

Kuchen + Torten A-Z ohne Ei

Separat

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.

Fleisch ist alles separat zusammen gefasst

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Zusammen gestellt Samstag, 26. August 2006

www.Hans-joachim60.de

Index

AA.....	12, 194	KK	97, 262
Anderes + Glasur.....	199	LL.....	110, 275
BB.....	26, 200	MM	110, 276
CC.....	41, 210	NN.....	121
Creme + Sahne	215	OO.....	124, 296
DD.....	42, 222	PP	131, 300
Diabetiker.....	43	QQ.....	141, 308
EE	64, 224	RR	148, 313
FF.....	66, 236	SS.....	153, 319
Fleisch	70	Stollen.....	172
Füllungen.....	250	Torten	194
GG.....	84	TT.....	189, 330
Guss.....	253	ÜÜ	334
HH	88	VV	191
II	257	WW	335
JJ	95, 259	ZZ.....	193, 335

Inhaltsverzeichnis

Kuchen + Torten A-Z ohne Ei	1
PS	1
Index	1
Inhaltsverzeichnis	2
AA.....	12
Amaretto Mousse Cheesecake M o	12
Amerikaner Art, Lugovoje	13
Amerikaner Art, Tul` kugas M.....	14
Amerikaner Art, Zambly.....	16
Amerikanischer Apfelkuchen M.....	17
Apfel Aprikosen Kuchen M	18
Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh	19
Apfel Napfkuchen M.....	20
(Dinkelvollkornmehl)	20
Apfelbrot.....	20
Apfelkuchen gedeckter mit Guss.....	21
Apfelkuchen, Gedeckter	22
Aprikosenkuchen	22
Art Mohn Zupf Kuchen M.....	23
Aschenkuchen.....	25
BB.....	26
Bananen Kuchen I M.....	26
Bananen Kuchen Mäshkän	26
Bananen Kuchen mit Ingwer M.....	27
Bananen Kuchen mit Nüssen.....	28
Bananen Kuchen Samarqand	28
Bananen Walnuss Kuchenbrot Shirvan.....	29
Bananen-Käsekuchen M.....	30
Bananenkuchen / Muffeins	31
Bananenkuchen Artyk I M.....	31
Bananenkuchen Artyk II	32
Banoffee Pie M.....	33
Bienenstich	34
Birnen - Vanille - Tortenboden mit Mandeln.....	35
Birnen - Haferkuchen M	35
Birnen-Marzipan-Sommerkuchen M	36
Biskuitboden für Obstkuchen.....	37
Buchweizenkuchen III	38
Buchweizenkuchen Mary.....	38
Buchweizenstollen.....	39
Buttermandelkuchen M.....	40
CC	41
Carob Nuss Kuchen.....	41

Clic-Kuchen M	42
DD	42
Dinkelknäcke	43
Diabetiker	43
Apfel Birnen Strudel.....	44
Apfelkuchen vom Blech.....	45
Apfelstrudel , Klassisch.....	45
Apple Crumble	46
Aprikosenstrudel mit Sauerrahmsoße M	47
Beerentarte mit Joghurtcreme.....	48
Buchweizenkuchen	49
Bunte Obsttörtchen.....	50
Erdbeer-Joghurt-Torte M	51
Frischkäsetörtchen mit Aprikosen M.....	52
Guss für Obstkuchen.....	52
Hafer-Nuss-Schnitten	53
Himbeer-Quark-Sahnetorte M.....	53
Joghurt - Törtchen mit Früchten M.....	54
Kirsch-Knuspertörtchen M	55
Kirschsahnetorte M.....	56
Kirschtörtchen, Holländer M.....	57
Pannacotta M.....	57
Pfirsich Joghurt Torte mit Himbeeren M.....	58
Pflaumenkuchen mit Streusel M.....	59
Quark-Sahnetorte –Himbeere M.....	60
Rhabarber Strudel.....	60
Rhabarberpie	61
Rohrnudeln mit Powidl (Pflaumenmus) M.....	62
Streuselkuchen mit Pflaumen M.....	62
Strudel Rhabarber.....	63
EE	64
Erdbeertorte Florentiner M.....	64
Ennstaler Lebkuchen M	65
FF	66
Falscher Pumpernickel.....	66
Fruchtbombe.....	67
Früchtebrot.....	68
Früchtebrot, ungebacken.....	68
Fünf Schichten Kuchen M o	69
Fleisch.....	70
aus 1 mach 3 Blechkuchen M	70
Flammekuchen Elsässer, mit Quark M.....	71
Flammkuchen M.....	71
Flammkuchen M.....	73
Kartoffel Lauch Torte M.....	74
Kartoffel Pizza a la Sam	75
Käse Kuchen M.....	76
Kleine Käse-Gemüsekekuchen M	76

Pizza Inferno M.....	78
Pizza nach Lust und Laune M.....	79
Pizzateig III	81
Polenta Rauten M.....	81
Pussta Blechkuchen M	82
Sauerkraut Pizza M.....	82
Spinatkuchen M	83
GG.....	84
Gedeckter Apfelkuchen M	84
Geriebener Hefeteig.....	85
Grundrezept für Hefeteig	86
Grünkern Rote Betekuchen	86
Gschmarri Kuchen M o	87
Gugelhupf M.....	87
HH.....	88
Hafer-Nuss-Schnitten	88
Haselnusskuchen M.....	88
Hefe Mürbeteigkuchen mit getrockneten Feigen M	89
Hefebblechkuchen mit Pflaumen M.....	90
Hefekuchen mit Banane M.....	91
Hefekuchen mit geriebenen Äpfeln	91
Hefezopf M.....	92
Hefezopf Schwäbischer M	93
Heidesand.....	93
Hirse Bananenkuchen mit Aprikosen	94
Honigküchlein, Großmutter's	95
JJ.....	95
Joghurt-Kuchen M o	96
Joghurt-Pfirsich Kuchen M	96
Julianen Kuchen M.....	97
KK.....	97
Kartoffelkrümelkuchen	97
Käse Bananenkuchen M	98
Käse Orangen Kuchen vom Blech M o.....	99
Käsekuchen mit Geleedeckel M o	99
Kastanienkuchen I M	100
Kastanienkuchen II M.....	101
Kekskuchen M o	101
Kinder Überraschungseier Kuchen M.....	102
Kirschkuchen Florentiner M	103
Knüppelkuchen M.....	103
Kokos Kirsch Kuchen I M o.....	104
Kokoscreme Aprikosen Kuchen M	105
Kokoscreme Kuchen.....	106
Kokoskuchen mit Schoko Guss M	107
Kokoskuchen Weißer M.....	108
Krokant - Törtchen mit Kirschen M.....	108
Krümel (Streusel-) Kuchen mit Rhabarber.....	109

LL	110
Lichter Kuchen M.....	110
MM.....	110
Mehlhelwa M.....	110
Maiskuchen M	111
Mallorquinischer Gemüsekuchen	111
Mandelbrot	112
Mandelkuchen Yangiyo` I	113
Mango Kokos Bombe M o	113
Meikes braune Kuchen	114
Mohn Apfel Quarkkuchen M	115
Mohn Apfelgitter Kuchen M.....	116
Mohn Birnen Kuchen M	116
Mohn- Hefekuchen M	117
Mohncreme mit Apfelsoße M	118
Mohnkuchen M.....	119
Mohnkuchen mit Streuseln M.....	120
Möhrenkuchen	121
NN	121
Norderneier Butterkuchen M.....	121
Nuss Honig Schnitten.....	122
Nusskuchen (gemischter) M	122
Nutella Kuchen mit Birnen M.....	123
Nutella Quarkkuchen M o	124
OO	124
Obst Buttercreme Kuchen / Torte M	124
Obstkuchen Boden I	126
Obstkuchen Boden II M	127
Obstkuchen mit Sahnereis M o.....	127
Oma Frieda s Genialer Hefezopf.....	128
One-Point-Kuchen M o	128
Orangen Käse Kuchen vom Blech M o Z.....	129
Orangen Kuchen	130
Orangen Kuchen M.....	130
PP	131
Panfote di Siena	131
Panfote di Siena (2)	132
Paradiesischer Rührkuchen	133
Petzkuchen M.....	133
Pfarrerskuchen M.....	134
Pfirsich Schnitten.....	134
Pflaumen Streusel Kuchen M.....	135
Pflaumenbrot.....	135
Pflaumenkuchen	136
Pflaumenkuchen mit Streusel	139
Pflaumenkuchen mit Streusel M.....	140
Prager Nusskuchen M	141
Puddingkeksskuchen M o.....	141

QQ.....	141
Quark Mohn Kuchen Rädkän M.....	142
Quark Nuss Kuchen M.....	142
Quark- Erdbeer-Kuchen M.....	143
Quarkzopf Toshkent II M.....	143
Quiche Boden.....	144
Quiche Sellerie mit Koriander M.....	144
Quiche Tomaten M.....	146
Quittenpie.....	147
RR.....	148
Reis Kuchen Inchen-Borum.....	148
Reis Nuss Kuchen.....	149
Reismehlkuchen mit Pflaumen.....	150
Rhabarber mit Streuseln.....	151
Rote Grütze Kuchen.....	151
Rotweinkuchen Dashli-Borum.....	152
Rübli Torte.....	153
SS.....	153
Safrankuchen M.....	153
Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat.....	154
Sahne- Hirsekuchen M.....	155
Sahne- Mandelkuchen M.....	156
Variante : Sahne- Schokoladenkuchen M.....	157
Sauerrahmtorte Dänische M.....	157
Sauerteig - Bananenkuchen M.....	158
Tipp :	159
Sauerteig- Früchtekuchen M.....	160
Sauerteigkuchen mit Quark M.....	161
Schneller Apfelkuchen.....	162
Schokoladen Kuchen.....	163
Veränderung 2.....	164
Schüsselkuchen M.....	165
Schwäbischer Hefezopf M.....	165
Schwarzer Peter.....	166
Selleriequiche mit Koriander M.....	166
Sesam- Hirsekuchen.....	168
Stopfer M.....	169
Streuselkuchen mit Pflaumen M.....	169
Streuselkuchen mit Sahnecreme M.....	170
Stollen.....	172
Apfel - Zimt - Stollen.....	172
Aprikosen-Stollen mit Mandelkrokant.....	173
Buchweizenstollen.....	173
Buchweizenstollen.....	174
Christstollen I.....	175
Buchweizenstollen.....	176
Buchweizenstollen.....	177
Christstollen I.....	178

Christstollen Roussillon	179
Dresdner Christstollen	180
Dresdner Stollen	181
Echter Dresdner Christstollen	182
Kürbis - Stollen	183
Portwein - Marzipanstollen	184
Quarkstollen	185
Quarkstollen	185
Rosinenstolle	186
Stollen Dresdener ohne Zucker	187
Stollen Mandel	188
Weihnachtsstollen von der Oma	188
TT	189
Tofu Käsekuchen mit Aprikosen	190
Tofukuchen M	190
VV	191
Vanille Käserahmkuchen mit Himbeeren	191
Versunkener Apfelkuchen M	192
ZZ	193
Zopf M	193
Zupfkuchen mit Zimt und Zucker M	194
Zwetschkenkuchen mit Quarkölteig M	194
Torten	194
AA	194
Affentorte I M o	195
Affentorte II M o	195
After-Eight-Torte M o	195
Ahornssirup Torte M	196
Aprikosen Torte Kuchen M o	196
Aprikosentorte Kokkajnar M	197
Aranca-Marmor-Torte M	198
Anderes + Glasur	199
Grillage	199
Schokoladenglasur I M	199
Schokoladenglasur II M	199
Zitronenglasur	200
BB	200
Bienenstichtorte mit Birnen M	200
Bienenstichtorte M	201
Batida de Coco Torte M o	202
Batida Sahne Torte M o	203
Birnentorte M o	203
Birnentorte a la Helene M o	204
Biskuit Boden II Versuch	204
Biskuit ohne Ei	205
Biskuittorte	206
Bittermandeltorte M	207
Brottorte I M	207

Buchweizentorte M	208
Bunte Götterspeisentorte M	209
Bunte Wiese o	209
CC	210
C Frisch Torte M o	210
Charlotte Lorraine M o	210
Choco Crossies Torte II M o	211
Claudia-Schiffer-Torte M o	211
Corn Flakes Torte M o	212
Cornflakes Beeren Torte M o	212
Cornflakes Torte mit Birnen M o	213
Cortina-Torte M o	214
Creme + Sahne	215
Bananenbuttercreme M	215
Früchtecreme mit Tofu M	215
Grundrezept Buttercreme M	215
Haselnussahne M	216
Honigmarzipan	216
Marzipansahne M	216
Mokka Schoko Creme M	217
Mokkabuttercreme M	217
Nussbuttercreme M	217
Pischingercreme M	217
Quark Buttercreme M	218
Quark Frischkäse Creme M	218
Quarkcreme M	218
Quarkcreme mit Marzipan M	219
Sahnecreme mit Datteln M	219
Sahnecreme mit Früchten M	220
Schokoladenbuttercreme I M	220
Schokoladenbuttercreme II M	220
Schokoladensahne M	221
Tofucreme M	221
Walnussahne M	221
DD	222
Dänische Sauerrahmtorte M	222
Dalmatiner Torte M	223
EE	224
Eine besondere Erdbeertorte M	224
Eistorte M o	225
Eistorte mit Kiwis M o	226
Erdbeer Frischkäse Torte M o	227
Erdbeer Krokant Torte M o	228
Erdbeer Philadelphia Torte M o	228
Erdbeer Prosecco Torte M o	229
Erdbeer-Frischkäse-Torte M o	230
Erdbeer-Frischkäse-Torte II M o	230
Erdbeere Buttermilch Torte M o	231

Erdbeerkuppeltorte M o	232
Erdbeerschaumtorte M.....	232
Erdbeertorte Florentiner M.....	233
Erdbeertorte mit Bröselboden M o.....	235
Errötende Jungfrau M o.....	235
FF	236
Ferrero Rocher Torte III M o.....	236
Fix Torte M o.....	236
Florentiner Erdbeertorte M.....	237
Frappé Torte II M o.....	238
Friesentorte mit Pflaumenmus M.....	238
Frischkäse Törtchen mit Aprikosen M.....	239
Frischkäse-Torte M.....	240
Frischkäsetorte M o.....	241
Frischkäsetorte II M o.....	241
Frischkäsetorte mit Früchten M o.....	242
Fruchtcremetorte M o.....	244
Früchte-Joghurt-Torte M o.....	244
Fruchtige Käsetorte M.....	245
Fruchtzwegestorte M o.....	246
Frutti di Mare Torte M o.....	246
Fruttina Creme Torte o.....	248
Fruttina Torte M o.....	248
Füllungen.....	250
Füllungen etliche	250
Grundrezept.....	250
Mokka I.....	250
Mokka II	250
Nuss.....	250
Marzipan Art	251
Butter/ Margarine.....	251
Mohn.....	251
Schokolade I	251
Schokolade II	251
Frucht	252
Mohnfüllung M.....	252
Nussfüllung I M.....	253
Nussfüllung II M.....	253
Nussfüllung III M.....	253
Guss.....	253
Guss für Obstkuchen.....	253
HH	254
Grundrezept für Hefeteig	254
Hawaitorte M o.....	254
Herrischrieder Haustorte M.....	255
Himbeer Kokos Torte M o.....	255
Himbeerkäsetorte. M.....	256
Käsetorte ohne Boden I Hirse M.....	257

II	257
Italienische Kuppel Torte M o.....	257
Ischeler Törtchen.....	258
JJ.....	259
Jaffa-Torte M o.....	259
Jägermeister Schlemmertorte M.....	259
Joghurt Erdbeertorte M o.....	260
Johannisbeertorte Ungebackene M o	261
KK.....	262
Kürbistorte M.....	262
glutenfrei.....	262
Kalte Frucht Torte M o.....	262
Kardinals Torte M o.....	263
Käsetorte ohne Boden I Hirse M.....	264
Käsetorte- Frisch mit Früchten M O.....	265
Kekstorte mit Gelatine o.....	266
Kekstorte mit Himbeeren M o.....	267
Kirsch-Reistorte M o.....	267
Kleine Beeren Kuppeltorte M o.....	268
Kleiner Feigling Torte M.....	269
Knuspertorte mit Quark M o.....	271
Kokos Kirsch Torte M o.....	272
Krokanttorte M.....	273
Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen M.....	273
Kutschertorte M o.....	274
LL	275
Leichte Melonen Torte M.....	275
MM.....	276
Mai Torte M o.....	276
Maikäfertorte M o.....	277
Malakoff Torte M.....	277
Mandarinen Joghurt Torte M.....	278
Mandarinen Joghurt Torte M.....	279
Mandarinen Quark Torte M o.....	279
Mandel Sahne Torte M o.....	280
Mandel Torte Yangiyo`I	281
Mango Torte M o.....	283
Maracuja Sahne Torte M o.....	284
Maracuja-Eistorte mit Kiwis M o.....	284
Marienkäfertorte M o.....	285
Marillen Schaum Torte M o.....	286
Marschmallostorte o.....	288
Mascarpone Torte M.....	288
Mascarpone Torte M o.....	289
Melonen Himbeer Torte M o.....	290
Milchschnitten Torte M o.....	291
Milka Torte M o.....	291
Mohn Apfeltorte	292

Mousse Torte M o.....	293
Mousse-au-Cappuccino-Torte M.....	294
Mousse-au-Chocolate-Torte M o.....	295
Multivitaminorte M o.....	296
OO.....	296
Orangencreme.....	296
Veränderung 2.....	297
Orangen Biskuitorte.....	298
PP.....	300
Paradiestorte M o.....	300
Pfirsich Joghurt Torte M o.....	301
Pfirsich Joghurt Traum M o.....	301
Pfirsich Knusper Torte.....	302
Pflaumentorte M o.....	303
Pflaumentorte Friesische M.....	304
Pisang Torte M o.....	304
Popcorn-Torte I M o.....	305
Popcorn-Torte II M o.....	306
Pumpnickeltorte M o.....	306
Punschorte nach Marinka M o.....	307
QQ.....	308
Quark Knusper Torte M o.....	308
Quark Mandarinen Torte M o.....	309
Quark-Kirsch-Torte M o.....	310
Quarktorte mit Mandarinen M o.....	311
Quicktorte mit Quark M o.....	312
Quicktorte mit Schmand M o.....	312
Schichttorte mit Mandarinencreme M.....	312
RR.....	313
Raffaello Torte M o.....	313
Reis Frucht Torte o.....	314
Reis Torte Inchen-Borum F.....	314
Rhabarber Bananen Torte M o.....	315
Rote Grütze Torte M.....	316
Rübli Torte.....	317
Russisch Elegant Torte M o.....	318
Russische Zupf Torte.....	318
SS.....	319
Salatsieb Torte M o.....	319
Sauerrahmtorte Dänische M.....	319
Schachbrett Torte M o.....	320
Schichttorte mit Mandarinencreme M.....	321
Schlemmertorte Lukullus M o.....	322
Schneeflocken Torte M o.....	322
Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte M o.....	323
Schokoladenquark Torte.....	324
Shaka Torte M.....	325
Spaghetti Torte M o.....	326

Spekulatiustorte M.....	326
Stachelbeere Schmand Torte Merke M F.....	327
Super Dickmanns Torte M.....	329
Superschnelle Multi Torte M.....	330
TT.....	330
Tarte au vin Waadtländer M.....	330
Tarte Tatin M.....	332
Traubentorte Weinberg M o.....	332
Tropen Torte M.....	333
ÜÜ.....	334
Ütje Torte M o.....	334
WW.....	335
Wackelpuddingtorte M o.....	335
ZZ.....	335
Zappenduster Torte M.....	335
Zimt-Aprikosentorte M.....	336
Zipfelmützentorte M.....	337
Hinweis o.....	337

AA

Amaretto Mousse Cheesecake M o

200 g Löffelbiskuits
 100 g Butter
 2 Tüte Gelatine, gem., weiß
 10 El Wasser, kalt; evt. 12 El

800 g Doppelrahm-Frischkäse
 300 g Zucker
 1 Tüte Vanillezucker

130 ml Kondensmilch (12%)
 2 El Zitronensaft
 100 ml Amaretto-Likör

250 g Schlagsahne

100 g Vollmilch-Kuchenglasur

Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit Fett verkneten. Springformrand (26 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte setzen. Brösel als Boden hinein drücken. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser 10 Minuten quellen lassen. Käse, Zucker, Vanillezucker, Kondensmilch, Zitronensaft und Amaretto verrühren. Gelatine erwärmen, auflösen und kurz abkühlen

lassen. Gelatine erst mit wenig von der Frischkäsecreme verrühren, dann unter den Rest rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Masse auf den Boden füllen und glattstreichen. Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Glasur in heißem Wasser erwärmen. Eine kleine Ecke abschneiden, Glasur in dünnen Streifen auf die Torte spritzen. Mit Amarettini verzieren.

Amerikaner Art, Lugovoje

Glutenfrei, Eifrei, Kuh Milchfrei, Sojafrei

Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine

80 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

1 abgeriebene Orangenschale

250 g Buchweizen gem

50 g Amaranthkörner gem

100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem

100 g Mandeln / Nüsse gem

1 Pck. Backpulver

0,25 TI Bourbon Vanille Pulver

400 ml kohensäurehaltiges Mineralwasser

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt

3 El Orangensaft

2 El Wasser

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt

2 El Wasser

3 El Rum 54 %

Backblech

Backpapier dafür

Zutaten von Margarine bis Wasser gut verrühren lassen, sollte wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr, auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20 min backen.

In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20 min backen. Goldbraun, was immer das auch ist.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Wasser + Orangensaft vermischen, + im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.

Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier abziehen.

Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen ausgekühlt, in Stücke schneiden.

besser wenn noch warm, kalt kann der Guss platzen.

Eigenes Rezept, Samstag, 27. Mai 2006 Hans60

Amerikaner Art, Tul`kubas M

Glutenfrei, Eifrei, Sojafrei

für Foren

609

zum Freischalten

613

Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine

80 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

4 cl Rum 54 %

250 g Buchweizen gem

50 g Amaranthkörner gem

100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem

100 g Mandeln / Nüsse gem

1 Pck. Backpulver

0,25 TI Bourbon Vanille Pulver

350 g Magerquark

300 g Jogurt

150 g Milch

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt
2 El Kakao (kein Instant)
1 Tl Kaffee gem. , kein Instant
4 cl Wasser
1 cl Rum 54 %

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt
2 El Wasser
3 El Rum 54 %

Backblech
Backpapier dafür

Teig:

Trockenen Zutaten vermischen.
Quark, Jogurt + Milch verrühren, sollten 800 ml ergeben,
diese + die Margarine + Rum dazu geben, + gut verrühren, lassen
sollte wie ein Rührteig sein.
Auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20-30 min backen.
In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20-30 min backen. Goldbraun.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Wasser + Orangensaft + Kaffee vermischen,
+ im Wasserbad heiß machen, kurz bevor Guss auf Kuchen, raus aus dem Wasserbad, Rum zugießen, verrühren.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.
Das noch heiße Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier abziehen.
Auf den heißen Kuchen, jetzt den heißen Guss drüber streichen, ich nahm einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen ausgekühlt, in Stücke schneiden.
besser wenn noch warm, kalt kann der Guss platzen.

Eigenes Rezept, Samstag, 27. Mai 2006 Hans60

Amerikaner Art, Zambly

Glutenfrei, Eifrei, Kuh Milchfrei

591 für Foren

593

587

Zutaten für 1 Portionen

120 g ungehärtete Margarine

80 g Vollrohrrohrzucker

1 Prise Salz

1 abgeriebene Zitrone(n) - Schale

250 g Buchweizen gem

50 g Amaranth gem

100 g Natur Reis (Mittelkorn) gem

100 g Kichererbsen gem

100 g Mandeln / Nüsse gem

1 Pck. Backpulver

0,25 TI Bourbon Vanille Pulver

500 ml Sojamilch evt mehr

Guss I

250 g Puderzucker gesiebt

1 El Wasser

3 El Rum 54 %

Guss II

250 g Puderzucker gesiebt

1 El Zitronensaft

2 El Wasser

Backblech

Backpapier dafür

Zutaten von Margarine bis Milch gut verrühren lassen, sollte wie ein Rührteig sein, lieber etwas mehr, auf ein mit Backpapier ausgelegte Backblech gießen.

In den vorgeheizten Backofen auf 160°C Umluft ca 20 min backen.

In den vorgeheizten Backofen Ober- + Unterhitze 200°C ca 20 min backen. Goldbraun, was immer das auch ist.

In der Zwischenzeit Puderzucker mit Rum + Zitronensaft vermischen, + im Wasserbad heiß machen.

Wenn Kuchen fertig, Backblech raus, ein leeres mit Backpapier ausgelegtes Backblech auf den Kuchen legen, um drehen.

Das noch heiÙe Backblech entfernen, + nun vorsichtig das Backpapier abziehen.

Auf den heiÙen Kuchen, jetzt den heiÙen Guss drüber streichen, ich nahm einen Kuchenteigschaber. Entweder jetzt oder erst wenn der Kuchen ausgekühlt, in Stücke schneiden.

Eigenes Rezept, Freitag, 26. Mai 2006 Hans60

Amerikanischer Apfelkuchen M

Teig

500 g Weizenvollkornmehl

1 Tüte. Trockenhefe

30 g brauner Zucker

1 Pr. Salz

abger. Schale von 0,5 Zitrone

100 g Butter

1/2 l Milch

100 g frische USA-Erdnusskerne (ca. 200 g Erdnüsse in Schale)

Belag:

1.5 kg säuerliche Äpfel (Cox Orange od. Glockenapfel)

Saft von 1/2 Zitrone

1 kl. Glas ungesüÙtes Preiselbeerkompott

70 g brauner Zucker

100 g frische USA-Erdnusskerne

(ca. 200 g Erdnüsse in Schale)

50 g Rosinen

Mehl, Hefe, braunen Zucker, Salz, Zitronenschale, flüssige Butter und lauwarmer Milch vermischen und mit Knethaken etwa 5 Minuten kneten, bis der Teig Blasen bildet. Zugedeckt ruhen lassen, bis sich das Volumen des Teiges verdoppelt hat.

Die USA-Erdnüsse schälen und die roten Kernhäutchen entfernen. Den Teig mit den gehackten Erdnüsse mischen und ein gefettetes Backblech damit auslegen.

Die Äpfel schälen, vierteln, vom Kerngehäuse befreien. Die Apfelviertel auf dem Teigboden verteilen. Mit Zitronensaft und 3 Ei.

Saft vom Preiselbeerkompott beträufeln. Die abgetropften Preiselbeeren, den braunen Zucker, die gehackten USA-Erdnüsse und die Rosinen darüber verteilen.

Bei 180 Grad etwa 45 Minuten backen.

Apfel Aprikosen Kuchen M

125 g Butter od. Margarine
150 g Vollrohrzucker oder
5 Ei Honig
350 g Vollweizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
3 4 Ei Joghurt oder
100 ml Milch

Belag:

500 g Aprikosen
700 g Äpfel
1 Zitrone

Guss:

125 g Butter
150 g Vollrohrzucker oder 3 Ei Honig
1 TI abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
1 Pr. Salz,
150 g Datteln, entsteinen und einweichen
150 g grob zerkleinerte Walnusskerne
100 g geriebene Haselnüsse

Fett mit Zucker bzw. Honig schaumig rühren. Die restlichen Zutaten nach und nach zufügen und alles gut verrühren. Den geschmeidigen Teig auf einem gefetteten Backblech glatt streichen.

Apfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in dünne Spalten schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln. Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Äpfel und Aprikosen dachziegelartig nebeneinander auf dem Teig verteilen.

Für den Guss Fett und Zucker bzw. Honig erwärmen, Zitronenschale und Salz zufügen. Die entsteineten, zerkleinerten Datteln, Walnusskerne und

Haselnüsse dazugeben und alles gut verrühren. Evtl. etwas Milch zufügen.
Die Masse soll cremig sein. Auf dem Obst verteilen.

Bei 175 Grad ca. 50 Minuten backen.

Apfel Mohn Kuchen Qadamgäh

100 g Rosinen
100 g Rum 54 %
600 g Äpfel (3 Stück)
250 g Mohn gem
1 Backpulver
1 Prise Salz
1000 ml roten Traubensaft natursüß
140 g Mondamin
Backpapier
Eine 26 cm Ø Springform

Zubereitung:

Rosinen in Rum einlegen 2 h ca,
Mohn mahlen,
Äpfel um den Griebsch rum grob raspeln.

Backpulver mit Salz + Mondamin verrühren. Mohn dazu geben ,geraspelte
Äpfel + Traubensaft, alles vermischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte gießen, glatt streichen .

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°C + ca 40-50 min backen

Zubereitungszeit : ca 15 min

Ruhezeit: ca 2 h

Eigenes Rezept Samstag, 3. September 2005

Veränderung, Samstag, 6. Mai 2006

100 g eingelegte Rumrosinen (ca 2 h + länger)
200 g Rum 54 %
600 g Äpfel (4 Stück)
250 g Mohn gem
1 Tüte Backpulver
1 Msp Bourbon Vanille Pulver
1 Prise Salz

100 g Vollrohrrohrzucker
140 g Mais gem
1 TI Kaffee gem , kein Instant

Backpapier
Eine 26 cm Ø Springform

In eine mit Backpapier ausgelegte gießen, glatt streichen .
In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 60 min backen.

Apfel Napfkuchen M

(Dinkelvollkornmehl)

Zutaten :
500 g Dinkelvollkornmehl
250 ml Orangensaft; oder - **Buttermilch**
1/2 Würfel Hefe
100 g Butter
100 g Wildblütenhonig
1 TI. Vanillepulver
1/2 TI. Meersalz
150 g Äpfel; kleingewürfelt
50 g Walnüsse oder Mandeln gehackt
Fett; für die Form

Zubereitung :

Mehl in eine Schüssel geben, Hefe darin zerbröseln, die nicht zu kalte Flüssigkeit zugeben, kurze Zeit stehen lassen und dann zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Die anderen Zutaten unterheben. An einem warmen Ort zugedeckt stehen lassen.

Nach einer Stunde den Teig nochmals durcharbeiten und in eine gefettete Napfkuchenform geben. Nochmals kurz gehen lassen.

Im vorgeheizten Backofen bei Mittelhitze ca. 40 bis 50 Minuten backen.

Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfelbrot

750 g Äpfel
200 g Zucker
250 g Sultaninen
150 g Nüsse
1 Ei Kakao
1 Ei Zimt

1 Ei Nelken
500 g Mehl
1 ½ Päckchen Backpulver

Äpfel klein schneiden, mit Zucker, Sultaninen, Nüssen und Gewürzen mischen und stehen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat und etwas Saft entstanden ist. Dann Mehl und Backpulver gleichmäßig darunter mischen und in einer gefetteten Form bei etwa 180° C eine Stunde backen.

Das Apfelbrot hat erst am nächsten Tag sein volles Aroma.

Apfelkuchen gedeckter mit Guss

Zutaten für 16 Portionen

Für den Teig:

300 g Mehl
30 g Zucker
180 g Margarine oder Butter

Für die Füllung:

100 g Rosinen
3 El Rum oder Apfelsaft (wer mag)
600 g Äpfel, säuerliche
50 ml Zitronensaft
250 g Apfelmus
80 g Zucker, braun
100 g Mandeln, gehackte
1 TI Zimt
1 Msp. Nelken, gemahlen

Für den Guss:

250 g Puderzucker
2 El Zitronensaft

Zubereitung

Für den Teig: Alle Zutaten und 40ml kaltes Wasser mit den Knethaken des Handrührers verrühren. Den Teig auf eine bemehlte Arbeitsfläche geben und mit den Händen schnell zu einem glatten Teig verkneten. Ungefähr eine Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Für die Füllung: Die Rosinen mit Rum oder Apfelsaft mischen und etwa 30 Minuten ziehen lassen (Das mache ich nie, ich finde aufgequollene Rosinen nicht so lecker..).

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und die Viertel in sehr dünne Scheiben hobeln. Mit Zitronensaft beträufeln. Apfelmus, Kandiszucker, Mandeln und Gewürze verrühren, mit den Apfelscheiben und Rosinen mischen.

Den Teig halbieren und jeweils in der Größe der Tarteform (30 cm - Springform geht natürlich auch) ausrollen - vorsichtig, der Teig ist sehr krümelig. Eine Teigplatte in die gefettete Form legen (nicht vergessen, ei-

nen Rand zu machen). Die Apfelfüllung darauf geben und mit der anderen Teigplatte bedecken. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 175 Grad etwa 35-50 Minuten backen. (Kann ruhig schön goldbraun sein.) Für den Guss: Puderzucker und Zitronensaft zu einem eher festen Guss verrühren und mit einer Palette oder einem großen Messer auf den Kuchen streichen.

6.8.03 Mellowmood CK

Apfelkuchen, Gedeckter

6-8 Personen

500 Gramm Äpfel, geschält, entkernt und; ca. In Spalten geschnitten
1 El Honig (oder Agavendicksaft)
250 Gramm Dinkelmehl (Type 1050)
1 Teel. Weinsteinbackpulver
5 El Vollrohrzucker (oder Agavendicksaft)
6 El Reisdink (oder 1/3 Sahne, 2/3 Wasser)
100 Gramm Butter (oder
Margarine)
1 Prise Meer- oder Natursalz

(1) Äpfel und Honig mit einem Esslöffel Butter oder Margarine und etwas Wasser andünsten. Wer mag und es verträgt, kann noch etwas Zimt zufügen. (2) Mehl, Backpulver, Zucker, Reisdink, flüssige Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die eine Hälfte des Teiges in der gefetteten Springform und am Rand ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und als Decke auf die Füllung legen. Bei 180-200°C etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer:

1 Stunde

Pro Portion: kJ: 1505, kcal: 359, E: 6 g, F: 16 g, KH: 46 g, Ba: 5 g, Chol: 44 mg

Aprikosenkuchen

8 Ei Öl
200 g Vollrohrzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

etwas Milch

250 g Vollweizenmehl
1/2 Päckchen Backpulver
ca. 500 - 750 g Aprikosen

Öl mit Zucker schaumig rühren, Zitronenschale und etwas Milch zufügen. Dann Mehl und Backpulver unterrühren, bis der Teig streichfähig ist. Evtl. noch etwas Milch zufügen. Die Teigmasse nun auf den gefetteten Boden einer Springform (28 cm Ø) streichen, mit Aprikosenhälften belegen.

Bei 200 Grad ca. 25 - 30 Minuten backen.

Art Mohn Zupf Kuchen M

Eifrei

Teig

250 g Dinkelvollkornmehl
2 TI Weinsteinbackpulver
3 gehäufte EI Kakao
1 Prise Salz
100 g Butter

2 EI Magerquark

2 EI Honig
2 EI Rum 54 %

1. Schicht

500 ml Milch

2 EI Honig

250 g Mohn gemahlen
1 Prise Salz
2 gehäufte EI Mondamin 40 g
1 TI türkischen Kaffee gem oder italienischer Espresso gem
2 cl Rum 54 %

2. Schicht

500 g Magerquark

4 cl Rum 54 %

150 g Vollrohrrohrzucker
1 Prise Salz
0,5 TI Bourbon Vanille Pulver
1 gehäufte EI Mondamin 40 g

1 a 26 cm Ø Springform
2 x Backpapier dafür

Zubereitung Teig

Alle Zutaten, mit dem Knethaken ca 10 min kneten lassen.

Backpapier in die Springform drücken,

Teig teilen 2/3 +
1/3 des Teiges kalt stellen

nehme das Backpapier wieder raus, lege den Springformboden, drunter, den Teig drauf, da wieder Backpapier rauf, + rolle jetzt den Teig, auf den Springboden + darüber weg. (Nudelrolle)
Den Boden wieder in die Springform, Rand schließen, Backpapier mit den Teig in die Form geben, in Form drücken, obere Backpapier abziehen, Teig, was oben raus sehen sollte. Abschneiden.

Springform mit Teig auch noch 30 min kalt stellen.

Backofen auf ca 160°C Umluft vorheizen

1. Schicht Zubereitung:

Mohn, 1 Prise Salz, 2 gehäufte EI Mondamin,
1 TI türkischen Kaffee gem oder italienischer Espresso gem, verrühren,
+ in die Milch einrühren, + 2 min rührend kochen lassen.
Bis zu abkühlen immer wieder um rühren.
Nach dem erkalten 1 cl Rum einmischen.

2. Schicht Zubereitung

500 g Magerquark, 4 cl Rum 54 %, 150 g Vollrohrrohrzucker ,1 Prise Salz
0,5 TI Bourbon Vanille Pulver, 2 gehäufte EI Mondamin 40 g, gut vermischen.

Auf den gekühlten + von der 2. Schicht Backpapier entfernten Teig, in der Springform , die 1. Schicht, Mohn, geben, glatt streichen,

darauf drauf die Quarkmasse, glatt streichen, den restlichen Teig drauf zupfen.

Im vorgeheizten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 50 min backen. Auskühlen lassen.

Fazit

Auch ohne Ei, gut .

Rum Geschmack kommt nicht vor, rundet ab.

Die süße ist ausreichend.

Der gezupfte Teig, ist eher knusprig, als fest.

Man kann, muss aber nicht, mit geschlagener süße Sahne servieren.

8- 12 Stück

Zubereitungszeit ca 70 min

Eigenes Rezept, Sonntag, 2. April 2006 Hans60

Aschenkuchen

500 g Mehl

30 g Hefe

1 TI Zucker

1/8 L lauwarme Milch (ca.)

1 Prise Salz

100 g Butter

100 g Walnusskerne, gehackt

Mehl zum Formen

Margarine zum Einfetten

Mehl in eine Schüssel geben und in der Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker darauf streuend, mit etwas lauwarmer Milch und Mehl vom Rand zum Vorteig verrühren. Zugedeckt an einem warmen Platz 15 Minuten gehen lassen.

Die restliche Milch und Salz zufügen. Butter in Flöckchen auf den Mehtrand setzen. Gehackte Walnüsse zufügen und alles zu einem Teig verkneten. So lange schlagen, bis er sich vom Schüsselboden löst. Zugedeckt an einem warmen Ort 30 Minuten gehen lassen.

Den Teig nochmals kräftig durchkneten, daraus eine Kugel formen, flachdrücken. Backblech einfetten. Aschkuchen draufsetzen. Nochmals 40 Minuten gehen lassen. Mit einem scharfen Messer die Oberfläche rautenförmig einschneiden.

Im vorgeheizten Backofen auf der mittleren Schiene bei 200° C ca. 45 Minuten backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.

Für den berühmten Glanz rührt man etwas Stärkemehl mit Wasser glatt und lässt es kurz quellen. Den warmen Kuchen damit bestreichen und im Ofen trocknen lassen.

BB

Bananen Kuchen I M

200 g Bananen

1000 g Quark

2 El Kakao

250 g Vollrohrzucker

1 Prise Salz

14 El Mais mit

7 El Sonnenblumenkerne gem

200 g Haselnüsse angeröstet + gem

6 bittere Mandeln gem

6 El Rum 54 %

alle Zutaten zusammen vermischen + in eine 24 cm & mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

Bei ca 160° C , Umluft, ohne vorheizen ca 80 min backen

Ohne Umluft ca 20- 30° mehr , mit vorheizen ca 60-70 min

Sonntag, 29. August 2004 eigenes Rezept Hans60l

Bananen Kuchen Mäshkän

8 Stück

600 g reife Bananen Leoparden Art

1 abgeriebene Zitronenschale

250 g Mohn gem

300 g Mais gem

1 Prise Salz

500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

100 g Rosinen

26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

Bananen pürieren, + abgeriebene Zitronenschale, Mohn , Mais + Salz dazu geben , vermischen, + mit Wasser verrühren, zum Schluss die Rosinen drunter mischen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 60 min backen
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°C + ca 40- 50 min backen.
Nadelprobe ,
Bis fast zum auskühlen in der Form lassen, erst nach dem Erkalten ,
Backpapier entfernen.

Eigenes Rezept, Samstag, 17. September 2005

[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

Bananen Kuchen mit Nüssen

250 g Vollweizenmehl
2 gestrichene TI Backpulver
1 Prise Salz
60 g Margarine oder Butter
60 g Vollrohrzucker

100 g Honig
60 g gehackte Walnüsse
1 Ei Sojamehl, angerührt mit etwas kalter Milch *
3 reife, fein pürierte Bananen

Mehl, Backpulver und Salz mischen. Fett, Zucker und Honig auf kleiner Flamme zergehen lassen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen, Honigmischung hineingeben, ebenso das Sojamehl. Alles von der Mitte aus gut verrühren, Bananen und Nüsse unterrühren.

In eine gefettete kleine Kastenform füllen und

bei 180 Grad ca. 45 - 50 Minuten backen.

* kann in diesem Fall entfallen, Bananen reichen. Hans60

Bananen Kuchen Samarqand

300 g Bananen (3)
200 g Zuckerrübensirup
200 g ungehärtete Margarine
40 g Ingwer fein gewiegt
1 Zitronen Abrieb
400 g Roggenvollkorn gem
1 gute Prise Salz
1 Tüte (17 g) Weinsteinbackpulver
0,25 TI Vanillepulver
100 g ungeschälten Sesam gem
125 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
gehobelte Mandeln

1 a 30 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür

Von Bananen bis Zitronenabrieb schaumig schlagen lassen, Roggen, Backpulver, Sesam, Vanillepulver, Salz + Mineralwasser gut 20 min verrühren lassen.

Den Teig in mit Backpapier ausgelegte Backform geben, glatt streichen, mit gehobelte Mandeln bestreuen.

In den kalten Backofen bei ca 150 °C Umluft ca 70 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180°- 190°C + ca 50 min backen.
Nadelprobe

Ca 10 min in der Form ruhen lassen, dann vorsichtig auf ein Kuchenrost gleiten lassen, Backpapier an den Seiten lösen, auskühlen lassen, vor dem anschneiden.

Um so älter er wird, um so mehr entfalten sich die Aromastoffe

Samstag, 31. Dezember 2005 eigenes Rezept Hans60

Bananen Walnuss Kuchenbrot Shirvan

1 Tasse Rosinen ca 100 g
1/2 Tasse Rum 54 % / Rotwein/ Wasser
200 g Walnüsse
4 Bananen ca 500 g
400 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
225 g Maiskörner (kein Popkorn) gem
250 g Buchweizenkörner gem
3 TI Korianderkörner gem
0,25 TI Salz
2 Tüten a 17 g Weinsteinbackpulver
200 g Vollrohrzucker oder mehr
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker

1 a 30 cm Königskuchenbackform
Backpapier dafür.

Rosinen mit Rum in einer Tasse bedecken, ca 1 Std ruhen lassen.

Walnüsse trocken rösten , + klein hacken.

Mais + Buchweizen mit Koriander zusammen mahlen.

Bananen zermusen oder pürieren.

Alle Zutaten vermischen, zum Schluss die Rosinen mit der Flüssigkeit.

Sollte wie ein Rührteig sein lieber ein wenig mehr , geht besser auf.

In kalten Backofen bei 160° C Umluft ca 80 min backen.
Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf 180 -190°C + ca 50-60 min backen.
Nadelprobe.

Sonntag, 10. Juli 2005 , eigenes Rezept Hans60

Bananen-Käsekuchen M

Portion: 1

Teig:

240 g Vollweizenmehl
80 g Butter
2 El Honig

2 El Sahne

100 ml Wasser
1 El Backpulver
1/2 El Zimtvanille

Belag:

1 kg Magerquark

4 groß Bananen

2 El Sahne

3 El Honig
2 El Vollweizenmehl
1 El Naturvanille
1 El Butter
3 El Mandelblättchen

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen. [Backofen 200° vorheizen](#), den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung darauf geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken.

Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.

Bananenkuchen / Muffeins

Ergibt 2 Bleche a 12 Muffeins

3-4 sehr reife Bananen zerquetschen, mit Rührstab
250 g Olivenöl/ Rapsöl
200 -300 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
alles gut verrühren , dann die
trockenen Zutaten untermischen.

200 g Hirse gem
100 g Buchweizen gem
150 g Mandeln gem
80 g Carobpulver
4 Ei Rohrzucker
1 Tüte Weinstein
0,25 Tl Salz alles zusammen vermischen

in ausgefettete Muffeinsformen , je 2 Ei , oder
in eine 30 cm mit Backpapier ausgelegte Königskuchenbackform geben

bei 160 °C Umluft ohne vorheizen, ca 30 min backen.

Ein wenig in der Form abkühlen + auf ein Kuchengitter stürzen, auskühlen.

18.02.2004

Bananenkuchen Artyk I M

250 g Mohn
500 g Maiskörner
1 Ei Korianderkörner
500 g Bananen, Leopardenart
1 Backpulver oder Weinstein f 500 g Mehl
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker

1 l Milch 3,5 %

1 Königskuchenbackform 30 cm
Backpapier dafür

Zubereitung:

Mohn mahlen.
Maiskörner mit Korianderkörner mahlen.
Bananen pürieren.

Alle trockenen Zutaten vermischen. Dann Bananenpüree + nach + nach die Milch, kann mehr oder weniger sein, soll wie ein Rührteig sein.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen, wird voll, bis zum Rand, ist empfehlenswert ganz unten in den Backofen, die Fettpfanne rein zu stellen, falls es überläuft, war zwar bei mir nicht, habe einfach das überstehende Backpapier aufgerichtet.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 130 min

Nadelprobe

Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 170°C ca 100 min

Nadelprobe.

Montag, 17. Oktober 2005

Bananenkuchen Artyk II

250 g Mohn
500 g Maiskörner
1 El Korianderkörner
500 g Bananen, Leopardenart
1 Backpulver oder Weinstein f 500 g Mehl
1 Prise Salz
200 g Vollrohrzucker
Ca 700 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
6 cl Rum 54 % evtl +
250 g Rosinen evtl

1 Königskuchenbackform 30 cm
Backpapier dafür

Zubereitung:

Mohn mahlen.
Maiskörner mit Korianderkörner mahlen.

Bananen pürieren.

Alle trockenen Zutaten vermischen. Dann Bananenpüree + nach + nach , kohlen säurehaltiges Mineralwasser kann mehr oder weniger sein, soll wie ein Rührteig sein. Evtl Rum + Rosinen zum Schluss unterheben.

In die mit Backpapier ausgelegte Backform gießen, wird voll, bis zum Rand, ist empfehlenswert ganz unten in den Backofen, die Fettpfanne rein zu stellen, falls es überläuft, war zwar bei mir nicht, habe einfach das überstehende Backpapier aufgerichtet.

In den kalten Backofen bei ca 150°C Umluft ca 90 min.

Bei Ober- + Unterhitze , vorheizen auf ca 170°C - 180°C ca 60 - 70 min, backen. Nadelprobe.

Dienstag, 18. Oktober 2005

Banoffee Pie M

sündhaftes Bananen Toffee Dessert

Zutaten für 8 Portionen

1 Dose/n Kondensmilch, gezuckerte, ca 400 ml

1 Pck. Kekse, Hobnobs oder andere knusprige, 250g

75 g Butter

4 m.- große Banane(n)

1 Becher Schlagsahne, ca 280ml

Kakaopulver, optional

Koche die ungeöffnete Kondensmilchdose gute 2 Stunden in Wasser. Achte darauf, dass die Dose immer voll mit Wasser bedeckt ist, sonst kann sie explodieren! Auf keinen Fall darf die Dose vor oder während des Kochens geöffnet werden. Danach gut abkühlen lassen.

Zerbrösele die Kekse (Tipp: mit Gefrierbeutel und Teigrolle) und vermische gut mit der zerschmolzenen Butter. Richte auf einem großen Teller/flache Schale o.ä. die Keksmischung an und drücke sie zu einem Boden (ca. 0.5 - 1 cm dick) fest. Der Boden muss etwa 1 Stunde im Kühlschrank fest werden.

Wenn der Boden fest ist, verteile darauf in jeweils einer Schicht: den Toffee (das ist der Inhalt der gekochten Kondensmilchdose), dann die geschälten und in Scheiben geschnittenen Bananen und darauf die geschlagene und nur wenig gesüßte Sahne. Verschönere mit Schokopulver.

Genieße (schmeckt fast noch besser, wenn der Pie ein paar Stunden steht). +

Tipps: Koche 2 oder mehr Kondensmilchdosen auf einmal. Spart die Kochzeit in Zukunft. Man muss den Toffee vor dem Verwenden nicht aufwärmen.

Soweit ich weiß, sind gekochte Kondensmilchdosen etwa solange wie die Kondensmilch haltbar.

Manchmal kristallisiert sich der Zucker im Toffee - dann ist es extra knusprig.

Butter schmelzen: Ich benutze die Mikrowelle.

Buttermenge: für diese Menge Kekse, sollte mindestens 50g Butter benutzt werden, sonst hält der Boden nicht zusammen, aber nach Geschmack kann es auch mehr als 100 g sein.

Für Partie oder individuelle Desserts: Anstatt den Boden zuzubereiten, können Toffee, Bananen und Sahne auch direkt auf die unzerstörten Kekse verteilt werden. Die Butter braucht es dann natürlich nicht.

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

22.05.03 R_betson

Bienenstich

Hefeteig Grundrezept

150 g Mandeln + 5 bittere Mandeln (ich nahm gehobelte Mandeln)

150 g Becel

150 g Honig

3-4 El Wasser

abgeriebene Schale einer Zitrone (kann weg bleiben)

1 El Zimt (kann weg bleiben)

1 Tl Rum (kann weg bleiben)

beide Mandelsorten 120 sek in kochendes Wasser, Haut abziehen, Mandeln stifteln oder grob hacken,

Becel mit Mandeln + Honig kurz aufkochen, mit dem Wasser verrühren, abkühlen lassen. Dann Zitronenschale , Zimt + Rum untermischen.

Gut gegangenen Hefeteig auf ein Backblech ausrollen,

Masse drauf streichen.

im vorgeheizten Backofen bei 200° C 30 min backen

ich backe mit 160°C Umluft ohne vorheizen ca 30-35 min

Freitag , den 13.1.06

Birnen - Vanille - Tortenboden mit Mandeln

sehr schnell und einfach

Zutaten für 12 Portionen

- 1 Tortenboden (fertig gekauft oder selbst gekauft)
- 50 g Nutella oder Kuvertüre (verflüssigt)
- 1 Dose/n Birne(n), (825 ml)
- 100 ml Apfelsaft
- 1 Pkt. Puddingpulver, Vanille
- 1 Pkt. Tortenguss, weiß
- 25 g Zucker
- 50 g Mandeln (Blättchen)

Zubereitung

Den fertig gekauften oder selbst gemachten Tortenboden mit der flüssigen Nutella oder Kuvertüre bestreichen. Die Birnen abtropfen lassen und auf dem Boden verteilen. Birnensaft mit Apfelsaft und Zucker aufkochen; Vanillepudding- und Tortengusspulver einrühren und kurz kochen lassen. Wichtig: Dabei die ganze Zeit mit dem Schneebesen umrühren, sonst brennt es an! Masse auf den Birnen verteilen und sofort mit den Mandelblättchen bestreuen. Vor dem Anschneiden etwas abkühlen lassen. Guten Appetit!

11.9.03 Cckone CK

Birnen - Haferkuchen M

Bei 12 Stücken etwa 485 kJ / 115 kcal

2 g E., 6 g F., 14 g K., 1 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit 60 min

Backzeit: etwa 25 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Hafer in 1 tr. Pfanne rösten, bis er würzig duftet. Abkühlen, mahlen+ mit
25 g gem Haselnüsse +
1 Msp gem Anis +
45 g Butter +
gut 40 g Honig gut vermengen
Teig 10 min kalt stellen.
Pfanne einfetten

3 Birnen schälen, entkernen + achteln
den Buttermilch mit
1 Ei Zitronensaft +
50 - 55 g Kefir/ saure Sahne vermengen, + auf dem Pfannenboden
verteilen + sternenförmig mit den Birnen belegen.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 1/2 in etwa 25 min von unten braun
backen.

In der Pfanne 20 -30 min abkühlen lassen, sehr vorsichtig heraus nehmen
, da der Boden warm noch etwas krümelig ist + auskühlen lassen

Tipp:

Dieser Kuchen schmeckt noch besser, wenn man ihn ein paar Stunde
durch ziehen lässt.

Birnen-Marzipan-Sommerkuchen M

1 Kuchen

Für den Teig

125 g Magerquark

5 Ei Milch

5 Ei Öl

75 g Zucker

250 g Mehl

3 TI Backpulver

Für den Belag

250 ml Milch

1/2 Tüte Vanillepuddingpulver

1 TI Stärke

50 g Marzipanrohmasse

2 groß. Dosen oder 750 g frische

Birnen

1 Tüte Tortenguss klar

50 g Mandelstifte

Zubereitung:

Für den Teig den Quark mit der Milch, dem Öl und dem Zucker (bis auf
1 Esslöffel) verrühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen, die

Hälfte davon unter die Quarkmasse rühren, den Rest unterkneten.

Für den Belag 4 Esslöffel Milch mit dem Puddingpulver, dem übrigen Zucker und der Stärke verrühren. Die übrige Milch zum Kochen bringen. Das angerührte Puddingpulver hineingießen, einmal aufkochen lassen, den Pudding vom Herd nehmen und die kleingeschnittene Marzipanrohmasse darin auflösen.

Den Backofen auf 200°C vorheizen. Ein Backblech mit Öl bestreichen. Den Teig auf dem Blech ausrollen und mit dem abgekühlten Pudding bestreichen.

Die Birnen aus der Dose gut abtropfen lassen, die frischen Birnen waschen, schälen und vom Kernhaus befreien. In Scheiben schneiden und auf den Kuchen legen.

Auf der unteren Schiene im Backofen etwa 45 Minuten backen.

Den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und die etwas abgekühlten Kuchen damit bestreichen.

Nach dem Festwerden des Gusses in gleichgroße Rechtecke schneiden und mit gerösteten Mandelstiften bestreuen.

Biskuitboden für Obstkuchen

200 g feines Vollweizenmehl
120 g Vollrohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Tl Backpulver
6 El Sonnenblumenöl
1/4 l Mineralwasser
Schale einer halben unbehandelten Zitrone

Zutaten zu einem dickflüssigen Teig gut verquirlen. Masse in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Obstkuchenform (26 - 28 cm Ø) geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 - 180 Grad 20 - 25 Min. backen, bis sich der Biskuit elastisch anfühlt, wenn man ihn in der Mitte berührt.

Aus der Form stürzen, abkühlen lassen, mit Marmelade bestreichen oder mit gemahlene Nüssen bestreuen und mit frischen Erdbeeren oder anderem Obst belegen. Obstkuchenguss darüber verteilen, mit Sahne verzieren, möglichst frisch servieren.

Buchweizenkuchen III

Für den Teig

500 g Buchweizenmehl
250 g Becel-Margarine
125 ml ; Wasser
150 g Süßstoff
1 Prise Natron
1 Prise ; Vollmeersalz

Für die Füllung

700 g Apfel- oder Mangoscheiben--blanchiert
400 g Kokosflocken
200 g Süßstoff

Für die Streusel

100 g Süßstoff
150 g Buchweizenmehl
75 g Butter

Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. In eine gefettete Springform geben, die Füllung darauf verteilen und die Streusel dazugeben.

Bei ca. 180 o C 45-50 Minuten backen.

Buchweizenkuchen Mary

12 Portionen

200 g Buchweizen gem
200 g Kichererbsen gem
200 g Mandeln gem
5 bittere Mandeln mit gem
200 g Vollrohrzucker
1 Tüte Weinsteinbackpulver f 500 g Mehl
1 Tüte Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Salz
500 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 a 26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Alle trockenen Zutaten miteinander gut vermischen, kohlensäurehaltiges Mineralwasser dazu geben + gut verrühren.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei 150°C Umluft ca 60 min backen

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf
ca 170°- 180°C + ca 40- 50 min backen
Nadelprobe

Auch diesen Kuchen kann Mann/ Frau nach dem erkalten quer durch schneiden + mit Gelee, Marmelade oder Creme bestreichen.
Deckel drauf , + auch außen noch.

