziehen und auskühlen lassen. Marzipanrohmasse und 100 g Puderzucker verkneten, zu einem großen Kreis ausrollen. Mit dem Rest

Puderzucker bestäuben. Den Marzipankreis in eine Schüssel stürzen.

Die Gelatine einweichen. Die Schokolade schmelzen. Sahne und Eiweiß steif schlagen. Eigelb und Zucker schaumig rühren. Gelatine erhitzen und auflösen, mit Weinbrand und Schokolade unter die Eigelbmasse rühren. Eischnee und Sahne unter die Schokomasse heben. Zwei Drittel dieser Masse in die mit dem Marzipan ausgelegte Schüssel füllen.

Den ausgekühlten Biskuitboden quer halbieren. Aus einem der beiden Hälften einen kleineren

Biskuitboden von 19 cm Durchmesser schneiden und auf die Schokomasse in der Schüssel legen. Die

restliche Creme einfüllen. Den zweiten Biskuitboden obenauf legen, leicht andrücken und alles sehr kalt

stellen. Den Mürbeteig ausrollen, die gefettete Springform damit auslegen, mehrmals mit der Gabel in den Teig stechen und backen.

Die Halbbitter-Kuvertüre schmelzen und abkühlen lassen. Die Konfitüre erwärmen und auf den

Mürbeteigboden stürzen. Die Kuvertüre über die Marzipanhalbkugel ziehen und trocknen lassen. Die

Weißer Kuvertüre schmelzen. Torte mit Ornamenten aus weißer Kuvertüre, Schokoladenblättern und Kirschen verzieren.

Backzeiten: **Mürbeteig 15-20 Minuten bei 200°C**

Biskuitteig **20 Minuten bei 175 °C**

Küchengeräte: Springform 26 cm Durchmesser

Schüssel 24 cm Durchmesser, Fassungsvermögen 3 l
dazu 2 Tl Margarine zum Einfetten

Schokoladentorte 6 Ei M

Für den Rührteig:

150 g Zartbitterschokolade

150 g Butter oder Margarine

75 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

2 Eier

4 Ei trennen

150 g Weizenmehl

15 g Kakaopulver

1 gestr. Tl Backpulver

75 g Zucker

Zum Bestreichen:

4-6 El Johannisbeergelee

Für den Guss:

100 g Zartbitterschokolade

5 El Schlagsahne

1.

Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen.

Tipp:

Anstelle von Johannisbeergelee können Sie zum Bestreichen auch Aprikosenkonfitüre verwenden. Die Torte ist ohne Gelee und Schokoladenguss gefriergeeignet. Sie dann am Vortag auftauen, füllen, bestreichen und überziehen.

2.

Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille Zucker und Schokolade unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3.

Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, sieben und portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Eiweiß steif schlagen (der Eischnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt) und Zucker nach und nach unterschlagen. Den Eischnee vorsichtig unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 oder 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 160°C (nicht vorgeheizt)

Gas: 2-3 (nicht vorgeheizt)

Backzeit: etwa 45 Minuten.

4.

Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5.

Zum Bestreichen Gelee glatt rühren, unteren Boden mit der Hälfte davon bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Tortenrand und -oberfläche mit restlichem Gelee bestreichen.

6.

Für den Guss Schokolade mit Sahne wie in Punkt 1 angegeben geschmeidig rühren, die Torte damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte in Alufolie verpackt 1-5 Tage an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Zubereitungszeit: 35 Min.

Backzeit: etwa 45 Min.

Schokotorte mit Krokant 5 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
100 g Butter

100 g Puderzucker
1 Pck. Vanillezucker
1 Prise Salz
etwas Zitrone(n) - Schale

5 Ei(er)

300 g Schokolade, zartbitter
90 g Mehl
50 g Zucker
200 g Krokant (Haselnuss)

Zubereitung

Butter mit Puderzucker, Vanillezucker, Salz und Zitronenschale cremig rühren. Eier trennen. Das Eigelb in die Buttermasse rühren. 100 g Schokolade schmelzen, hinzugeben und verrühren. Mehl unterrühren. Eiweiß zusammen mit dem Kristallzucker steif schlagen, dann den Eischnee vorsichtig unterheben.

Backen:

Ofen auf 170° C vorheizen, 35 Minuten backen.

Füllung:

Kuchen in der Mitte durchschneiden. 100 g Schokolade schmelzen und die Torte auf beiden Innenseiten damit bestreichen. Die Hälfte des Haselnusskrokants gleichmäßig auf der Schokolade verteilen, dann die beiden Tortenhälften zusammenfügen.

Glasur:

100 g Schokolade schmelzen und die Torte damit bestreichen. Den Rest des Haselnusskrokants auf der Torte verteilen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten
12.01.06 Parsley

Schwarzer Peter 2 Ei M o

250 g Zartbitter-Schokolade (fein gehackt),
250 g Butter in Würfeln geschnitten,
Butter zum Einfetten,

2 Eier,

50 g Zucker,
40 g Zitronat (fein gewürfelt),
12 Belegkirschen gewaschen, getrocknet und fein gewürfelt,
50 g Mandeln (blanchiert),
1 TI Orangenschale,
250 g groß zerstoßene Kekse,
2-3 El Cointreau

Eine Springform von 20 cm Durchmesser einfetten. Boden mit Backpapier auslegen und einfetten.