Ich nahm

Ca 500 ml frischgepressten Orangensaft mit Fleisch, kochte ihn auf ,
rührte in kalten Saft den ich vorher abnahm

ca 40 g Mondamin ein
mit ca 2 El Vollrohrzucker
1 Prise Salz , natürlich.

Nahm den Saft von der Hitze , rührte den Mondaminbrei ein.
Umrühren + ein mal aufkochen, Vorsicht blubbert sehr stark,
Verletzungsgefahr,

Topf von der Hitze nehmen, +
Immer wieder umrühren, bis zum erkalten,
oder bis der Kuchen soweit ist.

eigenes Rezept Sonntag, 23. Oktober 2005

Buchweizenstollen

Glutenfrei

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen
100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen

1 P Hefe +

200 ccm Wasser o. Milch +

100 g weiche Butter +

110 g Honig +

1 Prise Meersalz +

0,5 T Zimt +

je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schau-
mig rühren

150 g Buchweizen

50 g Mais

50 g Reis oder ohne Soja, dann beide 75 g

50 g Soja

alles verrühren

24 cm Ø Pfanne einfetten

1 h Ruhen

von unten auf 1,5 30 min , dann auf 1 circa 15 min

30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen,

dann vorsichtig umdrehen

die Oberseite etwa 20 min bräunen

inzwischen die Butter zerlassen

den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals

mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener

Butter bestreichen. Den Stollen auf ein Kuchengitter stürzen + die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.

Den Stollen nach dem Erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen

Samstag, 23. November 2002 Hans60

Ist auf einem E. Herd , mit nur drei möglichen Wärmeeinstellungen, mit den Zwischenstufen, hergestellt.

Buttermandelkuchen M

1 Rezept

500 g Mehl

1 Pack.. Trockenhefe

250 ml Milch

2 Ei Öl

2 Ei Zucker

WEITERHIN

80-100 g Butter

Zucker

100 g Mandelstifte

Mehl in eine Schüssel geben, Milch erhitzen. Die Hefe mit etwas Milch verrühren. In das Mehl eine Kuhle machen und die Flüssigkeit hineingeben. Zucker und Öl hinzufügen und mit dem Mixer kneten. Anschließend den Teig mit den Händen gut durchkneten. Im Backofen bei 50 Grad eine halbe Stunde gehen lassen. Dann den Teig noch

einmal durchkneten und in eine gefettete Springform oder auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Aus 80 bis 100 g Butter Flöckchen auf dem Teig verteilen. Nach Belieben Zucker darüber streuen und 100 g Mandelstifte darübergeben.

Bei 180 grad 20 - 25 Min backen.

Anmerkung: Ich habe den Teig in eine Springform gefüllt. Zu dem Rest des Teiges habe ich Schokostreusel untergemischt und zu Brötchen geformt. Diese werden 20 Min gebacken.

CC

Carob Nuss Kuchen

(Veganer Kuchen)

1 pk Weinstein-Backpulver
150 g Margarine
150 g Rohrzucker
400 g Vollkornweizenmehl
2 El Carobpulver
50 g Carobschokolade
3 El Sonnenblumenkerne
Mineralwasser

FÜR DIE GLASUR

2 Würfel Kokosfett
2 El Carobpulver ungehärtetes
; kaltes Wasser zum glattrühren

Die Margarine mit dem Rohrzucker schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und unter die Fett-Zuckermasse rühren. Carobpulver, in kleine Stücke geschnittene Carobschokolade und die Sonnenblumenkerne unterrühren. Dem Teig soviel Mineralwasser zugeben, bis er schön locker ist.

Dann in eine gefettete Kuchenform füllen und

bei ca. 180 Grad 50-70 min. backen.

Nach dem Erkalten den Kuchen mit Carobglasur bestreichen.

Clic-Kuchen M

Zutaten:

1 fertigen Tortenboden

2 Becher süße Sahne (oder wahlweise 1 Becher süße und 1 Becher saure Sahne)

2 Tüten Sahnesteif

1 Tüte "Clic Instand-Getränkpulver" (Orangen oder Zitronengeschmack)

Auf den fertigen Tortenboden eine Tüte Sahnesteif verteilen. 2 Becher Sahne mit einer Tüte Sahnesteif und "Clip-Pulver" steif schlagen. Masse auf Tortenboden streichen. Kuchen kann mit Limetten oder Orangenstückchen dekoriert werden.

Uta Hoepfner aus Wismar wünscht guten Appetit!

Hallo Elfenzauber

<http://www.chefkoch.de/rezepte/508101146130488/Nougat-Torte.html?k=>

Kommentar von Elfenzauber

<<http://www.chefkoch.de/user/9b82b2165f83e9f671a87d4aad9f9ce6/profil.html>> 03.05.2006 16:28

Hallo, was ist denn Carob???

aus den getoasteten + gem Schoten des Johannisbrotbaumes wird Carob gewonnen. Frei von Laktose + Gluten, natürlichen süßen Geschmack.

Gebe Dir mal eine bzw 2 Adr ,
ist ausführlicher,

<http://www.biothemen.de/index.php?go=http%3A//www.biothemen.de/Qualitaet/carob.html>

<http://www.naturkost.de/produkt/p11701.htm>

Mit freundlichen Grüßen

Hans

DD

Dinkelknäcke

16 Scheiben

1/8 l Milch

50 g Butter

250 g Dinkelvollkornmehl

1 TL ; Meersalz

Knäcke Brot aus Dinkel und ohne Treibmittel ist sehr bekömmlich, dazu ganz schnell und einfach gemacht. Knäcke Brot bitte niemals zu braun werden lassen, es soll mehr trocknen als backen. Zum Backen von Knäcke Brot ist Umluft hitze ideal.

Für die Ruhezeit muss man etwa 30 min rechnen.

1. Die Milch mit der Butter in einem kleinen Topf erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Das Mehl in einer Rührschüssel mit dem Salz mischen.

2. Die warme Milch zu der Mehlmischung gießen und alle Zutaten nach und nach zu einem ziemlich festen, jedoch geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Teig zu einem Klob formen und zugedeckt etwa 30 min ruhen lassen.

3. Das Backblech fetten. Das restliche Mehl auf eine Arbeitsfläche geben. Den Teigklob halbieren und jedes Teil etwa 20x20 cm groß ausrollen. Jede Teigplatte in 8 Vierecke schneiden. Die Teigstücke auf dem Blech verteilen und jedes mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Das Blech in den Backofen (Mitte) schieben und die Knäcke Brote bei **180° C (Umluft 165° C) in 20-25 Min. goldbraun backen.**

Nach dem Backen noch etwa 5 Min. im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, herausnehmen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

Tipp Sie können diese Knäcke Brote auch aus Roggenvollkornmehl zubereiten.

Der Roggenteig ist allerdings etwas schwieriger zu verarbeiten.

Pro Person ca. **79 kcal**

Pro Person ca. 331 kJoule

Eiweiß 2 Gramm

Fett 3 Gramm

Kohlenhydrate 10 Gramm

Zubereitungsz. 1 Std. 25 Min.

Garzeit 30 min

Diabetiker

Apfel Birnen Strudel

Zutaten:
(Ergibt 14 Stücke)

Strudelteig:
230 g Weizenmehl (Type 405)
30 ml Sonnenblumenöl,
1/2 TL Meersalz mit Jod und Fluor,
6 SCHNEEKOPPE Zwieback

Füllung:
je 500 g säuerlich Äpfel und Birnen,
Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone,
2 EL Walnusskerne ,
2-3 EL Diabetiker-Süße,
1 TL gemahlener Zimt,
40 g Butter oder Diätmargarine,
½ EL Diabetiker-Süße zum Bestreuen

Zubereitung :

Aus den Teigzutaten und 110 ml lauwarmen Wasser einen elastischen Strudelteig kneten. In Klarsichtfolie gewickelt 30 Minuten ruhen lassen. Zwieback fein zerkrümeln. Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheibchen schneiden. Mit Zitronensaft und -schale, kleingehackten Nüssen, Diabetiker-Süße, Zimt und Zwiebackbröseln mischen. Den Teig dünn ausrollen, dann so dünn wie möglich zu einem Rechteck von etwa 40 cm x 50 cm ausziehen und auf ein Küchentuch legen. Fett in einem kleinen Topf zerlassen. Teig mit der Hälfte des Fettes bestreichen. Die Füllung als Strang mit etwas Abstand zum Rand auf eine Längsseite geben. Teig darüber schlagen und den Strudel von der belegten Seite her durch Anheben des Küchentuchs aufrollen. Strudel mit restlichem Fett bepinseln und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Umluft 200 Grad, Gas Stufe 4) 25-30 Minuten backen. Den Strudel eventuell zwischendurch mit Backpapier abdecken, wenn er zu dunkel werden sollte. Den abgekühlten Strudel mit Diabetiker-Süße bestreuen.

Brenn- und Nährwerte pro Stück:

Brennwert 136 kcal (568 kJ)
Eiweiß 2 g
Kohlenhydrate 19 g
davon Fruktose 2 g
Fett 6 g
anzurechnende KH = 1, 6 BE

Apfelkuchen vom Blech

(pro Portion 90 kcal)

Zutaten:

Zutaten für ein Backblech:

280 g Mehl, Type 1050,
1 Päckchen Backpulver,
150 g Magerquark,
60 g Pflanzenöl,
6 El Milch, 1,5% Fett,
1 bis 1 1/2 TI flüssiger Süßstoff,
1 Prise Salz,
1 kg Äpfel,
Zimtpulver,
20 g Mandelblätter,

Fett für das Backblech

Zubereitung:

Das Backblech einfetten. Den Backofen auf 170 Grad vorheizen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und auf ein Backbrett sieben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und den Quark, das Öl, die Milch, den Süßstoff und das Salz hineingeben. Alle Zutaten zu einem glatten Teig verkneten. Die Äpfel waschen, schälen, vom Kerngehäuse befreien und in dünne Scheiben schneiden. Den Teig auf dem Blech gleichmäßig ausrollen. Die Apfelscheiben auf dem Teig verteilen, mit Zimt und den Mandelblättchen bestreuen. Den Apfelkuchen im Backofen (Mitte) etwa 30 Minuten backen. Den Kuchen auskühlen lassen und in 24 gleich große Stücke schneiden.

Apfelstrudel , Klassisch

Für 14 Stücke

Strudelteig:

230 g Weizenmehl
30 ml Schneekoppe Sonnenblumenöl
1/2 TI Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

Füllung:

5 Schneekoppe Zwieback
900 g säuerlich Äpfel (z. B. Boskop)
30 g Haselnusskerne
Saft und Schale von 1 unbehandelten Zitrone
2-3 El Schneekoppe Diabetiker-Süße
1 TI Zimtpulver
40 g Butter oder Diätmargarine

Zubereitungszeit 90 Minuten

1. Mehl, Sonnenblumenöl, Meersalz und 110 Milliliter lauwarmes Wasser zu einem glatten Teig kneten. Den Teig zu einer Kugel formen, in Klarsichtfolie einwickeln und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Zwieback fein zerkrümeln. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und die Viertel in Scheibchen schneiden.
3. Haselnüsse klein hacken. Mit Äpfeln, Zitronensaft und -schale, Diabetiker-Süße, Zimt und Zwiebackbröseln mischen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 225 ° (Umluft 200 °C, Gas Stufe 4) vorheizen.
4. Den Teig auf wenig Mehl dünn ausrollen. Über die Handrücken zu einem Rechteck ausziehen, auf ein Küchentuch legen. Das Fett zerlassen. Den Teig mit der Hälfte bestreichen.
5. Die Füllung als Strang mit etwas Abstand zum Rand auf eine Längsseite geben. Den Strudel von der belegten Seite her aufrollen, mit restlichem Fett bepinseln und auf das Backblech geben. Im Backofen 25 bis 30 Minuten backen. Eventuell zwischendurch mit Backpapier abdecken.

Pro Stück

715/171 kJ/kcal

3 g Eiweiß

7 g Fett

23 g Kohlenhydrate

3 g Ballaststoffe

2 BE

Zwieback zum Zerkrümeln am besten in einen Gefrierbeutel geben und mit der Kuchenrolle nach Belieben fein zerkrümeln. Den Apfelstrudel möglichst heiß mit Sahne oder einer Vanillesauce servieren.

Apple Crumble

Für 4 Portionen

Apfelfüllung:

1 unbehandelte Zitrone

800 g Äpfel (z. B. Cox Orange)

1/4 TI Schneekoppe flüssige Süßkraft

1/2 TI Zimtpulver

Streusel:

40 g Weizenmehl
40 g feines Weizenvollkornmehl
20 g gemahlene Mandeln
50 g Butter oder Margarine
25 g Schneekoppe Fruchtzucker
1/4 TI Schneekoppe flüssige Süßkraft
1 Prise Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor
Fett für die Form(en)

Zubereitungszeit 55 Minuten

1. Zitrone heiß waschen, abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.
2. Äpfel schälen, vierteln, entkernen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. 150 Milliliter Wasser, Zitronensaft, flüssige Süßkraft und Zimt aufkochen. Die Äpfel darin etwa 5 Minuten abgedeckt köcheln lassen.
3. Eine Auflaufform einfetten. Den Backofen auf 200 °C (Umluft 175 °C, Gas Stufe 3) vorheizen.
4. Beide Mehlsorten, Mandeln, Fett, Zitronenschale, Fruchtzucker, Zimt, flüssige Süßkraft und Meersalz zu Streuseln verarbeiten.
- 5 Äpfel samt Sud in die Form füllen, mit den Streuseln bedecken. Im Ofen auf der zweiten Schiene von oben etwa 20 Minuten backen.

Pro Stück 1334/319 kJ/kcal

4 g Eiweiß
14 g Fett
40 g Kohlenhydrate
7 g Ballaststoffe
3,5 BE

Die Apfelspalten sollten nach dem Kochen noch bissfest sein. Statt einer mittelgroßen Auflaufform können Sie auch vier kleine Auflaufförmchen verwenden.

[Aprikosenstrudel mit Sauerrahmsoße](#) M

Zutaten für 2 Personen:

300 g entsteinte Aprikosen,
30 g geriebene Mandeln,
1 Prise Zimt,
1 Ei Zucker,

2 Blätter Strudelteig je ca. 20 g) von ca. 15X 15 cm Seitenlänge,
1 Prise Zimt,
80 g Sauerrahm mit 10 % Fett,

2 EI fettarme Milch,

1 TI Zucker, Streusüße,

1 Msp. unbehandelte Zitronenschale

Zubereitung:

Aprikosen waschen, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Mandeln, Zimt und Zucker mischen. Nacheinander Strudelblätter auf ein Tuch legen, dünn mit Milch bestreichen und die Hälfte der Füllung an einer Seite verteilen. Mit Hilfe des Tuches vorsichtig die Strudelblätter einrollen und die Enden andrücken. Strudel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gleiten lassen, mit der übrigen Milch bestreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad in etwa 15 Min. goldbraun backen. Sauerrahm mit Milch glatt rühren, Zucker, Zimt und Zitronenschale einrühren. Strudel schräg halbieren, mit Streusüße bestreuen und mit der Soße auf Tellern anrichten.

Was steckt drin?

Pro Portion zirka: 300 Kilokalorien, 13 g Fett, 8 g Eiweiß, 36 g anrechnungspflichtige Kohlenhydrate

Beerentarte mit Joghurtcreme

FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM

150 g Mehl (Type 1050)

4 EI Fruchtzucker

70 g Butter

12 Blatt weiße Gelatine

450 g Bulgara-Joghurt

1/2 TI Zitronenschale

4 EI Maracujasaft

100 g Sahne

100 g Diabetiker-Erdbeer-Konfitüre

500 g gemischte Beeren (frisch oder TK)

Trockenerbsen

Mehl zum Ausrollen Butter für die Form

Zubereitung: 1 Stunde

Backzeit: 20 Min.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 175 kcal/20 g KH

1. Mehl mit 1 Ei Zucker, Butter und 2 Ei Wasser zu einem Teig verkneten, in Folie einwickeln und 30 Min. kühl ruhen lassen. Ofen auf 200° vorheizen. Form einfetten.
 2. Den Teig ausrollen, die Form damit auslegen. Backpapier auflegen, Erbsen darauf verteilen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 20 Min. backen. Erbsen und Papier entfernen.
 3. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt mit Zitronenschale und 3 Ei Zucker verrühren. Maracujasaft leicht erhitzen. Die Gelatine darin auflösen und unter den Joghurt rühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen.
 4. Die Beeren waschen und putzen, T K-Beeren gefroren verwenden. Den Boden mit zwei Drittel der Beeren belegen. Die Joghurtcreme darauf geben und glatt streichen. Zum fest werden 30 Min. in den Kühlschrank stellen.
 5. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen, erwärmen und vorsichtig auf die Joghurtcreme streichen. Noch 10 Min. in den Kühlschrank stellen und mit den restlichen Beeren verzieren.
- Aus Backen für Diabetiker

Buchweizenkuchen

glutenfrei
Zutaten:

Für den Teig:

500 g Buchweizenmehl,
250 g Becel-Margarine,
1/8 Liter Wasser,
150 g Süßstoff,
1 Prise Natron,
1 Prise Vollmeersalz

Für die Füllung:

700 g Mangoscheiben- blanchiert,
400 g Kokosflocken,
200 g Süßstoff

Für die Streusel:

100 g Süßstoff,
150 g Buchweizenmehl,

75 g Butter

Zubereitung:

Zutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten. In eine gefettete Springform geben, die Füllung darauf verteilen und die Streusel dazugeben.

Backen:

Bei ca. 180 C 45-50 Minuten.

Bunte Obsttörtchen

Zutaten für 6 Stück

½ unbehandelte Zitrone

150 g Mehl

48 g Diabetikersüße

1 Prise Salz

60 g kalte Butter / Margarine

250 g geputztes Obst (z.B. 4 Aprikosenhälften aus dem Glas, für Diabetiker

geeignet, 100 g Erdbeeren, 1/2 Banane)

150 g Schmand oder stichfeste saure Sahne

1 Msp. Vanillearoma

½ Päckchen Tortenguss, klar

Melisse zum Verzieren

Fett für die Förmchen

Mehl zum Ausrollen

Frischhaltefolie

1. Zitronenschale fein abreiben, Saft auspressen. Mehl, 24 g Diabetikersüße, 3-4 Esslöffel kaltes Wasser, Salz und Zitronenschale mischen. Fett in Stückchen zufügen. Alles zu einem glatten Teig verkneten. In Folie wickeln und ca. 30 Minuten kühl stellen.

2. Ca. 6 Torteletttürmchen (á ca. 10 cm ø) gut fetten. Teig auf bemehlter Arbeitsfläche 4-5 mm dick ausrollen. Kreise von circa 12 cm ø ausschneiden. Teig in Förmchen drücken, überstehenden Teig abschneiden. im vorgeheizten Backofen bei 200°C (Umluft: 175 °C) 20-25 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen.

3. Aprikosenhälften in gleichmäßige Spalten schneiden. Erdbeeren und Banane in Scheiben schneiden. Banane mit etwas Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden.

4. Schmand, 1 gestrichenen Esslöffel Diabetikersüße und Vanillearoma

steif schlagen. Auf die Törtchen verteilen und mit Obst belegen.
Tortenguss und restliche Diabetikersüße verrühren, 1/8 l Wasser nach und nach zugießen und unter Rühren aufkochen. Vom Herd nehmen und 2-3

Minuten ruhen lassen. Obsttörtchen mit Guss überziehen und auskühlen lassen. Mit Melisse verzieren.

Zeitaufwand: ca. 1 ½ Stunden (ohne Wartezeit)

Nährwerte: pro Stück

ca. 1000 kJ / 240 kcal.

E 3 g, F 12 g, KH 32 g, 2,5 BE

Diese Zutaten können Sie austauschen:

Mürbeteig statt mit Diabetikersüße mit 50 g Zucker und Schmand mit 1 Ei Zucker zubereiten. Normale Aprikosen verwenden.

Erdbeer-Joghurt-Torte M

für Diabetiker

Menge: 1 Torte

200 g Erdbeermark

360 g Joghurt

100 g Fruchtzucker

7 Blatt Gelatine

40 g Zitronensaft

250 g Sahne geschlagen

1 Biskuitboden ca. 1 cm hoch

Erdbeermark (ungesüßt) mit Fruchtzucker und Joghurt mischen, die Gelatine im Zitronensaft auflösen, einrühren und leicht anziehen lassen. Die geschlagene Sahne unterheben. In einem, mit einem Biskuitboden ausgelegtem, Tortenreife die Masse einfüllen und für mindestens 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte aus dem Reife schneiden, mit Sahne einstreichen, mit Erdbeeren garnieren.

Variationen:

Biskuit mit Erdbeeren belegen, Masse einfüllen...

Nur den Tortenrand mit Sahne einstreichen, die Torte mit Erdbeeren belegen und mit Gelee glänzen.

Frischkäsetörtchen mit Aprikosen M

FÜR 8 TARTELETTFÖRMCHEN (10 CM Ø)

200 g Mehl (Type 1050)

70 g Butter

1 Prise Salz

3 EI Fruchtzucker

16 Aprikosen mit Süßstoff (aus dem Glas)

2-3 Tropfen Rumaroma

200 g fettarmer Frischkäse

1 EI Speisestärke

1 Messerspitze Vanillemark

50 g Sahne

Butter für die Förmchen

Zubereitung: 50 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 30 Min.

Pro Stück ca.: 240 kcal/27 g KH

1. Mehl mit Butter, Salz, 1 EI Zucker und 2-3 EI Wasser zu einem festen Teig verkneten. In Folie einwickeln und 30 Min. kühl ruhen lassen.
2. Förmchen einfetten. Ofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Den Teig achteln, Förmchen damit auskleiden, mehrmals einstechen, im Ofen (Mitte) 10-12 Min. backen.
3. Die Hälfte der Aprikosen pürieren, mit Rumaroma abschmecken. Die Böden damit bestreichen. Frischkäse mit restlichem Zucker, Stärke und Vanillemark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Käse auf das Aprikosenpüree streichen, mit Aprikosenvierteln hübsch belegen, im Ofen (Mitte) 20 Min. backen.
Aus Backen für Diabetiker

Guss für Obstkuchen

1/4 l Obstsaft evtl. etwas Honig, Birnendick

1 TI Agar Agar oder Ahornsirup je nach Süße des Saftes

Saft zum Kochen bringen. Agar Agar mit 2 - 3 EI Saft glatt rühren und in den kochenden Saft einrühren, etwa 1 Minute leicht kochen lassen. Etwas

abgekühlt gleichmäßig auf den Kuchen verteilen. Kalt stellen und fest werden lassen.

Aus dem Buch: Knusper Knusper Knäuschen

Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück

250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)

180 g Ahornsirup (Reformhaus)

2-3 El Butter oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine

3 TI Weinsteinbackpulver (Reformhaus)

100 g grobgehackte Wallnuss

50 g Sonnenblumenkerne

50 g leicht angerösteter Sesam

1unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

So geht's Die Haferflocken mit Ahornsirup vermischen und einige Stunden quellen lassen. Dann Butter oder Margarine, Backpulver, Nüsse, Samen und abgeriebene Orangenschale einarbeiten. Den Orangensaft zugeben und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die Masse auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Erkalten mit einem angefetteten Messer in Rechtecke oder Rauten schneiden. Tipp ! empfehlenswert bei erhöhten Cholesterin- und Blutfettwerten, Diabetes; eifrei, milchfrei, purinarm
Nährwerte pro Stück 35 g Eiweiß 3 g Fett 6 g Kohlenhydrate 15 g kcal / kJ 130 / 540 Ballaststoffe 1,4 g Saccharose 0,6 g Cholesterin 6 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 18 mg

Himbeer-Quark-Sahnetorte M

Zutaten:

160 g Mürbteigboden für Diabetiker (gebacken),

250 g Biskuitboden für Diabetiker,

50 g Aprikosenmarmelade für Diabetiker

250 g Magerquark,

250 g Himbeeren, gefrostet,

600 g Sahne,

100 g Sionon "Zucker",

29 g (10 Btl.) Gelatine,

50 g Himbeergeist.

Gelatineguss:

100 g Wasser, 2g (1Btl.) Gelatine, 50 g Himbeeren zum ausgarnieren.

1. Den Mürbteigboden mit Diabetiker-Marmelade bestreichen und eine Lage Biskuit

auflegen. Mit einem Tortenring umstellen. Die Himbeeren mit dem Himbeergeist übergießen und erhitzen. Das Sionon und die Gelatine einrühren und den Quark unterziehen. Unter den abgekühlten Fond die geschlagene Sahne heben und zur Hälfte in den Ring füllen. Mit der zweiten Lage Biskuit abdecken und mit der Restsahne zustreichen.

2. Nach dem Durchkühlen mit dem Gelatineguss abglänzen und pro Stück eine Himbeere aufsetzen und abglänzen.

Diätetisches Lebensmittel mit Süßstoff und Zuckeraustauschstoff Sorbit zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

100 g Gebäck enthalten:

Eiweiß 6g, Fett 13g, Kohlenhydrate 11g

Zuckeraustauschstoff Sorbit 12,5 g, KJ 1040, (kcal 245), 1 BE 49g.

Joghurt - Törtchen mit Früchten M

Boden: 100 g Vitalis Müsli Früchte

Kleine Ringe (vielleicht von Vemmina - auf eine Folie legen und das Müsli gleichmäßig einstreuen.

Creme:

1/2 l Joghurt (0,1%)

50 g Zucker (für Diabetiker 4 ml flüssiger Süßstoff)

Saft von 1 Zitrone

1 P. Aroma Finesse Zitronenschale

1 P. Bourbon-Vanille-Zucker

6 Blatt Gelatine

1 Beutel Schlagschaum

1/8 l Milch

Für die Creme Joghurt mit Zucker, Zitronensaft, Aroma und Vanillezucker gut verrühren. Die Gelatine nach Vorschrift zubereiten und einrühren.

Schlagschaum mit Milch nach Vorschrift aufschlagen und unterheben.

Die Creme in die Förmchen füllen und glatt streichen. 4 Stunden kalt stellen.

Die Creme vorsichtig mit einem spitzen Messer vom Formrand lösen und die Ringe entfernen.

Zum Verzieren einige Früchte nach Wahl und etwas Vitalis Müsli Früchte.

Kirsch-Knuspertörtchen M

Für 4 Stück

100 g Schneekoppe Cappuccino-Schokolade

5 g Kokosfett

40 g Schneekoppe Vita-Flakes

Alufolie

1 TI Schneekoppe Sonnenblumenöl für die Förmchen

1 El Zitronensaft

1 Päckchen rotes Tortengusspulver

Schneekoppe flüssige Süßkraft

300 g Kirschen (frische oder aufgetaute)

150 g Creme-Quark (0,2 % Fett)

1 TI abgeriebene Schale von 1 unbehandelten Orange

1-2 El frisch gepresster Orangensaft

Zubereitungszeit 50 Minuten Kühlzeit 60 Minuten

1. Die Schokolade grob hacken, in einer Schüssel mit dem Kokosfett im Wasserbad langsam schmelzen. Die Vita-Flakes untermischen.
2. Alufolie etwas größer als die Förmchen zurechtschneiden. 4 Tartelette-Förmchen (8 Zentimeter Durchmesser) mit Alufolie auslegen. Die Folie mit einem Kuchenpinsel einölen.
3. Die Masse mit einem Teelöffel in die Förmchen drücken, dabei einen kleinen Rand bilden und im Kühlschrank fest werden lassen. Frische Kirschen waschen und entsteinen.
4. Für die Füllung 200 Milliliter Wasser, Zitronensaft, Tortengusspulver und etwas flüssige Süßkraft in einem kleinen Topf verrühren. Alles aufkochen und die Kirschen untermischen. Das Kirschkompott 30 Minuten abkühlen lassen.
5. Das abgekühlte Kompott auf die Tartelettes geben. Die Tartelettes 1 weitere Stunde kaltstellen.
6. Den Quark mit etwas flüssiger Süßkraft, Orangenschale und -saft abschmecken und jeweils einen Klecks Quarkcreme auf das Kompott geben.

Pro Stück

1191/285 kJ/kcal

9 g Eiweiß
10 g Fett
37 g Kohlenhydrate
2 g Ballaststoffe
3 BE

Tipp:

Für festliche Anlässe können Sie die Törtchen noch mit ein paar Schokoladenraspeln auf der Quarkhaube dekorieren.

Mit dieser knusprigen Kombination von Cappuccino, Schokolade, Kirschen und Orange können Sie jeden Gast überraschen.

Kirschsahnetorte M

100 g Diabetiker-Zwieback
2 El Kirschwasser
1 Tl Zimtpuder

3 Becher Magerjoghurt

1 Zitrone
500 g entsteinte Sauerkirschen (Diabetiker)
6 Blatt weiße Gelatine
1 Blatt rote Gelatine
Süßstoff
Salz

125 ml Sahne

30 g Bitterschokolade (für Diabetiker)

Die Diabetiker-Zwiebäcke (oder auch Vollkornkekse) zerbröseln und auf den Boden einer Springform (22 cm) ausstreuen. Mit Kirschwasser beträufeln, darüber den Zimt stäuben und kaltstellen. Joghurt samt abgeriebener Zitronenschale und etwas ausgepresstem Zitronensaft verrühren. Kirschen im Mixer pürieren und unter die Creme ziehen. Gelatine nach Packungsanweisung auflösen, in die Fruchtmasse einrühren und mit Süßstoff und einer Prise Salz abschmecken. Kühl stellen. Beginnt die Creme fest zu werden, die steif geschlagene Sahne unterheben und alles auf den Krümelteigboden füllen. Ca. 2 Stunden im Kühlschrank erkalten lassen. Vor dem Servieren mit grob geraffelter Schokolade bestreuen. Diese Torte lässt sich auch gut einfrieren. So haben Sie stets etwas besonders Gutes für Ihre Freunde und Gäste.

Ergibt 12 Stücke, jedes zu: 4,3 g Eiweiß, 4,5 g Fett, 15 Kohlenhydrate = 1,25 BE, 125 kcal/ 525 kJ

Kirschtörtchen, Holländer M

FÜR 8 TÖRTCHEN

4 Scheiben TK-Blätterteig

350 g Sauerkirschen mit Süßstoff (aus dem Glas)

2 Ei Speisestärke

150 g Sahne

1 Ei Puderzucker

Backpapier

Pro Stück ca.: 170 kcal/17 g KH

1. Ofen auf 200° vorheizen. Teig auftauen, jede Scheibe doppelt so groß ausrollen, dann vierteln. Aufs Blech legen, mehrmals 12 Min. backen.

2. 1/4 l Kirschsafft mit Stärke verrühren, mit Kirschen aufkochen, erkalten lassen. Sahne steif schlagen, auf 8 Teigquadrate einen Rand aufspritzen, Kirschen darauf geben, mit restlichen Quadraten abdecken, mit Puderzucker bestreuen.

Aus Backen für Diabetiker

Pannacotta M

4 Ei Raffinesse von Natreen (Streuzyucker mit Süßstoff)

200 g Sahne

400 g Milch, 1,5 % Fett

1 Vanilleschote, längs aufgeschlitzt

160 g Sahnequark

2 Ei Marsala oder trockener Sherry

4 Blatt weiße Gelatine

Die Milch mit dem Zucker und der Sahne in einem Topf zum Kochen bringen.

Die Vanilleschote längs halbieren, auskratzen, das Innere und die Schote in die Milch geben. Das Ganze 5 - 8 Minuten unter gelegentlichem Rühren köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen. Kurz abkühlen lassen und den Sahnequark

unterrühren. Achten Sie bitte darauf, dass die Milch nicht mehr kocht, sonst gerinnt der Quark.

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, bis sie ganz weich ist. Den Marsala oder Sherry in eine feuerfest Schüssel geben und die ausgedrückte, weiche Gelatine zugeben. In einem Topf Wasser zum Kochen bringen und die Schüssel in das Wasserbad stellen, dabei darf kein Wasser in die Schüssel gelangen. Die Gelatine langsam schmelzen lassen und mit dem Masala verrühren. Aus dem Topf nehmen und vier bis 5 Ei Milchmasse in die aufgelöste Marsala Gelatine rühren, damit diese nicht gerinnt. Erst dann in die Milchmenge kräftig einrühren, damit es keine Klümpchen gibt. Die Creme in einer Schüssel oder in vier kleinen Portionsschälchen füllen und mindestens vier Stunden kalt stellen. Die erkaltete, feste Creme mit einem Minzeblatt und ein paar Obststücken garnieren, oder jede einzelne Form kurz unter heißes Wasser halten und je eines auf einen Teller stürzen.
0,8 BE pro Portion

Pfirsich Joghurt Torte mit Himbeeren M

Menge: 16 Stücke

250 Gramm TK- Himbeeren
Etwas Öl für die Tortenplatte
125 Gramm Butter
300 Gramm Diabetiker-Kekse (z. B. Mürbekekse v. Schneekoppe)
12 Blätter Weiße Gelatine
1 Glas (340 ml) Pfirsiche (für Diabetiker)

500 Gramm Magermilch-Joghurt

250 Gramm Magerquark

1 Zitrone; den Saft
1 Teel. Flüssiger Süßstoff; ca.
200 Gramm Schlagsahne

kochen und genießen

1. Himbeeren auftauen lassen. Springformrand oder Tortenring (26 cm Ø) auf eine leicht mit Öl bestrichene Tortenplatte legen. Butter schmelzen. Kekse zerbröseln und mit der Butter mischen. Auf der Tortenplatte verteilen, andrücken. Kalt stellen.

2. 3 und 9 Blatt Gelatine getrennt kalt einweichen. Pfirsiche abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Pfirsiche und 4 Ei Saft pürieren. 3 Blatt Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Püree unterrühren.

3. Joghurt, Quark, Zitronensaft und Süßstoff verrühren. 9 Blatt

Gelatine ausdrücken, bei milder Hitze auflösen. Zuerst 2-3 Ei Joghurtcreme unterrühren, dann unter die übrige Creme rühren.

4. Sahne steif schlagen. Unter die Joghurtcreme heben. Himbeeren unterheben. Nacheinander Hälfte Creme, Pfirsichpüree und die übrige Creme auf den Keks-Boden streichen. Mit einer Gabel durchziehen. Mind. 4 Stunden kalt stellen.

Zubereitungszeit: 45 Min. (Wartezeit 4 Std.)

Pflaumenkuchen mit Streusel M

Zutaten ca. 20 Stück

150 g Quark, 20 % Fett i.Tr.

4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl

6 El Milch* oder 1 Ei*

2 El Honig

300 g Vollkornmehl (Reformhaus)

1 Pck. Weinsteinbackpulver

etwas Fett für das Backblech

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen

125 g gemahlene Haselnüsse

3 El Honig

1 TI Zimt

125 g Butter

So geht's Quark, Öl, Milch oder Ei und Honig miteinander verrühren. Das Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech auswellen. Zwischenzeitlich die Pflaumen halbieren, entkernen und schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel die Nüsse, Honig, Zimt und kalte Butter miteinander verkneten, über die Pflaumen "Streuseln". Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er noch nicht völlig ausgekühlt ist. Tipp ! empfehlenswert bei Darmträgheit, Diabetes, Übergewicht; *je nachdem welche Alternative gewählt wird eifrei oder milchfrei, purinarm **Nährwerte pro Stück** 120 g Eiweiß 4 g Fett 11 g Kohlenhydrate 22 g kcal / kJ 200 / 840 Ballaststoffe 15 g Saccharose 3,1 g Cholesterin 15 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 29 mg

Quark-Sahnetorte –Himbeere M

Zutaten:

160 g Mürbeteigboden für Diabetiker (gebacken)
250 g Biskuitboden für Diabetiker
50 g Aprikosenmarmelade für Diabetiker

250 g Magerquark

250 g Himbeeren, gefrostet

600 g Sahne

100 g Sionon "Zucker"

29g (10 Btl.) Gelatine

50 g Himbeergeist

Gelatineguss

100 g Wasser

2 g (1 Btl.) Gelatine

50 g Himbeeren zum ausgarnieren.

1. Den Mürbteigboden mit Diabetiker-Marmelade bestreichen und eine Lage Biskuit auflegen. Mit einen Tortenring umstellen. Die Himbeeren mit dem Himbeergeist übergießen und erhitzen. Das Sionon und die Gelatine einrühren und den Quark unterziehen. Unter den abgekühlten Fond die geschlagene Sahne heben und zur Hälfte in den Ring füllen. Mit der zweiten Lage Biskuit abdecken und mit der Restsahne zustreichen.

2. Nach dem Durchkühlen mit dem Gelatineguss abglänzen und pro Stück eine Himbeere aufsetzen und abglänzen.

Diätetisches Lebensmittel mit Süßstoff und Zuckeraustauschstoff Sorbit zur besonderen Ernährung bei Diabetes mellitus im Rahmen eines Diätplanes; kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken.

100 g Gebäck enthalten:

Eiweiß 6g, Fett 13g, Kohlenhydrate 11g

Zuckeraustauschstoff Sorbit 12,5 g, KJ 1040, (kcal 245), 1 BE 49g.

Gutes Gelingen wünscht ihr www.Konditormeister.de Reinhard Schlager

Rhabarber Strudel

Für 4 Personen:

125 g Mehl

30 g Öl

1 Prise Salz
4-6 El warmes Wasser
1 kg Rhabarber
1 Zitrone
2 El flüssiger Süßstoff
30 g Butter

Mehl mit Öl, Salz und Wasser kneten, bis ein geschmeidiger Teig daraus entsteht. Diesen in einer Plastikfolie ungefähr 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und -schale und dem Süßstoff mischen. Strudelteig erst dünn ausrollen, dann auf ein Tuch legen und noch möglichst weit auseinanderziehen. Den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen, den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Anschließend auf ein mit Folie belegtes Kuchenblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200°C etwa 30 Min. backen.

Pro Pers.: 4,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 32 g Kohlenhydrate = 2,6 BE, 1170 kJ = 280 kcal.

Rhabarberpie

FÜR 1 TARTEFORM VON 28 CM

250 g Mehl
1 gestrichener TL Salz
120 g eiskalte Butter
3-4 El Eiswasser
100 g Fruchtzucker
4 El Speisestärke
3 TL gemahlene Bourbon-Vanille (Reformhaus)
500 g Rhabarber
Mehl für die Arbeitsfläche
Butter für die Form

Zubereitung: 40 Min.

Backzeit: 1 Std.

Bei 12 Stück pro Stück ca.: 200 kcal/27 g KH

1. Mehl mit Salz mischen. 100 g Butter in kleinen Stücken dazugeben, alles zu kleinen Bröseln verarbeiten. Das Wasser darüber träufeln und rasch mit der Gabel unterarbeiten, bis sich der Teig vom Schüsselrand löst. 30 Min. kalt stellen.

2. Ofen auf 225° vorheizen. Form einfetten. Zwei Drittel des Teiges ausrollen und die Form mit dem Rand damit auskleiden, kalt stellen. Zucker

mit Speisestärke und Vanille mischen. Rhabarber waschen, putzen und in 1 cm breite Stücke schneiden. Rhabarber unter die Zuckermischung heben, 15 Min. ruhen lassen.

3. Rhabarbermischung abtropfen lassen, in die Form geben und in der Mitte aufschichten. 20 g Butter in kleinen Stücken darauf verteilen. Den restlichen Teig ausrollen und über die Füllung legen. Die Teigränder von Boden und Deckel fest zusammen drücken.

4. In den Teigdeckel 4 kleine Schlitze schneiden, den Teig mit Wasser bepinseln. Im Ofen (Mitte, Umluft 200°) 15 Min. backen, dann die Ofentemperatur auf 175° (Umluft 180°) herunterschalten.

Pie weitere 40-45 Min. backen.

Aus Backen für Diabetiker

Rohrnudeln mit Powidl (Pflaumenmus) M

FÜR 12 STÜCK

450 g Tiefkühl-Hefeteig

140 g Butter

20 g Zucker

100 g Diabetiker-Pflaumenmus

4 Ei Milch

Mehl für die Arbeitsfläche

Pro Stück ca.: 155 kcal/24 g KH

1. Eine Reine mit der Butter fetten (vor allem den Boden), den Zucker darauf streuen. Ofen auf 200° vorheizen. Hefeteig auftauen lassen, in 12 Stücke teilen.

2. Jedes Stück rund ausrollen, 1 Ei Mus in die Mitte geben, den Teig zu einer Kugel schließen. Rohrnudeln mit den Nähten nach unten in die Form setzen, mit Milch einpinseln, 10 Min. gehen lassen. Im Ofen (Mitte, Umluft 180°) 25-30 Min. backen.

Aus Backen für Diabetiker

Streuselkuchen mit Pflaumen M

Diabetikerrezept -

Zutaten Für den Teig:

150 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl
6 El Milch
2 El Honig
300 g Vollkornmehl
1 Päckchen Weinsteinbackpulver

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen
125 g gemahlene Haselnüsse
3 El Honig
1 TI Zimt
125 g kalte Butter

Zubereitung

Für den Teig: Den Quark, das Öl, die Milch und den Honig miteinander verrühren, das Mehl und das Weinsteinbackpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag: Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Den Backofen auf 200 C vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und die Pflaumen schuppenartig auf den Teig legen.

Die Nüsse, den Honig, den Zimt und die kalte Butter gründlich miteinander verkneten und über den Pflaumen verteilen. Den Kuchen für etwa dreißig Minuten backen.

Diabetikerhinweis:

Pro Stück - 4 g Eiweiß, 11 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 840 kJ/400 kcal, 2 Broteinheit

Dieses Rezept ist berechnet für etwa 20 Stück.

Die Zubereitungszeit beträgt etwa 1 Stunde + 1 Stunde Kühlzeit.

Strudel Rhabarber

Für 4 Personen:

125 g Mehl
30 g Öl
1 Prise Salz
4-6 El warmes Wasser
1 kg Rhabarber
1 Zitrone
2 El flüssiger Süßstoff

30 g Butter

Mehl mit Öl, Salz und Wasser kneten, bis ein geschmeidiger Teig daraus entsteht. Diesen in einer Plastikfolie ungefähr 30 Min. an einem warmen Ort ruhen lassen. Inzwischen den Rhabarber putzen und in Stücke schneiden, mit Zitronensaft und -schale und dem Süßstoff mischen. Strudelteig erst dünn ausrollen, dann auf ein Tuch legen und noch möglichst weit auseinanderziehen. Den vorbereiteten Rhabarber darauf verteilen, den Strudel mit Hilfe des Tuches einrollen. Anschließend auf ein mit Folie belegtes Kuchenblech setzen, mit flüssiger Butter bestreichen und bei 200 C etwa 30 Min. backen.

Pro Pers.: 4,8 g Eiweiß, 14 g Fett, 32 g Kohlenhydrate = 2,6 BE, 1170 kJ = 280 kcal.

EE

Erdbeertorte Florentiner M

Für den Boden

100 g Halbbitter-Kuvertüre
150 g Schoko-Sandkekse
10 Belegkirschen
100 g gehackte Mandeln
80 g weiche Butter

Für den Belag

1 Paket Puddingpulver zum Aufkochen (Sahne- oder -Vanillegeschmack
1 El Speisestärke, gestr.

300 ml Milch

80 g Zucker

200 ml Schlagsahne

100 ml Orangensaft

200 g Doppelrahm-Frischkäse

750 g Erdbeeren

50 g Mandelblättchen

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im

Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt.

Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Butter, die Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10 - 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.) Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren und die Puddingmasse löffelweise mit dem Mixer unterrühren. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig die Creme auf dem Tortenboden verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tipp: Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken.

Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen.

Ennstaler Lebkuchen M

1 kg Roggenmehl,
220 g Butter,
1 kg Honig,
200 g Mandeln,
100 g Arancini,
Kardamom,
Muskat,
Zimt,

Zitronenschale,

Milch,

Schnaps oder Rum,

1/2 TI Natron oder 1 Pkg. Backpulver.

Gewürze fein stoßen und mit dem Mehl vermengen. Natron in der Milch auflösen und mit dem zuvor erhitzten Honig versprudeln. Mehl, Honig, Butter, die Hälfte der geriebenen Mandeln, kleingehacktes Anzini und restliche Gewürze sowie 4 bis 6 El Schnaps oder Rum mit dem Kochlöffel zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zwei bis drei Tage rasten lassen. Dann fingerdick auswalken, auf ein mit Bienenwachs befettetes Backblech legen, mit den restlichen geschälten Mandeln verzieren und backen. Überkühlt in Stücke schneiden

FF

Falscher Pumpernickel

5 Eier

500 g Puderzucker

500 g geschälte grobgehackte Mandeln

100 g grobgehackte Haselnüsse

1 Prise Salz

1 TI gem Zimt

je 1 Msp gem Gewürznelken + Kardamom

1 TI Hirschhornsalz

50 g kleingehacktes Orangeat

abgeriebene Schale von 0,5 Zitrone + Orange

700 g Mehl

für das Backblech Butter oder Margarine (Backpapier)

ein Backblech (Backpapier) mit Butter oder Margarine bestreichen.

Die Eier mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren, Mandeln Haselnüsse, Salz, Zimt, Gewürznelken + Kardamom + Hirschhornsalz drunter rühren.

50 g kleingehacktes Orangeat + abgeriebene Schale von 0,5 Zitrone + Orange sowie das Mehl unterarbeiten + den Teig zum Schluss kneten.

Backofen auf 200°C vorheizen.

Aus dem Teig drei Rollen ca 5 cm Ø formen.

Die Rollen mit genügendem Abstand voneinander auf das Backblech legen + auf der 2. Schiene von unten 60 min backen.

Die noch heißen Pumpernickelstangen auf ein Brett legen, in gleichmäßig dünne Scheiben schneiden + erkalten lassen.

Rezept aus „Backvergnügen wie noch nie“ ca 1975.

Fruchtbombe

Belag:

5 Blatt weiße Gelatine
150 g Pfirsiche
150 g Erdbeeren
75 ml Weißwein
75 ml Apfelsaft
1 Ei Zitronensaft
40 g Zucker

Mürbeteig:

75 g Mehl
40 g Zucker
60 g Butter oder Margarine

Zitronencreme:

1 Päckchen Zitronengötterspeise (500 ml)
1 Zitrone (Saft)
50 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
250 g Sahnequark

Gelatine einweichen. Geschälte Pfirsiche und Erdbeeren würfeln, mischen und in eine Eisbombenform (1 l Inhalt) geben. Wein, Apfel- und Zitronensaft mit Zucker aufkochen. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die Mischung über die Früchte gießen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Mürbeteig bereiten und 30 Minuten ruhen lassen. Anschließend zu einem Kreis von 18 cm Durchmesser ausrollen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech im vorgeheizten Backofen bei 180° C 20 Minuten backen.

Götterspeise mit 75 ml Wasser und Zitronensaft anrühren und quellen lassen. Zucker und Vanillinzucker zugeben und unter Rühren erwärmen. Mit Quark glatt rühren und auf die Fruchtsülze gießen. Sobald die Creme etwas fester wird, mit Mürbeteigboden abdecken.

Fruchtbombe mindestens 5 Stunden, am besten aber über Nacht, durchkühlen lassen. Vor dem Servieren stürzen.

Früchtebrot

Teig:

200 g getrocknete, entkernte Zwetschgen
300 g getrocknete Birnen
200 g getrocknete Feigen
1 l Wasser
100 g Haselnusskerne
100 g Walnusskerne
100 g Rosinen
100 g Korinthen
50 g Zitronatwürfel
50 g Orangeatwürfel
125 g Zucker
1/2 TL Zimt
1 Prise Nelkenpfeffer
1 Prise Salz
2 El Rum
2 El Zitronensaft
500 g Schwarzbrotteig (Bäcker)
200 g Mehl

Außerdem:

50 g geschälte Mandelhälften
60 g kandierte Früchte

Trockenobst mit Wasser bedeckt über Nacht einweichen. Dann das Obst und Nüsse grob zerkleinern und mit Rosinen, Korinthen, Zitronat und Orangeat mischen. Zucker, Zimt, Nelkenpfeffer, Salz, Rum und Zitronensaft unterheben und alles 20 Minuten ziehen lassen. Dann alles mit dem Schwarzbrotteig und dem Mehl verkneten. Aus dem Teig zwei Brotlaibe formen und die Oberfläche mit feuchten Händen möglichst glatt streichen. Mit den Mandelhälften und kandierten Früchten garnieren.

Brotlaibe auf einem gefetteten Backblech im vorgeheizten Backofen auf der unteren Einschubleiste bei 180° C 70 bis 80 Minuten backen.

Früchtebrot, ungebacken

glutenfrei

Zutaten für 6 Portionen
250 g Buchweizen
100 g Soja, (Mehl oder Schrot)
50 g Hirse, gemahlen

50 g Amaranth, gemahlen
50 g Mandeln, gemahlen oder
500 g Roggenschrot (Vollkorn)
1 Prise Meersalz
170 g Sonnenblumenkerne, gemahlen, fein
100 g Haselnüsse, gemahlen, fein
0,5 Ei Anis, gemahlen, fein
0,5 Ei Nelken, gemahlen, fein
0,5 Ei Koriander, gemahlen, fein
100 g Rosinen, gehackt
100 g Datteln, gehackt, oder Früchte Deiner Wahl
200 ml Mineralwasser, kohlenensäurehaltiges

Zubereitung

Alle Zutaten miteinander verkneten, 1 Laib formen, trocknen lassen.

12.11.03 Hans60 CK

Fünf Schichten Kuchen M o

Schicht:

36 Butterkekse zerkrümeln und mit
125 g geschmolzener Butter vermengen.
In eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben.

Schicht:

200 g Philadelphia-Käse mit
1 kleinen Tasse Puderzucker und
3 Ei Milch gut verrühren und auf die erste Schicht streichen.

Schicht:

100 g Walnüsse zerkleinern und auf der zweiten Schicht verteilen.

Schicht:

250 g Schlagsahne mit etwas Zucker und
Sahnesteif gut steif schlagen und über die Walnüsse streichen.

Schicht:

1 Glas Sauerkirschen mit
3 Ei Zucker und
1 Päckchen Vanillinzucker aufkochen lassen.

Den Kuchen gut kühl stellen.

Fleisch

aus 1 mach 3 Blechkuchen M

1 Würfel Hefe
1/2 l lauwarmes Wasser
1 kg Mehl
2 El. Salz
Fett für die Bleche

4 Becher Schlagsahne (je 250 g)

250 g Magerquark
6 El. Mehl

250 g durchwachsener Speck in Scheiben

500 g Zwiebeln
4 El. Öl

5 Birnen (z.B. Kaiserkrone)
1 Päckchen Vanillezucker
2 El. Zucker
1 Teel. Zimt
50 g grob gehackte Walnüsse

1/8 l Olivenöl
Salz
2 El. Kümmel

Hefe in warmen Wasser auflösen. Mehl und Salz zugeben. Zuerst mit den Knethaken des Handrührers, danach mit den Händen zu einem glatten Teig verarbeiten. Zugedeckt an einem warmen Ort etwa eine Stunde gehen lassen, bis sich der Teig etwa verdoppelt hat. Teig nochmals durchkneten und in 3 Portionen teilen. Je eine auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Für den Guss Sahne, Quark und Mehl verrühren. Je ein Drittel des Gusses gleichmäßig auf den Teigböden verteilen. Für den Zwiebelkuchen Speckscheiben in Streifen und Zwiebeln in Ringe schneiden. Alles im heißen Öl andünsten. Auf eines der Backbleche verteilen. Birnen halbieren, Kerngehäuse ausschneiden. Hälften in Spalten schneiden. Auf dem zweiten Blech verteilen. Mit Vanillezucker, Zucker, Zimt und Walnusskernen bestreuen. Für den Kümmel-

Kuchen Quarkmasse mit Öl beträufeln, mit Salz und Kümmel bestreuen. Backbleche in den auf 200 Grad / Umluft 170 Grad / Gas Stufe 3 vorgeheizten Backofen stellen, 15-20 Minuten backen. Pro Stück ca. 280 kcal.

Flammekuchen Elsässer, mit Quark M

Portion: 1

250 g Mehl
15 g Hefe
1/4 TL Zucker

1/8 l Milch; lauwarm

Salz

150 g Räucherspeck; mager

150 g Zwiebeln

200 g Quark

200 g Saure Sahne; dick

1 Ei Mehl
4 Ei Rapsöl; o. Distelöl
Mehl; zum Ausrollen
Öl; zum Einfetten

Aus Mehl, Hefe, Zucker, Milch und einer winzigen Prise Salz wie gewohnt einen Hefeteig bereiten und etwa 20 Min. gehen lassen.

Den Räucherspeck und die geschälten Zwiebeln in ganz feine Streifen schneiden.

Quark, saure Sahne, das gesiebte Mehl und das Öl mit dem Schneebesen zu einer glatten Creme verrühren und mit Salz abschmecken. Den Teig in zwei Portionen auf der bemehlten Arbeitsfläche hauchdünn ausrollen, auf das gefettete Blech legen, mit Creme bestreichen, mit Speck und Zwiebeln bestreuen und im auf 250 Grad C vorgeheizten Ofen (Gas: Stufe 5) 12 - 15 Min. backen.

Heiß servieren und einen trockenen Elsässer Riesling oder Edelzwicker dazu reichen.

Flammkuchen M

für Anfänger und solche, die es werden wollen*

Teig (für 5-6 Flammkuchen)

1 kg Weizenmehl
1 Würfel Hefe
125 g gut warmes (nicht heiß!) Wasser
1/2 TI Zucker
200 g Olivenöl
400 g Wasser (nicht zu kalt)
20 g Salz

Belag klassisch (für ca. 2 Flammkuchen.)-----

200 g (1 Becher) Schmand (24%) oder Sauerrahm (20%)

150 g (1 Becher) Joghurt (3.5%)

Salz
Pfeffer
Muskat
100 -250 g Speck/Rauchfleisch (gewürfelt)
2 Zwiebeln

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen.)-----

100 g -150 g Schmand (24%) oder Sauerrahm (20%)

100 g Joghurt (3.5%)

1 Prise Salz
2 -4 El. Zucker
1/2 TI Zimt
4 -6 cl Calvados

1. Mehl sieben und in eine Schüssel geben. In der Mitte eine Kuhle formen, die Hefe hineinkrümeln, den halben Teelöffel Zucker und die halbe Tasse warmes Wasser darüber geben. Zugedeckt an einem warmen Ort ca. 15 Minuten stehen lassen.

2. Nach und nach Wasser und Öl hinzugeben, den Teig dabei gut durchkneten (zunächst in der Schüssel mit einem großen Kochlöffel, dann auf dem Tisch). Das Wasser u.U. nicht ganz vollständig zugeben. Der Teig darf nur leicht kleben, muss sich aber gut von Händen und Schüssel/Tisch lösen. Zugedeckt an einem warmen Ort stehen lassen, bis sich das Volumen mindestens verdoppelt hat (ca. 20-30 Minuten).

3. Das Salz hinzugeben und den Teig noch mal gründlich durchkneten (keine Panik, dabei geht erst mal "Luft" raus).

4. Den Teig in 5-6 gleiche Teile aufteilen und auf einem Mehlbett auf einem großen Blech hauchdünn auswellen.

Anmerkungen: Ich verzichte bei der Herstellung eines Blechs auf das

Mehl, bei der Serienproduktion verwende ich Backpapier (weil es einfach ist). Flammkuchenfans bestrafen dergleichen aber mit Pizza nicht unter 2 Portionen. Der Teig ist auch für Pizza geeignet. Den Teig kann man prima tiefkühlen (einfrieren). Dazu portioniert man ihn vor dem gehen lassen und friert ihn sofort ein. Um eine Portion aufzutauen und gleich gehen zu lassen legt man sie entweder 3-3.5 Stunden an einen warmen Ort oder ca. 2 Stunden bei 50 Grad in den Backofen. Mikrowelle habe ich noch nicht probiert.