Schokolade mit der gewürfelten Butter über dem siedenden Wasserbad langsam schmelzen lassen, gelegentlich umrühren. Beiseite stellen, so dass die Mischung etwas abkühlen kann. Eier und Zucker schaumig schlagen. Zuerst Schokoladenmischung, dann Zitronat, Belegkirschen, Mandeln und Orangenschale unterrühren. Kekse gut unter die Mischung rühren, dann Cointreau untermischen. Die Mischung in die Form geben, glatt streichen, mit Folie abdecken und gut 8 Stunden kalt stellen, bis die Torte fest ist.

Zum Servieren Folie entfernen. Ränder mit einem Messer von der Form lösen.

Keine zu großen Stücke servieren, da die Torte sehr sättigend ist.

Urwaldtorte 9 Ei M

Teig:

4 Ei, trennen

4 El lauwarmes Wasser,
150 g Puderzucker,
1 Tüte Vanillezucker,
100 g Mehl,
100 g Speisestärke,
1 TI Backpulver,

Belag:

250 g Orangenmarmelade,
4 Bananen,
etwas Zitronensaft,

5 Eier,

80 g Zucker,

300 g Zartbitter Schokolade,

2 Tüte gem. weiße Gelatine,

2 Becher süße Sahne,

100 g Vollmilch Kuvertüre,

16 Kokospralinen,

300 g Hippenröllchen,

Aus den Teigzutaten einen Biskuitteig (rund)herstellen,

ca.30 Min backen.

Diesen nach dem auskühlen 1x in der Mitte quer durchschneiden. Auf beide Böden Orangenmarmelade streichen, einen Boden mit den in Scheiben geschnittenen und mit Zitronensaft beträufelten Bananen belegen. Eier und Zucker zu einer Schaummasse schlagen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, leicht abkühlen lassen, und zu der Eimasse geben. Die nach Packungsanweisung aufgelöste Gelatine dazugeben. Steifgeschlagene Sahne unter die leicht gelierte Creme ziehen, und auf den mit Bananen belegten Boden gleichmäßig verteilen. (Vorher Tortenring umlegen) Den 2 Boden drauflegen, und kaltstellen. Beide Kuvertüren getrennt im Wasserbadschmelzen. Etwas Vollmilchkuvertüre zum befestigen der Röllchen beiseite stellen. Vollmilch und weiße Kuvertüre auf der Tortenoberfläche marmoriert verstreichen. Mit Kokospralinen dekorieren. Zum Festkleben der Röllchen, Kuvertüre auf einer Seite auftragen, und um den Tortenrand ankleben.

Vanilla Torte 2 Ei M

2 Eier,

75 g Zucker,

1 Tüte. Vanillezucker,

1 TI Backpulver,

3 El Wasser,

50 g Mehl

Belag:

4 Gläschen Vanilla Joghurt (ohne Früchte),

120 g Zucker,

8 Blatt Gelatine,

2 Becher Sahne,

1 Dose Mandarinen,

1 Tafel Zartbitter-Schokolade,

1 Tasse Milch,

2 Blatt Gelatine

Aus den erstgenannten Zutaten einen Biskuitteig herstellen und wie [ge-wohnt backen](#). Um den ausgekühlten Boden einen Tortenring stellen. Sahne schlagen, Joghurt mit Zucker und aufgelöster Gelatine einrühren und die Mandarinen unterheben. Die Torte in den Kühlschrank stellen und die Joghurt-Masse erstarren lassen, Schokolade in der Milch erhitzen und die eingeweichte Gelatine einrühren. Schokoladenmilch etwas abkühlen lassen auf die Joghurt-Masse gießen und ebenfalls erstarren lassen.

Vanilletorte Ole 5 Ei M

Für den Rührteig:

100 g Marzipan-Rohmasse,

5 Eigelb,

150 g Zucker,

1 Tüte Vanillezucker,

5 Eiweiß,

1 Prise Salz,

100 g Mehl,

100 g Speisestärke,

1 gestr. TL Backpulver,

100 g zerlassene abgekühlte Butter,

50 g grob geraspelte Zartbitterschokolade,

30 g gehackte Mandeln,

30 g fein gewürfeltes Zitronat,

3 EL Aprikosenkonfitüre,

300 g Halbbitter-Kuvertüre,

weiße Kuvertüre,

Schokoladenornamente

Für den Rührteig Marzipan-Rohmasse grob zerkleinern, zusammen mit Eigelb auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillezucker unterrühren, so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Eiweiß und Salz steif schlagen und unter die Marzipanmasse heben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen und auf niedrigster Stufe portionsweise unterrühren. Butter langsam hinzugeben. Schokolade, Mandeln und Zitronat unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Mandeln ausgestreute Tarteform D26 cm, mit 3-4 cm hohem Rand, füllen und glattstreichen. Die Form in den Backofen (Mitte) schieben und bei etwa 180 Grad ca. 45 Minuten backen.

Den Kuchen in der Form etwa 5 Minuten stehen lassen, ihn dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Konfitü-

re unter Rühren erhitzen, die Torte vollständig damit bestreichen und antrocknen lassen. Kuvertüre grob zerkleinern, in einen kleinen Topf im Wasserbad zu geschmeidiger Masse verrühren, etwas abkühlen lassen, gleichmäßig auf Tortenoberfläche und -rand verteilen und fest werden lassen. Die Torte mit aufgelöster, weißer Kuvertüre und Schokoladenornamenten garnieren.

TIP: Sie können die Vanilletorte auch in einer Springform backen. Die Vanilletorte bleibt im Kühlschrank gut in Alufolie verpackt mehrere Tage frisch.

Zarewitsch Torte 3 Ei M

Zutaten:

120 g Margarine

150 g Zucker

3 Eier

100 g Halbbitterschokolade

130 g gem. Mandeln

1 El starker Kaffee

40 g Mehl

1 TI Backpulver

1/8 l Weißwein

3 El brauner Rum

0,5 l Sahne

1 TI Zucker

100 g Kuvertüre

Zubereitung:

Margarine und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach unterrühren. Halbbitter-Schokolade schmelzen und unterrühren. Dann Mandeln, und Kaffee unterheben. Zuletzt das Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Teig in eine Springform füllen und bei 175° ca. 35 Min. backen. Weißwein und Rum mischen und den noch heißen Kuchen damit tränken. Sahne mit Zucker steif schlagen und auf den Boden verteilen. Kuvertüre mit Sparschäler in Spänen abhobeln und die Torte damit verzieren. Mit Kakao bestäuben.

Zipfelmützentorte M

1 Biskuit nach Wahl,

4 Becher Sahne

600 g. Orangenjoghurt (oder andere Sorten)

7 Blatt Gelatine

eventuell etwas Zucker

Zipfelchen:

2 Becher Sahne

100 g geschmolzene Schokolade (z.B. Zartbitter)

Um den Boden einen Ring legen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ausdrücken und auf kleiner Flamme auflösen, mit dem Joghurt verrühren. Anschließend die Masse unter die geschlagene Sahne einrühren. Die Creme auf den Boden verteilen und kühl stellen. Für die Verzierung die Sahne aufschlagen und mit der geschmolzenen Schokolade verrühren. Die fertige Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle einfüllen. Auf die Torte "Zipfelchen" aufspritzen. Mit geschmolzener Schokolade verzieren.

Vollkorn

Amaranth Dinkel Teekuchen 3 Ei M

Zutaten:

120 g Butter

140 g Zucker

3 Eigelb sehr schaumig rühren

150 g Gemisch aus: Rosinen, Zitronat, Nüssen, kandierten Früchten,
Schokolade

140 g Dinkelmehl

das in Mehl gewälzte Fruchtegemisch begeben

1/2 Zitrone Saft und Schale begeben

1 Mssp. Backpulver mit dem Mehl begeben.

60 g Amaranth begeben

3 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und vorsichtig unter die Masse heben.

In eine gefettete, bemehlte Kastenform füllen.

Backen:

Im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad 40 Min.

Apfel Torte Schwarzwälder Art 3 Ei M

Boden:

75 g Weizenvollkornmehl
3 El Wasser

3 Eier (getrennt)

75 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
1 Tl Backpulver
125 g Zucker
1/2 Päckchen Vanillezucker

Füllung:

3 El Wasser
750 g Äpfel
125 ml Apfelsaft

600 ml Sahne

1 El Speisestärke

100 g Raspelschokolade (Halbbitter)

90 g Zucker
1 1/2 Päckchen Vanillezucker

Backofen auf 175° vorheizen

und eine Springform (24 cm) einfetten. Eiweiß mit Wasser, Zucker und Vanillezucker zu Eischnee schlagen. Eigelb unterrühren, Mehl, Backpulver, Speisestärke und Kakaopulver dazugeben.

25 Minuten backen.

Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Mit 75 g Zucker und Apfelsaft aufkochen, dann im geschlossenen Topf 4 Minuten dünsten. Speisestärke mit 3 El Wasser verrühren und zu der Apfelmasse geben, nochmals aufkochen. Tortenboden horizontal in drei Lagen schneiden, die Apfelmasse auf dem untersten Boden verteilen. Den zweiten Boden darauf legen. Sahne mit Vanillezucker und dem restlichen Zucker steifschlagen. 1/3 der Sahne auf den Tortenboden streichen und mit dem letzten Boden abdecken. Torte mit der restlichen Sahne und der Raspelschokolade verzieren.

Apfelgugelhupf mit Schokolade 5 Ei M

Zutaten:

250 g Butter

250 g Staubzucker

250 g Weizenvollkornmehl

5 Eier trennen

1/2 Pkg. Backpulver

1 Pkg. Vanillezucker

100 g Kochschokolade

120 g Walnüsse

2 große Äpfel

Zubereitung:

Äpfel schälen und reißen. Butter mit der Hälfte des Zuckers und Vanillezucker sehr schaumig rühren. Nach und nach Dotter einrühren. Eiklar mit restlichem Zucker aufschlagen und unter den Butterabtrieb heben. Mehl, Backpulver, Schokolade, Nüsse und Äpfel untermengen.