Belag klassisch (für ca. 2 Flammkuchen):

1. Rahm und Joghurt gut miteinander vermischen. Gewürze zugeben. Masse auf den Flammkuchen verteilen.
2. Speck würfeln (falls er das noch nicht ist) und verteilen (nein, nicht in der Küche, auf den Flammkuchen).
3. Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden (geht prima mit einem Gurkenhobel) und verteilen.
4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.

Belag pfui, das ist ja eine Pizza (für ca. 2 Flammkuchen):

Zutaten: wie klassisch und zusätzlich Pilze, Tomaten, Schinken, Käse nach Geschmack (also keine Pilze und Tomaten, höchstens Schinken und / oder Käse).

Belag süß (für ca. 1 Flammkuchen zum Schluss):

1. Rahm, Joghurt, Salz und 2-3 El. Zucker gut miteinander vermischen.
2. Äpfel schälen, entkernen und in Ringe schneiden. Apfelringe verteilen.
3. 1 El. Zucker mit Zimt mischen und drüberstreuen.
4. Bei 225-250 Grad auf mittlerer Schiene 10-15 Minuten backen.
5. Licht ausmachen, am Tisch Calvados über den Flammkuchen kippen, anzünden, Finger verbrennen.

Anmerkung: Der Calvados brennt besser, wenn er leicht warm ist (1 Minute in den Backofen reicht).

1/2 Hefe,
50 ml Wasser,
1/2 kg Mehl (Typ 405) oder -Vollkornmehl,
10 g Salz,
100 ml Olivenöl,
200 ml Wasser

Belag:

150 ml Sahne,

150 g Sahnequark,

2 Ei Sonnenblumenöl,

Salz,

Pfeffer,

200 g Schwarzwälder Speck (in -feine Streifen geschnitten

2 Zwiebeln (in feine Ringe -geschnitten)

Hefe in 50 ml Wasser auflösen und 10 Minuten stehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Vertiefung machen. Die aufgelöste Hefe hineingeben, mit etwas Mehl zu einem dünnen Brei verrühren. 15 Minuten stehen lassen.

Salz dazumischen. Mit dem Backhorn oder dem Kochlöffel bei Portionsweiser, abwechselnder Zugabe von 100 ml Olivenöl und 200 ml Wasser zu einem Teig verarbeiten. Diesen von Hand zuerst in der Schüssel (bis alles Mehl hineingearbeitet ist), dann auf einer trockenen Arbeitsfläche zu einem glatten Teig kneten. 5 Minuten durchkneten.

Zu einer Kugel formen. In die Schüssel zurückgeben. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 1/2 Stunden gehen lassen.

Teig so dünn wie möglich ausrollen. Je dünner, desto besser. Sahne, Sahnequark, Sonnenblumenöl, Salz und Pfeffer gut miteinander vermischen und auf den Teig streichen. Zwiebelringe und Speckstreifen darüber streuen. Ca. 1/4 Stunde in den auf 250 Grad vorgeheizten Backofen schieben.

Kartoffel Lauch Torte M

Hefemürbteig:

400 g Mehl,
100 g Butter,
100 g Margarine,

1 Tl Salz,
1 Pck. Trockenhefe,
8 El Wasser,

8 El Sahne

Füllung:

150 g gek. Schinken,

50 g geräucherter Speck,
1-2 Stangen Lauch,

1 Becher Schmand,

150 g ger. Käse,
2-3 rohe Kartoffeln.

Aus den Teigzutaten einen glatten Teig herstellen und diesen kühl stellen.

Für die Füllung den Schinken und Speck in kleine Würfel schneiden.

Den Lauch in Scheiben schneiden (evtl. Stange halbieren).

Die Kartoffeln fein reiben.

Alles zusammen mit Schmand und Käse gut vermischen.

Aus gut der Hälfte des Hefemürbteiges ein Gitter mit dem Bäckermeister-Set herstellen. Restl. Teig zwischen 2 Dauerbackfolien auswellen, eine 28 cm 8 Motivform ausstechen, mit dem übrigen Teig die Form am Rand auskleiden - das ganze mit Hilfe eines Tortenhelfers nun auf das Rost umsetzen. Füllung dazugeben und das Gitter darüber stürzen und im vorgeheizten Backofen

bei ca. 180°-200° C ca. 35 Min. backen.

Guten Appetit wünscht Hexlein08

Kartoffel Pizza a la Sam

für 4 Personen:

700 g Kartoffeln
250 g gekochter Schinken in Scheiben
250 g Tomaten
250 g Zucchini
250 g Champignons
1/2 Tl Oregano

1 Ei gehackte Petersilie
Salz ; Pfeffer
200 g geriebener Käse (Z.B. Mischung aus Emmentaler + Mozzarella)

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, waschen und in dünne Scheiben schneiden. Schinken in 1 cm breite Streifen schneiden. Tomaten + Zucchini waschen und in dünne Scheiben schneiden.

Champignons schälen und in dünne Scheiben schneiden. Den Backofen auf 180 °C vorheizen, ein Backblech einfetten. Die Schinkenstreifen in einer Pfanne anbraten, die Kartoffelscheiben zugeben + 5 Min. mitbraten. Mit den Gemüse- und Pilzscheiben vermengen + alles gleichmäßig auf dem Backblech verteilen. Die Kartoffelpizza mit Oregano bestreuen und mit Salz und Pfeffer kräftig würzen. Käse darüber streuen. Backzeit: ca. 25 Min. bei 180 °C

Käse Kuchen M

Für den Hefeteig:

400 g Mehl
1 Würfel Hefe
1 Ei Zucker
250 ml Wasser, lauwarm
1/2 TL Salz
2 Ei Öl

Aus den Zutaten einen Hefeteig herstellen. Den Teig auf einem mit Backpapier belegtem Backblech ausrollen.

Für den Belag:

5 Ei mittelscharfer Senf

12-15 Scheiben Emmentaler

150-200 g durchwachsener Speck

Den Backofen auf ca. 220°C vorheizen. Die Teigplatte dünn mit dem Senf bestreichen und dicht mit Käsescheiben belegen. Den Speck klein würfeln und darüber streuen. Den Teig nochmals aufgehen lassen. Anschließend den Käsekuchen 20-25 Minuten backen.

Kleine Käse-Gemüsekuchen M

Zutaten:

Für den Teig:

1 Fertigmischung Pizza-Teig

100 g geriebener deutscher Gouda

Für den Belag:

300 g Kirschtomaten

1 Stück Zwiebel

1 Stück kleine Zucchini

je 1 rote und gelbe Paprika

100 g Pilze (Austernpilze oder Champignons)

4 Stück Frühlingszwiebeln

3 Stück Knoblauchzehen

50 g Salami

50 g Blutwurstscheiben

150 g deutscher Edelpilzkäse

150 g Allgäuer Emmentaler

150 g deutscher Camembert

Salz, Pfeffer, Majoran, Thymian, Basilikum, Schnittlauch, etwas Öl zum Beträufeln

Zubereitung:

Den Teig nach Packungsanweisung zubereiten und mit dem Gouda verkneten. Den Teig halbieren, zu zwei langen Rollen formen und in je 10 gleich große Stücke schneiden. Die Stücke zu Kugeln formen, rund ausrollen (ca. 10 cm Durchmesser), mit dem Daumen einen Rand eindrücken, den Boden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Das Gemüse putzen und waschen. Die Tomaten in Scheiben oder Viertel schneiden, die Zucchini und Pilze in Scheiben schneiden, die Paprikaschoten würfeln, die Zwiebel in Ringe schneiden, den Knoblauch hacken, den Allgäuer Emmentaler grob reiben, den Edelpilzkäse grob zerteilen, den Camembert in Scheiben schneiden.

Den Teig beispielsweise mit folgenden Kombinationen belegen:

1. Tomaten, gelbe Paprikaschote, Pfeffer, Salz, Thymian, Knoblauch, Allgäuer Emmentaler.
2. Tomaten, Salami, Zwiebeln, Pfeffer, Majoran, Edelpilzkäse.
3. Pilze, Paprika, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Camembert.

4. Zucchini, Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Thymian, Salz, Pfeffer, Allgäuer Emmentaler.

5. Blutwurst, Frühlingszwiebel, Majoran, Pfeffer, Salz, Edelpilzkäse.

Die Gemüsekuchen bei 180_ C bis 200_ C ca. 12 Minuten backen, mit frischen Kräutern bestreut sofort servieren.

Gruß Schorsch

Pizza Inferno M

Servings: 4

Für Den Teig

1/8 l Wasser; lauwarm
10 g Hefe; frische
200 g Mehl
¼ TI Salz; eher weniger
1 EI Olivenöl; kaltgepresstes
Mehl; für die Hände
Olivenöl; für das Blech

Für Den Belag

150 g Sellerieknolle; eine kleine, noch jungen Knolle
150 g Salatkartoffeln; festkochende nehmen
50 g Borlotti- Bohnen; a. D. Dose, Kidney ersatzweise

1 Mozarellakäse; eine Kugel

50 g Speck; durchwachsen

5 Salbeiblättchen
1 Rosmarin-Zweig; oder
1 TI Rosmarin; getrocknet, zerrieben
1 Bd. Schnittlauch
Salz
Pfeffer; schwarz, fadM.

50 g Parmesan; frisch gerieben

2 EI Olivenöl

Warmes Wasser in eine Schüssel geben. Hefe hinzufügen und mit dem Schneebesen gut verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Mehl in eine zweite Schüssel sieben und mit einem Mal auf das Hefewasser Schütten. Salz und Öl draufgeben und alles schnell vermengen und verkneten.

Den Teig - er soll recht weich sein - zu einer Kugel formen. Dafür die Hände leicht Einmehlen. Die Kugel auf einen mit wenig Mehl überpuderten Teller legen, zugedeckt 20 Minuten an einem warmen Platz gehen lassen, bis sie um 2/3 an Umfang zugenommen hat.

Elektro-Ofen auf 275 Grad vorheizen. Backblech dünn mit Öl einpinseln.

Sellerie von den Blättern befreien und unter fließendem Wasser gut abbürsten. Kartoffeln waschen. Kartoffeln etwa 25 Minuten, Sellerie etwa 40 Minuten kochen, bis man mit einer Gabel leicht hineinstecken kann.

Kartoffeln und Sellerie abgießen, kalt abschrecken und pellen. Beide in 1/2cm dünne Scheiben schneiden.

Bohnen in ein Sieb geben, kurz abbrausen und abtropfen lassen. Mozzarella in mittelgroße Würfel schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden.

Teigkugel mit leicht bemehlten Händen einmal durchkneten, auf einer kaum bemehlten Fläche oder auf dem Blech mit den Händen zu einem Fladen aus einander drücken. Auf dem runden Blech wird der Boden mitteldick. Wer ihn ganz dünn mag, zieht ihn zu einem größeren Fladen (etwa 38cm) auseinander und legt ihn auf das große rechteckige Blech.

Auf dem Teig zuerst den Mozzarella verteilen, abwechselnd darauf Kartoffel- und Selleriescheiben. Dann Bohnen und Speckstreifen drüberstreuen.

Zuletzt Salbeiblätter auf die Pizza legen, Rosmarin und Schnittlauch hacken und ebenso darauf verteilen. Die Pizza mit Salz und Pfeffer würzen. Alles mit Parmesan überstreuen und mit Olivenöl beträufeln.

Pizza 10-15 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis sich der Rand zu färben beginnt.

Tipp: Bäckst der Bäcker die Pizza im unteren Bereich des Ofens, wird der Boden knuspriger und die Oberfläche saftiger. Bäckst man sie in der Mitte des Ofens, bleibt der Boden weicher, und der Belag wird weniger

Pizza nach Lust und Laune M

Servings: 4

Für den Teig:

450 g Mehl

1 Tl Salz; gestrichen
20 g Hefe; oder
1 Tüte Trockenhefe
190 ml Wasser lauwarm
2 El Olivenöl; kaltgepresstes
Sonnenblumenöl; oder
Maismehl; fürs Blech

Für den Belag

800 g Tomaten; 1g Dose, geschälte
Salz
Pfeffer; schwarz, fadM.
100 g Wacholderschinken; gekocht, heißgeräucherter, dünn aufgeschnitten

4 Sardellenfilets; (Anchovis)

100 g Champignons; frisch oder Engerlinge
100 g Artischockenherzen; kleine,
in Öl eingelegt
100 g Oliven; schwarz
2 Tl Oregano

200 g Mozzarella-Käse

2 El Olivenöl; kaltgepresst

Den Teig zubereiten wie im Grundrezept beschrieben. Sollte er zum Durchkneten noch zu fest sein, noch 1-2 El lauwarmes Wasser zugeben.

Ofen vorheizen auf 250 Grad. Blech oder Pizza-Formen mit Öl einpinseln oder dünn mit Maismehl bestreuen.

Tomaten antropfen lassen, in kleine Würfel schneiden und mit der Gabel zerdrücken, mit Salz und Pfeffer anschmecken. Schinken in 3x3cm große Stücke schneiden, die Sardellenfilets in Streifen schneiden. Pilze trocken abreiben, die Stielenden abschneiden und in 1/2cm dicke Scheiben schneiden. Artischocken abtropfen lassen und vierteln, Oliven nach Geschmack entkernen, große Exemplare halbieren.

Teig in Blechgröße ausrollen, auf das Blech legen und rundum einen schmalen Wulst lassen (bei runden Portionsblechen Teig entsprechend aufteilen).

Erst die Tomatenmasse, dann Schinken, Sardellenstreifen, Champignonscheiben, Artischockenviertel und Oliven auf dem Teig verteilen. Kräftig mit Salz und Pfeffer würzen, mit Oregano bestreuen.

Mozzarella in dünne Scheiben schneiden und auf die Pizza legen, mit dem Olivenöl beträufeln und 20-25 Minuten auf der zweituntersten Schiene backen, bis die Kruste hellgelb ist.

Pizzateig III

Servings: 1

500 g Weizenmehl
1 Würfel Hefe
1/2 TL Salz
1/4 l lauwarmes Wasser
Fett für das Blech

Das Mehl in eine Schüssel geben und eine Mulde in die Mitte drücken. Zerbröckelte Hefe und das Wasser hineingeben und leicht verrühren. Mit den Knethaken oder den Händen zu einem glatten Teig verkneten. Jetzt zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.

Danach Salz zufügen und nochmals durchkneten. Mit Mehl bestäuben und mindestens 3-4 Stunden gehen lassen.

Teig nochmals durchkneten und auf einem gefettetem Backblech ausrollen, so das ein Rand stehen bleibt. (Kann etwas schwierig sein, der Teig ist sehr elastisch)

Nach Belieben belegen und bei 250 Grad C 15 bis 20 Minuten backen.

Wenn Du den Pizzaboden etwas dünner magst, dann nimm ungefähr ein Drittel des Teiges ab, forme es zu einem Brotleib und backe es bei 250GradC ca. 10-15 Minuten. Beim Draufklopfen klingt es hohl, wenn es durchgebacken ist.

Schmeckt am besten frisch zu Antipasti usw.

Polenta Rauten M

1/2 Bund Frühlingszwiebeln,
100 g durchwachsen. Speck,
125 g Mozzarella,
3/8 l Wasser mit 1/2 Würfel Brühe ,
125 g Maisgrieß,

1 TI Öl,
15 Cocktailltomaten

Backofen auf 200°C vorheizen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Speck in dünne Streifen schneiden. Mit den Frühlingszwiebeln in einer Pfanne ohne Fett anbraten und abkühlen lassen. Mozzarella in kleine Würfel schneiden und zugeben. Wasser zum Kochen bringen. Brühe darin auflösen. Maisgrieß zugeben und bei geringer Wärmezufuhr ca. 25 Min. ausquellen lassen. Die Zwiebel-Speckmasse unterheben. Eine flache, viereckige Form (ca. 26x26 cm) oder Backblech mit Öl einfetten. Die Masse einfüllen und im Backofen ca. 30 Min. backen, etwas abkühlen lassen. In Rauten schneiden und mit Cocktailltomaten garnieren. Kalt oder warm servieren. Dazu schmeckt auch prima Chili con Carne

Pussta Blechkuchen M

350 g Mehl,
175 g Butter,
1/2 TI Salz,
4 El kaltes Wasser,
2 gelbe Paprikaschoten,
1 Beutel Zwiebelsuppe,

3 Becher (a 150 g) Creme fraiche,

50 g Salamischeiben,

100 g geriebener Käse

Aus Mehl, Butter, Salz und Wasser einen glatten Mürbeteig herstellen. Teig ca. 1 Std. kaltstellen. Paprikaschoten waschen, putzen und in Würfel schneiden. Zwiebelsuppe mit Creme fraiche verrühren. Paprikawürfel untermischen. Teig ausrollen, auf ein ungefettetes Backblech legen und die Zwiebel-Paprikamasse darauf verteilen. Mit Salamischeiben belegen und mit Käse bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 30 Min. backen.

Sauerkraut Pizza M

Zutaten für 16 Portionen:

2 Laugenbrötchen
1 Flasche helles Bier (0,33 l)
1 Zwiebel

750 g Mett

750 g gemischtes Hackfleisch

1 Ei Senf

3 Ei Paniermehl

50 g Speck, geräuchert

1 Dose Sauerkraut

150 g Gouda

Paprikapulver

250 g Schmand

Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Brötchen im Bier einweichen, Zwiebel schälen und hacken. Mett, Hack, Eier, ausgedrückte Brötchen, Senf und Hälfte Zwiebel verkneten, würzen. Auf eine mit Paniermehl bestreute Fettpfanne geben und andrücken. Bei 175_C ca. 25 Minuten vorbacken. Speck würfen, im heißen Öl auslassen. Rest Zwiebeln andünsten. Paprika putzen, waschen, würfeln. Sauerkraut ausdrücken. Beides zugeben und ca. 12 Minuten schmoren. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Krautmasse auf dem Hack verteilen. Käse reiben. Mit Schmand verrühren und würzen. Auf das Kraut geben und bei gleicher Temperatur weitere 20-25 Minuten backen.

Spinatkuchen M

Für 4 Stücke

1,2 kg Spinat

Schneekoppe Meersalz mit Jod und Fluor

175 g feines Dinkelmehl

30 g Schweineschmalz

20 Basilikumblätter

150 g Parmesan

2 Ei Schneekoppe Sonnenblumenöl

3 Ei Olivenöl

2 TI frische oder getrocknete Rosmarinnadeln

frisch gemahlener Pfeffer

Mehl für die Arbeitsfläche

Schneekoppe Sonnenblumenöl für die Form

1 El Milch zum Bestreichen

je 1 Tl schwarze und weiße Sesamsamen zum Bestreuen

Zubereitungszeit 230 Minuten

1. Spinat waschen, putzen und klein schneiden. Mit 3 Esslöffeln Salz vermischen und 2 Stunden ziehen lassen. Dinkelmehl, Schmalz, 1/2 Teelöffel Salz und 8 Esslöffel kaltes Wasser verkneten. In Folie wickeln und 20 Minuten ruhen lassen. Spinat mit kaltem Wasser abspülen und ausdrücken. Basilikumblätter waschen und fein hacken. Parmesan fein reiben. Sonnenblumen und Olivenöl, Basilikum, Rosmarin und Käse mit dem Spinat vermischen. Mit Pfeffer würzen.

2. Eine Quicheform (26 Zentimeter Durchmesser) einölen. Backofen auf 175 °C (Umluft 150 °C, Gas Stufe 2) vorheizen. Den Teig in 2 Portionen teilen und jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen. Einen Teigboden in die Form geben. Spinat darauf verteilen. Den zweiten Teigboden darauf legen.

3. Die überlappenden Teigränder wellenförmig formen. Die Oberfläche mit Milch bestreichen und mit Sesamsamen bestreuen. Im Backofen 50 bis 60 Minuten backen. Den Kuchen heiß servieren.

Pro Stück

2337/559 kJ/kcal

26 g Eiweiß

31 g Fett

36 g Kohlenhydrate

7 g Ballaststoffe

3 BE

Nach dem Kneten sollte der Teig elastisch sein, aber nicht kleben und bei Zimmertemperatur ruhen. Statt der Quicheform können Sie auch eine Springform mit dem gleichen Durchmesser verwenden.

GG

Gedeckter Apfelkuchen M

Menge: 6-8 Personen

500 g Äpfel, geschält, entkernt und; ca. in Spalten geschnitten

1 El. Honig (oder Agavendicksaft)

250 g Dinkelmehl (Type 1050)

1 Tl. Weinsteinbackpulver

5 El. Vollrohrzucker (oder Agavendicksaft)
6 El. Reisdrink (oder 1/3 Sahne, 2/3 Wasser)
100 g Butter (oder
1 Prise Meer- oder Natursalz

(1) Äpfel und Honig mit einem Esslöffel Butter oder Margarine und etwas Wasser andünsten. Wer mag und es verträgt, kann noch etwas Zimt zufügen. (2) Mehl, Backpulver, Zucker, Reisdrink, flüssige Butter und Salz zu einem glatten Teig verkneten. Die eine Hälfte des Teiges in der gefetteten Springform und am Rand ausrollen und mit der Füllung bestreichen. Den restlichen Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und als Decke auf die Füllung legen.

Bei 180- 200°C etwa 30 Minuten backen.

Zubereitungsdauer:

1 Stunde

Pro Portion: kJ: 1505, kcal: 359, E: 6 g, F: 16 g, KH: 46 g, Ba: 5 g,
Chol: 44 mg

Geriebener Hefeteig

2 Kuchenbleche

400 g Mehl
(Weizenmehl, Typ 405 oder 1050, Dinkelmehl oder -Vollkornmehl),
1/2 Würfel Hefe,
2 TL Salz,
150 g Butter oder Margarine, frische
8 El Wasser, evtl. mehr

Mehl und Salz vermischen, die in Flöckchen geschnittene Butter oder Margarine

beigeben, mit kalten Händen alles verreiben bis eine gleichmäßige krümelige Masse entstanden ist. Die in 2 El Wasser aufgelöste Hefe dazugeben und gut vermischen. Das Wasser nach und nach beifügen, kneten bis ein kompakter, elastischer Teig entstanden ist. Den Teig zu einer Kugel formen und zurück in die Teigschüssel legen. Mit einem feuchten Tuch bedeckt an einem warmen Ort 1 Stunde gehen lassen. Die Kugel teilen, jedes Stück ausrollen, in ein Kuchenblech legen, am Rand etwas hoch ziehen. Mit einer Gabel mehrmals einstechen.

(jeweils für zwei Kuchenbleche bzw. Springformen mit je 30 cm Durchmesser berechnet)

Grundrezept für Hefeteig

„Christels“

600 g Dinkel- Weizenvollkorn gem
350 g Wasser
1 Tüte Trockenhefe f 500 g Mehl
1 Ei Honig
1 TI Meersalz
60 g geschmolzene Butter
evtl Streumehl

Alle Zutaten wie sie sind, ob kalt oder warm, in die Küchenmaschine,
Knethaken anstellen, nach 10 -15 min fertig.

habe diesen Teig erst ca 15 min feucht abgedeckt ,
dann ein wenig Streumehl, um es auf dem Tisch in die richtige Größe zu
drücken, auf Backpapier - Blech, da wiederum ca 50 min
im Backofen bei 30 C Licht an + ein wenig mehr, danach dann erst den
Belag , also Kokosnussbrei rauf + , ach ja hatte in die Fettpanne unten ca
1 l Wasser drin,
dann mit 160C Umluft ca 35 min gebacken
Freitag, 13. Januar 2006

Grünkern Rote Betekuchen



150 g Grünkernmehl mit
100 g gem Mandeln +
85 g Butter zu einem glatten Teig verarbeiten
dann je 1 TI Meersalz, gem Ingwer (frisch), + Koriander
¼ gem. Kardamom+
500 g feingeriebene (feingeraspelt) rote Bete untermengen

Die Pfanne einfetten.

Die Masse hineingeben + etwas glatt streichen +

Den Teig 15 min kalt stellen

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½ von drei möglichen Stufen in 45 min von unten schön backen.

12.9.93

Dienstag, 8. November 2005

Gschmarri Kuchen M o

1 Biskuitboden

1 Dose Himbeeren

2 Becher Sahne

1 Päckchen Rote Grütze

Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umgeben. Die Rote Grütze mit dem Himbeersaft herstellen, Sahne steif schlagen und die fast erkaltete Grütze unterheben. Boden mit Himbeeren belegen, dann die Sahne-Masse darauf streichen. Torte etwa 4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

Gugelhupf M

Portion/en: 1

100 g Weiche Butter

200 g Zucker

1 Pk. Vanillezucker

250 g Mehl

3 TI Backpulver

200 ml Milch

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine Gugelhupf gründlich fetten und mit Paniermehl ausstreuen.

Die Butter mit dem Zucker und dem Vanillezucker schaumig rühren.

Das Mehl mit dem Backpulver vermischen, abwechselnd mit der Milch unter den Teig rühren.

Den Teig in die Form geben und glattstreichen. Den Kuchen auf der untersten Schiene etwa 45 Minuten backen.

Einige Minuten in der Form ruhen lassen, dann auf ein mit Backpapier ausgelegtes Kuchengitter stürzen. Die Backform wieder über den Kuchen stülpen und diesen auskühlen lassen.

Tipp: Für eine goldgelbe Farbe etwas Safran unter den Teig rühren.

HH

Hafer-Nuss-Schnitten

Zutaten ca. 20 Stück

250 grobblättrige Haferflocken (Reformhaus)

180 g Ahornsirup (Reformhaus)

2-3 El Butter oder ungehärtete Reformhaus-Pflanzenmargarine

3 TI Weinsteinbackpulver (Reformhaus)

100 g grobgehackte Wallnuss

50 g Sonnenblumenkerne

50 g leicht angerösteter Sesam

1 unbehandelte Orange, Schale abreiben, Saft auspressen

So geht's Die Haferflocken mit Ahornsirup vermischen und einige Stunden quellen lassen. Dann Butter oder Margarine, Backpulver, Nüsse, Samen und abgeriebene Orangenschale einarbeiten. Den Orangensaft zugeben und ca. 30 Minuten quellen lassen. Die Masse auf einem gefetteten Backblech ausstreichen und

im vorgeheizten Backofen bei 180 bis 200 Grad 15 Minuten goldgelb backen. Nach dem Erkalten mit einem angefetteten Messer in Rechtecke oder Rauten schneiden.

Tipp empfehlenswert bei erhöhten Cholesterin- und Blutfettwerten, Diabetes; Eifrei, milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 35 g Eiweiß 3 g Fett 6 g Kohlenhydrate 15 g kcal / kJ 130 / 540 Ballaststoffe 1,4 g Saccharose 0,6 g Cholesterin 6 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 18 mg

Haselnusskuchen M

250 g gemahlene Haselnüsse

200 g Vollrohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

250 g Vollweizenmehl

2 - 3 Tropfen Bittermandelaroma

4 gestrichene TI Backpulver

etwa 250 ml Milch

Die gemahlene Haselnüsse, Zucker, Gewürze sowie das mit Backpulver vermischte Mehl in eine Schüssel geben und miteinander verrühren. Dann gibt man nach und nach die Milch darunter. Man verwende nur soviel Milch, dass der Teig schwer reißend vom Löffel fällt. Den Teig füllt man in eine gut gefettete Napfkuchen- oder Kastenform und bäckt bei ca.

180 Grad etwa 55 Minuten.

Hefe Mürbeteigkuchen mit getrockneten Feigen M

12 Stück, etwa 1500 kJ / 360 kcal

pro 1 = etwa 6 g E., 17 g F., 43 g K., 8 g Ballaststoffe

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

Quellzeit : über Nacht

Vorbereitungszeit ca 70 min

Ruhezeit 120 min

Backzeit ca 85 min

Tränkzeit für die Feigen: über Nacht

250 g kleingeschnittene Kranzfeigen + in

40 ccm Rum / Weinbrand zugedeckt über Nacht ziehen lassen

25 g fr. Hefe in

190 ccm Hw. Milch auflösen + mit

120 g Honig +

75 g Weizenvollmehl verrühren + bei Zw. 30 min gehen lassen.

225 g Weizenvollmehl / Dinkelmehl mit

150 g Butter vermengen + 10 min kalt stellen

100 g Mandeln mit

50 g Orangeat gemischt fein mahlen. + Den Mürbeteig +

1 Pr. Meersalz

je ¼ TI Zimtpulver + gem Ingwer +

1 gute Msp gem Nelken + Hefeansatz gut verkneten + die mit

20 g Weizenmehl bestäubten Feigen untermischen

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, fest andrücken mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Kuchen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 h gehen lassen,
Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 35 - 40 min von unten
braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei
geöffnetem Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen.
Jetzt auch die Oberseite in 12 -15 min bräunen.

Anschließend den Kuchen stürzen + auf ein Kuchengitter auskühlen las-
sen.

Danach in Alufolie wickeln + kühl lagern; er hält sich so ein paar Wochen.

Hefebleckkuchen mit Pflaumen M

Hefeteig

250 g Weizenmehl

1 Tüte Trockenbackhefe

50 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

1 Prise Salz

125 ml (1/8 l) warme Milch

50 g Zerlassene, abgekühlte Margarine oder Butter

PFLAUMENBELAG

2 kg Pflaumen; ca.
Zucker zum Bestreuen

Zubereitung

Hefeteig: Mehl in eine Rührschüssel sieben und mit Hefe
sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten zufügen und alles mit einem
Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf
höchster Stufe etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er
sich sichtbar vergrößert hat. Teig leicht mit Mehl bestäuben und auf
der Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten. Auf einem gefetteten
Backblech (38 x 28 cm) ausrollen, vor den Teig als Rand einen
mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen. Pflaumenbelag: Pflaumen
waschen, abtropfen lassen, mit einem Tuch abreiben, entsteinen und
schuppenförmig mit der Innenseite nach oben auf den Hefeteig legen.
Teig nochmals solange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert
hat.

Backen Ober-/Unterhitze: 200-220°C (vorgeheizt). Heißluft: Etwa
180°C (nicht vorgeheizt). Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt). Backzeit: 20-
30 Minuten. Zubereitung Kuchen auskühlen lassen und dann nach
Belieben mit Zucker bestreuen.

Hefekuchen mit Banane M

16 g fr. Hefe in
150 ccm Hw. Milch auflösen.
80 g weiche Butter mit etwa
90 g Honig,
1 Pr. Meersalz,
der abgeriebenen Schale von 1 unb. Zitrone + 170 g pürierten Fruchtmark
von etwa 2 Bananen verrühren. Dann
320 g Weizenvollmehl + die Hefemilch dazu gegeben. Den Kuchen in etwa
30 min zugedeckt nur von der Grundseite backen.

Tipp

Ein Hefekuchen, der nur mit Milch hergestellt wird (225 ccm Milch auf 320 g Mehl) ist von weicher Struktur + kann nicht umgedreht werden. Durch die Zugabe von Quark ist der Teig besser gebunden + der fertige Kuchen entspricht einem „normalen“ Hefekuchen aus dem Backofen. Nach belieben kann der Teig durch Gewürze, beliebige Nüsse, Rosinen + vieles mehr verfeinert werden.

Hefekuchen mit geriebenen Äpfeln

Bei 12 Stückchen etwa 1250 kJ /300 kcal

Pro Stück etwa , 6 g E., 11 g F., 45 g K., 6 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: etwa 50-60 min

Ruhezeiten : 40-60 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

250 g getrocknete ungeschwefelte kleingeschnittene Feigen
450 g säuerliche vorbereitet gewogen Äpfel um das Gehäuse, fein reiben
20 - 25 g fr. Hefe in der Apfelmasse auflösen +
1 El Weinbrand/ Zitronensaft, dazu geben auch die Feigen.
100 g weiche Butter mit
120 g Honig +
abgeriebene Schale von 1 unb. Zitrone +
1 Pr. Meersalz +
je 1 gute Msp Zimtpulver, gem Nelken, gem Ingwer
+ gem Kardamom schaumig rühren

150 g Gerstenmehl +
150 g Weizenvollmehl +
80 g Sonnenblumenkerne + Hefe- Apfelmasse gründlich unterrühren.
Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen,.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 - 60 min gehen lassen,.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Nach dem Erkalten den Kuchen in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden an einem kühlen Ort ruhen lassen. Er bleibt etwa 1 Woche frisch.

Hefezopf M

Zutaten:

1 kg Mehl,
50 g Hefe,

3/8l Milch,

100 g Butter,
150 g Zucker,
1TI Salz,

Eigelb zum bestreichen.

Das Mehl in eine Schüssel sieben. In die Mitte eine Mulde drücken. Die Hefe hineinbröckeln. Die lauwarme Milch zugießen. Verrühren und dabei die Hefe in der Milch auflösen, zugleich mit etwas Mehl vermischen. Eine dünne Schicht Mehl über diesen Vorteig stauben.

Den Vorteig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Min. gehen lassen, bis die Oberfläche deutliche Risse zeigt. Die Butter schmelzen und lauwarm mit dem Zucker und dem Salz verrühren. Die Fettmischung zum Vorteig geben und alles zu einem trockenen und glatten Hefeteig schlagen. Den Teig zu einer Kugel formen und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich sein Volumen verdoppelt hat.

Den Teig nochmals durchkneten und ein zweites Mal zugedeckt etwa 15-30 Min. in der Schüssel gehen lassen. Den Teig dritteln.

Der Zopf aus drei Teigsträngen ist die einfachste Art, einen Zopf zu flechten. Je nachdem, ob er sich an den Enden verjüngen soll, müssen die Stränge entsprechend gerollt werden. Die Teigstränge strahlenförmig auf die Arbeitsfläche legen und am Ende etwas zusammendrücken. Den linken Strang über den mittleren legen. Der linke Strang liegt jetzt in der Mitte, der mittlere Strang über den mittleren gelegt. Den linken Teigstrang wie-

der über den mittleren legen. Also immer abwechselnd die außenliegenden Stränge über den mittleren Strang legen. So fortfahren, bis die Enden der Stränge erreicht sind. Diese dann fest zusammendrücken, damit sie beim Backen nicht aufgehen können. Nochmals 10 Min. gehen lassen. Das Ei-gelb verrühren und den Zopf damit bestreichen.

Den Zopf bei 210°C in etwa 25-35 Min. goldgelb backen.

Hefezopf Schwäbischer M

Zutaten für 1 Portionen:

1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker
1 TI Salz
90 g Butter, weich
90 g Butterschmalz oder Schmalz, weich
1 handvoll Rosinen, gewaschen und getrocknet
1 handvoll Haselnüsse, ganz
0,5 Liter Milch, lauwarm

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und dort die zerbröckelte Hefe mit etwas lauwärmer Milch zu einem Vorteig ansetzen. Ca. 0,5 Std. gehen lassen.

Nun zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Std. gehen lassen.

Den Teig in 3 oder 4 Teile teilen zu einem Zopf flechten, nochmals 10 Min. gehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 30-40 Min. backen.

Evtl. eine Puderzuckerglasur auf den noch warmen Zopf auftragen.

Mein Tipp: Anstelle von Rosinen und Nüssen ganzen Anis unterkneten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Heidesand

Weihnachtsbiskuit

Zutaten für 70 Portionen
250 g Butter, weiche (keine Margarine)
125 g Zucker
125 g Mandeln, gemahlene
375 g Mehl

2 Tüte. Vanillezucker
2 Ei Zucker

Zubereitung

Weiche Butter und Zucker gut schaumig rühren. Gemahlene Mandeln und Mehl darunter rühren und kneten.

Aus dem Teig Rollen mit ca. 3 cm 8 formen und in Alufolie wickeln. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

Backofen auf 150 C vorheizen.

Von den Rollen 1 cm dicke Scheiben abschneiden und zu Kugeln formen. Leicht flach drücken auf das Blech legen und ca. 20-25 Minuten backen. 2 Päckchen Vanillinzucker mit 2-3 Esslöffeln Zucker mischen. Plätzchen noch heiß darin wenden, auf Gitter auskühlen lassen.

3.12.03 Colibri CK

Hirse Bananenkuchen mit Aprikosen

Bei 12 Stückchen etwa 515 kj / 125 kcal

Pro Stück etwa , 2 g E., 5 g F., 18 g K., 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 30 min

Backzeit: etwa 20-25 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

40 g Haselnüsse	+	
15 g Orangeat		zusammen fein mahlen + mit
80 g Hirsemehl	+	
35 g Butter/Margarine	+	
30 g Honig	+	
1 Msp gem Ingwer		vermengen. 15 min kalt stellen

Pfanne einfetten

1,5 - 2 Bananen (150 g Fruchtfleisch) pürieren, unter mischen, zu einem Teig verarbeiten.

Den Teig in der Pfanne verteilen, einen leichten Rand bilden + den Teig mit den

500 g Aprikosen belegen.

Mit einigen Sauerkirchen die Lücken ausfüllen.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1 ½ in etwa 20-25 min von unten braun backen.

In der Pfanne auskühlen lassen + heraus nehmen

Tipp :

Den Hirseteig kann man auch als Tortenboden
(nach Belieben ohne Orangeat backen + z.B. mit Erdbeeren)

Bei 12 Stück etwa 515 kj/125 kcal

2 g Eiweiß, 5 g Fett, 18 g Kohlehydrate, 2 g Ballaststoffe pro Stück

Honigküchlein, Großmutter's

Broas de avòzinha

Zutaten für 1 Portionen

250 g Honig

250 ml Öl, Olivenöl

250 g Zucker, dunklen

½ TL Zimt

1 Prise Anis

100 g Nüsse, gerieben

100 g Mandeln, gerieben

100 g Mehl, (Weizenmehl)

125 g Mehl, (Maismehl), gesiebt

1 Prise Salz

Zimt

Puderzucker

Zubereitung

Honig, Olivenöl und dunklen Zucker zum Kochen bringen. Zimt, eine Prise Anis, geriebene Nüsse und Mandeln dazugeben. Weizenmehl, Maismehl (gesiebt!) und eine Prise Salz in den heißen Honig rühren. Die Masse muss sich vom Boden lösen. Abkühlen lassen.

Den abgekühlten Teig ausrollen, kleine Küchlein formen und auf einem gebutterten Blech bei geringer Hitze im Ofen backen.

Mit Zimt und Puderzucker bestreuen.

18.10.01 Sonja*

CK

JJ

Joghurt-Kuchen M o

12 Stücke

pro Stück 1,5 Points.

1 Biskuit-Boden

1 kg Magermilch-Joghurt

1 Ei Vanillezucker

Saft 1 Zitrone

50 g Zucker (austauschen durch Süßstoff)

12 Blatt Gelatine

1 Dose Mandarinen

Gelatine einweichen, bei leichter Hitze schmelzen. Joghurt mit Vanillezucker und Süßstoff verrühren und Gelatine unterrühren.

Mandarinen unterheben.

Um den Biskuit-Boden einen Tortenrand legen und die Masse einfüllen, ca. 3 Stunden kalt stellen.

Joghurt-Pfirsich Kuchen M

15 Löffelbiskuits

500 g Joghurt 0.1%

500 g fettarmen Frischkäse 0,2%

2 Tüten Tortenguss klar

1/4l Wasser

2 D. Pirsche ohne Zucker

Süßstoff

Orangenaroma oder Vanillearoma, je nach Geschmack

Löffelbiskuits zerbröseln in einer Springform verteilen. Frischkäse und Joghurt verrühren und mit Aroma und Süßstoff abschmecken. Dosensaft, Wasser und Tortenguss nach Packungsanweisung zubereiten und langsam nach und nach unter den Joghurtkäsegemisch rühren. Ca. 1/4 des J.K. Misch in die Springform auf die Brösel geben und vorsichtig verteilen. Darauf dekorativ die Dosenpfirsiche schichten und dann zum Schluss den Rest des J.K. Misch drübergießen. Glattstreichen. Ich habe ihn dann in den Froster gepackt. Schmeckt sehr lecker. Man kann ihn natürlich auch im Kühlschrank lagern, mindestens 4 Std. Mir war mehr nach Eistorte. Köstlich.

Das sind 1.1 Points bei 12 Stück.

Julianen Kuchen M

Teig:

250 g Mehl

250 g Butter

2 El 5%iger Essig

Belag:

0,5 Glas Aprikosenkonfitüre

1 Dose Aprikosen

1 Päckchen Sahnesteif

0,5 l Sahne

Mehl, Butter und Essig verkneten und 30 Minuten kühl stellen. Zwei ausrollen. Eine Springform mit Backpapier auslegen und einfetten. Die Böden nacheinander bei **175° C abbacken**.

Noch warm mit der Marmelade bestreichen. Auf dem ersten Boden die abgetropften Aprikosen verteilen. Sahne mit Sahnesteif schlagen. 2/3 davon auf den ersten Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen. Mit dem Rest der Sahne ringsherum und obenauf verzieren.

Der Juliannenkuchen wird auch als Essig-Torte bezeichnet.

KK

Kartoffelkrümelkuchen

50 g Butter od. Margarine,

250 g gek. Kartoffeln,

150 g Zucker,

200 g Mehl,

1 Pkg Vanillezucker,

1 Pkg Backpulver,

1 Prise Salz,

Marmelade, Fett mit Zucker schaumig rühren, Vanillezucker und Salz zugeben. Kartoffeln reiben, Mehl mit Backpulver mischen und alles unterkneten. Den krümeligen Teig zur Hälfte in eine gut gefettete Springform füllen und andrücken. Den restlichen Teig in Krümeln darübergeben.

Backzeit: 30-40 Min. bei 175°C.

Den erkalteten Kuchen einmal aufschneiden und mit Marmelade füllen.

Käse Bananenkuchen M

Portion: 1

Teig:

240 g Vollweizenmehl

80 g Butter

2 El Honig

2 El Sahne

100 ml Wasser

1 El Backpulver

1/2 El Zimtvanille

Belag:

1 kg Magerquark

4 groß Bananen

2 El Sahne

3 El Honig

2 El Vollweizenmehl

1 El Naturvanille

1 El Butter

3 El Mandelblättchen

Das Mehl mit dem Gewürz und dem Backpulver durchsieben, die Butter, den Honig und die Flüssigkeiten dazugeben und alles schnell und gründlich verkneten.

Eine gefettete 26cm-Form mit dem Teig füllen und einen Rand von ca. 3cm ziehen. Die Form 30 min. in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag den Quark gut abtropfen lassen, mit Sahne, Gewürz, Butter, Honig, Mehl und den geschälten Bananen im Mixer gut verquirlen. **Backofen 200° vorheizen**, den Teigboden 10 min. vorbacken, herausnehmen und die Füllung darauf geben. Mit den Mandelblättchen bestreuen. Ca. noch eine halbe Stunde weiterbacken.

Den Kuchen bis zum völligen Erkalten im Herd lassen, sonst fällt er zusammen.

Käse Orangen Kuchen vom Blech M o

Zutaten

Basis für 12 Personen/Portionen

Für 24 Stücke:

200 g Butter/Margarine

200 g Zwieback

100 g Haselnusskrokant

3 Orangen (unbehandelt)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 kg Speisequark (20%)

Schale von 2 Limetten

4 Ei Limettensaft

2 Pk. klarer Tortenguss

150 g Zucker

250 ml Orangensaft

Zubereitung

1. Fett zerlassen. Zwieback und Krokant in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, mit dem Fett mischen.

Die Masse, bis auf 3 Ei, dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken. Kalt stellen.

2. Von den Orangen die Schale abreiben, mit Frischkäse, Quark, Limettenschale und -saft glattrühren. Tortenguss, Zucker und Orangensaft mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Diese Mischung unter die Frischkäsemasse rühren. Masse auf den Boden streichen und mindestens 4 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.

3. Die abgeriebenen Orangen nun so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen quer in dünne Scheiben schneiden. Kuchen mit den Orangenscheiben und 3 Ei Bröseln garnieren. Der Kuchen lässt sich am besten mit einem Messer schneiden, das man zwischendurch in heißes Wasser taucht.

Käsekuchen mit Geleedeckel M o

Boden:

3-4 Ei Butter

150 g zerbröselte Haferkekse

70 g grobgemahlene Haselnüsse

Für die Füllung:

2 Tüte Götterspeise Zitrone
1 kleine Dose Mandarinen

300 ml Schlagsahne

250 g Frischkäse Ananas/Mandarine

Für die Füllung

1 Tüte Zitronengötterspeise nach Vorschrift zubereiten.

Abkühlen lassen bis die Götterspeise beginnt steif zu werden. Die Götterspeise in die Kuchenform geben und die Mandarinstücke in schönem Muster auf die Götterspeise legen. Die Kuchenform in den Kühlschrank stellen, bis die Götterspeise steif ist. Die 2. Tüte Götterspeise mit der halben Menge Wasser zubereiten und abkühlen lassen. Die Sahne fast steif schlagen. Den Frischkäse hinzugeben und weiterschlagen. Die Götterspeise untermischen und alles glattrühren. Die Käsecreme in die Kuchenform geben und im Kühlschrank steif werden lassen. Für den Boden die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Kekskrümel und die Nüsse darin goldbraun rösten. Abkühlen lassen. Die Keksmasse auf die steife Käsemasse geben und leicht andrücken. Den Kuchen einige Stunden im Kühlschrank stehen lassen, bis er vollständig steif geworden ist. Die Kuchenform in heißes Wasser tauchen und den Kuchen auf einen Teller stürzen.

Tipps: Diesen Kuchen kann man auch anders herum zubereiten. Dazu füllt man zuerst die abgekühlte Keksmasse in eine Kuchenform und gibt dann die Käsemasse darauf. Auf den Geleedekel kann man verzichten und statt dessen den Kuchen mit Fruchtkompott servieren, oder einfach pur genießen.

Kastanienkuchen I M

Zutaten für 6 Portionen

500 g Mehl (Kastanienmehl)

3 Ei Zucker

Öl (Oliven)

Milch

2 Ei Pinienkerne

2 Ei Rosinen, (eingeweicht)

Fenchelsamen

Salz

Zubereitung

Kastanienmehl sieben, eine Prise Salz und den Zucker untermischen, dann mit soviel Olivenöl verrühren, bis ein fester Teig entsteht.

Nun fügt man Milch dazu, bis der Teig zähflüssig ist. Pinienkerne und Rosinen zufügen, mit Fenchelsamen bestreuen, mit etwas Öl beträufeln und auf einem geölten Backblech bei **180 Grad ca. 45 Min. backen**.

Es wird ein knuspriger Fladen, der gut zu Wein passt.

Im Veneto wird der Fladen manchmal auch mit Rosmarin gewürzt, dann den Zucker etwas reduzieren.

26.9.01 Matti CK

Kastanienkuchen II M

aus der Toskana Castagnaccio,
Portion: 1

500 g Kastanienmehl

Milch

1 Orange; Schale
60 g Walnusskerne
2 Rosmarinzweige
50 g Pinienkerne
Öl; für die Form

Das Kastanienmehl in eine Schüssel sieben und mit so viel Milch verrühren, bis ein cremiger, relativ flüssiger Teig entsteht. Die Orangenschale fein hacken bzw. abreiben, die Walnusskerne hacken und beides in den Teig rühren.

Ofen auf 180 Grad C vorheizen. Eine Pieform mit geschlossenem Boden (eine Springform ist weniger gut geeignet, da der flüssige Teig unten herauslaufen kann) einölen und den Teig etwa 2 cm hoch hineinfüllen. Mit Rosmarinblättchen und Pinienkerne bestreuen. Ein paar Tropfen Öl darüber träufeln und **45 Minuten backen**.

Vor dem Servieren auf einen Kuchengitter abkühlen lassen.

Kekskuchen M o

100 g getrocknete Aprikosen

0,5 l Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
250 g Butter
150 g Löffelbiskuit
4 cl Kirschwasser
150 g gehackte Mandeln
20 g Zucker

Aprikosen bis auf eine zum Verzieren fein würfeln. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Vorschrift einen Pudding kochen und dann die gewürfelten Aprikosen unterziehen. Butter schaumig schlagen und löffelweise den abgekühlten Pudding unterrühren. Fünf Esslöffel der Buttercreme zur Verzierung beiseite stellen.

Eine Kastenform einfetten und mit Pergamentpapier auslegen. Eine Schicht Löffelbiskuits in die Form legen und mit etwas Kirschwasser beträufeln. Restliche Löffelbiskuits ebenfalls mit dem Kirschwasser beträufeln. Auf die Löffelbiskuit eine Schicht Buttercreme streichen. Abwechselnd Löffelbiskuit und Buttercreme in die Form schichten und Kuchen eine Stunde im Kühlschrank ziehen lassen.

Mandeln und Zucker trocken goldgelb rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Kuchen stürzen, Papier abziehen und nun den Kuchen rundherum mit Buttercreme einstreichen und mit Mandeln bestreuen. Auf den Kuchen 3 Buttercremetupfen spritzen und diese mit der letzten Aprikose in Stückchen verzieren.

Für Kinder statt Kirschwasser Orangen- oder Apfelsaft verwenden.

Kinder Überraschungseier Kuchen M

225 g Margarine,
225 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
225 g Mehl ,
2 TI Backpulver,
1 Prise Salz,
2 EI Kakao,
1-2 EI Rum oder Zitronensaft

100 g zerbröckelte Kinder- Überraschungseier-Schokolade,
etwa 5 EI Sahne einen Rührteig herstellen und in einer gefetteten Form bei 175°C ca 1 Stunde backen. Nach dem Backen mit Schokoladenglasur überziehen.

Kirschkuchen Florentiner M

Zutaten für 12 Portionen

200 g Mandeln, gehobelte

80 g Butter

100 g Zucker

1 Glas Kirschen, (680 ml)

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

2 Becher Sahne, (400 ml)

2 Pck. Sahnesteif

2 Pck. Vanillezucker

Kakaopulver

Zubereitung

Für den Boden die Butter zerlassen, den Zucker einrühren und anschließend die Mandeln unterrühren. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Die Mischung in der Form verteilen und den Boden 50 Min. bei 140-150 ° C (Ober-/Unterhitze) backen.

Für den Belag die Kirschen abtropfen lassen und auf dem abgekühlten Boden verteilen. Den Saft leicht zuckern, das Puddingpulver einrühren und die Mischung aufkochen lassen, dann auf den Kirschen verteilen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und auf den Kirschen verteilen. Den Kuchen dick mit Kakao bestäuben.

18.9.03 Frasula CK

Knüppelkuchen M

1 kg Mehl

2 Pack. Backpulver

150 g Butter, 3 Teelöffel Salz

1 Ltr. Kalte Milch

(/Dieses Rezept ist eigentlich mehr was für Lagerfeuer oder große Grills, trotzdem macht's Spaß !)

Mehl, Backpulver, Butter und Salz zusammenkneten, Milch langsam dazuschütten. Etwas ruhen lassen. Wenn es soweit ist, den Teig fingerdick ausrollen und spiralförmig um einen Knüppel wickeln. Wichtig: die Spitze muss mit Teig verhüllt sein. Jetzt wird der Teig über der Glut geröstet bis er goldbraun ist

Kokos Kirsch Kuchen I M o

Zutaten für ca. 12 Stücke:

100 g Butter/Margarine,
225 g Kokos Zwieback,
14 Blatt weiße Gelatine,
500 g Kirschen,
1 unbehandelte Zitrone,
200 ml Kirschnektar,
1 Zimtstange,
175 g Zucker,

300 g Schlagsahne,

200 g Doppelrahm Frischkäse,

1 Dose (425 ml) cremige Kokosmilch,
2 P. Vanillinzucker,
evtl. 20 g Kokoschips,
Kirschen und Minze zum Verzieren

1. Fett schmelzen, Kokoszwieback fein zerbröseln, mit dem Fett mischen. Einen Springformrand (26 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen, die Bröselmasse gleichmäßig darin verteilen, leicht andrücken. Boden ca.

1 Stunde kühl stellen.

2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Kirschen entsteinen. Von einer Zitronenhälfte die Schale als dünne Spirale abschälen. Zusammen mit Kirschen, Kirschnektar, Zimt und 100 g Zucker aufkochen, etwa 1 Minute köcheln lassen. Kompott in eine Schüssel gießen, Zimtstange und Zitronenschale entfernen.

7 Blatt ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Auskühlen lassen, bis das Kompott zu gelieren beginnt.

3. Sahne steif schlagen und kühl stellen. Frischkäse mit Kokosmilch glatt rühren. Von der zweiten Hälfte der Zitrone die Schale fein abreiben und 2 El Saft auspressen. Zitronensaft und schale, 75 g Zucker und Vanillinzucker mit der Kokoscreme verrühren. Übrige Gelatine ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Mit etwas Creme verrühren, dann unter den Rest Creme rühren.

4. Sobald die Kokoscreme zu gelieren beginnt, Sahne unterziehen. Hälfte der Creme auf den Boden geben. 2/3 der fast gelierten Kirschen in großen Klecksen darauf verteilen. Rest Creme auf die Kirschen geben, übriges Kompott als Kleckse darauf setzen. Torte 4 -5 Stunden kühl stellen. Aus dem Springformrand lösen und nach Belieben mit gerösteten Kokoschips, Kirschen und Minze verzieren.

Zubereitungszeit ca. 1 Std.

Wartezeit ca. 5 Stunden

Pro Stück ca. 400 kcal/1680 kJ.

Tina Nr. 25/03

Kokoscreme Aprikosen 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

Kokoscreme Kuchen

Teig:

Habe den Teig durch folgendes von Lis ersetzt

Fruit Crumble

75 g Kichererbsenmehl
50 g Reismehl
50 g Puderzucker, oder heller Rohrzucker , weniger ist besser
50 g Butter ca 30 50 g mehr
(Man kann das Mehl auch z. T durch geriebene Mandeln oder Nüsse ersetzen) und
1-2 TI Sesam hinzufügen

(von Lis

Belag:

350 -600 g mittelfester Tofu
4- 6 EI Pflanzenöl/ mehr / Olivenöl
1 TI Vanilleessenz / 0,25 0.50 TI Vanille Pulver
1/4 TI Meersalz
80 -100 g Rohrzucker / 50 g reichen auch
100 g Kokosraspel

(habe noch ein paar EI eingeweichte Rosinen,(Rum) mit dazu)
0.5 Zitronenschale + oder Saft , wäre auch nicht schlecht

Zubereitung:

Habe erst die Art Mürbeteig , mit den angegebenen Zutaten hergestellt, in eine mit Backpapier ausgelegte 24 cm & Springform gedrückt, ein wenig glatt , + während ich den Belag bereite, in den Kühlschrank gestellt, war mir damit aus den Füßen .

Tofu, Öl, Vanille, Salz und Zucker in den Mixer geben und gut durchmischen. Von den Kokosraspeln 2 El abnehmen und beiseite stellen, die restlichen Kokosraspel unter die Creme rühren. Zum Schluss die Rosinen dazu , aber nicht mehr mixen, wird Muss.

Den Belag , auf den Teig verteilt + bei

Ca 170°C Umluft OHNE vorheizen , ca 30 min, abbacken.

. Abkühlen lassen, vor dem Servieren im Kühlschrank kalt stellen.

06.03.2004 hans60

Kokoskuchen mit Schoko Guss M

200 g weiche Butter oder
Margarine
50g Vollrohrzucker
2 El Sojamehl, mit etwas kalter
Milch verrührt
400 g Vollweizenmehl
50 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
150 g Kokosflocken

300 ml heiße Milch

Die Kokosflocken mit der heißen Milch übergießen und kurz quellen lassen. Inzwischen Fett und Zucker schaumig rühren, das Sojamehl zugeben und alles zusammen gut verschlagen.