Gugelhupfform mit Butter ausstreichen und bemehlen. Teig einfüllen und im

vorgeheizten Backrohr bei 170 Grad C etwa 1 Stunde backen

(Nadelprobe). Den Kuchen überkühlen lassen und noch warm aus der Form stürzen. Nach dem Erkalten mit Stauzucker bestreuen.

Birnentorte 2 Ei M

Boden:

120 g Roggenmehl

2 Ei Wasser

2 Eier

1 TI Backpulver

120 g Zucker

Füllung:

1 Dose Birnen (halbiert und gesüßt)

100 g Vollmilch Schokolade

400 ml Sahne

Backofen auf 180° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Eier mit Wasser und Zucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen und zugeben.

25 Minuten backen.

Boden mit Birnen belegen. Sahne erwärmen und die Schokolade darin schmelzen. Kalt stellen. Schokoladensahne steifschlagen und die Torte damit bestreichen. Nach Belieben verzieren.

Dunkler Kirschkuchen 4 Ei M

mit Dinkelmehl

200 g Butter
100 g Zucker

4 Eier

2 TI Zimt

3 El Rum

125 g Dinkelvollkornmehl

150 g Haselnüsse

1 TI Backpulver

200 g Blockschokolade

200 ml Sauerkirschen Abtropfgew. 370 g

Fett und Zucker schaumig rühren. Die Eier nach und nach dazugeben und zu einer hellgelben, dicken Masse schlagen. Dann die Gewürze, geriebenen Haselnüsse, das mit dem Backpulver gesiebte Mehl, die geriebene Schokolade und den Rum unterziehen. 1/3 des Teigs in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Die Kirschen unter den restlichen Teig mischen und die Form auffüllen.

Den Kuchen bei 175°C ca. 1 Stunde backen. Mit Puderzucker bestreuen.

Glühwein Gewürzkuchen 4 Ei M

Für 20 Stück

100 ml Früchtetee

1 TI Glühweingewürz

160 g Halbfettmargarine
165 g Zucker
einige Tropfen Süßstoff
1 TI Vanillezucker

4 Eier

150 g Weizenvollkornmehl
140 g Mehl
2 TI Backpulver

100 g Schokoladenstreusel

2 EI Puderzucker

1.

Früchtetee mit Glühweingewürz aufkochen und erkalten lassen. Margarine mit Zucker, Süßstoff und Vanillezucker schaumig rühren und nach und nach die Eier unterrühren. Vollkornmehl, Mehl und Backpulver mischen und mit den Schokoladenstreuseln unter den Teig rühren. Vom Glühweintee 2 Esslöffel für die Dekoration abnehmen und den Rest unter den Teig mischen.

2.

Eine Kastenform (Länge 26 cm) mit Back-Folie auslegen, Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Gas: Stufe 3) ca. 60 Minuten backen, in der Form abkühlen lassen und stürzen. Restlichen Glühweintee mit Puderzucker vermischen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und den Kuchen damit verzieren.

Pro Stück: 3 Points

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten

Backzeit: ca. 60 Minuten

Kaffee Torte mit Mandeln 6 Ei M

Boden:

170 g Weizenvollkornmehl

6 Eier (getrennt)

100 g gemahlene Mandeln
1 TI Backpulver
150 g Zucker

Füllung:

375 ml Milch

200 ml Sahne

2 Päckchen Schokoladen Puddingpulver

5 EI Aprikosenkonfitüre

3 EI Instant Kaffee

60 ml Mandellikör

Kakaopulver

250 g Butter

100 g Puderzucker

Backofen auf 180° vorheizen

und eine Springform (26 cm) einfetten. Eiweiß zu Schnee schlagen. Eigelb mit Zucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Mandeln untermischen. Eischnee unterheben.

40 Minuten backen.

Mit Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen, Kaffeepulver unterrühren und auskühlen lassen. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Tortenboden in drei Lagen schneiden und jeden Boden mit Mandellikör beträufeln. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Böden streichen. Ein Drittel des Puddings auf den untersten Boden streichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mit einem weiteren Drittel Pudding bestreichen und den letzten Boden auflegen. Butter schaumig schlagen, den restlichen Pudding unterrühren und die Torte rundum damit bestreichen. Torte mit Kakaopulver und Puderzucker verzieren.

Kokosnuss-Vollkornorte 3 Ei + 3 Eigelb M

Boden:

225 g Weizenvollkornmehl

300 ml Buttermilch

3 Eier

90 g Bitterschokolade

100 g ger. Kokosnuss

Kakaopulver

120 g Butter

1/2 TI Backpulver

300 g Zucker

Füllung:

250 ml Kondensmilch

3 Eigelb

60 g Schokolade

225 g Walnussstücke

300 ml Schlagsahne

Kokosnuss-Krausen zum Verzieren

120 g Butter

120 g hellbrauner Rohrzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen,

2 Kuchenformen (24 cm) einfetten und mit Kakaopulver bestäuben. Schokolade im Wasserbad schmelzen. Mehl, Buttermilch, Eier, Butter, Backpulver und Zucker in einer Schüssel verrühren und dann die geriebene Kokosnuss daruntertermischen. Teig auf die Kuchenformen verteilen und

35 Minuten backen.

Böden auf einem Gitter auskühlen lassen. In einem Topf über mittlerer Hitze Kondensmilch, Eigelb, Schokolade, Butter und Rohrzucker 10 Minuten verrühren, bis die Schokolade zerlaufen ist. Mischung vom Herd nehmen und die Walnussstücke untermischen; dann leicht abkühlen lassen. Sahne steif schlagen. Jeden Kuchenboden horizontal halbieren. Den ersten Boden auf eine Kuchenplatte legen und die Hälfte der Walnuss-Mischung darauf verteilen. Den zweiten Boden darauf legen und mit der Hälfte der Schlagsahne bestreichen. Immer so weiterverfahren und mit Schlagsahne-Schicht enden. Mit einem Gemüseschäler an den Kanten des Kokosnussfleisches entlang fahren und mit den Krausen die Torte verzieren. Kakaopulver darüber stäuben

Marmor Gugelhupf aus Vollkornmehl 7 Ei M

200 g Butter

70 g Puderzucker

7 Ei(er)

1 Prise Salz

1 Pck. Vanillezucker

½ Zitrone(n) - Schale, abgerieben

80 g Zucker (Rohrzucker)

220 g Mehl (Vollmehl, Dinkel oder Weizen)

1 Msp. Backpulver

110 g Schokolade (Kochschokolade)

Milch oder Sahne nach Bedarf

Butter und Mehl für die Form

Puderzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Die Eier trennen. Die handwarme Butter mit dem Staubzucker, dem Vanillezucker und der abgeriebenen Zitronenschale sehr schaumig rühren. Nach und nach die Eidotter beifügen. Die Eiklar mit Salz und dem Rohzucker zu steifem Schnee schlagen. Nun das Mehl und den Schnee vorsichtig unter die Dottermasse rühren. Eventuell noch mit etwas Milch lockern. Ein Drittel der Teigmasse mit zerlassener Schokolade färben. Eine Gugelhupfform buttern und bemehlen. Die Hälfte der hellen Masse einfüllen, die Schokolademasse darauf geben und mit der restlichen hellen Masse abschließen. Die Teigoberfläche glatt streichen und den Gugelhupf im etwas vorgeheizten Backofen in mittlerer Schiene bei 140°C - 150°C Umluft ca. 1 1/4 Stunden backen (normaler Herd 170°C). Nadelprobe machen! Auf eine mit Mehl bestäubte Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Aus der Form lösen und mit Staubzucker bestreuen.

Marmorkuchen 4 Ei M

500 g Vollkornweizenmehl

40 g geriebene Zartbitterschokolade (Diätprodukt)

Mark einer Vanilleschote

4 Eier

35 g Kakao

125 ml Milch

20 ml Rum

200 g Butter

3 TI Backpulver

120 g Fruchtzucker

1 Msp. Salz

Butter, Vanillemark, Salz, Fruchtzucker und Eier verrühren. Mehl und Milch begeben. Ein Drittel des Teiges in eine andere Schüssel geben und mit den restlichen Zutaten zu einem Teig rühren. Napfkuchenform mit Paniermehl austreuen. Die Hälfte des hellen Teiges hineingeben, darauf den Schokoladenteig verteilen, den Rest des hellen Teiges einfüllen. Mit einem

Stab durch den Teig gehen, damit sich die Teigschichten unregelmäßig verteilen.

Im auf 160° vorgeheizten Backofen 80 bis 90 Minuten backen.

(auch für Diabetiker, 2 BE/Stück bei 20 Stücken)

Mascarpone Torte mit Früchten 7 Ei M

Boden:

50 g Weizenvollkornmehl

3 Eier (getrennt)

50 g gemahlene Mandeln

25 g Speisestärke

75 g Halbbitter Kuvertüre

40 g Margarine

1 TI Backpulver

100 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

4 Eier (getrennt)

250 g Himbeeren

250 g Mascarpone

250 g Speisequark

50 ml kalter Kaffee

4 Blatt weiße Gelatine

Rumaroma = Rum

Raspelschokolade

Schokoladenblätter für die Dekoration

50 g Zucker

2 Päckchen Vanillezucker

Backofen auf 200° vorheizen und eine Springform (22 cm) einfetten. Kuvertüre und Margarine schmelzen. Eiweiß zu Schnee schlagen. Zucker, Salz, Eigelb, Kuvertüre und Margarine unterrühren. Mehl, Mandeln, Backpulver und Speisestärke mischen und unterheben.

40 Minuten backen.

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, dann Mascarpone und Quark untermischen. Aufgelöste Gelatine in die Creme rühren. Eiweiß zu Schnee schlagen und unterheben. Kaffee mit dem Rumaroma mischen.

Tortenboden horizontal halbieren und die Böden mit der Kaffee Rum Mischung beträufeln. Den unteren Boden mit 1/4 der Creme bestreichen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mit einem weiteren Viertel der Creme die Torte rundum bestreichen. Restliche Creme kühl stellen. Torte ebenfalls 1 Stunde kühl stellen. Mit einem Löffel Nocken von der Creme abtrennen und die Torte damit verzieren. Tortenrand mit den Schokoladenraspel bestreuen und die Tortenoberfläche mit den Schokoladenblättern und den Himbeeren garnieren.