Nun die Kokosflocken mit dem Pürierstab in der Milch pürieren und zu dem Fett Zucker Soja Gemisch geben. Das mit der Speisestärke und dem Backpulver vermischte Mehl langsam hinzugeben und alles zusammen nochmals verrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen und bei

160 Grad ca. 70 Minuten backen.

Den Kuchen gut abkühlen lassen, mit einem Schokoladenguss überziehen und mit Kokosraspeln bestreuen.

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 TI 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.

Krokant - Törtchen mit Kirschen M

Zutaten für 6 Portionen

50 g Butter / Margarine

200 g Zucker

100 ml Schlagsahne

250 g Haselnüsse (Blättchen)
25 g Mehl
1 Ei Öl
1 Pkt. Puddingpulver, Vanille

375 ml Milch

250 g Quark (Magerquark)

1 Pkt. Vanillezucker
1 Glas Schattenmorellen

Zubereitung

Fett mit 125 g Zucker und 75 ml Sahne aufkochen. Nussblättchen und Mehl unterrühren. Masse (bis auf 2 Ei) in 6 geölte Tarteletteförmchen (12 cm Ø.) verteilen. Im 200 Grad heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten 15 -17 Min. backen. Sofort die Ränder mit einem Löffelrücken etwas hochdrücken. Dann in der Form auskühlen lassen.

Restliche Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen. Pudding mit Milch kochen. Abkühlen lassen. Quark, 25 ml Schlagsahne, 75 g Zucker und Vanillinzucker verrühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Kirschen abtropfen lassen. 2/3 in die Törtchen verteilen. Creme über die Kirschen verteilen und ca.1 Std. kalt stellen. Mit den Kirschen und dem zerbröckelten Krokant garnieren. Gas:3,Umluft: 175 Grad

16.2.03 Gilla

CK

Krümel (Streusel-) Kuchen mit Rhabarber

1 Rezept

STREUSEL

100 g Butter
100 g Gehackte Mandeln
100 g Zucker
2 Tüte Vanillezucker
1 Prise Salz
120 g Mehl

BELAG

250 g Rhabarber

Die Hälfte der Streusel in eine Springform geben, leicht andrücken. Den gezogenen und in Stücke geschnittenen Rhabarber auf dem Boden verteilen, mit den restlichen Streusel bedecken.

Bei 160 Grad 30 Minuten backen. Mit Puderzucker bestäuben.
Warm mit Vanilleeis, kalt mit Sahne servieren.

LL

Lichterkuchen M

100 g Margarine,
200 g Zucker und
4 Eier gut verrühren, danach
250 g Magerquark untermengen.
300 g Mehl und
1 Tüte Backpulver mischen und untermischen, danach
2 El Zitronensaft dazugeben. Die Napfform ausfetten, Teig einfüllen,
backen, mit Puderzucker bestäuben.

MM

Mehlhelwa M

Verzierung:

450 g Quittengelee
2 El Wasser
8 Blatt weiße Gelatine

Teig:

250 g Butter oder Margarine
400 g Mehl
400 g gemahlene Haselnüsse
250g Zucker

500 ml Milch

Außerdem:

7 El Quittengelee
2 El Wasser
2-3 El Kakaopulver

Quittengelee und Wasser verrühren und etwas einkochen lassen. Gelatine nach Vorschrift einweichen, ausdrücken und unter das Gelee ziehen. Masse in eine flache Form füllen und über Nacht erstarren lassen. Mit Backformchen kleine Sternchen ausstechen und vorsichtig heraus heben.

Für den Teig Fett schmelzen, Mehl zugeben und unter Rühren etwas anbräunen. Haselnüsse zugeben und etwas andünsten. Zucker in der Milch lösen und zum Schluss gleichmäßig untermischen. Eine Eisbombenform (20 cm) einfetten und mit Mehl ausstreuen. Teig einfüllen, glatt streichen und im vorgeheizten Backofen bei 175° C 1 Stunde backen. Ausgekühlt auf ein Kuchengitter stürzen.

Fünf Esslöffel Quittengelee und Wasser aufkochen und den Kuchen damit bestreichen. Dann die Oberfläche dünn mit Kakao bestäuben und die Quittensterne mit dem restlichen Quittengelee auf der Mehlhelwa befestigen.

Maiskuchen M

(Frühstückskuchen ohne Fettzugabe)

200 g Vollweizenmehl

200 g Maismehl

100 g Rosinen (können durch je 50 g Zitronat und Orangeat ersetzt werden)

1 Päckchen Backpulver

100 g Vollrohrzucker oder 125 g Honig

ca. 150 ml Milch

175 g Joghurt

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Alle Zutaten verrühren. Der Teig soll schwer vom Löffel fallen. In gefetteter Kastenform bei

175 Grad 60 Min. backen.

Der Kuchen kann noch warm verzehrt werden und schmeckt auch mit Butter bestrichen sehr gut.

Mallorquinischer Gemüsekekuchen

Coca de Verdures

Teig

500 g Mehl

30 g Hefe
1 Msp. Zucker
1 Msp. Salz
Etwas Wasser
200 ml Olivenöl

Belag

200 g Frischer Spinat
200 g Tomaten
200 g Grüner Paprika
2 Lauchstangen
6 Knoblauchzehen
1 Bund Glatter Petersilie
1 Peperoni
1/2 Zitrone
8 El. Olivenöl
Salz
Schwarzer Pfeffer

Mehl in eine Schüssel sieben, eine Mulde hineindrücken, die Hefe hineinbröseln und den Zucker darüber streuen. Mit ein wenig lauwarmen Wasser und etwas Mehl vom Rand einen Vorteig rühren. Mit einem Tuch abdecken und etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Das restliche Mehl sowie 200 ml Öl und Salz dazugeben, zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Noch einmal 20 Minuten zugedeckt gehen lassen.

In der Zwischenzeit den Spinat putzen, waschen und in 1/2 Tasse leicht gesalzenem Wasser in 30 Sekunden zusammenfallen lassen, gut ausdrücken. Die Tomaten waschen, entkernen und würfeln. Paprikaschoten und Peperoni waschen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Von den Lauchstangen die groben grünen Teile entfernen. Lauch quer in schmale Ringe schneiden, waschen und gut abtropfen lassen. Den Knoblauch fein und die Petersilie grob hacken.

[Backofen auf 180 Grad vorheizen.](#)

5 Esslöffel Öl in einer großen Pfanne erhitzen und alles Gemüse etwa 2 Minuten anschmoren. Salzen, pfeffern und mit dem Saft der halben Zitrone würzen. Zum Schluss die Petersilie darunter mischen. Den Teig leicht ausrollen und auf ein mit 1 Esslöffel Öl gefettetes Backblech legen. Eventuell den Teig auseinander ziehen bis das ganze Blech gleichmäßig bedeckt ist. Das Gemüse auf dem Teig verteilen. Mit 2 Esslöffeln Öl beträufeln und [etwa 40 Minuten backen.](#)

Mandelbrot

1 Würfel Hefe,
1 TI Zucker,

200 g lauwarmes Wasser,
1 kg Weizenvollkornmehl,
30 g Salz,
500 g lauwarmes Wasser,
400 g Mandeln (geschält).

Hefe zerbröseln, mit Zucker und 200 g Wasser glatt rühren und ca. 1 Stunde bei 25 bis 35 Grad gehen lassen. Mehl, Salz und 500 g Wasser dazugeben. Verkneten, bis der Teig sich von der Gefäßwand löst, evtl. Wasser oder Mehl dazugeben. Mandeln einarbeiten und den Teig ca. 1 Stunde gehen lassen. Teig in eine Backform füllen und nochmals aufgehen lassen.

45 bis 60 Minuten bei 170 bis 200 Grad backen.

Mandelkuchen Yangiyo`l

300 g Bananen pürieren
300 g Buchweizen + gem
50 g Naturreis (Mittelkorn) + gem
50 g Amaranth zusammen mahlen
200 g s Mandeln +
10 bittere Mandeln zusammen mahlen
1 Msp Vanillepulver
1 Prise Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)
3 TI flüssigen Süßstoff
400 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 Zitronenabrieb + Saft

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

Alle Zutaten in die Küchenmaschine + ca 6-7 min auf kleiner Stufe rühren lassen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, evtl glatt streichen.

Im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 50 min backen. Nadelprobe

Mittwoch, 25. Januar 2006 eigenes Rezept, Hans60

Mango Kokos Bombe M o

14 Blatt weiße Gelatine

750 g Vollmilch-Joghurt

300 g Creme fraiche

1 Orange (Schale)
300 ml Orangensaft
200 ml Kokosnuss-Creme (Dose)
1 dunkler Wiener Boden
2 Mangos
15 g Speisestärke
2 El Orangenmarmelade
2 El geröstete Kokoschips
1 TI Kakaopulver

Gelatine einweichen. Joghurt mit Creme fraiche, Orangenschale, 50 ml Orangensaft und der Kokoscreme verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Creme in eine kalt ausgespülte runde Schüssel (24 cm Durchmesser) füllen und für ca. 3 Stunden kalt stellen.

Zwei Wiener Böden von 24 cm Durchmesser ausschneiden. Geschälte Mangos in Spalten vom Stein schneiden und zwei drittel davon auf einen der Böden legen. Tortenrand darum schließen. Restlichen Orangensaft mit der Stärke binden und über die Mangos gießen. Zweiten Boden auf die abgekühlte Schicht legen und mit erwärmter Marmelade bestreichen. Tortenrand entfernen.

Die Schüssel mit der Joghurtmasse kurz in heißes Wasser tauchen und auf den Boden stürzen. Mit der übrigen Marmelade bestreichen, mit restlichen Mangospalten und Kokoschips belegen und mit Kakao bestäuben.

Meikes braune Kuchen

Portion/en: 1

250 g Sirup
60 g Margarine

80 g Schmalz

200 g Zucker
500 g Mehl
1 TI Zimt
1 TI Nelken
1 TI Kardamom
6 g Hirschhornsalz
Etwas Wasser
Etwas Pottasche

Sirup, Fett und Zucker erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Wasser mit der Pottasche verrühren, Mehl mit den übrigen Zutaten vermischen und mit der nicht zu heißen Sirupmasse zu einem glatten Teig

durchkneten. 30 Minuten kühl stellen. Den Teig nun Sehr Dünn ausrollen, Formen ausstechen und auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ca., 7- 10 Minuten bei 175 Grad im Umluftherd backen. Diese braunen Kuchen werden sehr schnell zu dunkel, andererseits müssen sie lange genug backen, damit sie nach dem Auskühlen auch groß genug sind -wurde der Teig zu dick ausgerollt, ist dieser Härtegrad schlecht zu erreichen.

Mohn Apfel Quarkkuchen M

Hefeteig

250 g Mehl
1 P. Hefe
40 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
1 Pr. Salz
5 Tr. Zitronensaft
50 g zerlassene, lauwarme Butter

125 ml lauwärmer. Milch

bereiten. Teig mit Sichtfolie abdecken, 15 Min. gehen lassen. Gegangenen Teig nochmals durchkneten, in gefetteter Fettauffangschale ausrollen. Vor den Teig mehrfach geknickte Streifen Alufolie legen. Teig abdecken.

Belag

250 ml Milch

50 g Grieß
175 g Zucker
1 P. Vanille Zucker
1 Pr. Salz

500 g Magerquark

50 g Butter

2 Eier

2 P. Mohnback
375 g feingeschn. Äpfel
35 g Rosinen

Milch Grieß, Zucker. Vanille Zucker , Salz gut verrühren, unter Rühren aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen. Quark, Butter und Eier unter rühren. Quarkmasse halbieren. Unter eine Hälfte Mohn Back, Apfel stücke und Rosinen rühren. Zunächst Apfel Mohnmasse auf den Teig streichen, dann restl. Quarkmasse gleichmäßig darauf streichen.

Streusel

100 g Mehl

75 g Zucker

1 P. Vanille Zucker

75 g weiche Butter

gleichmäßig auf Quarkmasse streuen. Backblech in Ofen schieben.

Bei 180 ° C ca. 30 Min. backen.

Mohn Apfelgitter Kuchen M

100 g Zucker

200 g Butter

300 g Mehl

1 Kilo Äpfel

Rosinen

Zimt

Zucker

Füllung

200 g Mohn gemahlen

200 g Zucker

100 g Brösel

375 ml Milch gekocht

Zimt

Kakao

Mandelsplitter zum Bestreuen

Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig bereiten und auf Blechgröße auswalken. Mit einer Gabel mehrmals anstechen und

im vorgeheizten Backrohr bei 180 Grad ca. 15 min vorbacken.

Für den Belag die Äpfel blättrig schneiden, mit Rosinen, Zimt und etwas Zucker abschmecken und auf die Mürbeteigplatte streichen. Aus Mohn, Zucker, Bröseln, Milch, Zimt und Kakao die Mohnfülle zubereiten und mit einem Dressiersack mit Sterntülle gitterartig aufdressieren. Mit Mandelsplitter bestreuen und bei 180 Grad fertig backen.

Mohn Birnen Kuchen M

150 g Butter oder Margarine

150g Vollrohrzucker

300 g Vollweizenmehl

1 Päckchen Backpulver

ca. 1/8 l Milch

Füllung:

125 g gemahlene Mohn

1/8 l Milch

80 g Rosinen

50 g gehackte Mandeln

1/2 TL Zimt

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

250 g (2-3 Stück) Birnen

Fett und Zucker werden schaumig gerührt. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die Milch werden dazugegeben und gut verrührt.

Für die Füllung wird der Mohn in die kochende Milch eingerührt, kurz aufgekocht und mit den übrigen Zutaten vermischt. Danach abkühlen lassen.

Die Birnen schälen, das Kerngehäuse entfernen, in schmale Streifen schneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Nun den Teig mit dem Mohn vermischen, in eine gefettete, mit Mehl ausgestäubte Springform (28 cm Ø) geben, glatt streichen, mit den Birnenscheiben rundum belegen, diese etwas eindrücken und den Kuchen

bei 170 Grad ca. 50 Minuten backen.

Mohn- Hefekuchen M

Mohn nimmt beim backen viel Flüssigkeit auf, der fertige Kuchen ist deshalb ziemlich fest. Mahlen kann man den Mohn z. B. in einer elektrischen Kaffeemühle.

Ca 12 Stück etwa 1500 kJ / 360 kcal,
8g E., 19 g F., 37 g K., 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 20 min

Ruhezeiten : 40-60 min

Backzeit: etwa 30 min

Für Pfanne 24 cm Ø

25 g fr. Hefe in
320 ccm Hw. Milch auflösen
200 g fr. gem Mohn dann einrühren.
120 g weiche Butter mit
180 g Honig +

100 g dicke saure Sahne/Schmant/Sahnequark +
1 Pr. Meersalz +
1 TI Zimtpulver schaumig rühren.
320 g Weizenvollmehl +
100 g Rosinen dazugeben + Mohn- Hefe- Milch , alles gut verrühren.

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Kuchen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 45 - 60 min gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vorsichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

Den Kuchen an einem kühlen Ort 1 Tag ruhen lassen.

Mohncreme mit Apfeloße M

Zutaten für 4 Portionen

1 Apfel
250 ml Apfelsaft, klarer
3 El Zitronensaft
100 g Zucker
2 TI Speisestärke

175 ml Milch

50 g Mohn, gemahlener
6 Tropfen Bittermandelöl
75 g Marzipan - Rohmasse

150 g Schlagsahne

350 g Quark (Magerquark)

Zubereitung

Apfel vierteln, entkernen und in feine Stücke schneiden und mit 200 ml Apfelsaft, Zitronensaft und 50 g Zucker aufkochen. Ca. 1 Minute kochen lassen. Speisestärke und 50 ml Apfelsaft verrühren, in das Kompott rühren und nochmals kurz aufkochen. Auskühlen lassen. 100 ml Milch aufkochen, Mohn und Bittermandel-Aroma zufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze ausquellen lassen. Marzipan reiben und in die heiße Mohnmasse geben. Auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Quark, 75 ml Milch und 50 g Zucker glatt verrühren. Quarkcreme löffelweise unter die Mohnmasse rühren und zum Schluss die Sahne unterheben. Creme auf 4 Gläser verteilen und ca. 30 Minuten kühl stellen. Kurz vor dem Servieren Apfeloße über die Creme geben.

19.5.03 Galimero CK

Mohnkuchen M

150 g Butter oder Margarine
150g Vollrohrzucker oder 100 g Honig
2 geh. El Sojamehl, angerührt mit etwas kalter Milch
500 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
ca. 350 ml kalte Milch oder Mineralwasser

Füllung:

125 g gemahlene Mohn

1/8 l Milch

1 Msp. ger. Muskat
1 Msp. Nelken
1/2 TL Zimt
1 El Vollrohrzucker oder Honig

Der Mohn wird in die kochende Milch eingerührt, kurz aufgekocht, mit den anderen Zutaten vermischt und kalt gestellt.

Butter, Zucker, Sojamehl und Salz zu einer cremigen Masse verrühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch langsam darunter rühren. Man verwende nur so viel Milch, dass der Teig schwer reißen vom Löffel fällt. Gut die Hälfte des Teiges wird nun in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kasten- oder Napfkuchenform gefüllt. Der Rest des Teiges wird mit dem Mohn vermischt (er sollte wieder schwer vom Löffel fallen) und ebenso in die Form gegeben. Um eine bessere Verteilung der Mohnmasse zu erzielen, zieht man eine Gabel spiralenförmig durch die beiden Teighälften. Mit einem Messer die

lenförmig durch die beiden Teighälften. Mit einem Messer die Teigoberfläche aufschlitzen.

Bei 170 Grad etwa 50 – 55 Minuten backen

Mohnkuchen mit Streuseln M

Hefeteig

500 g Mehl
1 Tüte. Trockenhefe
75 g Zucker,
Salz
1 Tüte. Vanillezucker
75 g zerl. Butter;

¼ Ltr. Milch

Belag

500 g gem. Mohn
125 g Zucker,
1 Tüte. Vanillezucker
4 Tr. Backöl Zitrone, = 1 El Zitronenschale abgerieben
½ Tl. Zimt
75 g Butter; zerlassen

1/8 Ltr. Milch,

1 El. Honig
75 g Rosinen

Streusel

200 g Mehl
100 g Zucker
1 Tüte. Vanillezucker.
1 Spur Zimt

100 g Butter; in Flöckchen Zubereitung des Hefeteiges Mehl in eine Schüssel sieben und sorgfältig mit der Hefe mischen. Zucker, Vanillezucker, Salz, Butter und die Milch hin zufügen, die Zutaten mit einem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 min zu einem Teig verarbeiten, sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig solange an einen warmen Ort stellen, bis er etwa doppelt so hoch ist, ihn dann auf höchster Stufe nochmals durchkneten. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen. Zubereitung für den Belag Mohn mit heißem Wasser überbrühen, etwas quellen lassen, gut

abtropfen lassen und den Zucker, Vanillezucker, Backöl, und Zimt zufügen. Das Ganze mit der Butter, Milch und dem Honig mischen und zu einer streichfähigen Masse verrühren. Die Rosinen unterheben, die Masse abkühlen lassen und gleichmäßig auf den Teig streichen. Zubereitung für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben, Zucker, Vanille Zucker, Zimt und die Butter dazugeben, zu Streuseln vermengen, gleichmäßig auf den Belag streuen. Kuchen in den auf 175 °C [vorgeheizten Backofen geben und 25-30 Min. backen lassen](#)

Möhrenkuchen

6 Ei Öl
100 g Vollrohrzucker
1 Ei Zitronensaft
1 TI Zitronenschalenaroma
200 g geputzte, fein geriebene Möhren
90 g Speisestärke
200 g feingeriebene Haselnüsse oder Mandeln
150 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver

Öl und Zucker gut verschlagen, Zitronensaft und schale dazugeben. Dann die Speisestärke, Nüsse und Möhren unterrühren, zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl. Der Teig sollte nicht zu weich sein. In eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kastenform füllen und

[im vorgeheizten Backofen bei 170 Grad ca. 40 Min. backen.](#)

NN

[Norderneier Butterkuchen](#) M

Zum Teig 2 Pfund feines durchgeseibtes und erwärmtes Mehl,

[St. 1/2 l warme Milch,](#)

250 g frische abgeklärte Butter,

250 g gewaschene und erwärmte Korinthen,

80 g frische gewässerte Hefe,

2 kl. TI Salz,

auch nach Belieben etwas Muskatblüte oder sonstiges Gewürz; auf den Kuchen

250 g gröblich gestoßener Zucker,

4 g Zimmet und noch etwas geschmolzene Butter. Man macht von dem bemerkten Mehl mit Milch, Salz und stark
30 g in etwas **Milch** und Zucker aufgelöster Hefe einen feinen Teig, welchen man während des Aufgehens zweimal durcharbeitet. Dann gibt man die langsam geschmolzene und vom Bodensatz abgeklärte Butter, noch 50 g aufgelöste Hefe und Korinthen dazu, arbeitet den Teig hiermit nur eben durch, rollt ihn aus und backt ihn im heißen Ofen 10 Min.

Nuss Honig Schnitten

450 g Blätterteig
250 g Walnüsse
60 g Pistazien 100 g gemahlene Mandeln
125 g Butter oder Margarine

Sirup:

200 g Honig
4 El Orangensaft
3 El Zitronensaft

Blätterteig auftauen lassen. Gehackte Walnüsse und Pistazien mit Mandeln mischen. Blätterteigplatten auf die doppelte Kastenformgröße ausrollen und halbieren. In die mit Alufolie ausgelegte und gut gefettete Kastenform eine Scheibe Blätterteig legen. Blätterteig mit flüssiger Butter bzw. Margarine bestreichen und mit ca. 1 Esslöffel der Nussmischung bestreuen. Wieder Blätterteig auflegen, mit Fett bestreichen und mit Nüssen bestreuen. So fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind. Mit Blätterteig abschließen.

Den Kuchen auf der unteren Einschubleiste im vorgeheizten Backofen bei 175° C 45 Minuten backen.

Honig erwärmen, Saft unterrühren. Den Sirup über den noch warmen Kuchen gießen und über Nacht einziehen lassen. Zum Servieren in dünne Scheiben schneiden.

Nusskuchen (gemischter) M

Zutaten für ein Backblech:

Teig:
350 g Mehl,
1/2 Tüte Backpulver,

6 Ei Öl,

4-5 Ei Milch,

50 g Zucker,

200 g gut abgetropfter Schichtkäse,

Für den Belag:

100 g Butter,

250 g Zucker,

200 g Sahne,

je 150 g gehackte Haselnüsse, Mandeln und Walnüsse,

100 g sehr fein gehacktes Orangeat

Für das Blech Margarine (Backpapier)

Das Backblech fetten. Den **Backofen auf 200 Grad vorheizen**. Für den Teig das Mehl mit dem Backpulver mischen, auf eine Arbeitsplatte schütten und eine Mulde hineindrücken. Das Öl und die Milch in die Mulde geben, den Zucker darüber streuen und alles verkneten, dabei löffelweise den Schichtkäse unterarbeiten. Evtl. noch etwas Milch dazukneten. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche in Größe des Backblechs ausrollen und auf das Blech legen. Für den Belag die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker unter Rühren darin karamellisieren lassen, die Sahne hinzufügen und etwa 5 min. bei schwacher Hitze kochen. Die Nüsse und das Orangeat dazurühren, etwa 5 min. leicht kochen und abkühlen lassen.

Die Nussmasse auf den Kuchenboden streichen und diesen im Backofen (Mitte) **30-35 min. backen**.

Nusskuchen I

Nutella Kuchen mit Birnen M

Boden:

200 g Corn-flakes

80 g zerlassene Butter

3 Blatt Gelatine

Belag:

1,5 kg Quark

250 ml geschlagene Sahne

1 Dose Birnen

4 cl Williamsbirne

12 Blatt Gelatine
2 Gläser Nutella (à 400 g)
25 g Corn-flakes
Haselnüsse

Corn-flakes zerkrümeln und zerlassene Butter zugeben. Birnensaft mit aufgelöster Gelatine vermischen und mit den Corn-flakes vermengen. Eine Springform (26 cm) ausfetten und mit Alufolie legen. Die Corn-flake-Masse auf dem Boden verteilen und kurz anziehen lassen. Die abgetropften Birnen darauf legen. Nutella mit Quark gut verrühren, aufgeweichte Gelatine unterziehen und die Sahne (etwas zum Garnieren zurückbehalten) locker unterheben. Masse auf den Birnen verteilen und glatt streichen.

Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Torte mit Corn-flakes, Sahnetupfer und Haselnüssen verzieren.

Nutella Quarkkuchen M o

1 Biskuitboden mit Bananen oder Beerenbelegen.

750 g Quark und

1 Glas Nutellaverrühren.

1 Becher Sahnesteif schlagen.

9 Blatt Gelatine nach Vorschrift auflösen und unter die Quarkcreme rühren. Zum Schluss die geschlagene Sahne unterheben und alles auf den belegten Boden streichen.

Kalt stellen und beliebig garnieren.

OO

Obst Buttercreme Kuchen / Torte M

24 cm & Springform , mit Backpapier

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:

150 ml Olivenöl +

250 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser +

100 g Zucker gut verrühren

100 g Kichererbsen gem
100 g Mais gem
50 g Amaranth gem
50 g Buchweizen gem
50 g Hirse gem.
1 Tüte Weinstein 17 g Backpulver
2 El Carobpulver / Kakao
1 Prise Meersalz trockenen Zutaten miteinander vermischen , unter Öl Wassergemisch rühren

FÜR DEN BELAG: -----ODER

1 Glas Sauerkirschen / abtropfen ----- 1 Dose Ananas / anderes Obst

FÜR DIE BUTTERCREME: -----ODER

3/4 Liter Wasser -----750 ml Obstsaft
2 Tüte. Vanille-Puddingpulver-----2 Tüte. Vanille-Puddingpulver
(oder Sahne-Pudding)----- (oder Sahne-Pudding)

-----ODER -----

-----100 g Kartoffelmehl/ Mondamin (Maisstärke) -----
-----0,25 TI Bourbon Vanillepulver
-----Prise Meersalz-----

1 Würfel Palmin-----1 Würfel Palmin
200 g Butter-----200 g Butter
100 g Zucker-----100 g Zucker
evtl. Etwas Rum----- evtl. Etwas Rum

FÜR DEN SCHOKOGUSS:

-----2 Tafeln (200 g) Zartbitterschokolade
-----Oder Kochschokolade / Kuvertüre
-----2 Würfel Palmin keine SOFT

Zubereitung:

Kirschen/ Obst abtropfen lassen.,
Zucker und Margarine miteinander schaumig rühren. Mehl und Backpulver unterrühren, ggf. noch etwas dazugeben. Der Rührteig muss gerade eben gut streichfähig sein.

Den Teig in einen mit Backpapier ausgelegte Springform 24 cm & (kann auch ein wenig größer sein , hatte keine andere)

Das Obst drauf legen , damit das Obst nicht so austrocknet , Alufolie oder einen anderen Kuchenblechform Deckel auf die Form legen.

bei 160°C Umluft ohne vorheizen ca. 30 -40 Min backen.

Für die Creme von dem Wasser /Saft etwas abnehmen und das Puddingpulver / Mondamin darin auflösen.

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 I

Obstkuchen Boden I

60 ml Öl

3 El Honig

200 ml Mineralwasser oder Milch

250 g Vollweizenmehl

150 g geriebene Nüsse

1 1/2 Tl Backpulver

Obst nach Wahl

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Guss:

1/4 l Saft

5 g Agar Agar

Öl, Honig und Mineralwasser bzw. Milch gut verschlagen, Nüsse und Zitronenschale dazugeben und das mit Backpulver vermischte Mehl nach und nach unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Kuchenform (28 cm Ø) füllen und

bei 180 Grad ca. 20 Min. backen.

Stürzen und abkühlen lassen. Mit Marmelade bestreichen, mit Obst belegen und mit einem Tortenguss begießen.

Obstkuchen Boden II M

100 g Butter oder Margarine
75 g Vollrohrzucker oder
3 El Honig
200 g Vollweizenmehl
50 g Speisestärke
2 Tl Backpulver

1/8 l Milch

Das weiche Fett mit dem Zucker oder Honig gut schaumig rühren. Nach und nach das mit Speisestärke und Backpulver vermischte Mehl und die Milch unterrühren. Den Teig in eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Obstkuchenform (vertiefter Rand, 28 cm Ø) füllen und glatt streichen.

Bei 180 Grad ca. 20 Min. backen,

stürzen und abkühlen lassen. Mit Marmelade bestreichen, mit Obst nach Wahl belegen und mit einem Tortenguss (siehe Kuchen und Tortenglasuren) begießen.

Guss für Obstkuchen

1/4 l Obstsaft evtl. etwas Honig, Birnendick
1 Tl Agar Agarsaft oder Ahornsirup je nach Süße des Saftes

Saft zum Kochen bringen. Agar Agar mit 2-3 El Saft glatt rühren und in den kochenden Saft einrühren, etwa 1 Minute leicht kochen lassen. Etwas abgekühlt gleichmäßig auf den Kuchen verteilen. Kalt stellen und fest werden lassen.

Obstkuchen mit Sahnereis M o

1 Biskuit-Tortenboden,

1 Becher Sahne,

1 Päckchen Vanillezucker,
3 Blatt weiße Gelatine,

1 Becher Milchreis,

500 g Früchte,
1 Päckchen klarer Tortenguss,
1 Ei Zucker,
0,5 l heller Obstsaft

Sahne mit Vanillezucker steif schlagen. Gelatine im kalten Wasser einweichen. Milchreis und Schlagsahne mischen, aufgelöste Gelatine unterziehen. 2 bis 3 Früchte pürieren, unter die Reismasse ziehen. Tortenboden auf eine Platte legen, mit Rand umstellen. Die Reismasse darauf verteilen, Oberfläche glattstreichen. Tortenguss mit Zucker und Saft zubereiten und die Früchte damit überziehen. 2 bis 3 Stunden kalt stellen

Oma Frieda's Genialer Hefezopf

Hallo an alle,

endlich habe ich das Rezept meiner Großmutter gefunden, die für meine Begriffe den besten Hefezopf gebacken hat. Ich hab ihn Sonntag ausprobiert, und heute als ich das letzte Stückchen aß, war er immer noch oberlecker.

Die Mengenangaben beziehen sich auf ein Kilo Mehl. Ich würde raten ihn so zu backen, weil er dann wirklich sehr locker wird. Wie es ist wenn man von allem nur die Hälfte nimmt weiß ich nicht, meine Erfahrungen beruhen auf dem Originalrezept:

One-Point-Kuchen M o

(12 Stücke):

12 Löffelbiskuits

500 g Exquisa Quark 0,2 % Fett

500 g Joghurt 0,1% Fett

2 Tüte Instant Götterspeise

Süßstoff flüssig

Obst ohne Zuckerzusatz (z.B. Mandarinen-Konserven o. Zucker, Erdbeeren, Himbeeren)

Anleitung

1. Löffelbiskuits zerbröseln und in eine Springform füllen.
2. Quark und Joghurt verrühren.
3. Götterspeise mit 6 El Wasser anrühren und quellen lassen. Dann auf kleiner Flamme schmelzen lassen. Mit 2-3 El der Quark Masse verrühren und dann unter den Rest der Quark-Joghurt-Masse rühren.
4. Das Obst unterheben.
5. Die Masse langsam über die Löffelbiskuits gieße.
6. ca. 2-3 Std. in den Kühlschrank stellen. fest werden lassen

Orangen Käse Kuchen vom Blech M o Z

Zutaten

Basis für 12 Personen/Portionen

Für 24 Stücke:

- 200 g Butter/Margarine
- 200 g Zwieback
- 100 g Haselnusskrokant
- 3 Orangen (unbehandelt)

400 g Doppelrahm-Frischkäse

1 kg Speisequark (20%)

- Schale von 2 Limetten
- 4 El Limettensaft
- 2 Pk. klarer Tortenguss
- 150 g Zucker
- 250 ml Orangensaft

Zubereitung

1. Fett zerlassen. Zwieback und Krokant in einer Küchenmaschine fein zerkleinern, mit dem Fett mischen. Die Masse, bis auf 3 El, dünn auf ein mit Backpapier belegtes Backblech drücken. Kalt stellen.
2. Von den Orangen die Schale abreiben, mit Frischkäse, Quark, Limettenschale und -saft glattrühren. Tortenguss, Zucker und Orangensaft mischen und unter Rühren zum Kochen bringen. Diese Mischung unter die Frischkäsemasse rühren. Masse auf den Boden streichen und mindestens 4 Std., am besten über Nacht, kalt stellen.
3. Die abgeriebenen Orangen nun so schälen, dass die weiße Haut vollständig entfernt ist. Orangen quer in dünne Scheiben schneiden. Kuchen mit den Orangenscheiben und 3 El Bröseln garnieren. Der Kuchen lässt sich am besten mit einem Messer schneiden, das man zwischendurch in heißes Wasser taucht.

Orangen Kuchen

8 Portionen

375 g Mehl
175 g Zucker
1 TI Backsoda (Natron)
1/2 TI Backpulver
250 ml Ungesüßter Orangensaft
75 ml Pflanzenöl
1 TI Orangenschale

Zwei runde Kuchenformen oder eine Muffinform (20 oder 23 cm) einfetten oder mit Papier auslegen. Ofen auf 180° C vorheizen. In einer mittelgroßen Schüssel das Mehl, den Zucker, Soda und Backpulver gut verrühren. Den Orangensaft, das Öl und die Schale auf einmal zufügen. Rühren, bis alles gerade verbunden ist, dann sofort in die vorbereitete(n) Form(en) füllen. Die Masse nicht zuviel rühren! **35-40 Minuten backen** (oder 25-30 Minuten für Muffins). Stäbchenprobe machen. Vollständig abkühlen lassen, bevor man einen Guss darauf gibt, oder mit frischen Früchten garniert. Ich mag es mit ein wenig geschmolzener Schokolade, die dann auf den Kuchen geträufelt wird.

Orangen Kuchen M

200 g Butter oder Margarine
100 g Vollrohrzucker oder Honig
2 Ei Sojamehl, angerührt mit etwas **Milch oder Sahne**
300 g Vollweizenmehl
50 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
abgeriebene Schale von 2 Apfelsinen und 1 Zitrone (von ungespritzten Früchten)
1/4 l Orangensaft

Fett und Zucker bzw. Honig schaumig rühren, nach und nach Sojamehl, Zitronen und Orangenschale zugeben. Zuletzt Mehl mit Backpulver und Orangensaft nach und nach unterrühren. In einer gefetteten Kastenform **bei 160 Grad ca. 50 Min. backen**. Stürzen. Nach dem Erkalten evtl. mit einer Zitronenglasur bestreichen.

Zitronenglasur

100 150 g Zucker
Saft einer Zitrone
evtl. ein wenig heißes Wasser

PP

Panforte di Siena

glutenfrei

150 g Mandeln, ganz, blanchiert, - geschält
150 g Haselnüsse, ganz
140 g Orangeat, grob gehackt
140 g Zitronat, grob gehackt
1 TI Zitronenschale, abgerieben
1 TI Zimt, gemahlen
1/2 TI Koriander, gemahlen
1/4 TI Gewürznelke, gemahlen
1/4 TI Muskatnuss, gerieben
60 g Mehl
170 g Zucker
250 g Honig
2 Ei Butter

(Für eine 20-22 cm Ø Springform)

Form sehr gut fetten, Boden mit Backpapier belegen, Backpapier fetten und mit Mehl bestreuen.

Mandeln, Haselnüsse, Orangeat, Zitronat, Zitronenschale, Zimt, Koriander, Gewürznelke, Muskatnuss und Mehl miteinander sehr gut mischen.

In einer Pfanne Butter mit Zucker und Honig unter ständigem Rühren erhitzen, bis die Temperatur von 135 Grad C erreicht wird. Der heiße Sirup über die Mandeln-Haselnüsse- usw. -Mischung gießen, alles gut miteinander vermischen und in die Form füllen.

Im auf 150 Grad C vorgewärmten Ofen während 45 Minuten backen.

Abkühlen lassen. Mit einem Messer von der Form lösen und auf einer mit Puderzucker reichlich bestreuten Fläche stürzen. Boden und Backpapier entfernen, mit Puderzucker reichlich bestreuen.

Panforte di Siena (2)

glutenfrei

Springform 26 cm Ø

100 g Haselnüsse
100 g Mandeln, ungeschält, - überbrüht, gehäutet
150 g Orangeat
50 g Zitronat
3 El Kakaopulver
50 g Mehl
1 Tl Zimt, gemahlen
1 Spur Nelke, gemahlen
1 Spur Ingwer, gemahlen
1 Spur Muskatnuss, gerieben
1 Spur Koriander, gemahlen
100 g Zucker
100 g Honig
1 El Puderzucker
Fett für die Form

Den Backofen auf 200 Grad C vorwärmen, die Haselnüsse auf ein Backblech geben und im Backofen - Mitte - in 5 bis 8 Minuten anrösten. Die Nüsse in einem Küchentuch kräftig aneinander reiben, damit sich die braunen Häute ablösen.

Backofen auf 150 Grad C herunterschalten.

Haselnüsse und Mandeln grob hacken. Orangeat und Zitronat fein würfeln und alles mit dem Kakaopulver, dem Mehl, die Hälfte vom Zimt und den anderen Gewürzen mischen.

Den Zucker mit dem Honig verrühren und langsam erhitzen - dabei ständig rühren - bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Nussmischung hineingeben und alles gut vermengen.

Pergamentpapier in Größe der Springform zurechtschneiden und gut einfetten. Die Springform mit dem Papier auslegen, die Masse einfüllen und glatt streichen.

Etwa 30 Minuten backen (Ofenmitte).

Den Kuchen aus der Form nehmen, Papier entfernen, auskühlen lassen.

Vor dem Servieren den Puderzucker und den restlichen Zimt vermischen und darüber streuen.

Die Panforte schmeckt am besten, wenn sie etwas durchgezogen ist: Daher lieber einige Tage im voraus backen.

Aus der Beschreibung:

Die Panforte ist neben den Biscotti di Prato das berühmteste süße Souvenir aus der Toskana. In Siena wird sie schon seit Jahrhunderten nach traditionellen Rezepten gebacken. Sie geht nicht beim Backen wie anderen Kuchen auf, sondern sie bleibt flach und ist nur wenige Zentimeter hoch. Sie ist recht mächtig, deshalb wird sie in schmalen Stücken verkauft.

Portionen: 8

Paradiesischer Rührkuchen

1 Reife Banane mit
100 g Getrockneten Datteln und
350 g Ananas mit Saft (3/4 Dose) fein mixen
200 g Mehl und
2 1/2 TL Backpulver untermischen
Mit einem Gemisch aus
2 EL Kokosflocken und
2 EL Braunem Zucker bestreuen
Bei 160 Grad 25-30 Minuten backen.

Petzkuchen M

Aus

1/4 L Milch,
1 Würfel Hefe
500 g Mehl
90 g Zucker
90 g weiche Margarine und
1 Prise Salz
einen Hefeteig herstellen und ca. 30 Minuten gehen lassen. Auf einem gefetteten, mit Mehl bestäubten Backblech ausrollen und nochmals 30 Minuten gehen lassen. Zipfel ziehen.
200 g Margarineschmelzen und über den Teig geben.
150 g Zucker mit
1 TL Zimtmischen und darüber streuen. Bei 175° ca. 25 Minuten backen.

Pfarrerskuchen M

250 g Magerquark

125 g gekochte, durchgedrückte Kartoffeln
60 g Zucker
50 g Zitronat
1 abgeriebene Zitrone
250 g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe oder
½ Würfel frische Hefe

Quark mit Kartoffeln, Zucker, Zitronat und Zitronenschale verrühren. Mehl mit Trockenhefe mischen, zugeben und zu einem Teig kneten. Teig 15 Minuten ruhen lassen und dann nochmals kneten. In eine gut eingefettete Gugelhupfform legen.

Bei 175° C (vorgeheizt) ca. 50 Minuten backen. Abgekühlt mit Puderzucker bestreuen.

Tipp: Verarbeiten Sie frisch gekochte, noch lauwarme Kartoffeln.

Pfirsich Schnitten

150 g Butter (Margarine)
150 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker
1 Prise Salz
5 Tropfen Backöl , Zitrone abgeriebene Zitronenschale
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
dieser Reihenfolge nach einen Rührteig zubereiten Den Teig auf einem gefettetem Backblech (40 x 30 cm) glatt streichen an die offene Seite des Blechs als Rand einen mehrfach geknickten Streifen Alufolie legen oder einen Backrahmen verwenden.
900 g gut abgetropfte Pfirsiche aus der Dose
in Scheiben schneiden, auf dem Teig verteilen
150 g Weizenmehl
75 g Zucker
1 Tüte. Vanille Zucker
100 g zerlassener Butter
zu einem Streuselteig verarbeiten über die Früchte streuen Backzeit: Ober /Unterhitze: 180°C / Heißluft: 160°C / Gas: Stufe 2 3 / etwa 25 Minuten

Pflaumen Streusel Kuchen [M](#)

Hier ist mein Pflaumenstreusel-Rezept:

Teig:

400 g Mehl

200 ml Milch

60 g Zucker

80 g Butter

1 Prise Salz

30 g Frischhefe

1500 g Pflaumen

Streusel:

250 g Mehl

250 g Butter

175 g Zucker

Aus den Zutaten für den Teig einen Hefeteig bereiten und ca. eine halbe Stunde abgedeckt gehen lassen. Auf einem gefetteten Blech (ich nehme immer die Fettpfanne) ausrollen, noch mal eine halbe Stunde zugedeckt gehen lassen.

Mit den entsteinten, halbierten Pflaumen belegen.

Aus den Zutaten für die Streusel ebendiese machen und auf den Pflaumen verteilen.

Im vorgeheizten Ofen bei 220°C ca. 30 Minuten backen.

Pflaumenbrot

175 g Zucker

1 Zitrone

½ Dose Pflaumenmus (225 g)

50 g gehackte Mandeln

1 Schnapsgläschen Zwetschgenwasser

1 TL Zimt

½ TL gemahlene Nelken

1 Messerspitze geriebene Muskatnuss

250 g Mehl

½ Päckchen Backpulver

Zucker in einem hellen Topf bei mittlerer Hitze unter Rühren schmelzen, bis er goldgelb ist. Mit ¼ L kochendem Wasser ablöschen und glattrühren. Zuckerlösung etwas abkühlen lassen. Pflaumenmus, Mandeln, Zitronenschale und -saft, Zwetschgenwasser und die Gewürze zufügen und untermengen. Mit Mehl und Backpulver einen Teig rühren und in eine gefettete Rehrückenform geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 175° C ca. 45 Minuten backen. Dann die Temperatur auf 150° C herunterschalten und weitere 30 bis 40 Minuten backen.

Pflaumenbrot in Frischhaltefolie gewickelt und in Alu-Folie fest eingeschlagen hält sich 3 bis 4 Wochen frisch.

Pflaumenkuchen

1 Hefeteig für ein Blech, siehe Rezept unten
1/2 Menge Streusel, siehe Rezept unten
ca. 1-2 kg Hauspflaumen
ggf. Backoblaten

oder

wenige Ei. Semmelmehl
Zucker

oder

100 g Aprikosenmarmelade +
50 ml Wasser +
50 g Zucker
Puderzucker

oder

heller Tortenguss

Hefeteig auf Backblechgröße ausrollen, auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Blech anpassen
einen kleinen, nicht zu dicken Rand nach oben drücken
bedeckt stehen lassen
Streusel fertigen
Ofen auf 180°C Umluft oder 200°C **Ober und Unterhitze vorheizen**
Pflaumen waschen, trocknen, entsteinen
dafür längs einseitig aufschneiden, auseinander klappen, oben und unten je zwei Mal 0,5 cm einschneiden

auf den Hefeteig dünn Semmelmehl streuen oder einige Backplatten auslegen, was späteres Durchweichen vermindert
mit den vorbereiteten Pflaumen schuppenförmig (ungefähr zur Hälfte überdeckend) recht dicht belegen
sind die Pflaumen noch sauer, dünn Zucker überstreuen
oder aprikotieren:
dafür ca. 100 g Aprikosenkonfitüre durch ein feines Sieb streichen, so dass keine Fruchtstückchen übrig bleiben
50 g Zucker und 50 ml Wasser unter Rühren erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat
passierte Konfitüre einrühren
noch etwas einköcheln lassen
mit einem Backpinsel dünn auf die Pflaumen streichen

Kuchen ca. 30 min. bei 180 °C Umluft (vorgeheizt) backen

fertig gebackenen Kuchen zunächst mindestens halb auskühlen lassen, dann mit Puderzucker übersieben
alternativ aus zwei Tütchen 0,5 l hellen Tortenguss bereiten und diesen dünn über die Pflaumen ziehen, keinesfalls so dick und hoch wie bei Obsttorten, Rest verwerfen
nach dem Verzehr im Kühlschrank lagern
Hefekuchen schmeckt trotzdem an den ersten beiden Tagen am besten
übrigens schmecken Kakaostreusel nicht besonders gut, man sollte es bei den klassischen belassen

Streusel

Für ein Blech Streuselkuchen, Hälfte für Obstkuchen oder Springform

500 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen
250 g Zucker
275 g Butter

1 Eigelb

1 Vanilleschote oder 1 x Vanillezucker

1 El. Rum

2 El. Öl

Puderzucker zum Übersieben

oder:

Für Obstkuchen oder Springform

Nuss-Streusel

300 g Mehl, evtl. statt Typ 405 zur Hälfte gröberes 550 nehmen

190 g Puderzucker
180 g Butter
150 g gemahlene Nüsse (sehr gut: geschälte Haselnüsse vom Türken)

Vanilleschote halbieren, Mark auskratzen oder Vanillezucker verwenden
zusammen mit Margarine, Eigelb, Rum und Zucker vermischen
Mehl zugeben und mit einem Rührlöffel grob verrühren
mit dem Mixer sehr gleichmäßig durch das Gemisch fahren, auch an den
Rändern es bilden sich zunächst sehr kleine Krümel, die sich schnell zu
immer größeren Klümpchen Streuseln zusammenballen
man muss dann schnell aufhören, sonst fügt sich alles zusammen und
lässt sich nicht mehr zerbröseln
auf Hefeteig legen, dafür diesen zuvor mit Milch bepinseln, oder auf mit
Obst belegten Teig überstreuen

ALTERNATIVE: man kann die Butter auch vorher schmelzen und heiß zu
den übrigen Zutaten geben (diese zuvor grob verrühren)
Streusel werden dann lockerer
so kann man diese dann auch (statt mit dem Mixer) nur mit der Gabel
anrühren ungefüllten Streuselkuchen nur ca. **27- 32 min.** bei 180°C Ober-
und Unterhitze (vorgeheizt) backen, wird sonst zu trocken

wird Obst aufgelegt, kann man darunter auf dem Teig Backoblaten oder
2-3 Esslöffel Semmelmehl verteilen, die das Durchweichen bremsen
mit Obst den Kuchen **ca. 30 min. bei 180°C Umluft** (vorgeheizt) backen

fertig gebackenen Kuchen einige Minuten auskühlen lassen, dann dick mit
Puderzucker übersieben (Blech 4-5 geh. El., Springform 2-3 geh. El.)

übrigens schmecken Kakaostreusel nicht besonders gut, man sollte es bei
den klassischen belassen

250 g Mehl (normal, Typ 405)
250 g Mehl, backstark (Typ 550)
60 g Zucker
4 g Salz
25 Hefe, frisch, ca. gut 1/2 Würfel, Zimmertemperatur
250 ml Milch, leicht lauwarm
75 g Butter
1 Ei, Zimmertemperatur
1 Abrieb einer unbehandelten Zitrone
oder
1/2 Tl. Citronenöl
ein wenig Milch zum Bestreichen

Butter schmelzen Mehle in eine Rührschüssel sieben nur leicht lauwarme
Milch bis auf eine halbe Tasse in einen Rührbecher oder z.B. ein 1-l-Maß

gießen Hefe in die Tasse einbröseln, gut mit einem Löffelchen verrühren und dabei völlig auflösen alles zur übrigen Milch gießen Zucker einrühren, bis er sich löst Zitronenabrieb, Ei und Salz zugeben gut vermischen mit einem Handmixer oder dem Zauberstab, intensiv verquirlen weiche Butter zum Mehl geben Milchmischung eingießen alles kräftig verkneten oder am besten mit einem Mixer / Knethaken vermischen von Hand ca. 10 min., mit der Küchenmaschine nur wenige Minuten kneten ein Vorteig ist nicht notwendig bei diesem Rezept mit einem Küchenschaber von den Wänden lösen ist ein ziemlich weicher Teig, aber kein weiteres Mehl zugeben einfach in eine große Schüssel, die leicht mit Mehl ausgestäubt ist, legen oder "umverteilen" und diese verschließen oder mit einem leicht feuchten Geschirrtuch bedecken eine Stunde an einem warmen Ort, aber nicht direkt nahe einer Wärmequelle, gehen lassen gut eignet sich ein abgeschalteter Backofen, der aber nur **auf 35 °C vorgeheizt wurde** (falls diese niedrige Temperatur nicht einstellbar ist, keinesfalls höher vorheizen)

man kann den Teig auch bei Zimmertemperatur gehen lassen, nie aber in Zugluft oder bei geöffneten Zimmer

in dieser Zeit die Streusel vorbereiten |

Pflaumenkuchen mit Streusel

Zutaten ca. 20 Stück
150 g Quark, 20 % Fett i.Tr.
4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl
6 El Milch* oder 1 Ei*
2 El Honig
300 g Vollkornmehl (Reformhaus)
1 Pck. Weinsteinbackpulver
etwas Fett für das Backblech
Für den Belag:
1,5 kg Pflaumen
125 g gemahlene Haselnüsse
3 El Honig
1 Tl Zimt
125 g Butter

So geht's Quark, Öl, Milch oder Ei und Honig miteinander verrühren. Das Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech auswellen. Zwischenzeitlich die Pflaumen halbieren, entkernen und schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel die Nüsse, Honig, Zimt und kalte Butter miteinander verkneten, über die Pflaumen "Streuseln". Im vorgeheizten Backofen bei

ca. 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er noch nicht völlig ausgekühlt ist. Tipp ! empfehlenswert bei Darmträgheit, Diabetes, Übergewicht; *je nachdem welche Alternative gewählt wird eifrei oder milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 120 g Eiweiß 4 g Fett 11 g Kohlenhydrate 22 g kcal / kJ 200 / 840 Ballaststoffe 15 g Saccharose 3,1 g Cholesterin 15 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 29 mg

Pflaumenkuchen mit Streusel M

Zutaten ca. 20 Stück

150 g Quark, 20 % Fett i.Tr.

4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl

6 El Milch oder 1 Ei

2 El Honig

300 g Vollkornmehl (Reformhaus)

1 Tüte. Weinsteinbackpulver

etwas Fett für das Backblech

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen

125 g gemahlene Haselnüsse

3 El Honig

1 TI Zimt

125 g Butter

So geht's Quark, Öl, Milch oder Ei und Honig miteinander verrühren. Das Mehl und Backpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig ca. 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Danach auf einem gefetteten Backblech auswellen. Zwischenzeitlich die Pflaumen halbieren, entkernen und schuppenartig auf den Teig legen. Für die Streusel die Nüsse, Honig, Zimt und kalte Butter miteinander verkneten, über die Pflaumen "Streuseln". Im vorgeheizten Backofen bei ca. 200 Grad ca. 30 Minuten backen. Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er noch nicht völlig ausgekühlt ist.

Tipp ! empfehlenswert bei Darmträgheit, Diabetes, Übergewicht; je nachdem welche Alternative gewählt wird Eifrei oder milchfrei, purinarm Nährwerte pro Stück 120 g Eiweiß 4 g Fett 11 g Kohlenhydrate 22 g kcal / kJ 200 / 840 Ballaststoffe 15 g Saccharose 3,1 g Cholesterin 15 mg Purine (Harnsäureäquivalente) 29 mg

Prager Nusskuchen M

200 g weiche Butter oder
Margarine
200 g Vollrohrzucker
150 g gem. Haselnüsse
8 TI Ei Ersatz Pulver
200 g Rosinen
1 TI abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
500 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver

ca. 150 ml Milch

Butter und Zucker schaumig rühren. Das Ei Ersatz Pulver mit 160 ml Wasser nach Vorschrift verschlagen. Mit den Nüssen zu der Butter Zucker Mischung geben. Die gewaschenen, gut abgetropften Rosinen und Zitronenschale dazugeben. Zuletzt das mit dem Backpulver vermischte Mehl, abwechselnd mit der Milch gut unterrühren. Die Masse in eine gefettete, mit Semmelbrösel ausgestreute Kasten oder Napfkuchenform füllen und

bei 175 200 Grad ca. 50 - 60 Minuten backen.

Garprobe machen.

Evtl. mit einem Schokoladenguss überziehen.

Puddingkekskuchen M o

1 Tüte Butterkekse
2 Tüte Vanillepudding
2-3 Würfel Kokosfett
Pudding von $\frac{3}{4}$ L Milch kochen,
Kokosfett schmelzen lassen und abkühlen (lauwarm)
In den Pudding das Fett unterrühren. Kastenform mit Butterpapier auslegen Eine Schicht Puddingcreme, eine Lage Kekse im Wechsel, den Abschluss bildet eine Lage Kekse. Alles in en Kühlschrank stellen und 24 Std. durchkühlen lassen. Aus der Form nehmen und Papier entfernen und den Kekskuchen in Scheiben schneiden und guten Appetit.

QQ

Quark Mohn Kuchen Rädkän M

250 g Mohn gem

1 kg Magerquark

6 cl Rum 54 %

3 TI flüssigen Süßstoff = 200 g Zucker

1 Prise Salz

80 g Mondamin

150 g Datteln, entkernen

26 cm Ø Springform

Backpapier dafür

Mohn mahlen, + bis Mondamin alles verrühren.

Datteln bis auf 12 halbierte, klein schneiden, würfeln.

Klein geschnittenen Datteln unter den Quarkteig mischen.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, glatt streichen, und die halbierten Datteln, kreisförmig eindrücken in den Teig.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 60 min backen.

Bei Ober- + Unterhitze, vorheizen auf ca 180 -190°C + ca 40-50 min backen.

Eigenes Rezept, 20.09.2005 Hans60

Quark Nuss Kuchen M

500 g Vollweizenmehl

170 g Vollrohrzucker oder 150 g Honig

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

100 g Sonnenblumenöl

etwas Salz

125 g geriebene Nüsse

125 g Rosinen

ca. 1/2 Tasse Milch

150 g Quark

1 Päckchen Backpulver

Öl mit Zucker bzw. Honig schaumig rühren, Rosinen, Nüsse und Salz zugeben. Die Milch langsam unterrühren, ebenso den Quark mit Zitronensaft und schale. Zuletzt das Mehl mit Backpulver dazugeben und gut unterarbeiten. Den Teig in eine gefettete Kastenform geben und

45 - 60 Minuten bei 175 Grad backen.

Quark- Erdbeer-Kuchen M glutenfrei

Also Du kannst Mürbeteig oder Biskuitteig als Unterlage nehmen oder, wenn du willst, kann man sie auch ohne Boden zubereiten.

Für den Belag nehme ich 1 kg Erdbeeren.

Die Hälfte püriere ich und vermische mit 700 Quark,
1 Pck. Vanillezucker,
100 g Zucker, und
abgeriebener Schale von 1-2 Zitronen.

Dazu gebe ich noch 10 Blatt Gelatine und wenn es anfängt steif zu werden, kommen noch

400 gr steifgeschlagene Sahne. Die zweite Hälfte der Erdbeeren schneide ich klein, verteile auf dem Teigboden und begieße sie mit der Quarkmischung, obendrauf kommen ein paar Erdbeeren zur Dekoration und ab in den Kühlschrank für die Nacht oder mindestens für 3-4 Stunden. Es schmeckt herrlich!!!!!!!