Mokka Sahne Torte III 8 Ei M

Vollkornart

Boden:

150 g Weizenvollkornmehl

8 Eier

100 g geschmolzene Butter

250 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

300 g Kuvertüre

100 g Mokka-Schokolade

750 ml Schlagsahne

3 El Instant-Kaffeepulver

80 ml Cognac

16 Mokkabohnen

Kakaopulver

60 g Puderzucker

Backofen auf 180 ° vorheizen und eine Springform einfetten. Eier, Salz und Zucker im Wasserbad schaumig rühren. Mehl daruntermischen und die geschmolzene Butter hinzugeben. 50 Minuten backen. Mit der geschmolzenen Kuvertüre 16 Dekorationen auf Pergamentpapier spritzen und auskühlen lassen. Tortenboden horizontal in drei Lagen schneiden und jeden Boden mit Cognac beträufeln. Sahne mit Puderzucker und Kaffeepulver steifschlagen. Zwei Böden mit je einem Drittel der Sahne bestreichen und alle drei Böden zur Torte zusammensetzen. Torte mit Sahne, Schokoladenraspel, den Mokkabohnen, den Kuvertüredekorationen und dem Kakaopulver verzieren.

Mokkacreme Torte 8 Ei M

Boden:

75 g Weizenvollkornmehl
8 Eier (trennen)

175 g geriebene Bitterschokolade
100 g Zucker

Füllung:

500 ml Schlagsahne
45 g Kakaopulver
2 TI Pulverkaffee
100 g Zucker

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (24 cm) einfetten. Eiweiß steif schlagen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Zucker schlagen, Mehl und Schokolade unterziehen. Geschlagenes Eiweiß unter diese Mischung heben. Mischung in die Kuchenform geben und

45 Minuten backen.

Kuchen auf einem Gitter auskühlen lassen. Sahne, Kakaopulver.. Pulverkaffee und Zucker steif schlagen, und so die Mokkacreme herstellen. Kuchen horizontal in drei Böden teilen, den untersten auf eine Kuchenplatte legen und mit einem Drittel der Mokkacreme bestreichen. So weiter und mit Kuchenboden enden. Kuchen mit dem Rest der Mokkacreme verziern.

Nougat Torte 4 Ei M

Boden:

50 g Roggenmehl
4 Eier (getrennt)
100 g gehackte Mandeln

50 g Raspelschokolade

200 g Nussnougat
25 g Speisestärke
2 TI Backpulver
80 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

Saft von 8 Clementinen

400 ml Sahne

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt weiße Gelatine

Orangenaroma

100 g Aprikosenkonfitüre

450 g Vollmilch Kuvertüre

150 g Halbbitter Kuvertüre

6 Kumquats

gehackte Pistazien

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Nougat schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Eigelb, Schokolade, Mandeln, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Nougat unterrühren.

50 Minuten backen.

Tortenboden in drei Lagen schneiden. Untersten Boden mit einem Tortenring umschließen. Saft der Clementinen und der Zitrone zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Orangenaroma verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. 10 Minuten kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Clementinen Creme auf den untersten Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Mit dem letzten Boden abdecken. 2 Stunden kalt stellen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Torte streichen. Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Torte mit der Vollmilch Kuvertüre überziehen. Aus der Halbbitter Konfitüre Dekorationen anfertigen. Torte mit Kumquats, Kuvertüredecoration und Pistazien verzieren.

Nougat Torte 5 Ei M

75 g ungehärtete Margarine / Butter geschmolzen

3 Ei trennen

4 Ei Honig

0,5 TI Natur Vanille

5 Ei Wasser

100 g Dinkelvollkorn gem. ODER Weizenvollkorn

0,5 (8,5 g) Tüte Weinsteinbackpulver

100 g Kartoffelmehl
30 g Carob
2 Prisen Meersalz

Füllung

2 Ei

1 El Honig
0,5 TI Natur Vanille
125 g geriebene Blockschokolade ODER andere
60 g mit Schale gem Mandeln
100 g Kokosfett (kein Soft)

Guss

2 El Honig
2 El feine Kokosraspeln
30 g Carob
1 El heißes Wasser
30 g Kokosfett (kein Soft)
gehobelte Mandeln, zum verzieren.

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

ungehärtete Margarine schmelzen lassen.

Die Eigelb mit Honig, Vanille + Wasser schaumig schlagen, lassen.
Dinkel mahlen mit Kartoffelmehl, Backpulver, Carob + Salz vermischen, +
langsam dazu geben, abgekühlte Margarine ebenso, nun gut verrühren
lassen.

In der Zwischenzeit Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Nun das Ei-
weiß unter den Teig heben, gut unter mischen.

In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glattstreichen, + in
den kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 45 min backen, Ober- + Unter-
hitze ca 180°C 45 min backen.

Nadelprobe.

Abwaschen, auf räumen.

Für die Füllung Eier mit Honig, Vanille + Wasser schaumig schlagen,
lassen, löffelweise Schokolade + Mandeln zugeben + zuletzt das flüssige
handwarme Kokosfett.

Guss

Honig mit Kokosraspel, Carob, heißem Wasser + zerlassenem Kokosfett
verrühren.

Erkalteten Tortenboden waagrecht durch schneiden (im Original steht in drei Böden) aufklappen mit der Nougatmasse bestreichen. Boden wieder drauf legen, ein wenig andrücken, + mit dem Guss überziehen. Mit den Mandeln verzieren.

Quelle : Barbara Rütting, Textlich ein wenig angepasst
Montag, 16. Januar 2006 Hans60

Nuss Nougat Kuchen 5 Ei M

Teig:

4 Eier,

250 g Zucker,
200 g Margarine,

2 Ei Milch,

200-225 g Mehl,
1 leicht geh. TI Backpulver,
150 g grob geschnittene Walnüsse

Nougatcreme:

250-300 g Backnougat,

100 g bittere Schokolade,

je 100 g Butter und Hartfett,
2 Ei Staubzucker,
1 Ei Rum,

1 Ei

Weiche Margarine mit Zucker gut verschlagen, Eier einzeln unterschlagen und zu einer cremigen Masse schlagen (2-3 min), Mehl, Backpulver und Milch auf zweimal zugeben und kurz unterschlagen. Teig auf Backblech (mit Backpapier) streichen und die Walnüsse darüber streuen und backen. Nougat, Schokolade und Hartfett langsam schmelzen. Butter mit Staubzucker und Ei cremig schlagen und die handwarme Nougatmasse löffelweise unterschlagen. Den zimmerwarmen Rum zugeben, alles auf den Kuchen streichen und mit dem Kamm garnieren.

Backzeit; 10- 15 min

Hitze: 180-200°C

Preiselbeer Torte mit Schokolade 13 Ei M

Boden:

200 g Weizenvollkornmehl

8 Eier

160 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

5 Eier

4 Ei Preiselbeeren

100 g Halbbitter Schokolade

250 g Butter

100 g Zucker

Backofen auf 200° vorheizen und eine Springform (26 cm) einfetten. Eier mit Zucker schaumig rühren und Mehl und Salz zugeben.

40 Minuten backen. Im Wasserbad Eier und Zucker schaumig rühren. Schokolade schmelzen und unter die inzwischen schaumig geschlagene Butter rühren. Eiermasse zugeben. Kalt stellen. Tortenboden horizontal halbieren. Untersten Boden mit Preiselbeeren belegen, Torte zusammensetzen und mit der Buttercreme verzieren.

Schoko Dinkel Kuchen 4 Ei M

400 g Dinkelmehl

150 g Rohrzucker

1 Tafel (100 g) Schokolade, fein geraspelt

4 Eier

125 g Butter

1 Päckchen Backpulver

etwas Milch

Dinkelmehl, Zucker, Schokolade, Eier, Butter und Backpulver mischen und mit der Milch einen geschmeidigen Rührteig herstellen.

Masse in eine gefettete Kastenform geben und bei 175°C etwa eine Stunde backen.

Schokoladen Erdnuss Dreiecke 1 Ei M

Für den Teig

70 g getrocknete Aprikosen
70 g geröstete, gesalzene Erdnusskerne
150 g Weizenvollkornmehl
50 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
20 g Kakaopulver
125 g Butter oder Margarine
170 g brauner Zucker
1 Prise Salz,
1 Tüte Vanille Zucker

1 Ei,

200 g saure Sahne,

4 El Milch,

Für den Guss

100 g Halbbitter-Kuvertüre
30 g weiche Butter

Einen Backrahmen (25 x 25 cm) ausfetten und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Für den Teig Aprikosen und Erdnusskerne hacken. Vollkornmehl, Weizenmehl, Backpulver und Kakao mischen. Butter in kleinen Stücken darauf geben. Zucker, Salz, Vanille Zucker, Ei, gehackte Aprikosen und Erdnusskerne, Sahne und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Teig auf das Backblech geben, glatt streichen. Ober-/Unterhitze etwa 180° C (vorgeheizt)

Backzeit etwa 40 Min.

Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Gebäck erkalten lassen. Den Backrahmen lösen und entfernen. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit der Butter im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Das Gebäck damit bestreichen. Guss fest werden lassen. Vor dem Servieren Gebäck in Dreiecke schneiden.

TIPP Den Teig in einer Springform (Durchmesser 28 cm) geben und bei gleicher Backofentemperatur backen. Nach dem Erkalten in schmale Tortenstücke schneiden.

Schokoladentraum 4 Ei M

glutenfrei

Zutaten für Portionen

100 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß)

16 El Mehl ODER

12 El Buchweizen, gemahlen

2 El Reis, gemahlen (NT - Reis)

1 El Amaranth, gemahlen

1 El Soja, gemahlen ODER

16 El Buchweizen, gemahlen

1 Ei(er)

1 TI Backpulver

¼ TI Meersalz

150 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

11 El Rohrzucker, gemahlen / Zucker

3 große Ei(er), Zimmertemperatur

200 ml Buttermilch mit

200 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %, 50 ml fürs Backen+ 150 ml zum Tränken

Für die Creme:

200 g Butter, weiche oder Deli- Reformmargarine

16 El Puderzucker, gesiebt

8 El Kakaopulver, gesiebt

60 ml Likör, Eierlikör/ Rum 54 %

Butter /Margarine, für die Formen

Mehl, für die Formen

50 g Schokolade, feine dunkle (edelsüß), gerieben, zum Garnieren

Zubereitung

Backen: Ofen auf 180° vorheizen. 3 Springformen (26 cm) mit Butter bestreichen und mit Mehl bestäuben.