Quarkzopf Toshkent II M

500 g Dinkel gem
1 Tüte Trockenhefe
40 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
0,5 TI Bourbon Vanille Pulver
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
60 g ungehärtete Margarine

125 ml Milch +

125 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 Banane

Mehl

Streumehl

Füllung:

150-200 g Magerquark (wurde nicht alles verbraucht)

1 Banane pürieren
30 g Fruchtzucker

geriebene Schale von einer halben unbehandelten Zitrone

Backpapier

Backblech oder 35 cm Kuchenkastenform

Zutaten für den Teig erst die trockenen, ein wenig vermischen.

Die Banane in der Milch + Wasser pürieren, + mit der Margarine zusammen zum trockenen Teig geben, + gut auf kleiner Stufe 5-8 min kneten lassen, mit ein wenig Mehl bestreuen. Zum Gehen lassen, warm stellen ca 60 min. Backofen Ober-+ Unterhitze ca 30 -40°C, Tür einen Spalt offen lassen Teig flach + dünn ausrollen.

Zutaten für die Füllung mischen und auf den Teig dünn streichen. Wurde nicht alles gebraucht. (wenn zu dick, sammelt sich beim backen alles an einer Stelle)

Zusammenrollen und in zwei Stränge, wer will in drei, teilen. Zopf flechten und auf einem mit Backpapier ausgelegtes Backblech erneut gehen lassen, ca 30 min.

Oder in ein mit Backpapier ausgelegte 35 cm Kastenform geben.

Darin verlängert sich die Backzeit ein wenig, Nadelprobe machen

In der kalten Backofen bei 160° Umluft 40 -60 min Minuten backen.

Donnerstag, 20. April 2006, Hans60

Quiche Boden

500 g Kichererbsen gem

250 g Deli Margarine

1 TI Salz

2 EI Vollrohrzucker

für Mürbeteig kann noch 1 EI Apfelessig

Zutaten vermischen, 30 min kalt stellen (Kühlschrank)

In drei ausgefettete 0,5 l feuerfeste Formen geben,

+ ca 30 min , ohne vorheizen, bei 180°C Umluft backen.

08.02.2005 Hans60

Quiche Sellerie mit Koriander M

Menge: 4 Portionen

Für den Quarkmürbeteig

150 g Weizen, mit
30 g Grünkern und
1 Tl. Kümmel; I fein gemahlen
1/2 Tl. Meersalz
60 g Butter; kalt

60 g Quark

Butter für die Form

Für die Füllung

500 g Staudensellerie/Bleichsellerie
2 Essl. Kaltgepresstes, Olivenöl
2 Tl. Koriander
Meersalz

40 g Allgäuer Emmentaler

40 g Parmesan oder

80 g Sbrinz

125 g Crème fraiche

2 Ei

Die Mehlmischung mit dem Salz in einer Backschüssel mischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und mit den Fingerspitzen fein verkrümeln. Den Quark dazugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Eine Springform von 24 cm » einfetten. Den Teig ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand von 2 1/2-3 cm hochziehen. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200; vorheizen. Den Teigrand mit einem Streifen Alufolie sichern und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden etwa 15 Minuten im Backofen (Mitte) vorbacken. Dann den Folienrand abnehmen.

Inzwischen die Selleriestangen waschen und, wenn nötig, die harten Fasern auf der Oberseite abziehen. Den Sellerie in schmale Streifen schneiden. Das Öl mit der doppelten Menge Wasser in einem breiten Topf erhitzen und den Sellerie darin in 8-10 Minuten bissfest dünsten.

Den Koriander im Mörser oder mit dem Nudelholz auf einem Brett grob zerstoßen, zu dem Gemüse geben und dieses mit Salz abschmecken.

Den Käse reiben. Die Hälfte davon auf den Teigboden streuen. Den Sellerie einfüllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Die Crème fraiche, die Eier und 1 Prise Salz verquirlen und über dem Gemüse verteilen.

Die Quiche etwa 35 Minuten im Backofen (unten) backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Tipps: Die Füllung für die Gemüsequiche können Sie je nach Saison variieren. Gut schmecken auch Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, Lauch, Rosenkohl oder Mangold. Aus dem Quarkmürbeteig können Sie auch knusprige Kümmelröllchen backen: Dazu den Teig dünn ausrollen, in beliebig breite Streifen schneiden und locker zusammenrollen. Die Röllchen mit verquirltem Ei bestreichen und in Kümmel oder beliebigen anderen Samen rollen. Die Kümmelröllchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) bei 200° in 15-20 Minuten knusprig backen. Sie passen gut zu Wein oder Bier, zu Vorspeisen Salaten und aufs kalte Buffet.

Früchtel: Vollwertküche

Quiche Tomaten M

Bei 4 Portionen etwa 2725 kJ / 650 kcal

18 g Eiweiß, 43 g Fett, 44 g Kohlehydrate, 9 g Ballaststoffe pro Pers.

Vorbereitungszeit etwa 50 min

Backzeit: etwa 40 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

Für den Teig :

120 g Weizenvollkornmehl +
55 g Butter +
¼ TL Meersalz +
80 g Jogurt zu einem glatten Teig verkneten.

Den Teig 20-30 min in den Kühlschrank stellen

Für die Füllung

2 Zwiebeln +
 1 Knoblauchzehe feinhacken + in
 1 El Oliven- o. Sonnenblumenöl glasig braten +
 600 g gehäutete + kleingeschnittenen Tomaten zugeben + ca 2 min dün-
 sten, + etwas abkühlen lassen
 150 g Sahne +
 90 g Vollsojamehl dazu geben + mit
 Meersalz +
 Pfeffer a d M +
 2 Tl Rosenpulverpaprika +
 1 Tl getr. Kerbel +
 1 ½ Tl getr. Basilikum +
 ½ geh Petersilie würzen

Pfanne einfetten

Den Teig nochmals leicht kneten, dann in der Pfanne verteilen, gut andrücken + einen schmalen Rand bilden. Den Teig mehrmals einstechen.

Die Tomatenmasse darauf streichen.

Die Quiche zugedeckt auf Stufe 1 ½ in etwa 40 min von unten braun backen.

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeit : etwa 50 min

Backzeit: etwa 40 min

Quittenpie

hallo Hans,

habe auch ein Rezept für
"Quittenpie",

ist aus einem Kochbuch "Cholesterinspiegel senken", daher auch kalorien- und vor allen Dingen fettarm. Wenn Du da aber nicht so aufpassen musst kann man bestimmt auch Butter anstatt Diätmargarine verwenden. Rezept ist noch nicht erprobt. Ich hoffe es klappt und schmeckt:

ZUTATEN FÜR 1 PIEFORM VON 27 CM Durchmesser:

Teig:

70 g kalte Diät-Margarine

1 El kalte Butter

160 g Weizenmehl (Type 1050) geht bestimmt auch normales

1/2 Tl Salz

Für den Belag:

1 kg. Quittenwürfel
120 g Zucker
Saft und Schale von 1 unbeh. Zitrone
50 g Mandeln

1.

Diät-Margarine und Butter geschmeidig verrühren.
In einer zweiten Schüssel Mehl und Salz mischen, die Hälfte der Fettmischung hinzufügen und mit einer Gabel vorsichtig vermischen. Das restliche Fett dazugeben und weiterrühren, bis der Teig leicht krümelig ist.

2.

Dann 2-3 El Wasser hinzufügen, aber nur so viel, dass der Teig zu einer Kugel geformt werden kann. Alles rasch zu einem glatten Teig verarbeiten. Dabei nicht kneten, sondern nur leicht drücken, sonst wird er bröselig und nach dem Backen zu fest. Den Teig in Klarsichtfolie wickeln und im Kühlschrank 1 Std. ruhen lassen.

3. Die Quittenwürfel mit 180 ml Wasser bei mittlerer Hitze 20-30 Min. kochen lassen. In einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 1/8 l von diesem Saft mit dem Zucker aufkochen lassen.

[Den Backofen auf 170°vorheizen.](#)

Die Quitten, Zitronensaft und -schale sowie die Mandeln hinzufügen.

4.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dick und etwas größer als die Pieform ausrollen. Den Boden und den Rand der Form mit dem Teig auslegen, dabei den Rand etwas dicker lassen. Die Quittenmasse auf dem Teig verteilen und im Backofen (Mitte, Umluft 150°) [1 Std. backen](#), bis die Pie Mitte fest ist. Zum Servieren in 12 Stücke schneiden.

[Der Pie enthält 10 g Fett und hat pro Stück ca. 213 kcal.](#)

Viel Spaß beim Backen

Gruß Petronella vom 04.11.03 18:00

RR

[Reis Kuchen Inchen-Borum](#)

8 Stück

400 g gekochter Naturreis kalt, ca 150 g roh
1 Glas Schattenmorellen , 350 g Abtropfgewicht
250 g Mohn gemahlen
150 g Buchweizenkörner gem.
120 g Mondamin
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
Kirschsafft mit
6 cl Rum 54 % +
roter Traubensaft natursüß bis auf 750 ml auffüllen.

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür
1 leeres Backblech

Alle trockenen Zutaten miteinander gut vermischen, die Kirschen + danach die Flüssigkeit ,vermischen .
Wer es süßer haben will, süßt eben noch nach, mir reichte es so .
In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen, bei ca 150°C Umluft ca 80 min backen.

Ganz unten 1 leeres Backblech, am besten die Fettpfanne stellen.
Kann überlaufen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180 -190°C , + ca 60 -70 min backen. Nadelprobe

Mittwoch, 28. September 2005

schön saftig, lecker

Reis Nuss Kuchen

400 Gramm Reis
80 ml Öl
15 Gramm Hefe
120 ml ; Wasser
1 El. Honig
Anis
; Salz

250 Gramm Haselnüsse

250 ml ; Wasser, kochend
50 Gramm Rosinen
150 Gramm Datteln; kleingeschnitten
Zimt
½ Zitrone; Saft

Reis fein mahlen, mit dem Öl verbröseln. Hefe in Wasser auflösen, zum Reisteig geben, zusammen mit Honig, Anis und Salz und zu einem Teig verarbeiten. Eine Stunde kühl stellen.

Haselnüsse fein reiben, mit dem kochendem Wasser, den Rosinen, Datteln, Zimt und Zitronensaft vermischen und erkalten lassen.

Die Hälfte des Teiges in einer gefetteten Springform ausrollen und darauf die Nussfüllung streichen. Die zweite Hälfte des Teiges ausrollen und obenauf legen.

Bei 200 o C ca. 30 Minuten backen.

Reismehlkuchen mit Pflaumen

Bei 12 Stück etwa 515 kj / 125 kcal

2 g E., 7 g F., 18 g K., 4 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit einschließlich Ruhezeiten : 30 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

Ein Teig aus Reismehl nimmt die Flüssigkeit, die die Pflaumen beim Backen abgeben, sehr gut auf.

55 g Butter,
50-60 g Honig,
0,25 Tl. Zimtpulver,
110 g Natur- Reismehl (Rundkorn),
55 g beliebige Nüsse,
75 ccm kaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser,
etwa 600 g Pflaumen,

für die Pfanne Butter.

Butter mit dem Honig und dem Zimt schaumig rühren. Dann das Reismehl, die Nüsse, und das Mineralwasser dazu geben und alles schnell verrühren.

Den Teig etwa 20 min quellen lassen.
Inzwischen die Pflaumen waschen, halbieren, und entsteinen.
Die Pfanne, 24 cm, einfetten

Den Teig nochmals durchrühren, auf den Pfannenboden verteilen und einen Rand bilden.

Die Pflaumen auf dem Teig verteilen.

Den Kuchen zugedeckt auf Stufe 1,5 in, von drei möglichen Stufen, etwa 30 min von unten braun backen.

Den Kuchen in der Pfanne etwas abkühlen lassen, dann herausnehmen.

Rhabarber mit Streuseln

1 Rezept

1 kg Rhabarber

175 g Zucker

1 Tüte Vanillezucker

200 g Weizenmehl

50 g Haselnüsse, gemahlen

100 g Zucker

1 TL Zimt

125 g Butter, flüssig

Rhabarber putzen, waschen, in 1 cm lange Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben.

175 g Zucker und Vanillezucker darüber streuen. Weizenmehl, gemahl. Haselnüsse, 100 g, Zucker, 1 TL Zimt und 125 g flüssige Butter

vermischen und zu Krümeln verarbeiten, auf dem Rhabarber verteilen.

Backen: vorgeheizt bei 200° C (Umluft 160° C 30 min)

Dazu passt Vanillesoße oder Vanilleeis.

Rote Grütze Kuchen

1 Blech

250 g Zucker

250 g Margarine

250 g Mehl

1 Tüte Backpulver

2 Tüte Rote Grütze Pulver

12 El Wasser

Den Zucker mit der Margarine, Eiern, Mehl und Backpulver vermengen.

Die Packungen rote Grütze mit 12 El Wasser verrühren und unter den Teig heben. Teig auf ein gefettetes Backblech streichen und bei 175

Grad 20 bis 30 min backen.
Erprobt am 10.6.2005

Rotweinkuchen Dashli-Borum

400 g reife Bananen
50 g Ingwer geschält
400 g Walnüsse
400 g Maiskörner gem. (kein Popkorn) +
100 g Buchweizenkörner gem. +
1 TI Korianderkörner gem.
1 Tüte Backpulver
1 Prise Salz
600 ml le Rouge 11 % Trocken
6 TI flüssigen Süßstoff (f 300 g Zucker)

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

400 g sehr reife Bananen zu Mus püriert.
Ingwer klein gewiegt. Beide sind küchenfertig gewogen.
+ mischen.
400 g Walnüsse klein/ fein gehackt, drunter geben.
Mais, Buchweizenkörner sowie Korianderkörner zusammen mahlen,
mit Salz + Backpulver gut verrühren, auch drunter geben.
Dann den Rotwein dazu geben, vielleicht mehr oder auch weniger. Hängt
von der Trockenheit des Getreides, ebenso von der Reife der Bananen.
Es sollte wie ein Rührteig , lieber etwas mehr Wein, der Kuchen geht bes-
ser auf. Den Süßstoff gebe ich immer erst am Schluss dazu.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 60 - 70 min backen.

Nadelprobe.

Habe nach 60 min , noch 10 min nach backen lassen.
ist aber nicht nötig, nur der Rand wird rund herum fester.

Bei Ober -+ Unterhitze vorheizen auf ca 180 - 190° C,
ca 45- 60 min backen. Nadelprobe.

Eigenes Rezept Samstag, 1. Oktober 2005 Hans60

Hinweis:

Der Kuchen hat einen etwas ungewöhnlichen, fast scharfen Geschmack, ist nicht ganz so trocken, wie ein Rührteig, dafür sorgen alleine die Walnüsse. Wer darf, noch mit Bourbon Vanillezucker, geschlagene süße Sahne, servieren. Guten Appetit

Bitte bedenkt

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

Rübli Torte

200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Vollrohrzucker oder 200 g Honig
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
350 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 TL Zimt
1 TL abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
250g geputzte, fein geriebene Karotten
evtl. gemahlene oder gehackte Nüsse zum Bestreuen

Butter oder Margarine mit Zucker oder Honig schaumig rühren. Mehl, mit Backpulver vermischen, Nüsse, Salz, Zimt und Zitronenschale nach und nach unter die Fettmischung rühren. Karotten untermengen. Der Teig sollte nicht zu feucht sein, da die Karotten noch Feuchtigkeit abgeben, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Teig in eine gefettete Springform füllen, bei **180 Grad ca. 40 - 45 Min. backen.**

Nach dem Abkühlen mit flüssigem Honig bepinseln und mit gemahlene Nüssen bestreuen, oder die Torte vorsichtig durchschneiden und mit Nuss-
sahne oder einer Vanillecreme füllen und mit Marzipan-Karotten verzieren.

SS

Safrankuchen M

1 Tütchen gemahlene Safran (ca. 0,1 g)
250 g Mehl
2 TL Backpulver
125 g Zucker
100 g weiche Butter

¼ l Milch

Außerdem:

8-10 Mandeln
1 EL Hagelzucker

Safran mit Mehl, Backpulver und dem Zucker mischen. Mit Butterflöckchen und Milch rasch zu einem Teig verrühren und in eine gefettete und ausgebröselte Springform (20 cm) füllen und glatt streichen. Grob gehackte Mandeln mit Hagelzucker mischen und über den Teig streuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C auf der mittleren Schiene 35 Minuten backen.

Kuchen etwas in der Form ruhen lassen, dann auf einem Gitter auskühlen lassen. Schmeckt ganz frisch und noch lauwarm am besten.

Saftiger Kartoffelkuchen Kizyl-Arvat

Blechkuchen

1 kg Pellkartoffeln
0,25 TL Kümmelkörner
500 g Maiskörner
1 EL Korianderkörner
0,25 Muskatnuss reiben, wer will
1 Prise Salz
400 g Bananen Leopardart
350 g Mohn
0,5 Tüte (10 g) Trockenhefe f 500 g Mehl
1 EL türkischen Kaffee gem. oder anderen
ca 1 l kohlensäurehaltiges Mineralwasser
6 cl Rum 54 %
4,5 TL flüssigen Süßstoff (300 g Zucker)
250 g Rosinen

1 Backblech ca 44 cm
Backpapier dafür

Kartoffeln mit Kümmel kochen, mit kalt Wasser abschrecken, pellen, gleich durch die Presse drücken. Abkühlen lassen.

Mohn mahlen,

danach Mais mit Koriander + Muskatnuss zusammen mahlen, + mit Kaffee +, Salz + Trockenhefe verrühren,

danach die kalten Kartoffeln mit vermischen. +

Bananen pürieren , und dazu mischen.

Jetzt das kohlenstoffhaltiges Mineralwasser langsam unterrühren, je nach Kartoffelart, kann es mehr oder weniger sein, es muss wie ein Rührteig werden, kurz vor Ende erst den flüssigen Süßstoff + Rum zu geben, gut verrühren, abschmecken, bitte bedenkt das der Rum etwas süßes egalisiert.

Dann noch die Rosinen unter mischen.

Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen, glatt streichen. Ich stelle das Blech in den mit Ober-+ Unterhitze auf ca 50°C warmen Ofen, das heißt Licht an , + ein wenig mehr.

Lasse ihn ca 1 h ruhen, gehen, ist so gut wie nicht möglich, ist zu feucht der Teig.

Dann auf 160°C Umluft ca 60 min backen. -

Bei Ober- + Unterhitze , sollte man den Ofen vorheizen, das heißt natürlich , den Kuchen raus aus dem Herd , mit einem feuchten Lappen / Handtuch abdecken.

Auf ca 180- 190°C vorheizen + ca 40-50 min backen.

Nadelprobe .Ca 10 min im Ofen lassen, dann vom Backblech am Backpapier anfassen + auf ein Kuchenrost ziehen, abkühlen lassen. der Kuchen reißt an der Oberfläche ein, ist meist ein Zeichen das der Teig nicht feucht genug war, aber tut dem Geschmack keinen Abbruch.

Eigenes Rezept , Samstag, 08. Oktober 2005

Sahne- Hirsekuchen M

Durch die Verwendung von Hirsemehl quillt auch ein Sahneteig etwas stärker auf + ist lockerer.

Bei 12 Stücken etwa 800 kj / 190 kcal

3 g Eiweiß., 11 g Fett., 21 g Kohlehydrate + 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit : etwa 25 min

Ruhezeiten : 20-30 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

60 g Butter mit
75 g Honig schaumig rühren.
¼ TI gem Vanille +
½ ung. abgeriebene Zitronenschale +
50 g gem Mandeln +
50 g Hirsemehl +
110 g Weizenvollkornmehl +
125 g Sahne nach + nach untermischen

Pfanne einfetten
Den Teig hinein geben + glatt streichen +
20 - 30 min quellen lassen
500 - 600 g Aprikosen entsteinen + halbieren + auf den Teig verteilen +
leicht andrücken.

Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen
Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei
geöffnetem Deckel sich verfestigen lassen,
heraus nehmen +
auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.

Sahne- Mandelkuchen M

Diesen Sahne-Mandelkuchen kann man auch gut als leckere Schnittchen verwenden.

Bei 12 Stücken etwa 1250 kJ / 300 kcal

5 g Eiweiß., 20 g Fett., 24g Kohlehydrate + 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit : etwa 20 min

Ruhezeiten : 20-30 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

120 g Butter mit
130 g Honig sehr gut schaumig rühren

200 g Sahne

¼ - ½ TI Zimtpulver

¼ TI gem Ingwer

je 1 Msp Muskatblüte + gem Nelken
1 Pr. Pfeffer + Meersalz
120 g süße + 3 bittere Mandeln
250 g Weizenvollkornmehl alles nach + nach untermischen

Pfanne einfetten

Den Teig hinein geben + glatt streichen +
20 - 30 min quellen lassen

Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen,
heraus nehmen
auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.

Variante : 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 TL 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.

Sauerrahmtorte Dänische M

Zutaten:

100 g Butter

50 g Zucker

150 g Mehl

1 heller Biskuitboden, 1 cm dick

1 dunkler Biskuitboden, 1 cm dick

Füllung:

Aprikosenmarmelade

3 Becher Schmand

2 Becher süße Sahne

1 Zitrone (Saft)
150 g Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
2 Dosen Mandarinen

Aus Butter, Zucker und Mehl einen Mürbeteig bereiten. Mürbeteig in eine gebutterte und bemehlten Springform drücken und bei 175° C ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit dem hellen Biskuit belegen. Einen Tortenring darum legen.

Die Gelatine nach Vorschrift einweichen. Die Sahne steif schlagen. Schmand, Zucker und Zitronensaft verrühren, die Sahne unterheben und mit der aufgelösten Gelatine binden.

Die Hälfte der Creme auf den hellen Boden streichen. Den dunklen Boden aufsetzen, wenn die Masse anfängt steif zu werden. Die abgetropften Mandarinen auf dem dunklen Boden verteilen. Den Rest der Creme darauf streichen.

Die Torte erstarren lassen und aus dem Ring lösen. Mit Sahne ringsherum bestreichen. Mandarinenpalten auflegen und servieren.

Sauerteig - Bananenkuchen M

Bei 12 Stücken etwa 1520 kJ / 365 kcal

6 g E., 14 g F., 52 g K., 7 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 60 min

Ruhezeiten : 7,5-10 h

Backzeit: etwa 75 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

Vorteig

180 ccm Hw. Milch +
150 g Weizenvollmehl/Dinkelmehl +
70 g Honig +
50 g Sauerteigansatz alles miteinander verrühren

♥ Damit der Teig nicht austrocknet, die Schüssel mit einem warmen feuchten Tuch bedecken + in eine Plastiktüte stellen.

♥ Den Teig an einem warmen Ort (Backofen Lampe an, + o. 30 ° C)
6 -8 h gären lassen; er sollte dann gut aufgegangen sein.

Hauptteig :

250 g getr. ung. Kleingeschnittene Datteln
100 g gem Paranüsse
etwa 100 g Fruchtmark von 2 Bananen püriert.
100 g Butter schmelzen
etwa 70 g Honig
1 Pr. Meersalz
½ TI Zimtpulver
250 g Weizen/Dinkelmehl + den Vorteig dazu, alles verrühren, zu einem geschmeidigen Teig.

für die Pfanne: Butter

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, fest andrücken + glatt streichen, da der Kuchen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem feuchten Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 h um etwa 1/3 aufgehen lassen,

Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 35 - 40 min von unten braun backen, Stäbchenprobe machen + gegebenenfalls 5 - 10 min länger backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen. Jetzt auch die Oberseite in 15 - 20 min gut bräunen.

Anschließend den Kuchen stürzen + auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Dann in Alufolie wickeln + kühl an einem kühlen Ort vor dem anschneiden ein paar Tage ruhen lassen.

Tipp :

Da Bananen je nach Sorte + Reifegrad unterschiedlich viel Flüssigkeit abgeben, kann es durchaus passieren, dass der Kuchen beim ersten Backen oben noch nicht ganz gegart ist. Man sollte ihn trotzdem umdrehen + die Oberseite auf kleiner Stufe etwas länger backen.

Statt der Datteln + Paranüsse kann man auch 100 g ung. Rosinen + 100 - 150 g gem Mandeln verwenden.

Sauerteig- Fruchtekuchen M

Der Apfelsaft verfeinert nicht nur den Geschmack des Kuchens, sondern er unterstützt auch den Gärprozess.

Bei 12 Stücken 1530 kj / 365 kcal

7 g E., 12 g F., 55 g K., 7 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 80 min

Ruhezeiten : 10 h

Backzeit: etwa 85 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

Vorteig

150 g Roggenmehl

70 g Honig

60 g Sauerteigansatz

200 ccm Zw. Naturreiner Apfelsaft alles miteinander verrühren

♥ Damit der Teig nicht austrocknet, die Schüssel mit einem warmen feuchten Tuch bedecken + in eine Plastiktüte stellen.

♥ Den Teig an einem warmen Ort (Backofen Lampe an, + o. 30 ° C) 6 -8 h gären lassen; er sollte dann gut aufgegangen sein.

Hauptteig

400 g ung. Kleingeschnittene Früchte (Pflaumen + Aprikosen+ Datteln) +
3 El Obstler (kann auch mehr sein) + mit

100 ccm naturreiner Apfelsaft beträufeln + zugedeckt ziehen lassen

80 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen, dann mit

50 g Honig +

100 g Sahnequark +

1 Pr. Meersalz +

je ¼ Tl gem Anis + Zimtpulver + verrühren, ein Teil des

150 g Roggenmehl + der

50 g Weizenvollmehl Früchte unterrühren. Das restliche Mehl mit

100 g geh. o. gem Nüsse + den Vorteig dazu, + alles zu einem geschmeidigen Teig verrühren.

für die Pfanne: Butter

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, fest andrücken + glatt streichen, da der Kuchen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem feuchten Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 h um etwa 1/3 aufgehen lassen,

Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 35 - 40 min von unten braun backen, Stäbchenprobe machen + gegebenenfalls 5 - 10 min länger backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen.

Jetzt auch die Oberseite in 15 - 20 min gut bräunen.

Anschließend den Kuchen stürzen + auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Dann in Alufolie wickeln + kühl an einem kühlen Ort vor dem anschneiden ein paar Tage ruhen lassen.

Sauerteigkuchen mit Quark M

Bei 12 Stücken etwa 1440 kJ / 340 kcal

8 g E., 14 g F., 44 g K., 5 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 30 min

Ruhezeiten : 7,5-10 h

Backzeit: etwa 75 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

Vorteig

200 ccm Hw. Milch

150 g Weizenvollmehl

70 g Honig

50 g Sauerteigansatz alles in eine Schüssel verrühren

♥ Damit der Teig nicht austrocknet, die Schüssel mit einem warmen feuchten Tuch bedecken + in eine Plastiktüte stellen.

♥ Den Teig an einem warmen Ort (Backofen Lampe an, + o. 30 ° C) 6 -8 h gären lassen; er sollte dann hoch aufgegangen sein.

Hauptteig

100 g Butter bei schwacher Hitze schmelzen lassen
etwa 80 g Honig

125 g Sahnequark

1 Pr. Meersalz

je ¼ TL Zimtpulver + gem. Vanille

1 Msp gem. Nelken

80 g Weizenmehl zusammen alles verrühren, + den Vorteig

100 g geh. Nüsse +

120 g ung. Rosinen +

50 g Korinthen +

170 g Weizenvollmehl alles zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.

Pfanne einfetten.

Den Teig in die Pfanne geben, fest andrücken + glatt streichen, da der Kuchen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem feuchten Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 2 h um etwa 1/3 aufgehen lassen,

Den Kuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 35 - 40 min von unten braun backen, Stäbchenprobe machen + gegebenenfalls etwas länger backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen.

Jetzt auch die Oberseite in 15 - 20 min gut bräunen.

Anschließend den Kuchen stürzen + auf ein Kuchengitter auskühlen lassen. Dann in Alufolie wickeln + kühl an einem kühlen Ort vor dem anschneiden ein paar Tage ruhen lassen.

Schneller Apfelkuchen

Bei 12 Stücken etwa 575 kJ / 135 kcal

Pro Stück etwa , 2 g E., 6 g F., 19 g K., 2 g Ballaststoffe

Vorbereitungszeit: 30 min

Backzeit: etwa 20-25 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Weizenvollmehl

40 g Haselnüsse (nach belieben , gem)

1 gute Prise Meersalz.

Sojamilch mit Essig vermischen, sowie alle flüssigen Zutaten dazu.

Alle trockenen Zutaten gut vermischen + zu den Flüssigkeiten zugeben , gut verrühren.

Bitte noch Flüssigkeit zu geben , es sollte wie ein Rührteig werden, lieber ein wenig mehr , er geht dabei besser auf , wird lockerer.

(wer will, ich wollte, noch einen Schuss , Rum 54 % unter mischen)
+ in 1 mit Backpapier ausgelegte 24 / 30 cm Königskuchenbackform gießen.

Bei ca 160 ° C Umluft, OHNE VORHEIZEN, ca 40 min backen.

29.02.2004

Schüsselkuchen M

1 kg Mehl,
½ L Milch, evtl. mehr
220 g Zucker,
250 g Margarine,
1 Prise Salz,
1 Schuss Öl,
30 g Hefe,
125 g Rosinen,

Mehl in eine Schüssel sieben und in die Mitte eine Mulde drücken. Zucker und Salz auf dem Mehlerand verteilen. Hefe in die Mulde bröckeln, 3 Ei. Milch zugeben und verrühren. Mit etwas Mehl bestäuben und den Vorteig einige Zeit gehen lassen. Danach die restlichen Zutaten zugeben und alles kräftig durchschlagen. Den Teig in eine gefettete Napfkuchenform geben und gut gehen lassen.

Backzeit: 60 Min. bei 175°C

Schwäbischer Hefezopf M

Zutaten für 1 Portionen:

1 kg Mehl
1 Würfel Hefe
100 g Zucker

1 TL Salz
90 g Butter, weich
90 g Butterschmalz oder Schmalz, weich
1 handvoll Rosinen, gewaschen und getrocknet
1 handvoll Haselnüsse, ganz
0,5 Liter Milch, lauwarm

Mehl in eine Schüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und dort die zerbröckelte Hefe mit etwas lauwärmer Milch zu einem Vorteig ansetzen. Ca. 0,5 Std. gehen lassen.

Nun zusammen mit den übrigen Zutaten zu einem glatten Teig kneten und ca. 1 Std. gehen lassen.

Den Teig in 3 oder 4 Teile teilen zu einem Zopf flechten, nochmals 10 Min. gehen lassen, dann mit Eigelb bestreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° 30-40 Min. backen.

Evtl. eine Puderzuckerglasur auf den noch warmen Zopf auftragen.

Mein Tipp: Anstelle von Rosinen und Nüssen ganzen Anis unterkneten

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwarzer Peter

125 g Margarine,
200 g Marmelade; nach Wunsch
75 g Zucker,
Salz,
½ Tüte Vanillezucker
300 g Mehl,
1 El Kakaopulver; evtl. doppelte Menge
¾ Tüte Backpulver
100 g Haferflocken oder 100 g Kokosraspel
Puderzucker; zum Bestreuen

Die Margarine schaumig schlagen, mit der Marmelade, Zucker, Salz und dem Vanillezucker verrühren. Das Mehl mit Kakaopulver und dem Backpulver sieben und nach und nach mit Haferflocken oder Kokosraspeln zu der schaumigen Masse geben. Den Teig in einer gefetteten Form bei mittlerer Hitze etwa 50 Minuten backen.

Mit Puderzucker bestreuen.

Selleriequiche mit Koriander M

Menge: 4 Portionen

Für den Quarkmürbeteig

150 g Weizen, mit
30 g Grünkern und
1 Tl. Kümmel; I fein gemahlen
1/2 Tl. Meersalz
60 g Butter; kalt

60 g Quark

Butter für die Form

Für die Füllung

500 g Staudensellerie/Bleichsellerie
2 Essl. Kaltgepresstes, Olivenöl
2 Tl. Koriander
Meersalz

40 g Allgäuer Emmentaler

40 g Parmesan oder

80 g Sbrinz

125 g Crème fraîche

2 Ei

Die Mehlmischung mit dem Salz in einer Backschüssel mischen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und mit den Fingerspitzen fein verkrümeln. Den Quark dazugeben und alles mit dem Knethaken der Küchenmaschine zu einem geschmeidigen Teig verkneten.

Eine Springform von 24 cm » einfetten. Den Teig ausrollen. Die Form damit auslegen und einen Rand von 2 1/2-3 cm hochziehen. 30 Minuten ruhen lassen.

Den Backofen auf 200° vorheizen. Den Teigrand mit einem Streifen Alufolie sichern und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Boden etwa 15 Minuten im Backofen (Mitte) vorbacken. Dann den Folienrand abnehmen.

Inzwischen die Selleriestangen waschen und, wenn nötig, die harten Fasern auf der Oberseite abziehen. Den Sellerie in schmale Streifen schneiden. Das Öl mit der doppelten Menge Wasser in einem breiten Topf erhitzen und den Sellerie darin in 8-10 Minuten bissfest dünsten.

Den Koriander im Mörser oder mit dem Nudelholz auf einem Brett grob zerstoßen, zu dem Gemüse geben und dieses mit Salz abschmecken.

Den Käse reiben. Die Hälfte davon auf den Teigboden streuen. Den Sellerie einfüllen und mit dem restlichen Käse bestreuen.

Die Crème fraiche, die Eier und 1 Prise Salz verquirlen und über dem Gemüse verteilen.

Die Quiche etwa 35 Minuten im Backofen (unten) backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Tipps: Die Füllung für die Gemüsequiche können Sie je nach Saison variieren. Gut schmecken auch Blumenkohl, Broccoli, Wirsing, Lauch, Rosenkohl oder Mangold. Aus dem Quarkmürbeteig können Sie auch knusprige Kümmelröllchen backen: Dazu den Teig dünn ausrollen, in beliebig breite Streifen schneiden und locker zusammenrollen. Die Röllchen mit verquirltem Ei bestreichen und in Kümmel oder beliebigen anderen Samen rollen. Die Kümmelröllchen im vorgeheizten Backofen (Mitte) bei 200° in 15-20 Minuten knusprig backen. Sie passen gut zu Wein oder Bier, zu Vorspeisen Salaten und aufs kalte Buffet.

Früchtel: Vollwertküche

Sesam- Hirsekuchen

Bei 12 Stücken etwa 1085 kJ / 260 kcal

5 g Eiweiß., 13 g Fett., 28 g Kohlehydrate + 4 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit : etwa 40 min

Quellzeit: 20-30 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

100 g Sesam in einer trockenen Pfanne bei schwacher Hitze leicht rösten
abkühlen lassen + mit

100 g Hirse +
200 g Weizen fein mahlen. ODER

100 g Buchweizen+
50 g Natur- Reis +
50 g Amaranth alle drei gem

Pfanne einfetten

150 g Fruchtmarmelade von 1,5 -2 Bananen pürieren. +
120 g Butter mit
100 g Zuckerrohrgranulat/Honig +
abgeriebene Schale 1 unb. Zitrone +
je 0,25 TL Zimtpulver, gem Nelken + gem Kardamom schaumig rühren,
das
Sesammehl +
160 ccm kaltes kohlenensäurehaltiges Mineralwasser dazu + schnell verrühren.

Den Teig in die Pfanne füllen + glatt streichen, +
20 - 30 min quellen lassen
Den Kuchen auf Stufe 1,5 von drei möglichen Stufen, zugedeckt in etwa
30 min von unten braun backen, (bei gf dauert es etwas länger, wenn
sich der Teig /Kuchen in der Pfanne schütteln lässt , ist er fertig
Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei
geöffnetem Deckel sich verfestigen lassen,
heraus nehmen
auf ein Kuchengitter abkühlen lassen.

Stopfer M

1 l Milch,

2 TL Salz,

3 EI Sahne,

300 g Weizengrieß oder Dinkelgrieß,

2 EI Maisgrieß,

2 EI Buchweizenschrot, eventuell

120 g Butter

Milch, Salz, Sahne und die Hälfte der Butter aufkochen. Den Grieß
einrühren und zugedeckt ca. 2 Stunden Quellen lassen. Die Masse
zerstoßen und unter ständigem Auflockern langsam in der restlichen
Butter braten. Mit Kaffee oder Kompott bzw. Heidelbeermuss servieren.

Streuselkuchen mit Pflaumen M

Diabetikerrezept

Zutaten Für den Teig:

150 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
4 El kaltgepresstes Sonnenblumenöl

6 El Milch

2 El Honig

300 g Vollkornmehl

1 Päckchen Weinsteinbackpulver

Für den Belag:

1,5 kg Pflaumen

125 g gemahlene Haselnüsse

3 El Honig

1 Tl Zimt

125 g kalte Butter

Zubereitung

Für den Teig:

Den Quark, das Öl, die Milch und den Honig miteinander verrühren, das Mehl und das Weinsteinbackpulver nach und nach zugeben und alles zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig anschließend für etwa eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Für den Belag:

Die Pflaumen halbieren und entsteinen.

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Den Teig auf einem gefetteten Backblech ausrollen und die Pflaumen schuppenartig auf den Teig legen.

Die Nüsse, den Honig, den Zimt und die kalte Butter gründlich miteinander verkneten und über den Pflaumen verteilen. Den Kuchen für etwa dreißig Minuten backen.

Diabetikerhinweis:

Pro Stück 4 g Eiweiß, 11 g Fett, 22 g Kohlenhydrate, 840 kJ/400 kcal, 2 Broteinheit

Dieses Rezept ist berechnet für etwa 20 Stück.

Die Zubereitungszeit beträgt etwa 1 Stunde + 1 Stunde Kühlzeit.

[Streuselkuchen mit Sahnecreme](#) M

Für den Quark-Ölteig

150 g Quark
250 g Mehl
75 g Zucker
1 Tüte Vanillinzucker
1 Tüte. Backpulver
7 Ei Öl

7 Ei Milch

Für die Creme

300 ml Milch
1 Tüte Puddingpulver Vanille
3 Ei Zucker

2 Becher Sahne
1 Tüte Vanillinzucker
4 Blatt Gelatine

Für die Streusel

ca 100 g. Mehl
ca 80 g Zucker
ca 80 g Butter

Für den Quark-Ölteig aus den Zutaten einen glatten Teig rühren. Soll weich sein evtl. etwas Öl und Milch zugeben.
Für die Streusel die Zutaten mit der Gabel zerdrücken und mit den Fingern bröseln.
Den Teig in eine gefettete Springform geben und die Streusel darauf verteilen. [Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 20 25 Minuten backen.](#)
Soll nicht braun werden.

Aus der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding zubereiten. In den heißen Pudding die eingeweichte Gelatine einrühren.
Mit etwas Zucker bestreuen und erkalten lassen. (Wenn man den Pudding mit Zucker bestreut, bildet sich keine Haut.) Die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen und den Pudding unterheben.

Den erkalteten Kuchen einmal in der Mittel teilen und mit der Pudding-Sahne füllen. Kalt stellen.

Stollen

Apfel - Zimt - Stollen

Zutaten für 2 Portionen

- 700 g Mehl
- 2 Pck. Hefe (Trockenhefe)
- 1 Msp. Nelken, gemahlen
- 2 TL Zimt
- 300 ml Milch, lauwarm
- 125 g Zucker
- 2 Pck. Vanillezucker
- 150 g Butter, weich
- 3 Äpfel
- 100 g Marzipan - Rohmasse
- 50 g Rosinen
- 50 g Butter
- 4 EL Puderzucker
- Butter, für die Form

Zubereitung

Aus den Teigzutaten (ohne Äpfel, Marzipan und Rosinen) einen Hefeteig kneten. Unter einem Tuch bei Zimmerwärme ca. 30 Minuten aufgehen lassen, dann die geschälten und grob geriebenen Äpfel, das kleingewürfelte Marzipan und die Rosinen unterkneten. Den Teig in eine gefettete Stollenform füllen, mit der offenen Seite nach unten auf das mit Backpapier ausgelegte Blech setzen. Noch einmal gut 30 Minuten gehen lassen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad ca. 1 ½ Stunden backen. Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln und dick mit Zucker bestreuen. In Alufolie gewickelt mindestens einen Tag ruhen lassen.

So formt man einen Stollen: Der Teig wird auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte so ausgerollt, dass ein ca. 5 cm dickes Oval entsteht. Der Länge nach drückt man nun mit dem Rollholz eine ca. 3 cm breite Rille ein. Eine der so entstandenen Hälften wird nun noch etwas blattgedrückt. Nun klappt man die schmälere, dickere Hälfte über die dünnere - und der typische Stollen ist entstanden.

Für alle Stollenteige, die zu weich sind, um sich gut formen zu lassen und die auch später dann beim Backen nicht in Form bleiben, empfiehlt es sich, sie in eine gut gefettete Stollenform zu füllen. Sie wird mit der offenen Seite nach unten auf das gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Backblech gesetzt. Man kann aber auch den Stollen vor dem Backen mit einem doppelten Streifen Alufolie umwickeln, auch dann kann der Teig nicht zerlaufen.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Aprikosen-Stollen mit Mandelkrokant

Zutaten für 4 Portionen

500 g Mehl
125 ml Milch
1 Würfel Hefe
200 g Butter
100 g Mandeln, gemahlen
1 Pkt. Vanillezucker
60 g Zucker
150 g Aprikose(n), fein gehackt
75 ml Amaretto
200 g Mandeln, gehackt
100 g Zucker

Zubereitung

Gehackte Mandeln mit Zucker zu Krokant verarbeiten, Aprikosen in Amaretto ziehen lassen.

Hefeteig aus Mehl, Milch, Hefe, Butter gem. Mandeln, Vanillezucker und Zucker wie gewohnt für Stollenverarbeitung herstellen.

Alle Zutaten samt Aprikosen und Krokant gut verkneten.

90 Minuten bei 180°C backen.

16.11.01 Binemaja CK

Buchweizenstollen

Wie ein Stollen aus dem Backofen ist auch der Buchweizenstollen lange haltbar + schmeckt von Woche zu Woche besser.

Bei 12 Stückchen etwa 1500 kj /360 kcal
Pro Stück etwa , 6 g E., 18 g F., 40 g K., 3 g Ballaststoffe

Quellzeit : etwa 12 h
Vorbereitungszeit ca 45 min
Ruhezeit 60 min
Backzeit ca 70 min
Tränkzeit für den Boden : über Nacht

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø
80 g Sultaninen +
70 g Korinthen + in
40 ccm Rum über Nacht ziehen lassen.

100 g süße +
3 bittere Mandeln in kochenden Wasser 60 sek, häuten + trocknen + mit
je 50 g Orangeat + Zitronat in eine Mandelmühle feinmahlen
20 - 25 g fr. Hefe in
200 ccm Hw. Milch auflösen.
100 g weiche Butter mit
110 g Honig +
1 Pr. Meersalz +
½ TI Zimtpulver +
je 1 Msp Kardamom, Muskatblüte + gem Nelken schaumig rühren.
150 g Weizenvollmehl
150 g Buchweizenmehl alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Pfanne gut einfetten

Den Teig in die Pfanne geben, gut andrücken + mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Stollen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 h gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Stollen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen.

Jetzt auch die Oberseite zugedeckt in etwa 10 min bräunen.

Inzwischen 50 g Butter zerlassen.

Den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener Butter bestreichen.

Den Stollen auf ein Kuchengitter stürzen + die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.

Den Stollen nach dem Erkalten in Alufolie wickeln + vor dem anschneiden möglichst an einem kühlen Ort lagern.

Buchweizenstollen

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen

100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen

1 P Hefe (20 g Trockenhefe) +

200 ccm Wasser o. Milch +

100 g weiche Butter +

110 g Honig +

1 Prise Meersalz +

0,5 T Zimt +

je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schaumig rühren
150 g Buchweizen
75g Mais
75 g Amaranth oder ohne Soja, dann beide 75 g

alles verrühren
Pfanne einfetten
1 h Ruhen
von unten auf 1,5 von drei möglichen 30 min , dann auf 1 circa 15 min
30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen
die Oberseite etwa 20 min bräunen
inzwischen die Butter zerlassen
den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener Butter bestreichen. Den Stollen auf ein Kuchengitter stürzen +die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.
Den Stollen nach dem erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen
Beim 2

Christstollen I

Ergibt: ca. 3 kg
400 g Rosinen
400 g Korinthen
250 g Mandelstifte
100 g Zitronatwürfel
1/8 l Rum
1 kg Mehl
100 g Hefe
150 g Zucker
1/4 l Milch, lauwarm
500 g Butter
100 g Schweineschmalz
Salz
1 Zitrone, unbehandelt
2 Vanillinzucker, Päckchen
Puderzucker

Rosinen und Korinthen gründlich waschen und in eine Schüssel geben.
Mandelstifte und Zitronat zufügen, den Rum unterrühren. Je nach

Geschmack der Rumfrüchte kann bis zu 1/4 l Rum zufügen. Die Mischung

einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen. Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die Hefe hineinbröckeln, mit 1 El. Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren. Zucker, Milch, 250 g Butter, Schmalz, 1 Prise Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken, aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen, die Teigrolle drauflegen und mit beiden Händen zum Stollen formen. Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius. Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 125 g zerlassener Butter bepinseln. Dann den Vanillinzucker und anschließend Puderzucker überstreuen und restliche Butter Tröpfchenweise drübergießen. Erkalten lassen und den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen. Wegen der Kalorienmenge lasse ich aber meist die Puderzuckerschicht weg.

Buchweizenstollen

Wie ein Stollen aus dem Backofen ist auch der Buchweizenstollen lange haltbar + schmeckt von Woche zu Woche besser.

Bei 12 Stückchen etwa 1500 kJ /360 kcal

Pro Stück etwa , 6 g E., 18 g F., 40 g K., 3 g Ballaststoffe

Quellzeit : etwa 12 h

Vorbereitungszeit ca 45 min

Ruhezeit 60 min

Backzeit ca 70 min

Tränkzeit für den Boden : über Nacht

Zutaten für eine Pfanne 24 cm Ø

80 g Sultaninen +

70 g Korinthen + in

40 ccm Rum über Nacht ziehen lassen.

100 g süße +

3 bittere Mandeln in kochenden Wasser 60 sek, häuten + trocknen + mit je 50 g Orangeat + Zitronat in eine Mandelmühle feinmahlen

20 - 25 g fr. Hefe in

200 ccm Hw. Milch auflösen.
100 g weiche Butter mit
110 g Honig +
1 Pr. Meersalz +
½ TI Zimtpulver +
je 1 Msp Kardamom, Muskatblüte + gem Nelken schaumig rühren.
150 g Weizenvollmehl
150 g Buchweizenmehl alles zu einem glatten Teig verarbeiten.

Die Pfanne gut einfetten

Den Teig in die Pfanne geben, gut andrücken + mit einem feuchten Teigschaber glatt streichen, da der Stollen umgedreht werden soll, die obere Hälfte des Teiges mit einem Teigschaber vom Rand lösen + zur Mitte drücken, bis er den Ø des Pfannenboden hat.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 1 h gehen lassen, er entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Stollen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, dann vorsichtig umdrehen.

Jetzt auch die Oberseite zugedeckt in etwa 10 min bräunen.

Inzwischen 50 g Butter zerlassen.

Den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener Butter bestreichen.

Den Stollen auf ein Kuchengitter stürzen + die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.

Den Stollen nach dem Erkalten in Alufolie wickeln + vor dem anschneiden möglichst an einem kühlen Ort lagern.

Buchweizenstollen

150- 200 g Rosinen mit Rum 54% , 24 h einweichen
100 g Mandeln 1 min in kochendes Wasser , schälen + mit

je 50 g Zitronat + Orangeat mit Mandelmühle mahlen

1 P Hefe (20 g Trockenhefe) +

200 ccm Wasser o. Milch +

100 g weiche Butter +

110 g Honig +

1 Prise Meersalz +

0,5 T Zimt +

je 1 Messerspitze Kardamom+ gem. Nelken +Muskatblüte(Macis) schaumig rühren

150 g Buchweizen

75g Mais

75 g Amaranth

oder ohne Soja, dann beide 75 g

alles verrühren

Pfanne einfetten

1 h Ruhen

von unten auf 1,5 von drei möglichen 30 min , dann
auf 1 circa 15 min

30 min von der Kochstelle, sich verfestigen lassen,
dann vorsichtig umdrehen

die Oberseite etwa 20 min bräunen

inzwischen die Butter zerlassen

den fertig gebackenen Stollen auf der Unterseite mehrmals
mit einem Zahnstocher einstechen, dann dick mit zerlassener

Butter bestreichen. Den Stollen auf ein Kuchengitter

stürzen +die Oberseite ebenfalls einstechen + mit Butter bestreichen.

Den Stollen nach dem erkalten in Alufolie wickeln + vor dem Anschneiden
möglichst 14 Tage an einem kühlen Tag lagern, besser 4 Wochen

Beim 2

Christstollen I

Ergibt: ca. 3 kg

400 g Rosinen

400 g Korinthen

250 g Mandelstifte

100 g Zitronatwürfel

1/8 l Rum

1 kg Mehl

100 g Hefe

150 g Zucker

1/4 l Milch, lauwarm

500 g Butter

100 g Schweineschmalz

Salz

1 Zitrone, unbehandelt

2 Vanillinzucker, Päckchen

Puderzucker

Rosinen und Korinthen gründlich waschen und in eine Schüssel geben.

Mandelstifte und Zitronat zufügen, den Rum unterrühren. Je nach
Geschmack der Rumfrüchte kann bis zu 1/4 l Rum zufügen. Die Mi-
schung

einige Stunden oder auch einige Tage abgedeckt gut durchziehen lassen.

Mehl in eine Schüssel sieben. In der Mitte eine Mulde drücken, die
Hefe hineinbröckeln, mit 1 El. Zucker, 1/8 l Milch und etwas Mehl

verrühren. Zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen. Hat sich der Vorteig verdoppelt restliches Mehl unterrühren. Zucker, Milch, 250 g Butter, Schmalz, 1 Prise Salz und die abgeriebene Schale der Zitrone zufügen und so lange kneten, bis sich der Teig von der Schüssel löst. Nochmals 30 Minuten gehen lassen, Hefeteig ausrollen, Rumfrüchte fest draufdrücken, aufrollen und wieder 30 Minuten gehen lassen. Ein Backblech mit Pergamentpapier ausschlagen, die Teigrolle drauflegen und mit beiden Händen zum Stollen formen. Nun noch einmal 5 Minuten zugedeckt ruhen lassen. Den Backofen vorheizen auf 250 Grad Celsius. Den Stollen hineinschieben und bei 175 - 200 Grad Celsius etwa 15 Minuten, vielleicht etwas länger, backen. Aus dem Ofen nehmen und noch heiß mit 125 g zerlassener Butter bepinseln. Dann den Vanillinzucker und anschließend Puderzucker überstreuen und restliche Butter Tröpfchenweise drübergießen. Erkalten lassen und den Stollen noch einmal dick mit Puderzucker bestreuen. Wegen der Kalorienmenge lasse ich aber meist die Puderzuckerschicht weg.

Christstollen Roussillon

Zutaten für 12 Portionen

- 100 g Birne(n) (Dörrbirnen)
- 100 g Aprikose(n) (Dörraprikosen)
- 50 g Korinthen
- 30 g Pinienkerne
- 30 g Pistazien
- 100 ml Wein (Muskat de Noel) oder anderen Süßwein
- 25 g Hefe
- 2 El Honig
- 50 ml Milch
- 200 g Mehl
- 300 g Butter
- 50 g Marzipan (Rohmasse)
- Gewürzmischung für Stollen
- 1 Zitrone(n), unbehandelt
- 1 Vanilleschote(n), den Mark daraus
- Zucker
- Zimt
- Puderzucker zum Bestäuben

Zubereitung

Dörrobst, Korinthen und Kerne mit dem Wein vermischen und 24 Std. ziehen lassen. Aus der lauwarmen Milch, 100 g Mehl, Honig und Hefe einen Teig kneten und 1 Std. gehen lassen. Dann mit den restlichen Zutaten verkneten, von der Zitrone Zesten abreißen, das Mark der Vanilleschote auslösen und beides mit unterkneten. Die eingeweichten und abgetropften

Früchte unter den Teig arbeiten und nochmal 30 Min. gehen lassen. Danach den Teig zu einer Stollenform formen und nochmals 20 Min. gehen lassen.

In den vorgeheizten Backofen für 15 Min. bei 200°, danach für 45 Min. bei 175° backen.

Nach dem Backen sofort 2 mal mit insgesamt 200 g flüssiger Butter bestreichen und in einer Zucker-Zimt-Mischung wälzen.

Abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben und in Alufolie kühl aufbewahren und mindestens 2-3 Wochen ruhen lassen.

3.12.01 Susa

Da grade die Frage per KM reinkam, Stollengewürz ist Kardamon, Orangen-, Zitronenschalen und Muskat und es werden ganze Glaubenskriege darüber geführt oder mit oder ohne Zimt

Susa

Dresdner Christstollen

Preisgekrönter Dresdner Christstollen von Fabienne Betz, Luxemburg, prämiert von Maître Alain Thomas, Restaurant

Zutaten für 20 Portionen

1 kg Mehl

450 g Butter

½ Liter Milch

200 g Zucker

120 g Hefe, frisch

10 g Salz

1 TI Ingwerpulver, Zimt, Kardamom und Muskatblüte (Macis)

1 Prise Nelken, gemahlen

1 Zitrone(n), abgeriebene Schale (unbehandelt)

1 El Mandeln - Aroma oder 30 g bittere Mandeln

1 TI Ingwer, frisch geriebener

30 g Ingwer

500 g Rosinen (halb dunkel, halb hell)

150 g Korinthen

150 g Mandeln, gestiftelt

150 g Zitrone(n) - Schalen, kandierte

150 g Orange(n) - Schalen, kandierte oder Pomeranzenschalen

100 g Butter

60 g Zucker (Hagelzucker)

70 g Puderzucker

4 Pck. Vanillezucker, echter

Zubereitung

Mehl in eine große Backschüssel sieben, in der Mitte eine kleine Vertiefung machen, Hefe hineinbröckeln, mit ein wenig erwärmter Milch und 1 TL Zucker zu einem flüssigen Brei verrühren. Diesen Vorteig 45 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

Rosinen und Korinthen mit kochendem Wasser überbrühen, 15 Minuten quellen lassen. Danach abseihen und mit Hilfe eines Küchentuchs sorgfältig abtrocknen. Kandierte Zitronen- und Orangenschalen hacken. Messer dazu in heißes Wasser tauchen oder eine Schere benutzen.

Butter erhitzen, bis sie flüssig ist. Milch lauwarm erwärmen. Den Vorteig mit der Butter, der Milch, dem Zucker und den Gewürzen verrühren. Teig kräftig schlagen, bis er sich als Ballen von dem Schüsselrand löst.

Tipp: Teig mit der Hand kneten, dann hat man mehr Gefühl für seine Konsistenz. Teig etwa 1 Stunde gehen lassen.

Nun erst die Rosinen, die Mandeln und die kandierten Früchte hinzugeben. Kneten und nochmals 45 Minuten bis 1 Stunde gehen lassen.

Backofen auf 180 °C vorheizen (Ober- und Unterhitze). Stollenbackhaube und Backblech mit Butter ausfetten. Stollen hineingeben und backen (Garprobe mit der Stricknadel machen). 10-15 Minuten vor Ende der Backzeit kann die Stollenbackhaube abgenommen werden.

Noch heiß mit flüssiger Butter bepinseln, mit Hagel- und Vanillezucker, zum Schluss mit Puderzucker bestreuen. Komplett auskühlen lassen und mit Frischhalte- und Alufolie luftdicht verpacken.

Ergibt einen SEHR großen Stollen (Backblechgröße!!) oder 2 kleinere. Es gibt im Fachhandel Stollenbackhauben als Backhilfe zu kaufen.

Mit diesem Rezept habe ich im Dezember 1999 einen Kochwettbewerb in der Kategorie "Dessert" gewonnen und war am 15/12/1999 Titelbild der luxemburgischen Wochenzeitschrift "REVUE".

Dies nur am Rande, damit jeder weiß, dass ich das Rezept nicht einfach nur abgeschrieben habe.

2.6.04 Fadi

CK

Dresdner Stollen

Zutaten für 3 Portionen

100 g Zitronat

100 g Orangeat

150 g Mandeln, geschälte, gehackte

200 g Rosinen

200 g Korinthen

100 ml Rum

1.5 kg Mehl

120 g Hefe

250 ml Milch

1 Prise Zucker
500 g Butter
120 g Zucker
¼ Liter Milch
1 TI Salz
120 g Butter, heiße
Puderzucker, zum Bestreuen
Vanillezucker, zum Bestreuen

Zubereitung

Am Vorabend, 100 g Zitronat, 100 g Orangeat und 250 g Mandeln mit, je 200 g Rosinen und Korinthen in Rum einweichen. Zugedeckt ziehen lassen.

In 1,5 kg Mehl eine Mulde drücken. 120 g Hefe mit 250 ml Milch und 1 Prise Zucker anrühren. Etwas Mehl darüber streuen, zugedeckt über Nacht warm stellen.

Am Folgetag ¼ l Milch, 500 g Butter, 120 g Zucker und 1 TI Salz erwärmen, zum Hefeansatz geben. Alles kräftig durchkneten. Den Teig zugedeckt 1 Std. stehen lassen, bis er sich verdoppelt hat.

Früchte mit Rum und Mandeln unterkneten. Den Teig dritteln, jedes Teil mit Mehl bestäuben, zum Brot formen. An der Längsseite mit dem Teigroller eine Mulde eindrücken, den Teig zur Stollenform überschlagen, 30 Min. gehen lassen.

Ofen auf 200° vorheizen. Stollen auf gefettetem, bemehltem Blech nacheinander ca. 1 Std. backen. Nach 30 Min. mit Alufolie bedecken.

Heiße Stollen mit 120 g flüssiger Butter bestreichen, mit Puder- und Vanillezucker bestreuen.

Bei einem Heißlufttherd, kann man die drei Stollen auf drei Blechen gleichzeitig backen. Das verkürzt dann die Zeit um 2 Std..

9.12.02 Hermine CK

[Echter Dresdner Christstollen](#)

Das Rezept ist überliefert und erhebt keinen Anspruch Authentizität

Zutaten für 15 Portionen

750 g Mehl
275 g Butter
90 g Zucker
75 g Hefe (Frischhefe)
185 g Milch, lauwarme
500 g Rosinen
75 g Mandeln, süße gehackte
20 g Mandeln, bittere gehackte (wahlweise Bittermandelaroma)
70 g Zitronat
15 g Orangeat

½ Zitrone(n), die abgeriebene Schale
1 Prise Salz
½ Vanilleschote(n)
1 Msp. Zimt, gemahlener
1 Msp. Kardamom, gemahlener
1 Msp. Muskat - Blüte, gemahlen

Zubereitung

Einen Teil des Mehls auf den Tisch sieben und in die Mitte eine kleine Vertiefung drücken. Die Hefe zerpfücken, etwas Milch und Zucker dazu geben und einen leichten Teig anrühren. Diesen mit etwas Mehl überstäuben und einige Zeit (ca. 15 Minuten) gehen lassen.

Danach mit dem übrigen Mehl, der restlichen Milch und der in Stücke zerkleinerten Butter zu einem festen Teig verarbeiten. Den Teig an einem warmen Ort in einer, mit einem Tuch bedeckten Schüssel, ca. 20 Minuten gehen lassen.

Inzwischen werden die anderen Zutaten sorgfältig und sehr gut miteinander vermischt und später wird alles mit dem Stollenteig verknetet.

Danach das Ganze wieder 20 Minuten gehen lassen, dann zu einem Stollen formen und mit einem dicken Stab oder mit der Handkante zwei Längsrillen eindrücken.

Auf ein mit befettetem Backpapier bedecktes Backblech legen und bei mäßiger Hitze (ca. 160 Grad) im vorgewärmten Backofen ca. 35 - 50 Minuten backen.

Nach Erkalten des Stollens ihn mit reichlich zerlassener Butter betreichen und mit Puderzucker bestäuben.

Ein Stollen soll mindestens 2-3 Wochen alt sein, bevor er auf den Kaffeetisch kommt. In dieser Zeit haben die vielen Gewürze und getrockneten Früchte das Gebäck gut saftig werden lassen.

24.4.04 Cosmoschrill

CK

Kürbis - Stollen

Zutaten für 12 Portionen

500 g Mehl
500 ml Milch
100 g Butter
30 g Hefe, frisch
1 Prise Salz
250 g Kürbisfleisch, geputzt gewogen
150 g Zucker
100 g Rosinen
1 Zitrone(n), abgeriebene Schale
Ingwer, frisch gerieben

Zubereitung

Das Kürbisfleisch in Stücke schneiden und mit einem Teil der Milch gar kochen und durch ein Sieb streichen oder mit dem Mixstab pürieren. Butter, Zucker, Rosinen und Gewürze zugeben. Das Mehl kommt in eine Backschüssel, die mit der restlichen Milch verrührten Hefe und Kürbisbrei werden dazugegeben und alles zusammen gut verknetet. Der Teig muss eine Stunde gehen und wird dann nochmals durchgeknetet und zu einem Stollen geformt und 60 bis 70 Minuten bei guter Hitze gebacken. Der fertige Stollen wird mit Butter bestrichen und mit Puderzucker bestreut.

22.4.03 Dragonfly-Lady CK

Portwein - Marzipanstollen

Zutaten für 1 Portionen

300 g Backpflaumen, ohne Stein
125 ml Portwein
500 g Mehl
1 Prise Salz
125 ml Milch
4 El Zucker
1 Würfel Hefe, frisch, 42g
200 g Butter
75 g Mandeln, gemahlen
1 Pck. Vanillezucker
½ Zitrone(n), abgeriebene Schale
400 g Marzipan - Rohmasse
100 g Puderzucker
50 g Butter, zum Bestreichen
100 g Puderzucker, zum Bestäuben

Zubereitung

Pflaumen würfeln. Mit Portwein in einem weiten Topf aufkochen, ca. 1 Minuten köcheln und auskühlen lassen. Mehl und Salz mischen. In die Mitte eine Mulde drücken. Hälfte Milch und die Hälfte vom Zucker erwärmen. Hefe zerbröckeln, darin auflösen. In die Mulde gießen und mit etwas von dem Mehl zum Vorteig verrühren. Zugedeckt am warmen Ort ca. 15 Minuten gehen lassen. Butter schmelzen. Rest Milch zugießen. Mit Mandeln, restlichem Zucker, Vanillezucker und Zitronenschale zum Vorteig geben. Alles mit den Knethaken des Handrührgeräts glatt verkneten. Zugedeckt am warmen Ort 1 1/4 bis 1 1/2 Stunden gehen lassen. Marzipan und Puderzucker verkneten. Zwischen Klarsichtfolie zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Pflaumen abtropfen, unter den Teig kneten.

Auf Mehl ebenfalls zum Rechteck (ca. 25x30 cm) ausrollen. Marzipan drauflegen. Alles von der langen Seite her aufrollen und etwas flachdrücken. Von der Längsseite zu 2/3 einschlagen. Stollen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und nochmals ca. 45 Minuten gehen lassen. Im heißen Ofen auf der 2. Schiene von unten bei 200 °C ca. 10 Minuten vorbacken. Dann bei 175 °C 25-30 Minuten weiterbacken. Die Butter schmelzen und den heißen Stollen mit 1/3 der Butter bestreichen. Dann mit 1/3 des Puderzuckers bestäuben. Vorgang noch zweimal wiederholen. Stollen auskühlen lassen.

21.11.03 Dragonfly-Lady CK

Quarkstollen

1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
250 g Quark
150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter bestreichen.

Quarkstollen

1 BE / Stück bei 44 Stücken)

500 g Vollkornweizenmehl
250 g Quark

150 ml Sauerrahm
150 g Rosinen
125 ml Milch
100 g Butter
2 Päckchen Hefe
80 g Fruchtzucker
1 Msp. Salz
Mark von zwei Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
50 g zerlassene Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen, mit Mehl, Hefe und Fruchtzucker vermischen. Zum Gehen lassen warm stellen. Zitronenschale, Vanillemark, Salz, Sauerrahm, Butter, Eier und Quark hinzugeben. Erneut kneten. Noch einmal gehen lassen. Rosinen einkneten. Stollenlaib formen. Auf ein gefettetes Backblech legen und mit einem Streifen Pergamentpapier, das mit einer Nadel zusammen gesteckt wird, umlegen. Noch einmal gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen, anschließend mit Butter bestreichen.

Rosinenstolle

Zunächst stellt man aus
1 Pfund Mehl,
125 g Hefe,
100 g Zucker und
1/2 l Milch ein Hefenstück her.
Hierzu gibt man, ist die Masse in Gärung, folgende Zutaten,
welche für 4 große Stollen berechnet sind:

12 Pfund Mehl
4 l warme Milch
3 Pfund Butter
1 1/2 Pfund gut mit Milch ausgebratenes Rindsnierenfett
4 Pfund Rosinen
3 Pfund wohlverlesene Korinthen
1 1/2 Pfund Zucker
in kleine Würfel geschnittenen Zitronat und endlich
die abgeriebene Schale einer Zitrone.

Nachdem Alles tüchtig mit beiden Händen zu einem festen Teig verarbeitet, der sich leicht von der Backmulde löst, stellt man die Masse auf 3 Stunden zum Aufgehen fort, worauf man die Brode formt und sie in gut mit Butter verstrichenen Blechen nochmals aufgehen lässt; dann bildet man mittels des Rollholzes einen Längensaum in der

Stolle, bestreicht sie mit zerlassener Butter und backt sie in einem wohlgeheizten Ofen. Sobald das Gebäck herausgenommen, bestreicht man es nochmals mit Butter und streut reichlich Zucker und Zimt darauf. Indem das Verhältnis der Milch zum Mehl schon deshalb nie genau bestimmt werden kann, weil die Quellgrade des Mehls sehr verschiedene sind, so thut man gut, stets etwas Milch in Bereitschaft zu halten.

Stollen Dresdener ohne Zucker

(auch für Diabetiker, 2 BE / Stück bei 44 Stücken)

7-50 g Vollkornweizenmehl
150 g Honigmarzipan
400 g Rosinen
100 g Zitronat (Diätprodukt)
100 g Orangeat (Diätprodukt)
100 g gehackte Mandeln
250 ml Milch
250 g weiche Butter
2 Päckchen Hefe
Mark von 2 Vanilleschoten
geriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
geriebene Schale einer unbehandelten Orange
100 g Fruchtzucker
1 Msp. Muskat
1 Msp. Kardamom
5 Tropfen Bittermandelöl
5 Tropfen Rumaroma
1 Msp. Salz
50 g Butter zum Bestreichen

Milch erwärmen und mit Mehl, Fruchtzucker und Hefe zu einem Teig kneten. Zum Gehen lassen warm stellen. Vanillemark, Muskat, Kardamom, Zitronen-, Orangenschale, Salz, Rumaroma, Bittermandelöl und Butter unterkneten. Erneut gehen lassen. Marzipan mit Rosinen, Zitronat, Orangeat und Mandeln vermengen. Teig ausrollen. Marzipanrolle in die Mitte des Teiges legen und Teig zusammenfallen. Auf ein eingefettetes Backblech legen und mit einem Streifen aus Pergamentpapier, der mit einer Nadel zusammengesteckt wird, umlegen. Erneut gehen lassen. Im auf 180° vorgeheizten Backofen 60 Minuten backen. Mit Butter bestreichen.

Stollen Mandel

Zutaten für 1 Portionen

2.5 kg Mehl
300 g Hefe
750 ml Milch
4 Pkt. Vanillezucker
2 Zitrone(n), davon die Schale, abgerieben
35 g Salz
300 g Fett, Schweinefett oder Butter
1 kg Butterschmalz
100 g Mandeln, bittere, gemahlen
500 g Mandeln, süße, gemahlen
150 g Zitronat
850 g Zucker

Zubereitung

Alle Zutaten sollten mindestens über Nacht in einem warmen Raum gelagert werden, damit sie die gleiche Temperatur haben.

In das gesiebte Mehl eine Vertiefung drücken und darin die mit einem kleinen Teil der handwarmen Milch verrührte Hefe zu einem mittelfesten Vorteig verarbeiten. Nach dem Aufgehen Zucker, Gewürze, alles Fett, Mandeln sowie die Milch nach Bedarf zugeben und einen Teig arbeiten. Dabei ist sehr wichtig, dass der Teig gründlich durchgeknetet wird. Warm stellen und mindestens 3 Stunden gehen lassen. Allerdings darf man den Teig nicht zu warm stellen, da sonst das Fett austreten kann. Danach den Teig wieder zusammenstoßen und in 1,5 kg schwere Stücke teilen, zu Stollen formen. Diese ohne weiteres Gehen lassen bei Mittelhitze ca. 60 Min. backen.

In der Reihenfolge: buttern, zuckern, buttern, mit Puderzucker bestreuen behandeln und gut verpackt lagern. Nach einer Woche kann man schon mal kosten!

18.9.01 Sonja* CK

Weihnachtsstollen von der Oma

Zutaten für 1 Portionen

2500 g Mehl
250 g Hefe
1 Liter Milch
500 g Zucker
4 Pck. Vanillezucker

2 Zitrone(n), die Schale
30 g Salz
550 g Butterschmalz
575 g Margarine
125 g Mandeln, (bittere)
375 g Mandeln, (süße)
500 g Zitronat
1700 g Rosinen
etwas Muskat
Rum
Butter
Zucker
Puderzucker

Zubereitung

Die Zutaten vor der Teigbereitung abwiegen und vorbereiten, die gewaschenen Rosinen mit Rum befeuchten, die Mandeln überbrühen, abziehen und reiben, das Zitronat in kleine Streifen schneiden. Alles über Nacht in einem warmen Raum stehen lassen.

Tags darauf das Mehl in eine große Schüssel sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, darin die mit 1/2l Milch und 2Teel. Zucker verrührte Hefe zu einen mittelfesten Vorteig (Hefestück) verarbeiten, zudecken und gehen lassen, bis die Oberfläche des Vorteigs rissig wird.

Nun den Vorteig mit dem gesamten Mehl, Zucker, Vanillezucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz, der weichen (nicht zerlassenen) Margarine und soviel handwarmer Milch verkneten, das ein geschmeidiger nicht klebender Teig entsteht. Den Teig so lange kneten, bis er sich vom Rand löst und Blasen wirft. Dann erst Mandeln, Zitronat, Rosinen unter den Teig kneten bis alle Zutaten gleichmäßig verteilt sind.

Den Teig zugedeckt an einen warmen Ort etwa 2 Stunden gehen lassen, nochmals kurz durcharbeiten und wieder 30 Minuten gehen lassen.

Nun den Teig in etwa 1500g schwere Stücke aufteilen, jedes wie ein Brot formen, mit dem Handrücken längs seitlich eine tiefe Furche eindrücken, die den Stollen in zwei unterschiedlich breite Längen teilt, und die schmale Länge über die Breite schlagen. Die Stollen auf einem gut gefetteten Blech im vorgeheizten Ofen bei guter Mittelhitze 60 Minuten backen. Die noch heißen Stollen mit zerlassener Butter bepinseln, dünn mit Zucker dann dick mit Puderzucker bestreuen.

Die Stollen noch 4- 5 Tage so liegen lassen, dann erst in eine Stollentüte oder in Alufolie verpacken. Die Stollen müssen mindesten 3 Wochen vor Weihnachten gebacken werden. Das ist ein Rezept von meiner Mutter.

6.11.03 Oldi

CK

TT

Tofu Käsekuchen mit Aprikosen

(vegan)

Für ca. 12 Stücke

Mürbeteig:

250 g Weizen-Vollkornmehl
1/2 Päckchen Weinstein-Backpulver
1 Prise Meersalz
1 Päckchen Vanillezucker
1 El Agavendicksaft
185 g kalte Margarine

Belag:

750 g Natur-Tofu
4 El Sonnenblumenöl
125 ml Agavendicksaft
Saft einer unbehandelten Zitrone
1/2 Tl gemahlene Vanille
5 große Aprikosen (oder 4 Pfirsiche)

Mehl mit Backpulver, Salz und Vanillezucker vermischen. Agavendicksaft und die kalte Margarine in Stücken zugeben. Den Teig gründlich kneten, in Klarsichtfolie wickeln und etwa 40 Minuten kühl stellen. Eine Springform mit 26 cm Durchmesser einfetten und mit dem Teig auskleiden. Dabei einen etwa 3 cm hohen Rand hochziehen.

Für den Belag Tofu mit Öl, Agavendicksaft, Zitronensaft und Vanille pürieren. Die Tofucreme auf dem Teigboden verteilen und glatt streichen. Die Aprikosen kurz in kochendes Wasser tauchen, häuten, halbieren und die Steine entfernen. Mit der gewölbten Seite nach oben auf die Creme drücken. Den Kuchen im vorgeheizten Ofen bei 200° C (Heißluft 180° C) etwa 40 Minuten backen. Den Springformrand lösen und den Kuchen auskühlen lassen.

Zubereitungszeit: ca. 60 Minuten + ca. 40 Minuten Backzeit

Tofukuchen M

8 Personen

160 g Dinkelmehl (Typ 1050)
2 Essl. Akazienhonig (oder Agavendicksaft)
1 Prise Meer- oder Natursalz
8 Essl. Butter (oder Margarine)

3-4 Essl. Kaltes Wasser
400 g Seidentofu

280 g Crème fraîche

150 ml Schlagsahne

Je 5 El Vollrohrzucker,
6 El Akazienhonig (oder jeweils Agavendicksaft)
1 Zitrone; die abgeriebene Schale
3 Essl. Zitronensaft
25 g Dinkelmehl (Type 1050)

(1) Für den Teig alle Zutaten schnell miteinander verkneten. Den Teig eine Stunde kühlen. (2) Den Boden einer Springform mit 2/3 des Teiges belegen. Mit dem restlichen Teig den Rand der Form hochziehen. Den Teig mit einer Gabel einstechen und ca. zehn Minuten bei 180 °C blind vorbacken. (3) Für die Füllung alle Zutaten zu einer feinen Creme mixen. Die Füllung auf den Teig geben und den Kuchen noch ca. 50 Minuten backen.

Zubereitungsdauer:

1 1/4 Stunden

Pro Portion: kJ: 1505, kcal: 359, E: 6 g, F: 16 g, KH: 46 g, Ba: 5 g,
Chol: 44 mg

VV

Vanille Käserahmkuchen mit Himbeeren

Diesen Kuchen gab bzw. gibt es bei uns am Wochenende:

Für den Boden und Füllung:

250 g Mehl,
1 Msp. Backpulver,
150 g Zucker,
3 Päckchen Vanillezucker,
1 Prise Salz,
6 Eier,
125 g Butter,

250 g Schmand,

100 g Magerquark,

1 Päckchen Vanillesaucenpulver (für 500 ml Flüssigkeit),

2 El Semmelbrösel,

500 g Tiefkühl-Himbeeren.

1 El Puderzucker

Boden

1. Für den Mürbeteig Mehl, Backpulver, 75 g Zucker, 1 Tüte. Vanillezucker und Salz mischen. 1 Ei sowie Butter zufügen und alles mit den Knethaken des Handrührgerätes verkneten. Teig zu einer Kugel formen, in Frischhaltefolie verpackt ca. 30 Minuten kühlen.

2. Eine Springform (28 cm Durchm.) fetten und mit dem Mürbeteig auskleiden. Dabei einen ca. 2 1/2 cm hohen Rand formen. Den Kuchenboden mit einer Gabel mehrmals einstechen.

Füllung:

1. Schmand, Quark, 5 Eier, 2 Tüte. Vanillezucker, 75 g Zucker und Vanillesaucenpulver glatt rühren. Den Mürbeteigboden mit den Semmelbröseln bestreuen. Dann 1 2 El noch gefrostete Tiefkühl-Himbeeren beiseite legen, den Rest gleichmäßig auf dem Mürbeteigboden verteilen.

2. Den Ei-Schmand-Guss aufgießen und den Kuchen im vorgeheizten Ofen in ca. 45 Min. bei 180 Grad Ober- und Unterhitze (Umluft 160 Grad)

goldgelb backen.

Kuchen aus dem Ofen nehmen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen. Nun vorsichtig aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben. Mit den übrigen Himbeeren bestreuen.

Guten Appetit

Versunkener Apfelkuchen M

Ca 12 Stück etwa 920 kj / 220 kcal,

4 g E., 12 g F., 23 g K., 3 g Ballaststoffe pro Stück

Vorbereitungszeit: etwa 20 min

Ruhezeiten : 40 min

Backzeit: etwa 30 min

Zutaten für eine Pfanne von 24 cm Ø

15 g fr. Hefe in

150 g Zw. Jogurt auflösen.

80 g warme Butter +

80 - 90 g Honig +

1 Pr. Meersalz +

¼ TI gem Vanille +

100 g gem Mandeln schaumig rühren.

200 g Weizenvollmehl + den Hefejogurt darüber verteilen + alles gut
verrühren.

Den Teig in der Pfanne glatt streichen.

3- 4 säuerliche geschälte, entkernte + geviertelte Äpfel, dann mit der
flachen Seite nach unten auf den Teig verteilen + leicht eindrücken.

den Teig zugedeckt an einem warmen Ort etwa 40 min gehen lassen, er
entfaltet sich dann richtig beim Backen.

Den Hefekuchen auf Stufe 1 ½ zugedeckt in etwa 30 min von unten braun
backen.

Die Pfanne von der Kochstelle nehmen + den Teig in etwa 20 - 30 min bei
geöffneten Deckel sich verfestigen lassen, Anschließend den Kuchen vor-
sichtig herausnehmen auf ein Kuchengitter auskühlen lassen.

ZZ

Zopf M

12 Scheiben

125 ml Buttermilch

250 g Magerquark

3 Ei Öl

60 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

etwas Zitronensaft

450 g Mehl

1,5 Tüte. Backpulver

Alles verrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterkneten. Aus 3
Strängen einen Zopf flechten und **30 Minuten bei 170°C Heißluft backen.**

Pro Stück 3 Points

Zupfkuchen mit Zimt und Zucker M

Zutaten:

500 g Mehl,
1 Beutel Hefe,
1 TI Salz,
Zitronenschale,
100 g Butter,
50 g Zucker,

1/4 Liter lauwarme Milch,

100 g Rosinen

Für den Belag:

2 EI zerlassene Butter,
2 EI Zimt,
75 g Zucker,
125 g Butter

Aus Mehl, Hefe, Salz, Zitronenschale, Fett, Zucker und Milch einen geschmeidigen Hefeteig herstellen. Rosinen zum Schluss unterkneten. Zugedeckt ca. 30 Minuten gehen lassen. Danach den Teig in eine gefettete Springform geben. Mit zerlassener Butter bestreichen und mit Zimt und Zucker bestreuen. Nun mit bemehltem rechten Zeigefinger und Daumen in den Teig greifen. Mit einer raschen Rechtsdrehung nach oben zupfen. In jede Vertiefung ein kleines Stückchen Butter geben. Zugedeckt 20 Minuten gehen lassen.

Bei 200°C etwa 25-30 Minuten backen.

Zwetschkenkuchen mit Quarkölteig M

Ca 1,5 - 2 kg Zwetschken waschen , sehr gut abtropfen lassen und entkernen an den spitzen kreuzweise einschneiden mit der offenen Seite dicht auf den mit Paniermehl bestreuten Kuchen legen dann Rosinen und Mandelstifte nach belieben darauf streuen erst nach dem backen mit Zucker, Vanillinzucker oder Zimt betreuen.

Torten

AA

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.

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 Sahnecupel verteilen.

After-Eight-Torte M o

1 Tortenboden

2 Pkg. After Eight (400 g)

3/4 l Sahne,

4 Pkg. Sahnesteif

Verzierung:

100 ml Sahne

etwas Kakao

Die After-Eight-Täfelchen, bis auf 8 Stück, mit der Sahne aufkochen und über Nacht kaltstellen. Die After-Eight-Sahne am nächsten Tag mit Sahne steif schlagen. Die Masse leicht kuppelartig auf den Tortenboden streichen.

100 ml Sahne steif schlagen, in Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte mit Sahneschleifen verzieren, mit den übriggebliebenen After-Eight-Täfelchen, garnieren. Die Torte mit etwas Kakao bestäuben und gut gekühlt servieren.

Ahornssirup Torte M

Blätterteig,
500 ml Ahornsirup,
2 Ei Mehl,

125 ml Milch,

125 ml Sahne,

1 Ei Butter

Zubereitung

Ahornsirup und Butter in einem Topf vermischen und erhitzen, um die Butter zu schmelzen. Mehl in der Milch und der Sahne verdünnen. Langsam dem Sirup unter ständigem Rühren beimischen und bis zu 105°C auf mittlerer Flamme aufkochen. Abkühlen lassen. Auf dem ungebackenen Tortenboden gießen.

Mit einem zweiten Tortenboden oder mit Streifen aus Blätterteig fakultativ bedecken und bei 190°C backen, bis der Teig eine goldbraune Farbe annimmt.

30 bis 40 min.

Aprikosen Torte Kuchen M o

1 Kg Aprikosen, abgeschreckt, + durch den Fleischwolf

750 g Quark

250 g Vollrohrzucker

1/2 TI Vanillepulver/ 1 T Vanillezucker

2 Tüten gem. Gelatine, nach Anweisung der Tüte

alles mit einander vermengen
+ in eine 24 cm 8 Springform,
die mit Backpapier ausgelegt
+ deren Boden mit zerdrückte Baiser ca 1 cm hoch

dann ein paar Stunden kühl stellen, am besten über Nacht

Aprikosentorte Kokkajnar M

Glutenfrei



Mürbeteig II, z.B
1 kg Aprikosen

Belag

Ca 600 -700 g Aprikosen

Füllung:

Rest der Aprikosen ca 300-400 g

600 g Jogurt

1 kg Frischkäse (Doppelrahmstufe

200 g Vollrohrrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanillepulver

100 g Speisestärke

Alle Aprikosen 30 -40 sek im kochendem Wasser, blanchieren, enthäuten,
entkernen, halbieren, auf einen flachen Teller (der die Größe der Rund-
form / Springform hat) legen. Sind meist ca 700 g , + beiseite stellen.

Die übrig gebliebenen Aprikosen in einem hohen Gefäß mit einem elektri-
schen Pürierstab, pürieren +

Alle Zutaten der Füllung vermischen,
Diese Masse jetzt auf den Mürbeteig gießen, glattstreichen,

Die halbierten Aprikosen auf die Füllung verteilen.

in den kalten Backofen bei 160°C Umluft 50 min backen.
10 min ruhen lassen.

Auskühlen lassen, vor dem anschneiden, sollte sich die Torte über Nacht oder so im Kühlschrank sein, bitte 60 min vor dem servieren, da raus holen.

Eigenes Rezept, Mittwoch, 9. August 2006 Hans60

Aranca-Marmor-Torte M

Zutaten :

1 Teil Biskuitboden Durchmesser 30 cm, in einem Tortenring.

Für die Himbeercreme:

1 Tüte. Aranca Aprikose-Maracuja,
150 ml Wasser,

400 g. Himbeerjoghurt.

Für die Zitronencreme:

1 Tüte. Aranca Zitrone,
150 ml Wasser,

150 g. Naturjoghurt,

1 Becher steif geschlagene Sahne.

Verzierung:

2 Becher Sahne,
1 Tüte. Sahnesteif,
evtl. Softcake Himbeer.

Zubereitung:

Für die Himbeercreme das Aranca Aprikose-Maracuja mit den abgewandelten Zutaten zubereiten.

Für die Zitronencreme das Aranca Zitrone ebenfalls mit den abgewandelten

Zutaten zubereiten. 2/3 der Zitronenmasse auf dem Biskuit glattstreichen. Die Himbeermasse darauf streichen, mit der restlichen Zitronencreme

beenden. Mit einer Gabel durchmarmorieren. Die Torte kühlen.

Inzwischen:

Für die Verzierung die Sahne mit Sahnesteif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und große Tupfen auf die Torte spritzen. Das Ganze kühl stellen. Kurz vor dem Servieren evtl. mit den Softcakes verzieren.

Tipp:

Für eine intensive Marmorierung etwas rote Speisefarbe unter die Himbeermasse rühren!

Anderes + Glasur

Grillage

120 g geschälte ganze Mandeln etwas Kokosfett
150 g Vollrohrzucker

Zucker auf kleiner Flamme goldbraun karamellisieren. Die ganzen Mandeln auf einmal dazurühren. Die Masse nun sofort auf ein dick mit Kokosfett bestrichenes Blech gießen und erstarren lassen. Danach mit dem Wiegemesser zerkleinern oder auf einer Reibe grob raspeln. Diese Grillade eignet sich zum Bestreuen von Torten oder ähnlichem Gebäck.

Schokoladenglasur I M

100 150 g Zucker
30 g Kakao oder Carobpulver
2 3 El heißes Wasser oder Milch

Schokoladenglasur II M

125 g Schokolade
25 g Butter oder Kokosfett

Schokolade und Fett über Wasserdampf zergehen lassen, gut durchrühren und sofort verwenden.

Zitronenglasur

100 - 150 g Zucker
Saft einer Zitrone
evtl. ein wenig heißes Wasser

BB

Bienenstichtorte mit Birnen M

Teig:

200 g Weizenmehl (Type 1050)
10 g frische Hefe
50 g brauner Rohrzucker

6-8 EI Milch

1 Prise Salz
50 g Butter
½ Zitrone (Schale)

Belag:

150 g frisches Kokosnussfleisch
50 g Butter
75 g brauner Rohrzucker

Füllung:

750 g kleine Birnen
½ l trockener Weißwein

250 g Sahne-Schichtkäse

250 g Sahnequark
2-3 EI brauner Rohrzucker

1 Becher Schlagsahne

Hefeteig bereiten und 20 Minuten gehen lassen. Nochmals durchkneten und dann den Boden einer Springform mit Backpapier auslegen und den Teig darin ausrollen. Nochmals 20 Minuten gehen lassen.

Kokosnuss grob raspeln und mit Butter und Rohrzucker in einer erhitzen. Mischung abgekühlt auf dem Hefeteig verteilen. Kuchen im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 15 Minuten backen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen. Mit Wein bedeckt etwa 5 Minuten dünsten, bis sie weich sind. Schichtkäse, Sahnequark und Rohrzucker verrühren. Steif geschlagene Sahne unterheben und die Creme mit Zucker abschmecken.

Abgekühlten Hefeteig einmal waagrecht durchschneiden. Um den unteren Boden einen Springformrand legen. Etwas Creme auf dem Boden verteilen, abgetropfte Birnenhälften darauf legen und die restliche Creme darauf verstreichen. Mit oberem Boden abdecken und etwa eine Stunde kalt stellen.

Bienenstichtorte M

Hefeteig:

½ Würfel Hefe

80 ml Milch

200 g Mehl

50 g Butter oder Margarine

30 g Zucker

1 Prise Salz

Mandelkruste:

100 g Butter oder Margarine

100 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

50 ml Schlagsahne

100 g Mandelblättchen

Buttercreme:

350 ml Milch

1 Päckchen Vanillepuddingpulver
1 Prise Salz
50 g Zucker
150 ml Eierlikör
1 Vanilleschote (Mark)
200 g Butter
50 g Puderzucker
250 g Erdbeeren

Hefeteig bereiten und 30 Minuten gehen lassen. Nochmals gut durchkneten und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Erneut 30 Minuten gehen lassen. Zutaten für die Mandelkruste aufkochen und in 15 bis 20 Minuten dicklich einkochen. Etwas abgekühlt auf den Hefeteig streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C 25 bis 30 Minuten backen. Rechtzeitig abdecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

Pudding mit 2 Esslöffel Milch verrühren. Restliche Milch mit Salz und Zucker aufkochen, Puddingpulver einrühren und nochmals aufkochen. Eierlikör und Vanillemark zugeben. Butter und Puderzucker schaumig rühren und den abgekühlten Pudding löffelweise zugeben. Halbierte Erdbeeren unter die Creme heben.

Ausgekühlten Kuchen waagrecht durchschneiden und mit der Buttercreme füllen. Für etwa 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Batida de Coco Torte M o

1 doppelten Biskuitboden

3 Becher Sahne

2 Tüte. Sahnesteif
2 El. Zucker
Kokosflocken je nach Flüssigkeit
Batida de Coko nach Geschmack
Raffaellos

Biskuitboden 1x durchschneiden. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Kokosflocken mit Batida zur Sahne geben und unterheben. Torte füllen und überziehen. Mit Kokosflocken bestreuen und mit Raffaellos garnieren.

Batida Sahne Torte M o

1 Mürbeteigboden,
1 Sch (ca 1cm) heller Biskuit
1 Scheibe dunkler Biskuit,
3 halbe Bananen,

600 g Sahne,
40 g Zucker,
40 g Batida, (Kokoslikör),
50 g Kokosflocken,
15 g Rum,
8 Blatt Gelatine,

aufgelöste Kuvertüre

Gelatine nach Packungsanleitung auflösen. Mürbeteigboden dünn mit Marmelade bestreichen, hellen Boden auflegen. 300 g Sahne steif schlagen. Hälfte der Gelatine mit Batida, 20 g Zucker und den Kokosflocken verrühren, etwas von der geschlagenen Sahne unterrühren, dann restliche Sahne unterheben. Kuppelförmig auf den hellen Boden streichen. Bananenhälften im Kreis auflegen, dunklen Boden auflegen und kuppelförmig andrücken. Restliche Sahne schlagen, restliche Gelatine mit Rum und Kuvertüre und restlichen Zucker glatt rühren, etwas Sahne unterrühren, restliche Sahne unterheben. Torte damit einstreichen. Mit geschlagener, weißer Sahne, Kokosflocken und Vollmilchschokospänen ausgarnieren

Birnentorte M o

1 Blech

Belag
1/2 l Wasser,
50 g Mandeln,
5 El Himbeergelee,
3 El Wasser,
2 El Kirschwasser,

250 g Rahmquark,

100 ml Rahm,
1 El Zucker,
1 kg reife Birnen (geschält, in Hälften geschnitten),
1 El Zitronensaft,
Mandelsplitter

Sie können entweder einen Schwäbischen Hefeteig oder einen 0,5 Geriebenen Hefeteig verwenden, siehe Rezept

1/2 l Wasser aufkochen, die Mandeln hineingeben. Fünf Minuten stehen lassen. Die Mandeln schälen, in Späne schneiden. In einer Bratpfanne ohne Fett leicht rösten. Himbeergelee, 3 El Wasser, Kirschwasser miteinander vermengen und fünf Minuten köcheln. Rahmquark, Rahm und Zucker miteinander vermengen und auf den gebackenen und ausgekühlten Kuchenboden streichen. Die Birnenhälften darauf legen, mit Zitronensaft beträufeln. Das Himbeergelee auf den Belag streichen und mit Mandelsplittern bestreuen.

Birnentorte a la Helene M o

1 fertiger Tortenboden
etwas Aprikosenmarmelade,
1 Glas eingemachte Birnenhälfte,

0,5 l süße Sahne,

1 El Birnengeist,

1 Tüte. Sahnesteif,

Zucker,

Kuvertüre

Die gut abgetropften Birnen mit Birnengeist überträufeln und etwas durchziehen lassen. Inzwischen den Boden mit verdünnter erhitzter Aprikosenmarmelade dünn bestreichen. Die Sahne mit Sahnesteif nach Vorschrift steif schlagen. Evtl. noch etwas zuckern. Gut die Hälfte davon auf den Tortenboden streichen.

Die abgetrockneten Birnen mit geschmolzener Kuvertüre überziehen und vorsichtig auf dem Tortenboden verteilen. Mit der restlichen Sahne die Torte hübsch verzieren.

Biskuit Boden II Versuch

200 g Dinkel gem

200 g Mandeln + 5 bittere Mandeln gem

100 g Speisestärke

1 Prise Salz

3 Tl flüssigen Süßstoff

1 Msp. Vanillepulver

0,5 Tüte (ca 8,5 g) Weinsteinbackpulver

9 El (100 ml) Sojamilch

Schale einer halben unbehandelten Zitrone Oder
2 El Rum 54 %
380 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

Trockenen Zutaten vermischen,
feuchte Zutaten vermischen.
Alle zusammen rühren , ca 5 min in Küchenmaschine
In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen +
Im kalten Backofen bei 160°C Umluft ca 40 min backen

Montag, 23. Januar 2006 Hans60

sehr hoch gegangen

gut luftig, ließ sich gut schneiden

Biskuit ohne Ei

(für 2 Böden mit 20 cm Durchmesser)

230 g Weizen-Vollkornmehl
4 TI Backpulver
180 g feiner Zucker, plus etwas Puderzucker zum Bestäuben (nach Belieben)
6 El Sonnenblumenöl
250 ml Wasser
5 Tropfen Vanillearoma
(4 El Erdbeer- oder Himbeermarmelade)

Zwei runde Backformen von je 20 cm Durchmesser einfetten und mit Backpapier auslegen.

Mehl und Backpulver in eine große Schüssel geben.
Zucker ebenfalls zugeben.

Sonnenblumenöl, Wasser und Vanillearoma zufügen und 1 Minute verrühren, bis ein weicher Teig entsteht. Den fertigen Teig auf die Backformen verteilen.

Bei 180 Grad im vorgeheizten Ofen 25-30 Minuten backen, bis die beiden Böden elastisch sind.

In den Formen abkühlen lassen, dann auf ein Kuchengitter legen.
Das Backpapier vorsichtig entfernen.

Einen der Böden auf einen Kuchenteller legen und mit beliebiger Füllung (z. B. Erdbeer- oder Himbeermarmelade) bestreichen, mit dem zweiten Boden belegen.

Den fertigen Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

VARIATIONEN

Für einen Biskuit mit Schokoladengeschmack 20 g des Mehls durch Kakaopulver ersetzen.

Für einen erfrischenden Zitrusgeschmack die geriebene Schale $\frac{1}{2}$ Zitrone oder Orange zusammen mit Mehl und Zucker in die Schüssel geben.

Für einen feinen Kaffeegeschmack 2 Teelöffel Mehl durch Instantkaffee ersetzen.

Biskuittorte

200 g feines Vollweizenmehl
100 g Speisestärke
170 g Vollrohrzucker
1 Päckchen Vanillezucker oder
1 Msp. Vanillepulver
1 Päckchen Backpulver
9 El Sonnenblumenöl
Schale einer unbehandelten Zitrone
375 ml Mineralwasser

(Für die Herstellung eines Schokoladenbiskuits benötigt man noch 30 g Kakao und evtl. etwas Rum) Mehl, Speisestärke, Zucker, Backpulver, Öl, Wasser und Gewürze zu einem zähflüssigen Teig gut verschlagen. Er sollte einem Pfannkuchenteig ähneln. Die Masse nun in eine gut gefettete, mit Mehl oder Semmelbröseln ausgestreute Springform (24 oder 26 cm Ø) füllen und

bei 180 -190 Grad etwa 40 Minuten backen (Backofen vorheizen!).

Die Torte ist gar, wenn sie sich beim Berühren in der Mitte elastisch anfühlt. Die Torte vorsichtig aus der Form nehmen, gut abkühlen lassen und

nach Belieben ein oder zweimal durchschneiden, füllen, bestreichen und garnieren

Es empfiehlt sich, entweder auf Backpapier zu backen oder die fertige Torte auf der Kuchenplatte mit Backpapier zu unterlegen, da sie leicht klebt.

Bittermandeltorte M

120 g Butter oder Margarine
150 g Vollrohrzucker
100 g gemahlene Mandeln
50 g gemahlene bittere Mandeln oder einige Tropfen Bittermandelaroma
400 g feines Vollweizenmehl
1 Ei Sojamehl
1 Päckchen Backpulver

6 TL Ei Ersatz Pulver, verquirlt mit 120 ml Wasser

etwa 225 ml Milch

Füllung:

200 g Honig Marzipan
Schokoladen Buttercreme

Brottorte I M

1 flaches rundes Weißbrot (am besten 1 Fladenbrot)

400 g Quark

1/4 l dicke süße Sahne

4 EL feingehackte rote Paprikaschote
4 EL geschälter Apfel
2 EL feingehackte Cornichons
2 EL feingehackte Radieschen
1 Msp. geraspelter Meerrettich
1 Msp. Senf
einige Spritzer Angostura
Pfeffer
gehackte Kräuter

Das Weißbrot quer in zwei runde Platten teilen. Alle Zutaten zu herzhaft abgeschmeckter Creme vereinen und jede Brotplatte üppig damit bestreichen.

Bis zum Gebrauch kühl stellen. Vorm Anrichten mit Kräutern bestreuen und die Platten wie Torten aufteilen.

Buchweizentorte M

1 Rezept

350 g Buchweizen, fein gemahlen
100 g Haselnüsse, gerieben
50 g Orangeat
50 g Zitronat
50 g Rosinen
6 El Honig

1/4 l Sahne

188 ml Milch

2 TL Weinsteinbackpulver
1/2 TL Zimt
Etwas Buchweizenmehl zum
Bemehlen der Form

BELAG

150 g Mandeln, halbiert (evt. in kochendes 120 sek) Wasser legen und braune Schale entfernen)

GEEIGNET BEI ALLERGIE GEGEN glutenfrei; Ei; Weizen; Roggen; Gerste; Hafer; Buchweizen; Dinkel; Triticale

Orangeat, Zitronat und Rosinen in Wasser einweichen und in kleine Würfel schneiden.

Die Sahne steif schlagen, den Honig unterrühren. Früchte und Nüsse mit der Milch abwechselnd mit dem Kochlöffel unterrühren. Buchweizenmehl, Zimt und Backpulver mischen und vorsichtig unter die Schaummasse ziehen.

Eine Tortenform (22 cm) befetten, bemehlen, den Teig einfüllen und die Oberfläche glattstreichen.

Die Mandeln von der Mitte aus kreisförmig anordnen.

Die Form ins kalte Backrohr stellen und bei 180 Grad 60 bis 70 Minuten backen. Kühl gestellt hält sich die Torte 2 Wochen.

Bunte Götterspeisentorte M

Für 12 Stücke pro Stück 2 Points

Je ein Beutel Himbeer-, Waldmeister-, und Zitronengötterspeise ohne Zucker

3 Ei Zucker

einige Tropfen flüssiger Süßstoff

750 g fettarmer Joghurt

150 g Magerquark

2 Ei Vanillezucker

10 Blatt Gelatine

200 g heller Biskuit Obstboden, Fertigprodukt.

Pro Stück : 2 Points

1. Götterspeisen nach Sorten getrennt und nach Packungsanweisung mit je 0,5 l Wasser und je 1 Ei Zucker zubereiten. Mit Süßstoff abschmecken, die Flüssigkeit in flache Schüsseln füllen und ca. 5 Stunden fest werden lassen.

2. Für den Belag Joghurt mit Quark und Vanillezucker verrühren und mit Süßstoff abschmecken. Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen und 2 Ei Joghurtcreme unter die Gelatine ziehen. Restliche Creme unterrühren.

3. Biskuit auf eine Tortenplatte setzen und mit einem Tortenring umlegen. Götterspeise in Würfel schneiden, einige Würfel beiseite legen und restliche Würfel unter die Creme rühren. Creme auf dem Tortenboden verstreichen, mit Götterspeisenwürfeln garnieren und ca. 4 Stunden kalt werden lassen.

Bunte Wiese o

1 große Konserve gemischte Früchte

2 Ei Zucker

10 g Pulver-Gelatine

1 Tortenboden

Hänge das Sieb über die Schüssel, gieße das Obst hinein und lasse es mindestens 15 Min abtropfen.

Vermische die Gelatine in der Tasse mit 6 Ei Wasser und rühre öfters mit dem TL um damit sich kein Bodensatz bildet.

Gieße den Fruchtsaft in den Messbecher und gib soviel Wasser dazu, dass $\frac{1}{4}$ l Flüssigkeit entsteht.

Diese gießt Du in den Topf, fügst den Zucker zu und lässt sie auf mittelgroßer Flamme aufkochen.

Dabei öfters mit dem Holzlöffel umrühren! Wenn die Flüssigkeit aufgekocht ist, nimm den Topf sofort vom Herd, rühre die aufgelöste Gelatine darunter und stelle den Topf kalt.

Nun verteilst Du die Früchte auf dem Tortenboden.
Wenn die Fruchtsaft schon dicklich geworden ist, verteilst Du ihn auf den Früchten und stellst die Torte kalt bis alles fest geworden ist.

CC

C Frisch Torte M o

Saft von
3 Dosen Mandarinen mit
1 Päckchen Vanillepuddingpulver aufkochen. Die
Mandarinen unterheben und auf
1 Biskuitboden verteilen. Tortenring um den Boden legen.

3 Becher mit

3 Päckchen Sahnesteif steif schlagen und
1 Päckchen C-Frisch unterrühren und über die Mandarinen verteilen.

Charlotte Lorraine M o

250 g Löffelbiskuits
2 Gläser Sauerkirschen
8 cl Kirschwasser

1 kg Quark (40 Prozent)

500 g Crème fraîche

4 El Zucker

2-3 El Akazienhonig

Quicheform (alternativ: Tortenring)

Etwa die Hälfte der Löffelbiskuits in der Mitte durchschneiden. Schattenmorellen abgießen, mit 4 cl Kirschwasser anreichern und kurz durchziehen lassen. Den Quark mit der Crème fraîche vermengen und mit dem Zucker abschmecken. Dann die Kirschen unter die Quarkcreme mischen. Den Rand der Quicheform mit dem Honig bestreichen. Nun zuerst den Rand und dann den Boden der Form mit den Löffelbiskuits auslegen. Am Rand werden die halbierten Löffelbiskuits senkrecht gestellt. Das restliche Kirschwasser mit dem Zucker vermischen und über die Löffelbiskuits verteilen. Die Kirsch-Quarkcreme in die Form geben und etwa 8 bis 10 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.

Choco Crossies Torte II M o

1 heller Biskuitboden

1,5 Becher Sahne (insgesamt. ca. 300 g)

1 Päckchen Sahnesteif

1 Ei Nesquik

1 Päckchen Vanillinzucker

Den Biskuitboden zweimal durchschneiden. Die Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Nesquik und Vanillinzucker unter die Sahne rühren. Von einer kleinen Packung Chococrossies einige kleine Stücke zum Verziern abnehmen. Den Rest 1 bis 2 mal durchschneiden und unter die Schokosahne heben.

Den Biskuitboden mit der Masse füllen. Die Torte von außen mit geschlagener Sahne bestreichen und mit Sahnetupfern und den kleinen Chococrossies-Stückchen verzieren.

Claudia-Schiffer-Torte M o

8 Blatt Gelatine

1 D Aprikosenhälften

2 B Jogurt

100 g Zucker

1 Prise Salz

1 B Sahne

ca 15 Löffelbiskuits

1 Ei Aprikosenlikör

Gelatine auflösen, Aprikosen abtropfen lassen, 13 Hälften beiseite legen, die übrigen würfeln.

Jogurt mit Zucker und Salz verrühren. 3 Ei Saft erhitzen, aufgelöste Gelatine unterschlagen.

Mit den Aprikosenwürfeln unter die Creme geben.

Eine Kuppelform mit ca 1 l Inhalt mit kaltem Wasser ausspülen und die Masse einfüllen, kalt stellen.

Herausnehmen, sobald die Oberfläche beginnt fest zu werden.

Mit Löffelbiskuit dicht belegen.

3 Ei Saft mit Aprikosenlikör mischen und die Biskuit beträufeln.

2-3 Stunden kühl stellen, dann stürzen.

Mit gerösteten Mandelblättern bestreuen.

1 B Sahne mit 1 Tüte Vanillinzucker steifschlagen und zusammen mit den restlichen Aprikosenhälften Torte verzieren.

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 Beeren Torte M o

ohne Backen

Zutaten für 12 Portionen

Für den Boden:

100 g Cornflakes

75 g Löffelbiskuits

50 g Mandeln, abgezogene

125 g Butter

Für den Belag:

8 Blatt Gelatine, weiße

500 g Natur-Joghurt

75 g Zucker

50 ml Zitronensaft

200 ml Schlagsahne

250 g Beeren, gemischte (z.B. Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Johannisbeeren)

Zum Verzieren:

150 g Beeren, gemischte

30 g Cornflakes

Puderzucker, nach Belieben

Zubereitung

Für den Boden: Cornflakes in eine Rührschüssel geben und etwas zerdrücken. Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und mit einer Teigrolle zerdrücken. Brösel zusammen mit den Mandeln zu den Cornflakes geben. Butter zerlassen, etwas abkühlen lassen, hinzufügen und gut vermischen. Die Masse in eine Springform (Durchm. 26 cm, gefettet, Boden mit Backpapier belegt) füllen, andrücken und kalt stellen. Für den Belag: Gelatine nach Packungsanweisung einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Beerenfrüchte verlesen und ebenfalls unterheben. Beerensahne auf den Cornflakesboden geben und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren: Springformrand lösen und die Tortenoberfläche mit verlesenen Beeren und Cornflakes locker garnieren und nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Torte schmeckt auch sehr gut mit Waldfruchtjoghurt. Man kann auch nur eine Beerensorte verwenden, z.B. Himbeeren.

Der Mandelgeschmack wird intensiver, wenn man die Mandeln kurz in einer Pfanne ohne Fett bräunt. Die Mandeln können auch durch Löffelbiskuits ersetzt werden.

31.12.03 Happysgolden CK

Cornflakes Torte mit Birnen M 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.

Cortina-Torte M o

150 g Löffelbiskuitszerkleinern.
50 g ungehärtete Margarine/ Margarine mit
1 Päckchen Vanillinzuckerverkneten.

Den Rand einer Springform (24 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte legen. Teig auf dem Boden verteilen und fest drücken.

1 Päckchen Götterspeisemit

1/8 l Wein oder Wasser in einem Topf 10 Minuten quellen lassen.
100 g Zucker unterrühren, bei schwacher Hitze auflösen und abkühlen lassen.

200 g Frischkäse (Cortina),
75 g Zucker,
2 Päckchen Vanillinzucker und
4 El Zitronensaft mischen und auflösen, nach die Götterspeise zufügen.
Erkalten lassen.

0,5 l Sahne,
1 Sahnesteif und
25 g Zuckersteif schlagen.

Etwas von der Sahne zum Garnieren beiseite stellen, den Rest unter die Creme heben. Diese dann auf dem Boden verteilen und mit der Sahne verzieren.

Creme + Sahne

Bananenbuttercreme M

2 Bananen fein zerdrücken, zusammen mit etwas Zitronensaft und
3 Tl san apart o. ä. unter die Creme rühren.

Früchtecreme mit Tofu M

500 g reifes Obst (Aprikosen, Pfirsiche, Himbeeren, Erdbeeren o. ä.)
2 El Honig
1 El Zitronensaft

200 ml Sahne
250 g Tofu
1 Tl Biobin o. ä.

Das vorbereitete Obst zerkleinern, mit Tofu, Honig und Zitronensaft fein pürieren. Biobin unterrühren. Die steifgeschlagene Sahne unterziehen.
Kalt stellen.

Grundrezept Buttercreme M

1/2 l Milch

1 1/2 Päckchen Vanillepuddingpulver
200 g weiche Butter
50 g Vollrohrzucker,
Honig, Birnendicksaft oder Ahornsirup

Pudding nach Vorschrift kochen und unter öfterem Umrühren gut abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Pudding löffelweise dazugeben und mit der Butter verschlagen. (Pudding und Butter sollen die gleiche Temperatur haben). Nach Geschmack süßen.

Haselnussahne M

1/2 l Sahne

1 TI Biobin, san apart o. ä.
100g Haselnusskerne
etwas Birnendicksaft, Ahornsirup oder Vollrohrzucker

Die Haselnüsse auf einem Backblech im Backofen leicht anrösten, auf ein Küchentuch geben, das Tuch zusammenschlagen und die Schalen der Nüsse abreiben. Dann fein mahlen. Sahne mit Sahnefestiger sehr steif schlagen, Nüsse unterheben und nach Geschmack süßen.

Honigmarzipan

200 g geschälte Mandeln
100g fester Honig
evtl. 5 - 6 bittere Mandeln
einige Tropfen Rosenwasser

Die Mandeln sehr fein mahlen und mit Honig und Rosenwasser so lange kneten, bis sich die Masse glatt und elastisch anfühlt. Den Marzipan entweder zum Backen verwenden (z.B. in Stollen oder als Belag für einen Tortenboden); oder ausrollen, Formen ausstechen und trocknen lassen; oder in einem verschlossenen Gefäß im Kühlschrank aufbewahren.

Marzipansahne M

150 g Honig Marzipan
1/2 TI Vanillepulver

3 Becher Schlagsahne (a 200 g)

2 TL Biobin, san apart o. ä.

Marzipan zerdrücken und mit Vanillepulver und etwa 10 EI Sahne mit dem Handrührgerät glatt rühren. Restliche Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und mit der Marzipancreme vermischen.

Mokka Schoko Creme M

50 g gem. Kaffee

1/4 l Milch

1 Päckchen Schokoladen Puddingpulver

150 g weiche Butter

etwas Vollrohrzucker, Honig oder Ahornsirup

Den Kaffee mit 1/4 l Wasser brühen. Die Milch zufügen und zum Kochen bringen. Das Puddingpulver nach Vorschrift einrühren, auf kochen und abkühlen lassen.

Die weiche Butter schaumig rühren und löffelweise den Pudding unterrühren. Nach Geschmack mit Vollrohrzucker, Honig oder Ahornsirup süßen.

Mokkabuttercreme M

Nach und nach 1-2 EI lösliches Kaffeepulver unter die fertige Creme rühren.

Nussbuttercreme M

50 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln unter die fertige Creme rühren.

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.

Quark Buttercreme M

1/2 Rezept Buttercreme
1 TI Vanillepulver

125 g Quark
1 TI Biobin oder 2 TI san apart

In die fertige Buttercreme die übrigen Zutaten einrühren und zu einer Creme aufschlagen.

Quark Frischkäse Creme M

300 g Beeren (Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, O. ä.)

150 ml Sahne
100 g Honig
2 EI Zitronensaft
2 TI Agar Agar
300 g Quark
4 EI Wasser

200 g Frischkäse

Beeren pürieren. Agar Agar mit Wasser anrühren. Sahne mit dem Beerenpüree vermischen, zum Kochen bringen. Agar Agar zugeben und 2 Minuten unter ständigem Rühren köcheln lassen. Ca. 15 Minuten abkühlen lassen. Quark und Frischkäse mit Zitronensaft glatt rühren, Honig zugeben. Zuletzt die abgekühlte Beerenmasse sorgfältig unterziehen. Kuchen oder Torte damit füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Quarkcreme M

1/8 l Sahne
1 2 EI Vollrohrzucker oder Honig

Sahnefestiger o. ä.

2 gehäufte EI Quark

1 Päckchen Vanillezucker

Sahne mit Festiger steif schlagen. Quark mit Zucker bzw. Honig und Vanillezucker glatt rühren, Sahne unterheben.

Varianten:

a) 1 mittelgroße Banane zerdrücken oder 1 Tasse frisches Beerenobst zerkleinern und unter die Quarkcreme mischen.

b)

b) 2 3 EI gemahlene Mandeln oder Nüsse unter die Creme rühren, evtl. mit wenig flüssiger Sahne verdünnen.

c) Einige EI Marmelade unter die Creme rühren. (In diesem Fall Zucker bzw. Honig weglassen.) d) 50 g Kokosraspeln untermischen.