Die Schokolade schmelzen (Wasserbad oder Mikrowelle). Das Mehl mit dem Backpulver und Salz zusammenmischen. Die Butter cremig schlagen, Zucker zugeben und weiterschlagen, bis die Masse luftig und schaumig ist. Eier zugeben, nach jedem Ei die Masse wieder gut verarbeiten. Die geschmolzene Schokolade zugießen und gut durchmischen. Abwechselnd die

Mehlmischung und die Buttermilch einführen und 50 ml Likör / Eierlikör/Rum 54%, zugießen, die Masse noch mal gut durchmischen, sie muss schön geschmeidig sein. Die Masse in vorbereitete Formen verteilen. Jeden Boden ca. 25 Minuten backen (Stichprobe). Habe alle drei auf einmal mit Umluft gebacken, mit ca. 170°C. Die Böden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und ganz auskühlen lassen (für 30 Minuten in das Gefrierfach stellen).

Buttercreme: Die Butter schlagen, bis sie weich ist, mit Zucker und Kakaopulver bestreuen, Likör/ Eierlikör/Rum 54% zugießen, weiter schlagen, bis die Masse schön geschmeidig ist. Jeden gut gekühlten Boden mit 50 ml Likör/ Eierlikör/Rum 54% bepinseln. Den ersten Boden mit 150 ml Buttercreme bestreichen, den zweiten Boden obendrauflegend, den Vorgang wiederholen, den dritten Boden mit der Rest der Creme bestreichen. Da Eierlikör/Rum 54% nicht so gut einzieht, habe ich alle drei Böden eingepinselt + dann die Böden umgedreht.

Es ist besser, wenn man die Buttercreme in der Schüssel in etwa 4 gleich große Teile aufteilt, den 4. Teil dazu benutzt, um den Rand mit einzustreichen, sieht schöner aus. Entweder sofort mit Schokoladenspänen garniert servieren oder in den Kühlschrank stellen und eine Stunde vor der Schoko-Orgie aus dem Kühlschrank nehmen.

Zubereitungszeit: ca. 40 Minuten

22.11.03 Hans60 CK

Vollkorn Eierlikörkuchen 4 Ei M

Zutaten für 1 Portionen
200 g Butter / Margarine
150 g Zucker, (- 200 g)

4 Ei(er)

1 Pck. Vanillezucker
300 g Weizen - Vollkornmehl
1 Pck. Backpulver
125 ml Eierlikör

100 g Schokoladenraspel

Zubereitung

Butter, Zucker, Eier und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl und Backpulver sieben und unterheben, Eierlikör dazurühren und Schokorasfel unterheben. Den Teig in eine Gugelhupfform füllen.

Backzeit: Ober-/Unterhitze 190 °C vorgeheizt etwa 50 Minuten
Heißluft 170 °C nicht vorgeheizt etwa 1 Stunde backen.

Tipp: Am besten 2-3 Tage vor dem Verzehr backen.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

2.8.04 Dragonfly-Lady CK

Vollkorn Nougat Torte 4 Ei M

Boden:

50 g Roggenmehl

4 Eier getrennt

100 g gehackte Mandeln

50 g Raspelschokolade

200 g Nussnougat

25 g Speisestärke

2 TI Backpulver

80 g Zucker

1 Msp. Salz

Füllung:

Saft von 8 Clementinen

400 ml Sahne

Saft von 1 Zitrone

6 Blatt weiße Gelatine

Orangenaroma

100 g Aprikosenkonfitüre

450 g Vollmilch- Kuvertüre

150 g Halbbitter- Kuvertüre

6 Kumquats

gehackte Pistazien

Backofen auf 180° vorheizen und eine Springform 26 cm einfetten. Nougat schmelzen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker und Salz zu Schnee schlagen. Eigelb, Schokolade, Mandeln, Speisestärke, Mehl, Backpulver und Nougat unterrühren. 50 Minuten backen. Tortenboden in drei Lagen schneiden. Untersten Boden mit einem Tortenring umschließen. Saft der Clementinen und der Zitrone zusammen mit Zucker, Vanillezucker und Orangenaroma verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren. 10 Minuten kalt stellen. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Hälfte der Clementinen- Creme auf den untersten Boden streichen. Den zweiten Bo-

den auflegen und die restliche Creme darauf verteilen. Mit dem letzten Boden abdecken. 2 Stunden kalt stellen. Aprikosenkonfitüre erwärmen, durch ein Sieb streichen und auf die Torte streichen. Kuvertüren getrennt schmelzen. Die Torte mit der Vollmilch- Kuvertüre überziehen. Aus der Halbbitter- Konfitüre Dekorationen anfertigen. Torte mit Kumquats, Kuvertüredekoration und Pistazien verzieren.

Hinweis Ei

Das Ei in den Titelleisten , bedeutet nur,
das sich im Rezept ,

Ei Produkte + deren Anzahl, befinden

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Hinweis o

Das o in der Titelleiste bedeutet nur,
das Rezept ohne zu backen ist.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

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.

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Mittwoch, 29. März 2006