Quarkcreme mit Marzipan M

2 gehäufte EI Quark

125 g Honig Marzipan

1 - 2 EI Zitronen oder Orangensaft

1 Msp. Zimt

100 ml Sahne 1 weiche Banane

Banane und Marzipan zerdrücken und zusammen mit dem Quark und Saft mit einem Handrührgerät glatt rühren. Zimt zugeben. Zuletzt die steif geschlagene Sahne unterheben.

Sahnecreme mit Datteln M

1/4 l Sahne

2 TI sehr fein gewiegte Datteln

1 TI gemahlene Nüsse

etwas Ahornsirup oder Honig

Sahne steif schlagen. Die Datteln und Nüsse unterheben. Nach Geschmack süßen.

Sahnecreme mit Früchten M

1/2 l Milch

1 1/2 Päckchen Vanille Puddingpulver
75 g Vollrohrzucker,
Honig oder Ahornsirup

1/4 l Sahne

1 Päckchen Sahnefestiger o. ä.

500 g rohes oder gedünstetes Obst (Aprikosen, Birnen, Kirschen oder Pfirsiche, Heidelbeeren, Preiselbeeren).

Pudding nach Vorschrift kochen und unter Rühren gut abkühlen lassen. Das vorbereitete, zerkleinerte Obst darunter rühren. Nach Geschmack süßen. Sahne mit Festiger sehr steif schlagen und löffelweise unter den Pudding heben.

Schokoladenbuttercreme I M

3 - 4 El Kakao oder Carob in die warme Milch geben.

Schokoladenbuttercreme II M

3 - 4 El Kakao oder Carob in die warme Milch geben.

Fett und Zucker gut schaumig rühren, dann die Mandeln und das verquirlte Ei Ersatz Pulver dazugeben und nochmals kräftig durchrühren. Das mit Backpulver und Sojamehl vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben, so dass ein lockerer Teig entsteht, den man in eine gefettete, bemehlte Springform (26 cm Ø) füllt, glatt streicht und bei etwa

170 Grad 50 Min. goldgelb bäckt.

Aus der Form lösen, erkalten lassen. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.

Den Marzipan zu einer dünnen Platte in Größe des Tortenbodens ausrollen. Nun den unteren Boden mit einer dünnen Schicht Buttercreme bestreichen, mit dem Marzipanboden belegen und diesen mit knapp der Hälfte der Creme bestreichen. Den oberen Boden darauf legen, die Torte

mit der restlichen Creme bestreichen und mit gerösteten Mandelplättchen oder einer Grillage garnieren

Schokoladensahne M

4 Becher Schlagsahne (à 200 g)

2 Tafeln Vollmilch Schokolade à 100 g

2 Tafeln Halbbitter Schokolade à 100g

Sahne langsam im Topf erwärmen (nicht kochen!). Die zerkleinerte Schokolade dazugeben und unter ständigem Rühren zum Schmelzen bringen. Sie muss ganz aufgelöst sein.

Diese Mischung in ein hohes Rührgefäß füllen und 8-10 Stunden im Kühlschrank kalt stellen. Dann genau wie Schlagsahne steif schlagen.

Tofucreme M

250 g Tofu

4-5 El Ahornsirup

1 Banane

1 TI Biobin o. ä.

Saft und Schale einer unbehandelten Zitrone

100 ml Sahne

Die Banane mit dem Tofu, Zitronensaft und schale und Ahornsirup pürieren. Biobin unterrühren. Sahne steif schlagen und unter die Tofumasse heben. Kalt stellen.

Walnusssahne M

1/2 l Sahne

200 g gem. Walnüsse

1 TI Biobin, san apart o. ä.

12 halbe Walnüsse

evtl. etwas Vollrohrzucker

Sahne mit Sahnefestiger steif schlagen und die gemahlene Walnüsse unterheben. Nach Geschmack süßen. Die halben Walnüsse zum Garnieren verwenden.

DD

Dänische Sauerrahmtorte M

Für den Knetteig:

150 g Mehl,

50 g Zucker,

100 g Butter,

2 Ei Aprikosenkonfitüre,

je 1 heller und dunkler Tortenboden (fertig gekauft)

Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine,

400 g Schmand,

Saft von 1 Zitrone,

150 g Zucker,

500 ml Schlagsahne,

1 kleine Dose Mandarinen,

1 kleine Dose Aprikosen

Zum Verziern:

250 ml Schlagsahne,

1 Tüte Vanillezucker

Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Zucker und Butter hinzufügen. Die Zutaten 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 (Mitte) schieben.

Bei 200 Grad ca. 10 min. backen.

Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Tortenboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit dem hellen Biskuitboden bedecken. Einen Tortenring um den Boden legen. Für die Füllung Gelatine in wenig kaltem Wasser einweichen. Schmand mit Zit-

ronensaft und Zucker verrühren. Gelatine gründlich ausdrücken, auflösen und unterrühren. Wenn die Masse anfängt zu gelieren, Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Hälfte der Creme auf dem hellen Biskuitboden verteilen, den dunklen Biskuitboden darauf legen.

Mandarinen und Aprikosen auf einem Sieb abtropfen lassen, einige zum Garnieren zurücklassen und die restlichen auf dem Boden verteilen. Die restliche Creme darauf geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Den Tortenring entfernen. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Tortenoberfläche mit Sahne verzieren und mit den zurückgelassenen Mandarinen und in Spalten geschnittenen Aprikosen garnieren.

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.

EE

Eine besondere Erdbeertorte M

1 Biskuitboden für Obstkuchen

200 g feines Vollweizenmehl

120 g Vollrohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

3 TL Backpulver

6 EL Sonnenblumenöl

1/4 l Mineralwasser Schale einer halben unbehandelten Zitrone

Zutaten zu einem dickflüssigen Teig gut verquirlen. Masse in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Obstkuchenform (26 - 28 cm Ø) geben.

Im vorgeheizten Backofen bei 170 - 180 Grad 20 - 25 Min. backen, bis sich der Biskuit elastisch anfühlt, wenn man ihn in der Mitte berührt.

Belag:

600 g Erdbeeren

500 g Magerquark

100 g Vollrohrzucker

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

1 1/2 TL Agar-Agar, aufgeköcht in

1/8 l Wasser oder 6 gehäufte TL san apart

1/2 l Schlagsahne

1 TL Agar-Agar oder 1 Päckchen klaren Tortenguss

1 El gehobelte Mandeln

Den Tortenboden in eine entsprechende Springform legen und den Rand mit Alufolie auslegen.

1/8 l Wasser zum Kochen bringen, das mit etwas Wasser glattgerührte Agar-Agar hineingeben und ca. 1 Min. unter Rühren kochen lassen, dann zur Seite stellen. (Entfällt bei Verwendung von san apart.) Den Quark mit Zucker und Zitronenschale glatt rühren und das Agar-Agar teelöffelweise schnell untermischen, damit es sich gut verteilt und keine Klümpchen entstehen (san apart nach Vorschrift zugeben). Zuletzt 1/4 l steif geschlagene Sahne unterziehen. Diese Masse in die Form füllen und im Kühlschrank fest werden lassen.

Vorsichtig aus der Form nehmen, mit den halbierten Erdbeeren belegen. Tortenguss bzw. Agar-Agar nach Vorschrift zubereiten, über die Erdbeeren gießen und erstarren lassen. Die restliche Sahne steif schlagen und damit einen Rand rund um spritzen. Mit den Mandeln verzieren.

Eistorte M o

Zutaten für 8 Portionen

4 Birne(n)

0,5 Zitrone(n)

50 g Zucker

1/8 Liter Wein, rot

0,5 Liter Birnensaft

1 El Speisestärke

1 El Wasser, kalt

1 Prise Puderzucker

2 El Pistazien, gehackt

1 Tüte. Schokolade, After Eight

1 El Creme fraiche

1 TL Zitronensaft

Zubereitung

4 Birnen waschen, schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen. 1/2 Zitrone auspressen und Birnen mit dem Saft beträufeln. 50 g Zucker in einem Topf karamellisieren lassen. Die Birnenhälften zugeben und rundherum glasieren. 1/8 l Rotwein und 1/4 l Birnensaft zugießen, aufkochen lassen und bei geringer Wärmezufuhr 5 Min. kochen lassen. Den Topf vom Herd

nehmen und die Birnen in der Flüssigkeit abkühlen lassen. Die Birnen herausnehmen und von der breiten Seite her fächerartig einschneiden.

Für die Soße:

1 Ei Speisestärke mit 1 Ei Wasser, kalt verrühren. Die Kochflüssigkeit aufkochen lassen, angerührte Speisestärke einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Rand 8 großer Teller mit 1 Prise Puderzucker und 2 Ei Pistazienkerne, gehackt bestreuen. Die Birnenfächer auf die Teller legen, mit der Soße übergießen.

1 Packung After Eight verteilen.

Eistorte in 8 Scheiben schneiden und auf den Tellern mit anrichten. 1 Ei Creme fraiche mit 1 TL Zitronensaft glattrühren, kleine Tupfen in die Soße setzen und mit einem Zahnstocher kleine Namen, Formen etc. ziehen.

Tipp: Für Kinder den Rotwein durch 1/8 l Birnensaft ersetzen und 2 Ei Johannisbeergelee in die Soße rühren.

6.11.01 David99 CK

Eistorte mit Kiwis M o

Zutaten: ;

Für den Teig:

100 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

100 g Rice-Crispies

50 g gemahlene Haselnüsse

50 g Kokosraspel

3 Ei Dosenmilch

Für die Füllung:

2 Packungen Maracuja-Eis

Zum Verzieren:

2 Kiwis a ca. 60 g

1/2 Dose Mandarinen

1/4 l Schlagsahne

Zubereitung:

Fett in einem Topf zerlassen. Zucker, zerdrückte Rice-Crispies, Haselnüsse und Kokosraspeln hineinrühren. Zum Schluss die Dosenmilch zufügen. Nun einen Springformrand (24 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte setzen. So braucht man nämlich zum Schluss nur der Rand entfernt werden und die Torte ist servierfertig! Die Hälfte der Knuspermasse hineingeben und festdrücken. Das Eis in Scheiben schneiden und darauf anordnen. Mit einem Löffelrücken etwas andrücken. Dann die restlichen Rice-Crispies darübergeben und ebenfalls wieder andrücken. Jetzt die Torte ins Gefrierfach stellen. Eine halbe Stunden vor dem Servieren die Torte herausnehmen. Inzwischen Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sahne schön steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Das Obst auf die Kuchenoberfläche legen, dabei etwa einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Diesen in einem beliebigen Muster mit der Sahne verzieren. Vorsicht beim Anschneiden der Torte denn sie krümelt sehr leicht. Am besten ein langes, scharfes Küchenmesser in heißes Wasser tauchen. Wenn die Klinge erwärmt ist, herausnehmen, schnell mit Küchentuch abtrocknen und die Torte von der Mitte her in Stücke schneiden, Nach jedem Schnitt das Messer wieder erwärmen.

Variation: Statt Maracuja-Eis kann man nat. auch eine andere Eissorte wählen, z. B. Erdbeer- oder Schokoladeneis. Auch eignen sich zum Verzieren andere Früchte.

Erdbeer Frischkäse Torte M o

Zutaten für 12 Portionen

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

600 g Doppelrahmfrischkäse

300 g Natur-Joghurt

3 El Zitronensaft

250 g Erdbeeren

1 Pkt. Tortenguss, klar

75 g Zucker

25 g Pistazien

Löffelbiskuits zu Bröseln zerstampfen, mit geschmolzener Butter mischen und in eine Springform geben. 3/4 der Pistazien auf dem Boden verteilen. Käse, Joghurt und Zitronensaft vermischen. 150 g Erdbeeren pürieren, mit Tortenguss und Zucker aufkochen lassen, unter die Käsecreme rühren. Restliche Erdbeeren in kleine Stücke schneiden und ebenfalls unter die Käsecreme heben. Auf den Teig geben und für drei Stunden kühl stellen.

Von: Heiki

Erdbeer Krokant Torte [M](#) [o](#)

Boden:

200 g Zucker
100 g Butter
250 g Früchtemüsli

200 ml Schlagsahne

Belag:

250 g Magerquark

250 g Sahnequark

50 g Zucker
1 Zitrone (Saft und Schale)
6 Blatt weiße Gelatine
750 g Erdbeeren
1 Päckchen klarer Tortenguss
2 El Zucker
2 El gehackte Pistazien

Zucker schmelzen und goldgelb werden lassen. Butter Stückchenweise zufügen und schmelzen lassen. Müsli und Schlagsahne einrühren und dicklich einkochen lassen. Eine Springform mit Alufolie auslegen und gut mit Öl bepinseln. Krokantmasse einfüllen, glatt streichen und dabei einen kleinen Rand formen. Im Kühlschrank erstarren lassen.

Quark mit Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine einweichen, ausdrücken und aufgelöst unter die Quarkmasse rühren. Quarkmasse auf den Krokantboden streichen. Halbierte Erdbeeren auf dem Quark verteilen. Tortenguss nach Vorschrift zubereiten und gleichmäßig über die Erdbeeren geben. Mit Pistazien bestreuen und kühl stellen.

Erdbeer Philadelphia Torte [M](#) [o](#)

Zutaten für 12 Portionen
1 Tortenboden

200 g Frischkäse

1 Tasse/n Puderzucker

3 Ei Milch

100 g Haselnüsse, gemahlen

500 g Sahne

4 Blatt Gelatine, weiße

1 Tüte. Tortenguss, rot

2 Tüte. Vanillezucker

250 g Erdbeeren

Zubereitung

Auf den Obstboden einen Tortenring aufsetzen. Käse, Puderzucker und Milch gut verrühren und die Masse auf den Tortenboden streichen. Mit den Nüssen betreuen. Die Sahne mit dem Vanillezucker und der nach Vorschrift vorbereiteten Gelatine steif schlagen und diese auf den Nüssen verteilen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Schnittfläche nach oben in die Sahne drücken. Nun noch den Tortenguss nach Anleitung zubereiten und um zu verhindern, dass sich die Sahne zu sehr verflüssigt, möglichst fast ganz ausgekühlt (er sollte schon leicht steif sein, aber sich immer noch gut umrühren lassen) auf die Erdbeeren geben. Vor dem Verzehr die Torte gut 24 Stunden durchziehen lassen.

13.5.02 kochwütiger Saarländer CK

Erdbeer Prosecco Torte M o

125 g Butter

150 Butterkeks

12 Blatt weiße Gelatine

1 kg Erdbeeren

100 ml Prosecco oder Sekt

150 g Zucker

Saft von ½ Zitrone

200 g Schlagsahne

1 Ei. Puderzucker

Springform am Boden mit Backpapier auslegen. Butter schmelzen. Etwas abkühlen lassen. Keks in einen Gefrierbeutel geben, gut verschließen und mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Flüssige Butter und Keksbrösel verkneten. In die Springform geben und leicht andrücken. Ca. 30 Min kalt stellen. Gelatine kalt einweichen. 800 g Erdbeeren waschen, putzen und würfeln. Erdbeeren mit Prosecco, Zucker und Zitronensaft pürieren. Gelatine ausdrücken, auflösen und erst mit 3 -4 Ei Püree verrühren, dann unter das übrige Püree rühren. 10-15 Min kalt stellen. Sahne steif schlagen. Sobald das Erdbeerpüree zu gelieren beginnt, Sahne unterheben. Erd-

beermasse auf den Boden geben und glatt streichen. Die Torte ca. 3 Std kalt stellen. 200 g Erdbeeren waschen und evtl. putzen. Hälfte der Erdbeeren trocken tupfen. Und je nach Größe halbieren oder vierteln. Übrige Erdbeeren fein pürieren. Torte mit Erdbeeren und Erdbeerpüree verzieren. Puderzucker darüberstäuben. Wer auf den Alkohol lieber verzichten möchte, kann diesen durch Orangensaft ersetzen. Schmeckt ebenso gut!

Erdbeer-Frischkäse-Torte M o

Pro Person 3 POINTS

Für 12 Stücke

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Kühlzeit ca. 4 Stunden

150 g Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe einer Küchenrolle zerkleinern. Löffelbiskuits und 100 g Halbfettbutter verkneten, auf den Boden einer mit Backfolie ausgelegten Springform (8 26 cm) geben und fest andrücken.

250 g Erdbeeren würfeln.

300 g Frischkäse (30 % Fett i. Tr.) und

450 g Magerquark verrühren, mit einigen Tropfen flüssigen Süßstoff abschmecken und Erdbeerwürfel unterheben.

5 Blatt Gelatine nach Packungsanweisung einweichen, auflösen und 2 Esslöffel Erdbeercreme unter die Gelatine ziehen. Restliche Creme mit 1 Teelöffel gehackter Minze unterziehen. Erdbeercreme auf dem Boden verteilen und im Kühlschrank ca. 4 Stunden fest werden lassen. Erdbeer-Torte mit einigen Erdbeeren und einigen Minzblättern garniert servieren.

Erdbeer-Frischkäse-Torte II M o

Zutaten:

100 g Butter,
200 g Löffelbiskuits,
1 Btl. Götterspeise, Zitrone;
für 500 ml Wasser,
125 g Zucker,
600 g Erdbeeren,
1 El Zitronensaft,

100 g Doppelrahmfrischkäse,
2 Tüte. Vanillezucker,

600 g Schlagsahne,

1 Tüte. Sahnefestiger,
1 Ei Pistazienkerne

Zubereitung:

Butter schmelzen. Löffelbiskuits fein zerbröseln und mit der Butter mischen. Einen Springformrand von 26 cm auf eine Tortenplatte stellen. Die Krümelmasse in den Ring streuen, andrücken und kühl stellen. Götterspeisenpulver und 1/4 l kaltes Wasser in einem Topf verrühren und ca. 5 Min. ausquellen lassen. 50 g Zucker zufügen und unter Rühren erhitzen, aber nicht kochen lassen! Götterspeise kühl stellen.

Erdbeeren waschen, putzen und, bis auf 8 Stück zum Verzieren in Würfel schneiden. 125 g Erdbeerwürfel und Zitronensaft pürieren. Frischkäse, restlichen Zucker und 1 Tüte. Vanillezucker cremig rühren. 450 g Sahne und Sahnefestiger steif schlagen. Sobald die Götterspeise zu gelieren beginnt, nach und nach unter die Frischkäsecreme rühren. 3/4 der Sahne unterheben. Creme teilen, das Erdbeerpüree unter die eine Hälfte rühren. Circa 10 Min. kühl stellen. Die restliche Sahne unter die helle Creme heben und dann bei Raumtemperatur stehen lassen. Erdbeerstücke unter die Erdbeercreme heben und auf dem Krümelboden verstreichen. Nochmals ca. 10 Min. kühl stellen. Dann die helle Creme vorsichtig auf die Erdbeercreme streichen. Torte ca. 4 Std. kühl stellen. Restliche Sahne und Vanillezucker steif schlagen. Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden. Torte mit Sahnetuffs, Erdbeeren und Pistazien verzieren.

Erdbeere Buttermilch Torte M o

100 g Löffelbiskuit
50 g Walnusskerne
125 g Butter

12 Blatt weiße Gelatine
1 Zitrone

3/4 l Buttermilch

125 g Zucker

200 g Schlagsahne

500 g Erdbeeren
1 Päckchen roter Tortenguss
0,5 l roter Johannisbeersaft

Butter schmelzen und mit zerbröselten Löffelbiskuits und gehackten Walnüssen mischen. Tortenring auf eine Tortenplatte legen und die Masse darin glatt drücken. Kalt stellen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen. Buttermilch mit Zitronensaft und -schale und 100 g Zucker verrühren. Aufgelöste Gelatine einrühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Masse heben. Auf den Tortenboden füllen und für 2 Stunden kalt stellen.

Geputzte und halbierte Erdbeeren auf der Oberfläche verteilen, Tortenguss mit Saft und restlichem Zucker zubereiten und über die Erdbeeren geben. Nochmals eine halbe Stunde kalt stellen.

Erdbeerkuppeltorte M o

1 Biskuittortenboden
4 El Erdbeermarmelade
750 g Erdbeeren

700 g Schlagsahne;

1 Tüte Vanillezucker
1 TI Pistazien; gehackt

Den Biskuit schneiden, so dass drei Böden entstehen. Den untersten Boden dünn mit Marmelade bestreichen, den zweiten Boden darauf setzen, mit ca. 3/4 der Erdbeeren belegen, flach am Rand, stehend in der Mitte. Etwas Sahne darauf streichen. Den dritten Boden einmal bis in die Mitte einschneiden, auf die Torte legen und dabei eine Kuppel formen. Mit Schlagsahne bestreichen, die Sahne dabei nicht glattstreichen, sondern ungleiche Erhebungen belassen. Torte mit Erdbeeren verzieren, mit Pistazien bestreuen

Erdbeerschaumtorte M

Für den Mürbeteig
100 g Butter
100 g Zucker
100 g Mehl
1 Msp. Backpulver
100 g gemahlene Mandeln

Für die Joghurtfüllung

3 Paket Vollmilchjoghurt (150 g)
200 g Zucker,
1 1/2 Zitronen, Saft von
2 Paket weiße gemahlene Gelatine

2 Paket Schlagsahne (250 ml)

Für den Erdbeerschaum

500 g Erdbeeren
100 g Zucker
1/2 Zitrone, Saft von
1 Paket rote gemahlene Gelatine

Für den Mürbeteig zuerst Butter und Zucker kurz mit dem Mixer verkneten, dann Mehl, Backpulver und Mandeln hinzufügen und weiter mit dem Mixer zu einem krümeligen Teig verkneten. Auf dem Boden einer mit Backpapier ausgelegten Springform geben und mit leicht bemehlten Händen etwas festdrücken. Den Teig etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen bei ca. 200 ° CUP schön goldbraun backen. Danach gut auskühlen lassen, und anschließend auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Für die Füllungen die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und halbieren. Die rote und die weiße Gelatine getrennt voneinander einweichen. Für die Joghurtfüllung die Sahne steif schlagen und kühl stellen. Dann mit dem Mixer den Joghurt, Zucker und Zitronensaft gut miteinander verrühren. Nun die weiße Gelatine auflösen. Die Joghurtmasse mit der Sahne vermischen und dann die Gelatine mit dem Mixer unterrühren. Die Masse auf dem Mandelboden verteilen.

Für den Erdbeerschaum die Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Zitronensaft vermischen. Die rote Gelatine auflösen und unterrühren, sofort über die Joghurtmasse geben und mit einem Esslöffel 6 Kreise unterheben, so dass auf der Oberfläche 6 kleine weiße Inseln entstehen. Die Torte ca. 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Erdbeertorte Florentiner M

Für den Boden

100 g Halbbitter-Kuvertüre
150 g Schoko-Sandkekse
10 Belegkirschen
100 g gehackte Mandeln
80 g weiche Butter

Für den Belag

1 Paket Puddingpulver zum Aufkochen
(Sahne- oder -Vanillegeschmack
1 El Speisestärke, gestr.

300 ml Milch

80 g Zucker

200 ml Schlagsahne

100 ml Orangensaft

200 g Doppelrahm-Frischkäse

750 g Erdbeeren

50 g Mandelblättchen

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt.

Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Butter, die Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10 - 15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.) Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren und die Puddingmasse löffelweise mit dem Mixer untermischen. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig die Creme auf dem Tortenboden verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tipp: Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken.

Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen.

Erdbeertorte mit Bröselboden M o

200 g Löffelbiskuits,
100 g Butter, weich,
1 El Himbeersirup,
5 Bl. Gelatine, weiß,
750 g Erdbeeren,
125 g Puderzucker,

200 g Schlagsahne,

150 g Creme double,

100 g Schmand,

Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel legen und mit der Teigrolle zu feinen Bröseln zerdrücken. Brösel mit weichem Fett und Himbeersirup verkneten, in eine Springform drücken und kalt stellen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Erdbeeren abspülen und putzen. Puderzucker und 1/3 der Erdbeeren mit dem Schneidstab des Handrührers pürieren. Tropfnasse Gelatine bei kleiner Hitze auflösen und unter das Erdbeerpüree rühren, kalt stellen. 2/3 der Erdbeeren vierteln und auf dem Tortenboden verteilen. Schlagsahne steif schlagen. Wenn das Erdbeerpüree zu gelieren beginnt, Creme double und Schmand, dann Schlagsahne unterrühren. Erdbeercreme auf den Tortenboden streichen. Torte mindestens 4 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren nach Belieben mit Erdbeeren garnieren.

Errötende Jungfrau M o

1 Biskuitboden nach Wahl
mit flüssiger Schokolade bestrichen, Durchmesser 30 cm
5 Orangen filetiert

5 Becher Sahne

500 g. Quark

Saft von 1 Zitrone

7 Blatt Gelatine

100 g. Zucker

Um den Biskuit einen Tortenring legen. Die Orangenfilets darauf verteilen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Zitronensaft verrühren, die Sahne steif schlagen. Die Gelatine ausdrücken, auf kleiner Flamme auflösen, etwas Quarkmasse unter die Gelatine rühren, diese dann schnell mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse ziehen. Dieses unter die Sahne heben. Diese Creme auf die Orangen füllen, glattstreichen. Die Torte gut kühlen.

Für den Guss:

500 ml roter Johannisbeersaft oder Kirschsafte,

2 Tüte Tortengusspulver.

Einen Guss kochen, leicht abgekühlt auf die Torte gießen und nochmals kühlen.

FF

Ferrero Rocher Torte III M o

1 Biskuitboden

1 Glas Sauerkirschen

2 El Zucker

0,5 l Saft (knapp)

2 Päckchen Tortenguss

2 Becher Schlagsahne

1 Päckchen Ferrero Rocher (16 Stück)

2 Päckchen Sahnesteif

Biskuitboden auf Platte stellen und Tortenring um den Boden legen. Sauerkirschen abtropfen lassen. Aus Kirschsafte, Zucker und Tortenguss einen Guss kochen, Kirschen unterheben und auf den Boden streichen, fest werden lassen.

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Rocher zerhacken und unter die Sahne heben. Kuppelartig auf Kirschen streichen. Kalt stellen.

Fix Torte M o

2 Becher süße Sahne,

2 Becher saure Sahne

2 Vanillezucker,

2 Tüten Sahnesteif

1 Tüte Kaltschale (Geschmack: Erdbeere oder Kirsche)

1 selbstgebackener oder gekaufter Obstboden

Die Becher Sahne (süß und sauer), den Vanillezucker und die Tüten Sahnesteif in eine Rührschüssel geben. Alles gut 1-2 Min aufschlagen. Jetzt gibt man das Kaltschalepulver hinein und schlägt die Masse solange mit einem Mixer bis sie fest ist. Nun gibt man die Sahnemasse auf den Tortenboden, streicht sie glatt und verziert sie mit Früchten (Erdbeeren oder Kirschen).

Florentiner Erdbeertorte M

Zutaten für den Boden:

100 g Halbbitter-Kuvertüre

150 g Schoko-Sandkekse

10 Belegkirschen

100 g gehackte Mandeln

80 g weiche Butter

Zutaten für den Belag:

1 Packung Puddingpulver zum Aufkochen Sahne- oder Vanillegeschmack

1 gestr. Ei Speisestärke

300 ml Milch

80 g Zucker

200 ml Schlagsahne

100 ml Orangensaft

200 g Doppelrahm-Frischkäse

750 g Erdbeeren

50 g Mandelblättchen

Zubereitung

Den Ofen auf 175° vorheizen. Für den Boden zuerst die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Währenddessen die Schoko-Sandkekse zermörsern, indem man sie in einen Gefrierbeutel gibt und sie mit einem Nudelholz platt walzt. Dann die Belegkirschen zerkleinern (das geht am leichtesten mit einem Wiegemesser). Wenn die Kuvertüre geschmolzen ist, die Butter, die Belegkirschen und die gehackten Mandeln hinein rühren, dann die zerdrückten Kekse untermengen. Den Boden einer Springform (24 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen und die Masse festdrücken. Ca. 10-15 Minuten bei Ober- und Unterhitze backen. Den Springformrand ablösen und abkühlen lassen.

Danach das Puddingpulver und die Stärke mit fünf bis sechs Esslöffeln von der Milch glattrühren. Die übrige Milch zusammen mit der Sahne und dem Zucker aufkochen, dann die Mischung aus Puddingpulver und Stärke einrühren, noch einmal aufkochen lassen und im Wasserbad abkühlen lassen. (Dabei ab und zu umrühren, damit sich keine Haut bildet.)

Währenddessen die Erdbeeren putzen und in Stücke schneiden; dabei eine Handvoll Erdbeeren für die Dekoration übrig lassen und nur waschen und nicht zerkleinern; auch das Grün soll dranbleiben. Den Orangensaft mit dem Frischkäse verrühren. Dieses löffelweise mit dem Mixer in den Pudding untermischen. Zum Schluss vorsichtig die zerkleinerten Erdbeeren unterheben. Den abgekühlten Boden auf eine Tortenplatte geben und einen Tortenring darum spannen. Nun sorgfältig die Creme auf dem Tortenbo-

den verteilen und anschließend für fünf Stunden in den Kühlschrank stellen, damit sie fest wird.

Vor dem Servieren mit Mandelblättchen bedecken, dabei eine Stelle auf der Torte für die Erdbeeren freilassen und die ganzen Erdbeeren mit ihrem Grün darauf setzen.

Tipp:

Rösten Sie die Mandelblättchen vorher in einer Pfanne ohne Fett an. Bevor Sie sie auf die Torte geben, lassen Sie sie abkühlen. Die ganzen Erdbeeren können Sie zur Hälfte in etwas aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre tunken. Bevor Sie die Erdbeeren dann auf die Torte geben, lassen Sie die Kuvertüre etwas antrocknen. |

Frappé Torte II M o

Zutaten:

1 flacher Tortenboden ohne Rand

1 Btl. Frappé-Pulver, Typ Eiskaffee (von Nescafe)

600 g Schlagsahne

3 Päckchen Vanillinzucker

1 Päckchen Gelatine

Marmelade nach Geschmack

Um den Tortenboden einen Tortenring legen. Tortenboden mit Marmelade bestreichen. Anschließend die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Dann das Frappe-Pulver in die Sahnemasse einrieseln lassen. Zum Schluss die aufgelöste, leicht abgekühlte Gelatine mit der Masse verrühren. Die Masse gleichmäßig auf den Tortenboden geben.

Garnierung frei nach Belieben, z.B. mit Kakaopulver bestäuben.

Friesentorte mit Pflaumenmus M

250 g + 150 g Mehl

1 Msp. Backpulver,

1 Prise Salz

4 Tüte. Vanillezucker

150 g stichfeste saure Sahne

175 g weiche+100 g kalte Butter

75 g + 1 Ei Zucker

½ TL gemahlener Zimt

450 g Pflaumenmus

600-750 g Schlagsahne

3 Tüte. Sahnefestiger
1-2 TI Puderzucker

Für den Knetteig:

250 g Mehl,
Backpulver,
Salz,
2 Tüte Vanillezucker,
saure Sahne und
175 g weiche Butter verkneten.

Teig zugedeckt ca. 10 Min. kalt stellen.

Für die Streusel:

150 g Mehl,
75 g Zucker,
1 Tüte Vanillezucker,
Zimt und
100 g kalte Butter in Stückchen mit den Händen verkneten. Knetteig dritteln. 1/3 Teig auf einem Springformboden (28 cm Ø) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Formrand darumlegen. 1/3 Streusel darauf verteilen.

Im heißen Ofen bei 200 °C 15-20 Min. backen.

Boden vom Formboden lösen und auskühlen. Aus Rest Teig und Streuseln auf gleiche Weise 2 weitere Böden backen, davon 1 Boden nach dem Backen sofort in 12-16 Tortenstücke schneiden. Auskühlen. Ganze 2 Böden mit Pflaumenmus bestreichen. Sahne steif schlagen, dabei Sahnefestiger, 1 Ei Zucker und 1 Tüte Vanillezucker einrieseln lassen. In einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Bei 1 Boden 12-16 große Sahnetuffs auf den Rand und kleine Tuffs bis zur Mitte spritzen. 2. Boden darauf setzen, 12-16 große Sahnetuffs auf den Rand und kleine bis zur Mitte spritzen. Die Tortenstücke je schräg auf die Sahnetuffs setzen. Ca. 1 Stunde kalt stellen. Torte mit Puderzucker bestäuben. Am besten mit einem Sägemesser in Stücke schneiden.

Frischkäse Törtchen mit Aprikosen M

FÜR 8 TARTELETTFÖRMCHEN 10 CM Ø
200 g Mehl Type 1050
70 g Butter
1 Prise Salz
3 Ei Fruchtzucker
16 Aprikosen mit Süßstoff aus dem Glas
2-3 Tropfen Rumaroma

200 g fettarmer Frischkäse

1 Ei Speisestärke
1 Messerspitze Vanillemark

50 g Sahne

Butter für die Förmchen

Zubereitung: 50 Min.

Kühlzeit: 30 Min.

Backzeit: 30 Min.

Pro Stück ca.: 240 kcal/27 g KH

1. Mehl mit Butter, Salz, 1 Ei Zucker und 2-3 Ei Wasser zu einem festen Teig verkneten. In Folie einwickeln und 30 Min. kühl ruhen lassen.
2. Förmchen einfetten. Ofen auf 180° Umluft 160° vorheizen. Den Teig achteln, Förmchen damit auskleiden, mehrmals einstechen, im Ofen Mitte 10-12 Min. backen.
3. Die Hälfte der Aprikosen pürieren, mit Rumaroma abschmecken. Die Böden damit bestreichen. Frischkäse mit restlichem Zucker, Stärke und Vanillemark verrühren. Die Sahne steif schlagen und unterziehen. Käse auf das Aprikosenpüree streichen, mit Aprikosenvierteln hübsch belegen, im Ofen Mitte 20 Min. backen.
Aus Backen für Diabetiker

Frischkäse-Torte M

1 Rezept

150 g Butterkekse
125 g Butter

300 g Jogurt

600 g Frischkäse (z. B. Philadelphia Doppelrahm)

3 Ei Zitronensaft
75 g Zucker
1 Tüte Tortenguss klar
500 g Rote Grütze

Butterkekse in einen großen Gefrierbeutel füllen. Den Beutel verschließen und mit einem Nudelholz vollständig zerbröseln. Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken. Frischkäse, Jogurt, Zitronensaft und 300 g rote Grütze mit einem Rührgerät vermischen. Tortenguss und Zucker mit 150 ml Wasser aufkochen und unter die Frischkäse-Creme

rühren. Creme in die Springform füllen und etwa 3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte vor dem Servieren mit der restlichen roten Grütze garnieren.

Frischkäsetorte M o

1 Tortenboden

2 Becher. Schlagsahne,

1 Frischkäse

2 Vanillezucker,

2 Sahnesteif

1 Dose Himbeeren

1 Tortenguss rot

Sahne steif schlagen.

Vanillezucker und Sahnesteif in die Sahne und nochmals schlagen. Frischkäse in die Sahne unterrühren und das Ganze auf den Tortenboden streichen. Danach die Himbeeren mit dem Tortenguss zum Kochen bringen und danach abkühlen lassen. Den Himbeerguss auf den mit der Schlagsahne bedeckten Tortenboden drauf und alles ab in den Kühlschrank für ein bis zwei Stunden.

Frischkäsetorte II M o

Boden:

125 g fein zerdrückte Löffelbiskuits

100 g zerlassene Butter

Füllung:

370 g abgetropfte Sauerkirschen

1 Zitrone (Saft)

2 El Kirschwasser

100 g Zucker

0,5 Päckchen Gelin

Belag:

200 g Sahne

100 g Zucker

1 Päckchen Gelin

200 g Doppelrahm-Frischkäse

50 ml Milch

Guss:

100 ml Kirschsafft

1 Zitrone (Saft)

1 El Kirschwasser

50 g Zucker

restliches Gelin

Löffelbiskuits mit der zerlassenen Butter verrühren und in eine Springform (26 cm) drücken.

Die Zutaten für die Füllung miteinander verrühren und auf den Boden streichen.

Sahne, Zucker und Gelin mit dem Handrührgerät glattrühren, Frischkäse mit der Milch verrühren und unter die Sahnemasse rühren. Die Masse auf die Füllung geben und glattstreichen.

Zutaten für den Guss miteinander verrühren und vorsichtig auf die Frischkäsemasse geben.

Torte ca. 30 Minuten kühl stellen.

Frischkäsetorte mit Früchten M o

Für den Tortenboden

200 g Löffelbiskuits

3 El Orangenlikör

125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse

125 g Zucker

2 Paket Vanillezucker

3 Zitronen, Saft von

150 ml Weißwein

1 Paket weiße gemahlene Gelatine

400 g steif geschlagene Sahne

2 Dose Mandarinen (a 175 g ohne den Saft)

200 g gefrorene Himbeeren

220 g gefrorene Brombeeren
(für die Dekoration davon
30 Mandarinen-Stücke,
45 Himbeeren und
49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

350 ml Himbeersirup
350 ml Wasser
3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

200 g Sahne

1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergelassen und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Fruchtcremetorte M o

48 Löffelbiskuits
7 El Zucker
1 Tüte. Zitronen-Götterspeise
½ l. Schlagsahne

200 g Philadelphia-Frischkäse

2 Tüte. Vanillezucker
2 Zitronen
125 g Butter
1 Dose Mandarinen
32 Löffelbiskuits

durch eine Mandelmühle drehen und mit der zerlassenen Butter vermengen. Das ganze in eine mit Öl gefettete Springform geben, leicht andrücken und 15 min den Kühlschrank stellen. Die Götterspeise mit einer Tasse Wasser verrühren und 10 min. stehen lassen. 4 El. dazugeben und bis zum Auflösen erhitzen. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Sahne schlagen. Käse, 3 El. Zucker, Vanille-Zucker und Zitronensaft verrühren. Dann die abgekühlte Götterspeise und die geschlagene Sahne dazugeben. Zuletzt die gut abgetropften Mandarinen unterheben. Die fertige Creme dann auf den Boden geben. Die 16 übrigen Löffelbiskuits zerstampfen und über die Torte streuen. Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

Früchte-Joghurt-Torte M o

1 Portion entspricht 2,5 Points.

Zutaten für 12 Portionen:

für den Boden:

200 g Vollkornbiskotten, gut zerbröselt
60 g Halbfettmargarine, zerlassen

für die Füllung:

9 Blatt Gelatine

400 g Joghurt, 1 % Fett

2-3 El Streusüße

1 El Zitronensaft

200 g Magertopfen

100 g TK-Heidelbeeren

für den Belag:

200 g Erdbeeren, geputzt und geschnitten

150 g Pfirsiche (Dose), ohne Zucker, geschnitten

50 g Weintrauben, ev. halbiert

1 Pkg. Tortenguss, klar

Biskotten und Margarine gut miteinander vermischen und gleichmäßig in eine Tortenform drücken. Kalt stellen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und in wenig heißem Wasser auflösen.

Topfen, Joghurt, Zitronensaft und Streusüße gut verrühren und die Gelatine unter ständigem Rühren untermischen.

Gefrorene Heidelbeeren untermengen und den Tortenboden damit bestreichen.

Die Torte 2 Stunden kalt stellen.

Die Torte mit dem vorbereiteten Obst belegen.

Das Tortenguss nach Packungsanleitung (ohne Zucker) zubereiten und über das Obst gießen.

Kalt stellen und vor dem Servieren den Tortenring entfernen.

Fruchtige Käsetorte M

125 g Margarine

200 g Vollrohrzucker

1 Päckchen Vanillezucker

1 kg Magerquark

2 geh. El Sojamehl,

trocken abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

3 schwach geh. El Grieß

40 g Speisestärke

1 Päckchen Backpulver

Belag:

Früchte nach Wahl, am besten verschiedene in unterschiedlichen Farben, z.B. Erdbeeren, Ananas und Kiwis, oder Aprikosen, Bananen und Kirschen.

Klarer Tortenguss oder 1/4 l hellen Obstsaft und 5 g Agar-Agar

Margarine, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Quark, Sojamehl und Zitronenschale untermischen. Grieß und Speisestärke mit dem Backpulver vermengen und unterziehen. In eine gefettete, mit Semmelbröseln ausgestreute Springform (28 cm) geben.

Bei 175 Grad 30 - 40 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit Hilfe eines Kuchenretters vorsichtig auf eine Platte heben, mit Früchten belegen (Dosenobst vorher gut abtropfen lassen) und mit Tortenguss überziehen.

Fruchtzwergestorte M o

1 Biskuit-Obstboden
200 g Marzipan-Rohmasse,
75 g gesiebter Puderzucker
einige Tropf grüne Speisefarbe

250 ml Schlagsahne

1 TI Sahnesteif
1 Becher. Vanillecreme

Fruchtzwerge gefrieren lassen. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Für den Marzipan-Rasen Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker und Speisefarbe verkneten und durch eine Kartoffelpresse drücken. Für die Sahnecreme Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Vanillecreme unterheben. Die gefrorenen Fruchtzwerge aus den Bechern stürzen und am Rand des Obstbodens verteilen. Die Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit glatter Tülle füllen und zwischen die Fruchtzwerge und in die Tortenmitte spritzen. Die Marzipanwürmchen so auf der Torte verteilen, dass sie wie Rasen aussehen

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.

Fruttina Creme Torte o

1 heller Wiener Boden, gedrittelt
1 Päckchen Fruttina Puddingpulver Zitrone
30 g Gustin
150 g Zucker
1/8 l frisch gepresster Apfelsinensaft 3/8 l Wasser
250 g Butter Mandelblättchen
12-16 Apfelsinenfilets

Puddingpulver, Gustin und Zucker mischen und mit Apfelsinen glatt rühren. Masse in kochendes Wasser einrühren, aufkochen und dann erkalten lassen. Dabei ab und zu durchrühren. Butter schaumig rühren und den Pudding dabei esslöffelweise zugeben.

Unteren Wiener Boden mit einem Viertel der Creme bestreichen, nächsten Boden darauf setzen und ebenfalls mit einem Viertel der Creme bestreichen. Dritten Boden aufsetzen und die Torte mit der restlichen Creme einstreichen und mit Cremetupfen, Mandelblättchen und Apfelsinenfilets verzieren.

Fruttina Torte M o

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden
150 g Eiswaffeln mit Füllung
100 g Butter

Für den Belag

400 g Doppelrahm-Frischkäse
100 g Zucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker
3 El Zitronensaft
1,5 Tüte. Fruttina Zitrone Geschmack (Fruchtdessert Pulver)

250 ml Wasser

400 ml Schlagsahne

Für den Guss

1,5 Tüte. Fruttina Zitrone Geschmack

50 g Zucker

250 ml Wasser

125 ml Schlagsahne

18 Gelee-Zitronenscheibenhälften

Für den Boden Eiswaffeln in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Eiswaffeln mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier gelegt) verteilen und gut andrücken.

Für den Belag den Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Fruttina nach Packungsaufschrift aber nur mit 250 ml Wasser zubereiten und noch heiß mit dem Handrührgerät mit Rührbesen unter die Frischkäsemasse rühren.

Die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Masse in die Springform füllen und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

Für den Guss Fruttina mit Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift aber mit 250 ml Wasser zubereiten. Fruttina vorsichtig, aber schnell auf dem Belag verteilen, glattstreichen und fest werden lassen.

Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel füllen und 16 Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen. Je 1 Geleefrucht an jeden Sahnetupfen lehnen. Die beiden restlichen Geleefrüchte in kleine Würfel schneiden und auf der Tortenmitte verteilen.

Abwandlung:

Wenn Sie lieber ungefüllte Eiswaffeln verwenden, die Brösel mit 125 g Butter verrühren

Tipp

Den Tortenrand nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

Füllungen

Füllungen etliche

Ohne Ei + Kuh Milchfrei

die gleiche rezepte auch mit Milch

Grundrezept

500 ml Sojamilch

60 g Mondamin / Speisestärke

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

1 Prise Salz

ODER 1,5 Tüte Puddingpulver

40 g Vollrohrzucker / Fruchtzucker

Alle Zutaten zusammen mischen, + rühren + mindestens 2 min kochen.
Wenn weniger wird es nachher nicht fest.

Mokka I

1 Grundrezept

+ 50 g gem Kaffee .

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Mokka II

1 Grundrezept

50 g Kaffee gem

200 g Haselnüsse geröstet + gem

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Nuss

200 g Haselnüsse geröstet + gem

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.
Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.
Kalt stellen

Marzipan Art

1 Grundrezept

200 g süße Mandeln +

12 bittere Mandeln rösten + gem

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.

Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.

Kalt stellen

Butter/ Margarine

1 Grundrezept

200 Butter / Margarine

und unter öfterem Umrühren gut abkühlen lassen. Butter schaumig rühren, Pudding löffelweise dazugeben und mit der Butter verschlagen. (Pudding und Butter sollen die gleiche Temperatur haben).

Kalt stellen

Mohn

1 Grundrezept

200 g Mohn gem

1 TI Kaffee gem

mit aufkochen,

2- 4 cl Rum 54 % + kurz bevor die Masse verteilt, wird den Rum zugeben.

warm auf den geschnittenen Biskuit geben.

Kalt stellen

Schokolade I

1 Grundrezept +

3-5 El Vollrohrzucker

3 El Kakao (kein Instant)

mit aufkochen + warm auf den geschnittenen Biskuit geben.

Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.

Kalt stellen

Schokolade II

1 Grundrezept +

3-5 El Vollrohrzucker
3 El Kakao (kein Instant)
200 g süße Mandeln +
12 bittere Mandeln rösten + gem.

mit aufkochen,

2- 4 cl Rum 54 % + kurz bevor die Masse verteilt wird den Rum zugeben.

warm auf den geschnittenen Biskuit geben.

Ca 1/3 der Masse für den Deckel + den Rand zurück behalten.

Kalt stellen

Frucht

1 Grundrezept ohne Sojamilch

500 ml pürierte Früchte

auch hier bei ist es wichtig, das die Fruchtmasse wenigstens 2 min kocht, alternativ wäre hier, statt dessen mit Gelatine, vor allen wenn es sich um frische Früchte handelt, um die Vitamine nicht allzu viel zu zerstören.

Anleitungen auf den Gelatinentüte beachten.

Kalt stellen.

Hinweis:

Wer Puderzucker auf Kuchen/Torte streuen möchte, sollte ca 1-2 El Zucker weniger beim Grundrezept nehmen

Hinweis II

Wer anstelle Zucker lieber Honig nehmen will, diesen erst NACH dem kochen beifügen.

Mohnfüllung M

150 g gem. Mohn

1/2 gestr. TI Zimt

1/8 l Milch

1/2 TI Vanillepulver

3 El Honig

evtl. etwas Rumaroma = Rum

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

Den Mohn in die kochende Milch einstreuen und aufkochen lassen. Zum Ausquellen etwa 20 - 30 Minuten zur Seite stellen. Die Gewürze unterrühren und mit Honig abschmecken.

Nussfüllung I M

150 g gem. Haselnüsse

4 EI Creme fraiche

100 g gehackte Mandeln

1 Prise Zimt

3-4 EI Honig

Alle Zutaten zusammen gründlich verrühren.

Nussfüllung II M

150 g geröstete Haselnüsse

5-6 EI Milch

3-4 EI Honig

Die gerösteten Haselnüsse fein reiben, in die kochende Milch einrühren und mit Honig süßen.

Nussfüllung III M

150 g Vollrohrzucker

3 EI Honig

20 g Butter

1 TI Kakao oder Carobpulver

100 g Sahne

200 g grob gemahlene Walnüsse

Butter zerlassen, den Zucker dazugeben und kurz karamellisieren. Die flüssige Sahne, Kakao bzw. Carob und die Nüsse darunter rühren. Mit Honig abschmecken und abkühlen lassen.

Guss

Guss für Obstkuchen

1/4 l Obstsaft

evtl. etwas Honig,

Birnendick

1 TI Agar-Agarsaft oder Ahornsirup je nach Süße des Saftes

Saft zum Kochen bringen. Agar-Agar mit 2 - 3 El Saft glatt rühren und in den kochenden Saft einrühren, etwa 1 Minute leicht kochen lassen. Etwas abgekühlt gleichmäßig auf den Kuchen verteilen. Kalt stellen und fest werden lassen.

HH

Grundrezept für Hefeteig

„Christels“

600 g Dinkel- Weizenvollkorn gem

350 g Wasser

1 Tüte Trockenhefe f 500 g Mehl

1 El Honig

1 TI Meersalz

evtl Streumehl

Alle Zutaten wie sie sind, ob kalt oder warm, in die Küchenmaschine, Knethaken anstellen, nach 10 -15 min fertig.

so im Original kam noch 60 g geschmolzene Butter dazu, war bei mir aber eine Aufgehbremse ,
habe es, wie gesagt heute weg gelassen , wurde gleich doppelt so hoch,

habe diesen Teig erst ca 15 min feucht abgedeckt ,
dann ein wenig Streumehl, um es auf dem Tisch in die richtige Größe zu drücken, auf Backpapier - Blech, da wiederum ca 50 min
im Backofen bei 30 C Licht an + ein wenig mehr, danach dann erst den Belag , also Kokosnussbrei drauf + , ach ja hatte in die Fettpanne unten ca 1 l Wasser drin,
dann mit 160C Umluft ca 35 min gebacken

Hawaiitorte M o

1 Biskuitboden,

1 Dose Ananas,

2 Dosen Mandarinen,

1 Dose Obstsalat,

2 Tüte. gem. weiße Gelatine,

2 mal Sahne,

1 Tüte. Zitronenpudding,

1 klarer Tortenguss Pudding mit Fruchtsaft kochen

8 aus der Dose) und kalt stellen. Ananasringe durchschneiden und um den Tortenring stellen. Löcher mit Mandarinen schließen. Restliche Mandarinen mit dem Obstsalat mischen und in den kalten Pudding rühren. Dann die Sahne unterheben und die aufgelöste Gelatine dazugeben. Die Masse auf dem Boden verteilen und 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Obstresten den Kuchen dekorieren und klaren Tortenguss obendrauf verteilen

Herrischrieder Haustorte M

140 g Vollrohrzucker

50 g Butter oder Margarine

300 g Vollweizenmehl

1 Päckchen Backpulver

1 Pr. Salz

abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone

ca. 1/8 l Milch

4 TI Ei Ersatz Pulver

Fett und Zucker gut schaumig rühren. Das mit Backpulver und Salz vermischte Mehl abwechselnd mit der Milch dazugeben. Zuletzt das mit 80 ml Wasser verschlagene Ei Ersatz Pulver und die Zitronenschale unterrühren. Der Teig sollte geschmeidig vom Löffel fallen. In einer gut gefetteten Springform (24 x 26 cm Ø)

bei 180 Grad ca. 35 - 40 Minuten goldgelb backen.

Den erkalteten Tortenboden einmal quer durchschneiden, mit einer Sahne, Butter oder Quarkcreme nach Belieben füllen. Oberfläche und Rand ebenfalls bestreichen und mit gerösteten Mandelblättchen, Walnusshälften, Schokoladenblättern o. ä. garnieren.

Himbeer Kokos Torte M o

150 g Löffelbiskuits

125 g Butter

600 g Doppelrahm-Frischkäse

300 g Joghurt

3 Ei (25 g) Kokosraspeln
250 g Himbeeren
75 g Zucker oder Honig
150 ml Wasser
1 Tl Agar-Agar
3 Ei Himbeerkonfitüre

Die Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen und das Gebäck mit dem Nudelholz vollständig zerbröseln. Die Butter schmelzen, mit den Bröseln vermischen, und die Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Springform drücken (am besten mit einem Esslöffel). Den Frischkäse, den Joghurt und zwei Esslöffel Kokosraspeln mit einem Rührgerät vermischen. Die Himbeeren und den Zucker oder Honig in 100 ml Wasser aufkochen lassen. Das Agar-Agar mit dem restlichen kalten Wasser verquirlen und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Ein bis zwei Minuten unter kräftigem Rühren kochen lassen und unter weiterem Rühren zur Frischkäsecreme geben. Die Himbeerkonfitüre auf dem Tortenböden verstreichen, die Himbeercreme in die Springform füllen und circa drei Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte vor dem Servieren mit den restlichen Kokosraspeln bestreuen.

Himbeerkäsetorte. M

320 g Vanillekekse
120 g Mandeln,
150 g Butter

400 g Quark,

300 g Schmand

7-9 Ei Himbeersirup
1 Orange, Saft,
1 Zitrone, Saft
4-5 Ei Waldbeerenmarmelade
2 Tüte weiße Gelatine

200 ml Sahne

Vanillekekse und Mandeln mahlen. Butter schmelzen, mit den Keks/Mandelnbröseln mischen und in eine Springform drücken.

bei 200°C, ca. 12 - 14 Min. backen.

aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen. Schmand und Quark verrühren. Himbeeresirup, Orangensaft und Zitronensaft unterrühren. Waldbeerenmarmelade unter mischen. Eingeweichte Gelatine ebenfalls unterrühren. steif gerührte Sahne unter die Creme heben. Creme auf den Keks/Mandelnboden verteilen und über Nacht, in den Kühlschrank tun.

Käsetorte ohne Boden I Hirse M glutenfrei

1 kg Schichtkäse

200 g Reform Margarine o. Butter

3 Päckchen Natur- Vanillezucker

200 g Vollrohrzucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

8-10 El Hirseflocken o. Hirsemehl

1 Prise Meersalz

Schichtkäse ca. 1 h auf ein Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren.

Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren.

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

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

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

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

Grüße Euch

Hans

PS,

auf diese Art , kommt man auch mal zu Rezepten, zu Möglichkeiten, an die man sonst gar nicht denkt,

Danke Euch für diese Anregung

||

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.

Ischeler Törtchen

200 g Mehl

100 g Speisestärke

1 gestr. TI Backpulver

125 g Puderzucker

100 g Mandeln

1 P. Vanille Zucker

1 Prise Salz
225 g Butter (Margarine
zu einem glatten Knetteig verarbeiten.

Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen, Plätzchen Ringe von je 6 cm Durchmesser ausstechen auf ein gefettetes Backblech legen
Backzeit: Ober /Unterhitze: 200°C / Heißluft: 180°C / Gas: Stufe 2 ½ 3 /
etwa 8 - 10 Minuten

Die Ringe noch warm in ein Gemisch aus
60 g Puderzucker
1 P. Vanille Zucker tauchen. Die Törtchen ausgekühlt
75 g Himbeergelee bestreichen zusammensetzen.

JJ

Jaffa-Torte M o

1 heller Biskuitboden,
500 g Quark,
1 Päckchen Jaffa-Plätzchen,
3 Becher Sahne, 150 g Zucker,
8 Blatt weiße Gelatine,
6 El Zitronensaft,
7 El Apfelsinensaft
2 Becher Sahne schlagen.

Quark, Zucker, Gelatine, Zitronensaft und Apfelsinensaft dazugeben. Um den Boden einen Tortenring stellen und die Hälfte der Masse auf den Boden geben. Mit Jaffa-Plätzchen belegen und den Rest der Masse über die Jaffa-Plätzchen geben. Mit Sahne und dem Rest der Plätzchen verzieren.

Jägermeister Schlemmertorte M

100 g gemahlene Nüsse
65 g Margarine
65 g Haferflocken
65 g Zucker
30 g Mehl

1 Glas Preiselbeeren
2 Blatt Gelatine

0,5 l Sahne

2 Päckchen Vanillinzucker
1 Päckchen Sahnesteif
2 El Jägermeister

0,5 l Sahne

1 hellen Biskuit
Schokostreusel

Aus Nüssen, Margarine, Haferflocken, Zucker und Mehl einen Knetteig bereiten und eine halbe Stunde ruhen lassen. Eine Springform mit Papier auslegen und einfetten.

Boden der Springform mit Teig belegen und bei

175° C ca. 30 Minuten backen.

Preiselbeeren mit Gelatine andicken. Das Ganze auf den Nussboden geben. Sahne mit Vanillinzucker und Sahnesteif schlagen. Jägermeister unterheben. 2/3 der Masse auf den Beeren verteilen. Darauf den Biskuitboden legen und leicht andrücken. Die restliche Sahne darauf streichen.

Mit Zartbitter-Schokostreusel bestreuen.

Joghurt Erdbeertorte M o

400 g Frische Erdbeeren

300 g Naturjoghurt

¼ l Sahne

4 El Zucker
3 cl Orangenlikör
8 Blatt Gelatine

1/8 l Sahne

1 Biskuitboden

Erdbeeren waschen, 8 kleinere wegnehmen zum Ausgarnieren, die restlichen abzupfen, halbieren. Springform mit dem Biskuitboden auslegen, mit etwas Likör "parfümieren", Erdbeeren darauf: vom Rand ca. 1,5 cm Abstand. Joghurt in einer Schüssel mit etwas Zucker glattrühren, einige pürierte Erdbeeren und die geschlagene Sahne darunter. Zum Schluss die eingeweichte, aufgelöste, ausgedrückte Gelatine. Kurz verrühren, die Mas-

se in die Springform füllen. Im Kühlschrank 3-4 Std. gut auskühlen.
Springform ab, in 16 Stücke teilen mit je
1 Sahnerosette. Die 8 Erdbeeren mit Grün halbieren, an die Rosetten an-
setzen.

Johannisbeertorte Ungebackene M o

500 g Sahnequark

1/8 l Milch

150 g Zucker

2 Paket Vanillinzucker

2 cl Rum

1 Tütchen gemahlene weiße Gelatine

5 El kaltes Wasser

300 g rote Johannisbeeren ohne Rispen

50 g Corn-flakes

1/8 l Sahne

140 g Löffelbiskuits

100 g Krokant

1 Handvoll rote Johannisbeeren

Den Quark mit etwas Milch glatt rühren. Je nach Beschaffenheit des Quarks mehr oder weniger von der Milch nehmen, die Masse soll glatt aber nicht flüssig sein. Dann Zucker, Vanillinzucker und Rum unterrühren. Die Gelatine in dem kalten Wasser einweichen, dann vorsichtig erhitzen, so dass sie sich auflöst, aber nicht kocht. Ein bis zwei Esslöffel von der Quarkmasse mit der Gelatine mischen, um sie abzukühlen. Dann die Gelatine unter den Quark rühren. Anschließend die gewaschenen Johannisbeeren untermengen, dann die Corn-flakes einrühren. Die Sahne steif schlagen und ein Drittel davon unter die Quarkmasse ziehen. Eine Kastenform (Länge 28 cm) einfetten und mit den Löffelbiskuits Seiten und Boden auskleiden. Die Creme einfüllen und für 90 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Danach die oberste Schicht in der Form mit Löffelbiskuits auslegen. Wenn die Biskuits von der Seitenverkleidung zu hoch überstehen, etwas kürzer schneiden. Sie sollen mit der obersten Löffelbiskuitschicht abschließen. Nun eine Tortenplatte auf die Kastenform legen und die Torte stürzen. Seiten mit Sahne und Krokant verzieren. Oben auf die Torte Sahne spritzen und mit den Johannisbeeren, die noch an den Rispen hängen dekorieren.

KK

Kürbistorte M

glutenfrei

200 g Kichererbsenmehl (Kichererbsen kann man in der Kaffeemühle mahlen)
4 Essl. Wasser
350 g püriertes Kürbisfleisch (dämpfen und dann wie Kartoffeln pürieren)
125 g Demarara- Zucker (dunkler Vollrohr-Zucker)
1 Essl. Melasse (Zuckerrübensirup)
0,5 Tl. Muskat
0,5 Tl. Zimt
0,5 Tl. Salz
2 Eier
120 ml frische Rahm (oder Soja-Rahmersatz)
50 g Pecannüsse grob gehackt

Mehl, Butter u. Wasser schnell zu einem Teig vermischen, diesen ausrollen und eine Tortenform von 20 cm Durchmesser damit belegen. (Der Teig lässt sich nicht gut ausrollen, hab ihn mit den Händen in die Form gepresst.) Mit Alufolie bedecken und darauf trockene Bohnen oder Reis legen, 10 Minuten mit Folie und dann noch 10 Minuten ohne Folie bei 180° backen und aus dem Ofen nehmen. Diesen auf 160° herabsetzen.

Den pürierten Kürbis mit dem Zucker, der Melasse und den Gewürzen gut vermischen. Eier mit der Rahm schlagen und zur Kürbismasse geben, Pecannüsse hinzufügen. Die Kürbiscreme auf den vorgebackenen Teig geben und 45-50 Minuten backen bis die Creme fest geworden ist.

Man kann zusätzlich Meringue darauf geben; dafür 2 Eiweiß mit 50 g Puderzucker und 1 Essl. Zitronensaft sehr steif und glänzend schlagen. Nach Geschmack 50 g fein gehackten Ingwer drunter heben und die Meringue auf die fertig gebackene Torte geben. Noch einmal in den Ofen geben (Temperatur erhöhen) und 15-20 Minuten backen bis die Meringue fest und leicht gebräunt ist.

(Den Teil hab ich weggelassen, der Ingwer mutete mich hier seltsam an.)

Warm oder kalt servieren.

Guten Appetit.

Kalte Frucht Torte M o

1 Tortenboden z. B. Aldi ;o

1 Becher Sahne

2 Becher Quark

Früchte Kiwis, Erdbeeren, u.s.w.
etwas Zucker

Anweisungen

Sahne steifschlagen.
Mit Quark vermischen.
Etwas Zucker hinzufügen.
Auf den Tortenboden und mit Früchten ich mach das immer kreisförmig belegen.
Nun 1-2 Stunden durchziehen lassen.

Kardinals Torte M o

Zubereitungszeit 35 Minuten ohne Kühlzeit

1 heller oder dunkler Biskuitboden (Durchmesser 26 cm, vom Bäcker)

Für den Belag

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

1 Tüte. Tortenguss, rot

2 cl. Rum

knapp 250 ml Kirschsafft

1 Tüte. Rotwein-Creme

250 ml Schlagsahne

einige frische Kirschen
Zitronenmelisseblättchen
Evtl. Puderzucker

Den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen.

Für den Belag Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und knapp 250 ml abmessen. Die abgetropften Kirschen auf dem Boden verteilen.

Den Rum mit dem Kirschsafft auf 250 ml auffüllen, den Tortenguss damit nach Packungsaufschrift aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten, auf den Kirschen verteilen und fest werden lassen.

Die Rotwein-Creme nach Packungsaufschrift zubereiten (Rotwein ist in der Packung). Die Sahne steif schlagen und unterheben (etwas zum Verzieren zurücklassen).

Die Rotwein-Creme auf die Kirschen streichen und mit Hilfe eines Esslöffels verzieren. Die Torte im Kühlschrank in 1-2 Stunden fest werden lassen.

Den Tortenring mit einem Messer lösen. Die Torte mit der zurückgelassenen Sahne verzieren und mit Kirschen und Zitronenmelisse garnieren. Die Kirschen nach Belieben mit etwas Puderzucker bestäuben.

Tipp

Anstelle des Biskuitbodens einen fertig, gekauften, runden Rührteig-Nusskuchen (Durchmesser 26 cm) verwenden.

Käsetorte ohne Boden | Hirse M

glutenfrei

1 kg Schichtkäse

200 g Reform Margarine o. Butter

3 Päckchen Natur- Vanillezucker

200 g Vollrohrzucker

Schale einer unbehandelten Zitrone

8-10 El Hirseflocken o. Hirsemehl

1 Prise Meersalz

Schichtkäse ca. 1 h auf ein Sieb abtropfen lassen.

Weiche Butter mit Vanillezucker, Vollzucker + Zitronenschale schaumig rühren.

Schichtkäse und Hirsemehl unterrühren.

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

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

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

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

Grüße Euch

Hans

PS,
auf diese Art , kommt man auch mal zu Rezepten, zu Möglichkeiten, an
die man sonst gar nicht denkt,
Danke Euch für diese Anregung

Käsetorte- Frisch mit Früchten M O

Für den Tortenboden

200 g Löffelbiskuits
3 El Orangenlikör
125 g zerlassene Butter

Für die Käsecreme

300 g Doppelrahm-Frischkäse
125 g Zucker
2 Paket Vanillezucker
3 Zitronen, Saft von
150 ml Weißwein
1 Paket weiße gemahlene Gelatine

400 g steif geschlagene Sahne

2 Dose Mandarinen (a 175 g ohne den Saft)
200 g gefrorene Himbeeren
220 g gefrorene Brombeeren
(für die Dekoration davon
30 Mandarinen-Stücke,
45 Himbeeren und
49 Brombeeren beiseite legen)

Für die Glasur

350 ml Himbeersirup
350 ml Wasser
3 Paket roten Tortenguss

Für die Dekoration

200 g Sahne

1 Paket Vanillezucker

Eine Springform (28 cm Durchmesser) mit Backpapier auslegen. Die Löffelbiskuits fein zerbröseln (am besten in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz überrollen). Nach und nach mit dem

Orangenlikör beträufeln und dabei ständig umrühren. Ebenso mit der zerlassenen Butter verfahren. Die Mischung in die Springform drücken und erkalten lassen, so dass die Butter wieder erhärten kann. Für die Käsecreme Frischkäse, Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft mit dem Mixer glatt rühren. Die Gelatine nach Packungsanweisung in dem Wein auflösen, wieder abkühlen lassen und lauwarm unter die Käsecreme rühren. Diese Creme für eine Viertelstunde im Kühlschrank etwas fester werden lassen. Danach -vorsichtig die steif geschlagene Sahne unterheben.

Ein Viertel der Käsecreme auf den Tortenboden streichen und die nicht abgezählten Früchte darauf verteilen. Die restliche Creme drübergerben und glatt streichen. Nun aus den abgezählten Früchten in die Tortenmitte eine Himbeere legen; darum einen Kreis aus Brombeeren bilden und darum wieder einen Kreis aus Mandarinen. Danach vom Rand ausgehend abwechselnd Mandarinen-, Himbeer- und Brombeer-Dreiecke bilden, deren Spitzen in der Mitte der Torte den Kreis berühren. Die ganze Tortenoberfläche soll von den Früchten bedeckt sein. Die Torte für eine Stunde ins Gefrierfach oder in die Gefrierkühltruhe stellen. Nach Packungsanweisung aus Himbeersirup, Wasser und Tortenguss eine Glasur herstellen und noch heiß auf den Früchten verteilen. Kurz abkühlen und im Kühlschrank ca. eine Stunde kalt werden lassen. Vor dem Servieren sollte die Torte ca. zwei Stunden bei Zimmertemperatur erwärmt werden, damit die gefrorenen Früchte ganz auftauen können. Vor dem Servieren die Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen. In die Mitte der Torte einen Kreis aus Sahnetupfern spritzen. Auf den Rand zwölf Sahnetupfer setzen, die die Tortenstücke markieren.

Tipp: Die Beeren lassen sich besser auf der Torte verteilen, wenn Sie sie vorher nicht auftauen.

Kekstorte mit Gelatine o

1 Glas Weintrauben
0,5 l milder Weißwein (bei Kindern Traubensaft)
75 g Zucker
30 g gemahlene Gelatine (oder 9 Blatt)
bis 20 Kekse (de Beukelar)
3 El Kokosnuss- oder Mandelraspel

Die Weintrauben gut abtropfen lassen. Den Wein (oder Saft) mit dem Zucker und 1/4 l Fruchtsaft zusätzlich erhitzen, vom Feuer nehmen und die in wenig Wasser vorgeweichte Gelatine darin auflösen. Eine dünne Schicht davon in eine kalt ausgespülte, mittelgroße Springform gießen. Nach dem Erstarren eine Schicht Kekse, dann die Weintrauben, die Nussraspeln und wieder eine Schicht Gelee geben. Nach dem Erstarren noch eine Keks-

schicht auflegen und den Gelatinerest so darüber gießen, dass alle Lücken ausgefüllt sind. Die Torte kalt stellen.

Vor dem Servieren den Rand vorsichtig von der Form lockern und die Torte stürzen. Nach Belieben mit Schlagsahne oder Buttercreme garnieren.

Die Torte kann mit verschiedenen Früchten und Säften hergestellt werden, z.B. rote Früchte, roter Wein und Saft und rote Gelatine.

Kekstorte mit Himbeeren M o

75 g Zartbitterschokolade

75 g Butter/Margarine

175 g Butterkeks

12 Blatt weiße Gelatine

300 g Himbeeren

500 g Dickmilch

Saft von ½ Zitrone

75 g Zucker

1 Pck. Vanillezucker

350 g Schlagsahne

evtl. weiße oder rosa Baisers zum Verzieren

Fett für die Form

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

Kirsch-Reistorte M o

am Vortag:

1 l Milch, Vanillezucker,

1 Prise Salz,

Milchreis zu einem dicken Reisbrei kochen und kühl stellen.

1 Glas Sauerkirschen (mit Saft) mit Vanillepuddingpulver oder Mondamin und evt. Zucker andicken.

Kirschmasse auf einen Biskuitboden geben (ggfs. Boden zuvor mit Kirschwasser tränken)

Tortenring herumstellen, kalt werden lassen.

am Folgetag:

Reisbrei fein zerpfücken (keine Klumpen mehr), nacheinander

3 Becher Sahne mit

je einem Tüte. Sahnesteif und

1 Tüte. Vanillezucker sehr steif schlagen und nach und nach vorsichtig unter den Reisbrei heben; auf die Kirschen geben und fertig.

Bis zum Servieren kalt stellen, damit die Sahne nicht wegläuft.

Man kann den Reisbrei auch mit Gelatine zusätzlich binden.

Kleine Beeren Kuppeltorte M o

Zutaten für ca. 10 Stücke

75 g Butter/Margarine

125 g Löffelbiskuits

250 g Magerquark

250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)

1 Päckchen Sahnefestiger

75 g Puderzucker

1 Päckchen Vanille Zucker

abgeriebene Schale einer kleinen unbehandelten Orange

500 g gemischte Beeren (z. B. rote und schwarze Johannisbeeren, Erdbeeren und Himbeeren)

3 El roter Johannisbeergelee

nach Belieben Melisseblättchen zum Verzieren

Zubereitung

1. Fett bei mittlerer Hitze schmelzen. Löffelbiskuits portionsweise in einen großen Gefrierbeutel geben und verschließen. Mit einer Kuchenrolle fein zerbröseln. Biskuitbrösel und geschmolzenes Fett mit den Händen glatt verkneten. Einen Springformrand (24 cm Ø) auf eine Tortenplatte setzen. Brösel Mischung als Boden gleichmäßig hineindrücken und ca. 30 Minuten kalt stellen.

2. Magerquark, Mascarpone, Sahnefestiger, Puderzucker, Vanille Zucker und Orangenschale glatt verrühren. Creme auf den Boden geben und kupfelförmig darauf streichen. Mind. 4 Stunden in den Kühlschrank stellen.

3. Kurz vor dem Servieren Beeren verlesen, waschen, abtropfen lassen. Dann putzen bzw. abstreifen. Erdbeeren evtl. halbieren. Gelee unter Rühren leicht erwärmen. Früchte auf dem Kuchen verteilen und mit Gelee beträufeln. Nach Belieben verzieren.

Extra Tipp:

Auch wenn Sie keine Gelatine im Haus haben, können Sie wie oben beschrieben eine recht feste Tortencreme herstellen. Einfach Magerquark und Mascarpone zu gleichen Teilen mit etwas Sahnefestiger und Zucker verrühren. Die Creme dann mit Vanillemark, Orangenschale etc. aromatisieren.

Zubereitungszeit

ca. 45 Min. Wartezeit ca. 4 1/2 Std.

Pro Stück ca. 410 kcal/1720 kJ.

Eiweiß 8 g,

Fett 29 g,

Kohlenhydrate 28 g

Bella Nr. 27/03

Kleiner Feigling Torte M

Zubereitungszeit: 60 Min., ohne Kühlzeit

Backzeit: 15 Min. je Boden

Zutaten:

2 frische Feigen

Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl

1 Msp. Backpulver

75 g Zucker

3 El Kleiner Feigling (Wodka mit Feige)

175 g Butter / Margarine oder Margarine oder Margarine

Für die Streusel:

100 g Weizenmehl

50 g Zucker

75 g Butter / Margarine oder Margarine

Für die Frischkäsecreme:

8 Blatt weiße Gelatine

200 g Doppelrahm-Frischkäse

500 g Naturjoghurt

75 ml Kleiner Feigling

60 g Zucker

250 ml (1/4 l) Schlagsahne

1.

Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben, restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig dritteln und zu 3 Böden (Durchmesser je 26 cm) ausrollen, auf mit Backpapier belegte Backbleche legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Tipp:

Vor dem Servieren die Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben. Die Torte schmeckt frisch zubereitet am besten. Die Böden können gut vorbereitet werden. Die Torte schmeckt auch mit anderen Frucht- und Alkoholsorten, z. B. mit Himbeeren und Himbeergeist oder mit Pflaumen und Pflaumenschnaps.

2.

Für die Streusel alle Zutaten in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen zu feinen Streuseln verarbeiten und auf den drei Böden verteilen. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.

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

Heißluft: etwa 180°C (vorgeheizt)

Gas: Stufe 3-4 (vorgeheizt)

Backzeit: etwa 15 Min. je Boden

3.

Böden auf den Backblechen auf Kuchenrosten erkalten lassen.

4.

Für die Frischkäsecreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Joghurt, Kleiner Feigling und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, zunächst mit etwas von der Frischkäsecreme verrühren, dann unter die restliche Masse rühren.

5.

Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Creme portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

6.

Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Gut die Hälfte der Masse in großen Tupfen darauf spritzen. Feigen schälen, eine davon in Würfel schneiden und darauf verteilen. Zweiten Boden darauf legen und leicht andrücken. Restliche Creme darauf spritzen.

7.

Dritten Boden in Stücke brechen und dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Zweite Feige halbieren, in Scheiben schneiden und auf die Tortenoberfläche legen. Torte 2-3 Stunden kalt stellen

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 geschmeidiger Masse verrühren und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse mit zwei Teelöffeln 12 kleine Häufchen abstechen, auf ein mit Öl bestrichenes Stück Backpapier setzen. 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 Vanillinzucker,
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, Vanillinzucker, 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

Krokanttorte M

100 g Butter
200 g Zucker
150 g Cornflakes
100 g Mandelblättchen

200 g Schlagsahne

500 g TK- Himbeeren

200 g Schlagsahne

3 EI Nutella

3 Blatt Gelatine

0,5 l Apfelwein

1 EI Zucker

Hagelzucker zum Verzieren

Himbeeren auftauen und gut abtropfen lassen. Butter schmelzen, Zucker darin auflösen und etwas bräunen. Dann die Cornflakes und Mandeln unterrühren. Sahne nach und nach zufügen und die Masse dicklich einkochen. Masse in eine mit Alufolie ausgelegte und gefettete Springform füllen. Dabei mit einem nassen Löffel einen kleinen Rand formen. Boden erkalten lassen und abgekühlt mit geschmolzenem Nutella bestreichen. Himbeeren darauf verteilen.

Gelatine einweichen, ausdrücken und in 3 Esslöffel Apfelwein auflösen. Zucker einrühren und nach und nach den restlichen Apfelwein zufügen. Die abgekühlte und gelierende Flüssigkeit über die Himbeeren geben und die Torte kalt stellen.

Der Boden hält sich ohne Belag mindestens zwei Wochen. Wenn er nach dem Abkühlen noch zu weich ist, kann man ihn

im vorgeheizten Backofen bei 220° C etwa 20 Minuten backen.

Boden erst kurz vor dem Servieren füllen, damit er nicht durchweicht.

Krokanttorte mit Preiselbeeren und Bananen M

Für den Teig

100 g kalte Butter
100 g Zucker
100 g gehackte Mandeln
100 g Mehl
1 TI Backpulver, gestr.

Für die Füllung

300 ml Sahne (30 % Fettgehalt)

1 Paket Vanillinzucker
4 Bananen
1 Paket Preiselbeeren (400 g)

Die Butter mit Zucker, Mehl, Backpulver und Mandeln miteinander vermischen, so dass ein krümeliger Knetteig entsteht. 1/8 des Teiges auf das Bodenblech einer Springform krümeln. Den restlichen Teig in eine gefettete Springform (26 cm Durchmesser) geben und mit bemehlten Händen andrücken. Den Teig im

vorgeheizten Ofen bei 200° ca. 15 Minuten backen.

Er soll eine schöne goldgelbe Farbe haben. Danach die Krümel für den Krokant im Ofen bei gleicher Temperatur ca. 7 Min. backen. Aufpassen, dass sie nicht zu dunkel werden, denn sie schmecken dann schnell verbrannt. Beides auskühlen lassen.

Dann die Sahne mit dem Vanillinzucker steif schlagen. Zuerst auf den Mandelboden eine dünne Schicht Preiselbeeren auftragen. Dann die Bananen schälen und längs halbieren. Auf dem Boden anordnen, so dass der größte Teil des Bodens davon bedeckt ist. Anschließend mit den restlichen Preiselbeeren bedecken. Mit der Spritztülle die Sahne darüber geben. Dabei zuerst die noch freiliegenden Außenränder der Bananen bedecken, damit sie sich nicht verfärben. Dann den Rest verzieren. Die Krokantkrümel darüber streuen.

Kutschertorte M o

Zutaten für 12 Portionen
1 Tortenboden (Biskuitboden)

Für die Creme:

750 g Schmant
2 Dose/n Mandarine(n)
125 ml Saft (Mandarinensaft)
20 g Zucker
2 Tüte/n Vanillezucker
6 Blatt Gelatine, weiß

Für die Dekoration:

500 ml Sahne

100 g Fertigmischung für Getränkpulver Orange

3 Tüte/n Vanillezucker

3 Blatt Gelatine, weiß

Pistazien, gehackt

Um den selbst gebackenen oder gekauften Biskuitboden einen Tortenring legen.

Gelatine einweichen, Mandarinen sehr gut abtropfen lassen. Den Mandarinen-saft mit Zucker, Vanillezucker und Schmand verrühren. Gelatine auflösen und unter die Creme rühren. Mandarinen unterheben, Fruchtcreme auf dem Biskuit verteilen und kühlen. Sahne steif schlagen, Getränkpulver und Vanillezucker dazugeben, aufgelöste Gelatine unterrühren. Sahne kühlen und mit einem Eiskugelportionierer Kugeln abstechen, auf die Schmantcreme setzen und mit Pistazien bestreuen.

Von: Gittili

LL

Leichte Melonen Torte M

für den Boden

200 g Löffelbiskuits

125 g weiche Butter

für den Belag

1 Honigmelone 500 g mit Schale

1 Wassermelone 800 g mit Schale

1 Cantaloup-Melone 500 g mit Schale

125 ml Melonensaft

375 ml Buttermilch

300 ml Schlagsahne

1 P Sahnesteif

2 P Galetta Vanille- oder Zitronengeschmack

Saft von 1 Limette

zum Verzieren

200 ml Schlagsahne

etwas Limettenschale

1 P Sahnesteif

Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel füllen, verschließen und mit einer Teigrolle fein zerkrümeln. Die Butter cremig rühren, Krümel unterarbeiten. Die Masse in eine Springform oder Tortenring 26 cm füllen und mit einem Löffel andrücken, kalt stellen.

Für den Belag aus dem Melonenfruchtfleisch mit einem Kugelausstecher einige Kugeln ausstechen und zur Seite stellen. Restliches Fruchtfleisch mit einem Löffel aus den Schalen heben, fein würfeln, in einem Sieb gut abtropfen lassen. Flüssigkeit dabei auffangen und 125 ml abmessen. Melonenflüssigkeit mit Buttermilch und Sahne verrühren.

Galetta nach Packungsanleitung- aber mit der Buttermilch-Melonen-Sahne- zubereiten. Melonenwürfel unterheben.

Die Masse auf den Biskuitboden in die Springform füllen und glatt streichen. Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Sahnesteif schlagen. Springformrand oder Tortenring vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit Sahnetuffs verzieren und mit Melonenkugeln und Limettenschale garnieren.

Zub. Zeit 60

MM

Mai Torte M o

Löffelbiskuits

Butter

500 g Quark

200 g Zucker

0,5 l Sahne

2 Päckchen Götterspeise (kein Instant)

Aus den zerkrümelten Löffelbiskuits und der Butter einen Boden herstellen und einen Tortenring herum legen. Quark und Zucker schaumig rühren. Götterspeise in einer Tasse mit 7 El heißem Wasser auflösen, etwas erkalten lassen und noch warm mit dem Quark verrühren. Sahne schlagen und

unter die Masse ziehen. Die Masse auf den Boden geben und einen Tag kühl stellen.

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

Malakoff Torte M

1/8 l Wasser
1 Orange Saft
1/2 Zitrone Saft
10 dag Zucker
1/8 l Rum
70-80 Biskotten

Füllung

3/8 l Milch

1 Pkg. Tortencreme-Pulver
20 dag Butter
20 dag Staubzucker
3 El Maraschino
1 Fl. Backaroma Rum
5 dag geriebene Haselnüsse

Zum Verzieren

1/4 l Schlagsahne

1 KL Zucker
1 Pkg. Vanille Zucker
1 Pkg. Sahnesteif
einige Cocktail-Kirschen
einige Hohlhippen mit Schokoladeglasur bestreichen

Zubereitung

Wasser, Orangen- und Zitronensaft aufkochen, den Rum hinzugeben und abkühlen lassen. Die Biskotten einzeln darin tränken, den Boden einer Springform 26 cm mit einem Teil der Biskotten auslegen und mit einem Teil der Nüsse bestreuen.

Für die Füllung die Creme nach der Vorschrift auf der Packung zubereiten, Maraschino und Rum unterrühren. Biskotten, Creme und Nüsse abwechselnd in die Springform füllen. Die Oberseite muss aus Biskotten bestehen.

Die Torte mit Alufolie abdecken. gut beschweren und 3-4 Stunden kühl stellen. Dann den Springformrand lösen und die Torte auf eine Tortenplatte geben. Zum Verzieren das Schlagsahne 1/2 Min. schlagen, Zucker, Vanille Zucker und Sahnesteif mischen, einstreuen und das Schlagsahne steif schlagen.

Die Torte mit Schlagsahne, Cocktail-Kirschen und Hohlhippen verzieren.

Mandarinen Joghurt Torte M

1 Stück 2,5 Points

1 kg Magermilch-Joghurt

50 g Puderzucker
1EL Vanillezucker
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone

12 Blatt weiße Gelatine
Mandarinen (Konserven ohne Zucker)
Biskuitboden (gekauft od. selbstgemacht)

Alles schön miteinander verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und untermischen. Mandarinenstücke untermischen. Joghurtcreme auf Biskuitboden streichen und min. 2-3 Std. kalt stellen.

Dann mit frischen Obstspalten oder Mandarinenstücken dekorieren. Fertig!
Geht mit gekauftem Boden total fix und schmeckt sehr erfrischend.

Mandarinen Joghurt Torte M

1 Stück 2,5 Points

1 kg Magermilch-Joghurt

50 g Puderzucker
1 EL Vanillezucker
abgeriebene Schale und Saft einer Zitrone
12 Blatt weiße Gelatine
Mandarinen (Konserven ohne Zucker)
Biskuitboden (gekauft od. selbstgemacht)

Alles schön miteinander verrühren. Gelatine einweichen, auflösen und untermischen. Mandarinenstücke untermischen. Joghurtcreme auf Biskuitboden streichen und min. 2-3 Std. kalt stellen.

Dann mit frischen Obstspalten oder Mandarinenstücken dekorieren. Fertig!
Geht mit gekauftem Boden total fix und schmeckt sehr erfrischend.

Mandarinen Quark Torte M o

300 g Nuss-Nougat
150 g Zwieback
einige Tropfen Bittermandel-Aroma
2 Dosen Mandarinen-Orangen
12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

150 g Zucker
1 Tüte Vanillezucker
4 EL Limettensaft
3 EL Orangenlikör

375 g Schlagsahne

evtl. Limetten und Zitronemelisse zum Verzieren

Backpapier

Nuss-Nougat groß würfeln und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Zweiback fein zerbröseln, mit Nougat und Bittermandel-Aroma vermengen. Springform (26 cm) mit Backpapier auslegen. Zweiback-Nougat-Masse auf den Springformboden geben und andrücken. Boden ca. 30 Min kühl stellen.

Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Quark, Zucker, Vanillezucker, Limettensaft, Likör, 75 ml Mandarinsaft und etwa die Hälfte Mandarinen gut verrühren. Sahne steif schlagen und kalt stellen.

. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und mit 2 -3 Ei Quarkmasse verrühren. Dann unter Rühren in den übrigen Quark gießen. Creme ca. 4 Minuten kühl stellen. Sobald sie an zu gelieren beginnt, Sahne und Hälfte der restlichen Mandarinen unterheben. Creme auf dem Boden verteilen. Torte ca. 3 Std. kalt stellen.

Torte aus der Form lösen und mit den übrigen Mandarinen bestreuen. Evtl. mit Limettenscheiben und Melisse verziert servieren.

Mandel Sahne Torte M o

Zubereitungszeit 45 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

12 Zwiebäcke

200 g Nussnougat

Für den Belag

12 Blatt weiße Gelatine

750 g Magerquark

200 g Zucker

2 Tüte. Vanillin-Zucker

abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)

abgeriebene Schale und Saft von 1 Orange (unbehandelt)

125 ml Weißwein

500 ml Schlagsahne

100 g abgezogene gehackte Mandeln

Zum Garnieren

30 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

50 g Halbbitter-Kuvertüre

3 Orangen

Für den Boden Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Zwiebäcke mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, zu den Zwiebackbröseln geben und alles gut vermengen. Die Bröselmasse in eine Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und gut andrücken. Den Boden einige Zeit kalt stellen.

Für den Belag Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark, Zitrone und Vanillin-Zucker mit Zitronen- und Orangenschale und -saft verrühren. Den Wein erwärmen, Gelatine ausdrücken und in dem Wein auflösen. Die Wein-Gelatine-Mischung unter die Quarkmasse rühren.

Sahne steif schlagen und mit den Mandeln unterheben. Den Belag auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

Zum Garnieren die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Kuvertüre in Streifen auf Back- oder Pergamentpapier spritzen und erkalten lassen.

Die Orangen so schälen, dass auch die weiße Haut entfernt wird. Die Orangen waagrecht in dünne Scheiben schneiden und auf die Torte legen.

Die Torte aus der Springform lösen und auf eine Tortenplatte legen. Die Torte mit Mandeln bestreuen und mit den Kuvertürestreifen belegen.

Tipp

Nach Belieben die ausgelöste Kuvertüre direkt aus dem Papiertütchen auf die Torte spritzen.

Mandel Torte Yangiyo`l

300 g Bananen pürieren
300 g Buchweizen + gem
50 g Naturreis (Mittelkorn) + gem
50 g Amaranth zusammen mahlen
200 g s Mandeln +
10 bittere Mandeln zusammen mahlen

1 Msp Vanillepulver
1 Prise Salz
1 Tüte Weinsteinbackpulver (17 g)
3 TI flüssigen Süßstoff
400 g kohlenensäurehaltiges Mineralwasser
1 Zitronenabrieb + Saft

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür

Alle Zutaten in die Küchenmaschine + ca 6-7 min auf kleiner Stufe rühren lassen. In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen, evtl glatt streichen.

Im kalten Backofen bei 160°C ca 50 min backen. Nadelprobe

Füllung:

1 Tüte Gelatine Anweisung auf Tüte beachten. ODER
3 TI gem Gelatine in
6 El Wasser 10 min einweichen

1 Apfelsinenabrieb
2 Apfelsinen schälen, filetieren + pürieren,
sollte ca 600 ml werden
2 TI flüssigen Süßstoff

Oder

Englische Orangenkonfitüre ohne Zuckerzusatz

Apfelsinen ein wenig in den Händen rollen, schälen , pürieren, sollte Ca 600 ml Masse ergeben.

Masse aufkochen, runter von der Hitze den Topf, die eingeweichte Gelatine im Topf verrühren. Kalt stellen. Wenn es anfängt zu gelieren.

Den abgekühlten Mandelkuchen 2 x aufschneiden,

den ersten Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der abgekühlten Masse bestreichen, den 2. Boden drauf legen, den Rest der Orangenmasse verstreichen, + den Deckel drauf legen. Kühl stellen, verfestigen lassen

Guss:

2 x 2 El Honig
2 x 30 g Carob
2 x 1 El heißes Wasser
2 x 30 g Kokosfett, kein Soft

wer will
2 Ei Kokosflocken fein gerieben.

Guss

Honig mit (Kokosflocken) Carob, heißem Wasser + zerlassenem Kokosfett verrühren.

1 x für oben

1 x für den Rand

Kalt stellen

Donnerstag den 26.1.06 eigenes Rezept Hans60

Mango Torte M o

Zutaten für 12 Stücke

200 g Löffelbiskuits

80 g weiche Butter

2 Mangos

80 g Zucker

6 El Zitronensaft

150 ml Orangensaft

6 Blatt. Gelatine

300 g Creme fraiche

300 g Sauerrahm

2 El Mandelstifte

1 Granatapfel

So wird's gemacht:

1. Biskuits zerbröseln, mit Butter verkneten, fest in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm) drücken.

2. Mangos schälen, vom Stein schneiden und in Spalten teilen. Diese bis auf 12 Stück fein hacken.

Mit 2 El Zucker, Zitronen und Orangensaft erhitzen, 2 Min. köcheln.

3. Gelatine einweichen ,ausdrücken und im warmen Mango Mix auflösen. 30 Min. kühlen.

4. Creme fraiche, Sauerrahm, restlichen Zucker verquirlen. Mango Mix löffelweise unterheben. Auf den Bröselboden streichen. Torte mind. 3 Std. kühlen. Mit Mangospalten, Mandeln, Granatapfelkernen belegen.

Zubereitung: ca. 45 Min.
Kühlen. 3 Std.

Maracuja Sahne Torte M o

1 Biskuitboden (3tlg.)
100 ml Maracujasirup
2 Tüte Sahnesteif

1 l Sahne

Puderzucker

Schüssel mit dem Durchmesser des Biskuitbodens Schüssel mit Frischhaltefolie auslegen. Von 2 Bodenteilen den Rand entfernen, anschließend den Biskuit würfeln (Daumennagelgröße). Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen. Maracujasirup unterziehen. Ein gutes Drittel der Sahne für die Außenhülle beiseite stellen. Die Würfel von einem Biskuitboden unter die größere Menge Sahne heben. Die Sahnewürfel-Mischung in die Schüssel füllen. Den Boden (mit Rand) auf die Masse legen. Tortenplatte nehmen, auf den Tortenboden legen, das Ganze umdrehen (stürzen). Frischhaltefolie entfernen. Mit der restlichen Sahne die Torte bestreichen und zuletzt die Biskuitwürfel (des 2ten Bodens) darauf verteilen, mit Puderzucker bestäuben

Maracuja-Eistorte mit Kiwis M o

Zutaten: ;

Für den Teig:

100 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
100 g Rice-Crispies
50 g gemahlene Haselnüsse
50 g Kokosraspel

3 EI Dosenmilch

Für die Füllung:

2 Packungen Maracuja-Eis

Zum Verzieren:

2 Kiwis a ca. 60 g

1/2 Dose Mandarinen

1/4 l Schlagsahne

Zubereitung:

Fett in einem Topf zerlassen. Zucker, zerdrückte Rice-Crispies, Haselnüsse und Kokosraspeln hineinrühren. Zum Schluss die Dosenmilch zufügen. Nun einen Springformrand (24 cm Durchmesser) auf eine Tortenplatte setzen. So braucht man nämlich zum Schluss nur der Rand entfernt werden und die Torte ist servierfertig! Die Hälfte der Knuspermasse hineingeben und festdrücken. Das Eis in Scheiben schneiden und darauf anordnen. Mit einem Löffelrücken etwas andrücken. Dann die restlichen Rice-Crispies darübergeben und ebenfalls wieder andrücken. Jetzt die Torte ins Gefrierfach stellen. Eine halbe Stunde vor dem Servieren die Torte herausnehmen. Inzwischen Kiwis schälen und in Scheiben schneiden. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Sahne schön steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Das Obst auf die Kuchenoberfläche legen, dabei etwa einen Rand von ca. 2 cm frei lassen. Diesen in einem beliebigen Muster mit der Sahne verzieren. Vorsicht beim Anschneiden der Torte denn sie krümelt sehr leicht. Am besten ein langes, scharfes Küchenmesser in heißes Wasser tauchen. Wenn die Klinge erwärmt ist, herausnehmen, schnell mit Küchentuch abtrocknen und die Torte von der Mitte her in Stücke schneiden, Nach jedem Schnitt das Messer wieder erwärmen.

Variation: Statt Maracuja-Eis kann man nat. auch eine andere Eissorte wählen, z. B. Erdbeer- oder Schokoladeneis. Auch eignen sich zum Verzieren andere Früchte.

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

Marillen Schaum Torte M o

Zubereitungszeit 40 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

2 Tüte. (100 g) Waffelröllchen mit Zartbitterschokolade

50 g Kellogg's Corn Pops

100 g Butter

Für den Belag

500-600 g Marillen (Aprikosen; aus der Dose)

3 El Aprikosenkonfitüre

Für den Marillenschaum

1/2 Tüte. Gelatine gemahlen, weiß

3 El Weißwein

100 g Aprikosenkonfitüre

50 g gesiebter Puderzucker
1 Tüte. Vanillin-Zucker

250 ml Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren

125 ml Schlagsahne

1 TI Sahnesteif
1 Tüte. Vanillin-Zucker

50 g Zartbitterschokolade

Für den Boden die Waffelröllchen (14 Stück für den Rand zurücklassen) und die Corn Pops in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Beide Zutaten mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Butter zerlassen, zu den Gebäckbröseln geben und gut vermischen. Die Masse in eine Springform (Durchmesser 24 cm, Boden gefettet) füllen, andrücken und kalt stellen. Die zurückgelassenen Waffelröllchen mit Abstand an den Formenrand stellen.

Für den Belag Marillen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen, den Boden damit bestreichen und mit den Marillen (2-3 Stück zum Garnieren zurücklassen) belegen.

Für den Marillenschaum die Gelatine mit Wein in einem kleinen Topf anrühren und 10 Minuten zum Quellen stehen lassen. Die Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Puderzucker und Vanillin-Zucker gut verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

Die Gelatine unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist und unter die Marillen-Sahne-Masse rühren. Den Marillenschaum gleichmäßig auf der Torte verteilen und die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

Wenn der Marillenschaum fest geworden ist, den Springformrand vorsichtig lösen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen und in einem Spritzbeutel füllen. Die zurückgelassenen Marillen in Spalten schneiden und die Torte damit garnieren.

Die Schokolade mit Hilfe eines Spachtels (aus dem Baumarkt) oder eines Sparschälers schaben. Die Torte mit der Sahne verzieren und mit der Schokolade garnieren.

Abwandlung

Nach Belieben die Torte anstelle von geschabter Schokolade mit Aprikosenkonfitüre verzieren. Dazu 3-4 Esslöffel Konfitüre durch ein Sieb streichen, in ein Pergamentpapiertütchen füllen und auf die Torte spritzen.

Marschmallostorte o

1 Biskuitboden,
1 große Dose Aprikosen,
1 Tüte. Schokoladenpudding (ohne Kochen),
1 Beutel Marschmallows

Einen Biskuitboden backen oder kaufen.

1 große Dose Aprikosen gut abtropfen lassen.

1 Tüte. Schokoladenpudding (ohne Kochen) laut Packung zubereiten und auf den Biskuitboden verteilen.

1 Beutel Marschmallows auf den Rand legen. Aprikosen auf der restlichen Fläche verteilen.

In die Mitte der Torte ein paar Zahnstocher stecken, darauf Marschmallows geben.

Mascarpone Torte M

Für den Teig

175 g Löffelbiskuits
175 g Butter / Margarine
Fett für die Springform

Für die Creme

12 weiße Gelatine

250 g Mascarpone

300 g Vollmilchjoghurt (2 Becher á 150 g)

½ Zitrone

1/8 l Amaretto

175 g Zucker

200 g Schlagsahne

500 g Erdbeeren, davon 6 bis 7 zur Garnitur

4 Kiwis

175 g Pistazien

Löffelbiskuits mit den Händen zerbröseln. Brösel und Butter / Margarine, die möglichst weich sein sollte, verkneten. Die krümelige Masse in eine Springform (26 cm) geben und den Boden gut fest drücken. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.

12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren.

Die eingeweichte Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, dann unter die Mascarponecreme rühren und anschließend ca. 15 bis 30 Minuten kalt stellen. Die Springform aus dem Kühlschrank holen, den Rand mit Backpapier belegen, am besten mit einem runden Streifen, den man selbst zurecht schneidet. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierte Mascarponecreme geben, ebenso wie die klein geschnittenen Erdbeeren und Kiwis. Die fertige Creme anschließend in die Springform füllen und in den Kühlschrank stellen; mindestens drei Stunden auskühlen lassen, bis sie fest ist.

Erst kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Kälteschlaf nehmen und mit gehackten Pistazien, Erdbeeren und Kiwis garnieren.

Mascarpone Torte M o

Für den Teig

175 g Löffelbiskuits

175 g Butter

Fett für die Springform

Für die Creme

12 weiße Gelatine

250 g Mascarpone

300 g Vollmilchjoghurt (2 Becher a 150 g)

1/2 Zitrone

1/8 l Amaretto

175 g Zucker

200 g Schlagsahne

500 g Erdbeeren, davon 6 bis 7 - zur Garnitur

4 Kiwis

175 g Pistazien

Löffelbiskuits mit den Händen zerbröseln. Brösel und Butter, die möglichst weich sein sollte, verkneten. Die krümelige Masse in eine Springform (26 cm) geben und den Boden gut fest drücken. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank aushärten lassen.

12 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Joghurt, Zitronensaft, Mascarpone, Zucker und Amaretto verrühren.

Die eingeweichte Gelatine erwärmen bis sie flüssig ist, dann unter die Mascarponecreme rühren und anschließend ca. 15 bis 30 Minuten kalt stellen. Die Springform aus dem Kühlschrank holen, den Rand mit Backpapier belegen, am besten mit einem runden Streifen, den man selbst zurecht schneidet. Die Sahne steif schlagen und unter die gelierte Mascarponecreme geben, ebenso wie die klein geschnittenen Erdbeeren und Kiwis. Die fertige Creme anschließend in die Springform füllen und in den Kühlschrank stellen; mindestens drei Stunden auskühlen lassen, bis sie fest ist.

Erst kurz vor dem Servieren die Torte aus dem Kälteschlaf nehmen und mit gehackten Pistazien, Erdbeeren und Kiwis garnieren.

Melonen Himbeer Torte M o

(ungebackene Torte)

150 g Butter; weich

1 Prise Salz

200 g Löffelbiskuits

18 Scheibe Weiße Gelatine

2 Honigmelone; a je 750 g

1 Zitrone; Saft

80 g Zucker; evtl. mehr

500 g Sauerrahm

150 g Creme fraiche

200 g Rahm

1 Ei Zucker; für den Rahm

150 g Himbeeren Melisseblättchen

Butter mit dem Salz schaumig rühren. Löffelbiskuits zerbröseln, unter die Buttermasse heben und in die Springform füllen. Die Masse glatt andrücken und kalt stellen. Die Gelatine in Wasser einweichen. Die Melonen halbieren, Kerne entfernen und aus dem festen Fruchtfleisch 8 kleine Kugeln ausstechen (bei einer Form von 24cm Durchmesser, d.h. 1 Kugel pro Kuchenportion). Den Saft dabei auffangen und mit dem restlichen Fruchtfleisch und Zitronensaft pürieren. Durch ein Sieb streichen, mit Zucker, Sauerrahm und Creme fraiche gut verrühren. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit ein paar Esslöffeln der Melonemischung zuerst verrühren, dann unter kräftigem Schlagen zur restlichen Melonenmasse geben. Die so erhaltene Melonenmasse kühl stellen. Den Rahm mit Zucker steif schlagen. Die Hälfte des Rahms mit den Himbeeren vermischen und vorsichtig unter die gerade gelierende Melonenmasse heben. Diese Creme auf den Tortenboden geben, glatt streichen und während zwei Stunden

kühl stellen. Die Torte anschließend aus der Form lösen, mit Melonenkugeln, den restlichen Himbeeren, Melisseblättchen und einige Sahnetupfern verzieren.

Milchschnitten Torte M o

8-12 Milchschnitten

2 cl Orangenlikör

200 g Sahnequark

200 g Doppelrahmfrischkäse

125 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 TL geriebene Zitronenschale

1 Zitrone (Saft)

12-15 Blatt weiße Gelatine

1 Becher Sahne

Zucker

Moccabohnen

Raspelschokolade

Den Boden einer Springform mit Milchschnitten auslegen und mit Orangenlikör beträufeln. Quark mit Frischkäse, Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und -saft glatt rühren. Gelatine wässern, ausdrücken, mit Wasser oder Weißwein in einem Topf zerlaufen lassen. Gelatine tropfenweise mit dem Schneebesen unter die Quarkmasse ziehen. Sahne schlagen und 0,5 davon unter die Quarkmasse heben, mit Zucker nochmals süßen. Die Masse auf die Milchschnitten verteilen und alles im Kühlschrank fest werden lassen.

Die Torte dann mit der restlichen Sahne und Mocabohnen garnieren. Mit Schokoladenraspel bestreuen.

Milka Torte M o

Zutaten:

4 Tafeln Milka Noisette

4 Becher Sahne

1 dunkler Biskuitboden 2 x durchschneiden

1 Tüte Milka Lila Herzen

1 Glas Preiselbeeren

Die Schokolade mit der Sahne aufkochen und über Nacht zugedeckt im Kühlschrank lassen.

Am nächste Tag daraus eine Creme schlagen.

Den unteren Boden mit Preiselbeeren bestreichen und den mittleren Boden darauf setzen. Mit der Füllung bestreichen. Und den oberen Boden darauf setzen. Mit der Creme bestreichen und mit Lila Herzen verzieren.

Mohn Apfeltorte

1 Torte (X 16 cm), 8 Stücke

Kokosfett und Mehl für die Form

100 g Mohn, gemahlen

1/2 Tl. Backpulver

1 Apfel, geraspelt

40 g Vollkornweizenmehl

80 g Butter / Margarine

90 g Honig

5 Eier, mittelgroß

20 g Rosinen

1 Tl. Rum

GLASUR

150 g Kuvertüre

2 El. Marillenmarmelade

(oder Fruchtaufstrich Aprikose)

Springform (8 16 cm) mit Kokosfett austreichen und mit Mehl ausstreuen. Backofen auf 150 °C vorheizen. Mohn, Backpulver und Mehl in einer Schüssel mischen. Apfel schälen, vierteln, entkernen und raspeln. Butter / Margarine mit Honig und Eigelb gut schaumig rühren. Eiklar zu

steifem Schnee schlagen. Zuerst den Eischnee, dann die Mohn Mehlmischung behutsam unter die Eigelbmasse heben. Zuletzt Apfelpaste, Rosinen und Rum einrühren. Masse in die vorbereitete Form füllen, gleichmäßig verstreichen und im vorgeheizten Ofen (mittlere Einschubleiste) ca. 45 Minuten backen. Torte aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen.

Fertigstellung:

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Torte aus der Form lösen und

rundum mit der erwärmten Marmelade oder dem Fruchtaufstrich einstreichen. Torte auf ein Kuchengitter stellen und mit der Kuvertüre überziehen. Glasur gleichmäßig verstreichen und fest werden lassen.

Zubereitungsdauer:

80 Min./inkl. 45 Min. Backzeit

KJ: 1459, kcal: 349, E: 10 g, F: 20 g, KH: 32 g, Ba: 5, 5 g, Chol:

170 mg

Mousse Torte M o

120 g Butter
150 g Zwieback
150 Zucker
9 Blatt weiße Gelatine
1 Dose 850 ml Aprikosen

400 g körniger Frischkäse 20 % Fett i. Tr.
100 ml Zitronensaft

1 Becher 250 g Schlagsahne

Zubereitung

Butter erhitzen. Zwieback mahlen. Beides mit 50 g Zucker mischen. Bis auf 2 El in eine gefettete Springform 24 cm Durchmesser drücken. 1 Stunde kühlen.

Gelatine einweichen. Aprikosen abgießen, Saft auffangen. Ca. 10 Hälften beiseite legen. Rest Aprikosen und 100 ml Saft pürieren. Mit Käse, Zitronensaft, Rest Zucker und Vanille Zucker verrühren. Gelatine auflösen, unter die Creme rühren. Kalt stellen, bis sie geliert. 150 g Sahne steif schlagen, unter Creme ziehen, auf Boden streichen. Kühlen und verzieren.

Pro Stück ca. 1340 KJ/320 kcal, E 8 g, F 17 g, KH 33 g

Mousse-au-Cappuccino-Torte M

Zubereitungszeit 25 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden

200 g Schoko-Cookies (oder Waffelröllchen mit Schokolade),
bei einer 175 g Schoko-Cookies Packung kann mit Zwieback oder Löffel-
biskuits auf 200 g aufgefüllt werden.

125 g Butter

Für den Belag

2 Tüte Mousse au Cappuccino (Dessertpulver für 250-300 ml Flüssigkeit)

300 ml Milch

200 ml Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren

200 ml Schlagsahne

1 Tüte. Vanillin-Zucker

einige Mokkabohnen oder -pralinen

30 g Zartbitterschokolade

evtl. etwas Kakaopulver

Für den Boden die Schoko-Cookies in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Schoko-Cookies mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben.

Butter zerlassen , zu den Bröseln geben und gut verrühren. Die Masse gleichmäßig in einer Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier verlegt) verteilen und gut andrücken.

Für den Belag die Mousse au Cappuccino mit Milch und Sahne nach Packungsaufschrift aber mit 300 ml Milch und 200 ml Sahne zubereiten, auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa eine Stunde kalt stellen.

Die Torte aus der Form lösen, das Backpapier entfernen und die Torte auf eine Tortenplatte legen

Die Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und so auf die Tortenoberfläche streichen, dass rundherum ein etwa 2 cm breiter Mousse Streifen

sichtbar bleibt. In die Sahne mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen eindrücken. Mit Mokka-Bohnen oder -pralinen garnieren.

Die Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und in ein Pergamentpapier-Tütchen füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und den Tortenrand mit der Schokolade verzieren. Nach Belieben die Tortenplatte mit verzieren.

Die Torte vor dem Servieren nach Belieben mit Kakao bestäuben. Die Torte gut gekühlt servieren.

Mousse-au-Chocolate-Torte M o

Zutaten (für 12 Stück):

- 1 Glas Schattenmorellen (700 g, Abtropfgew. 350 g)
- 2 El Zucker
- 2 Zimtstangen
- 2 El Speisestärke
- 2 Tüte. helles Mousse
- 2 Tüte. dunkles Mousse au Chocolat

1,0 l Magermilch

- 2 Lagen vom Wiener Tortenboden, dunkel
- 2 El Kakao l

Zubereitung:

Kirschen abtropfen lassen.

Aufgefangenen Saft, Zucker und Zimtstangen aufkochen.

Stärke mit wenig Wasser anrühren, in die Saftmischung rühren und einmal aufkochen.

Kirschen unterheben und Zimtstangen entfernen.

Kompott abkühlen lassen.

Helle Mousse nach Packungsanweisung (mit Milch!) aufschlagen.

Um den Tortenboden einen Springform- oder besser Tortenring legen und Kompott darauf verteilen. Helle Mousse auf dieses streichen.

Zweiten Kuchenboden darauf legen.

Dunkle Mousse nach Packungsanweisung (mit Milch!) aufschlagen.

Auf die Torte streichen und Torte ca. 5 Std. kühl stellen.

Vor dem Servieren Torte mit Kakao bestäuben und Tortenring entfernen.

Wenn es mal schnell gehen soll...

Nährwerte pro Stück:

ca. 226 kcal; 2,47 g Fett; 9,8 Fett %

Zubereitungszeit:
ca. 35 Min.

Bemerkung: Mache das Rezept meist nur mit je 1 Tüte. Mousse.
Andy38, Datum: 11.12.03 (14:51)

Multivitamintorte M o

Biskuitboden in die Springform geben.

1. Schicht:

½ l Multisaft mit
2 Tüte hellem Tortenguss kochen.
1 Dose Pfirsiche klein schneiden, in den Tortenguss geben und auf dem Boden verteilen, abkühlen lassen.

2. Schicht:

2 Becher Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen, auf die feste Pfirsichmasse geben.

3. Schicht:

1 Tüte Aranca - Maracuja oder Mandarine mit
¼ l Multisaft verrühren,
1 Eiweiß steif schlagen und darunter heben. Auf der Schlagsahne verteilen. Zum Schluss Schokoladenraspel darüber geben.

OO

Orangencreme

28.11.2003

1000 ml Orangen frisch gepresst, aufgekocht + mit

ca 150 g Vollrohrzucker +
ca 200 ml Orangensaft frisch gepresst, mit Fruchtfleisch +
ca 120 -130 g Mondamin / Maisstärke / Kartoffelmehl +
0,5 TI Meersalz +
0,25 TI Vanillepulver gemischt, dazu tun + aufkochen lassen .+

Rühren , rühren nicht vergessen. Vorsicht blubbert sehr stark.
Auch beim abkühlen , immer wieder durch rühren.

12.02.2004

Veränderung 2

28.11.2003

1000 ml Orangen frisch gepresst, aufkochen dann

4 zerdrückte Bananen, dazu umrühren + mit Passierstab , pürieren , besser von der heißen Platten entfernen. --- dann

ca 200 ml Orangensaft frisch gepresst, mit Fruchtfleisch +
ca 100 g Mondamin / Maisstärke / Kartoffelmehl +
ca 50 g mild geröstete Nüsse / Mandeln usw. fein gemahlen
0,5 TI Meersalz +
0,25 TI Vanillepulver gemischt, dazu tun + aufkochen lassen

Rühren , rühren nicht vergessen. Vorsicht blubbert sehr stark.
Auch beim abkühlen , immer wieder durch rühren.

Veränderung III

Ca 1,5 -2 Kg Orangen = 1 l
150 g Vollrohrzucker
6 TI gem Gelatine ODER
2 Tüten Gelatine gem, dann bitte die Gebrauchsanweisung beachten
12 El kaltes Wasser
0,25 TI Vanillepulver ODER
2 Tüten Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Meersalz
1 Orangenschale Abrieb

Orangen in/mit den Händen ein wenig drücken, Schale einschneiden,
Schälen, weiße Haut möglichst entfernen, filetieren, falls sehr groß, in der
Mitte teilen, in ein hohes wenn es geht, ein eineinhalb Liter Maßgefäß, fül-
len, ca 1 l hoch einfüllen, mit einem elektrischen Pürierstab zerkleinern,
zermusen.

Oder

1000 ml Orangen frisch gepresst, mit Fleisch

Die Obstmasse in einem Topf, geben , sowie Zucker, Vanillepulver, Salz +
Orangenabrieb, dazu geben, aufkochen, rühren , rühren nicht vergessen.
Vorsicht, kann sehr stark blubbern, Spritzgefahr.

Nach dem Aufkochen , runter mit dem Topf von der Hitze,
eingeweichtes Gelatine einrühren,
auch beim abkühlen ab + zu umrühren
Wenn die Masse anfängt zu gelieren, dann

300 g steifgeschlagenes Soja Schlagcreme unter die Obstmasse heben.

Donnerstag, 19. Januar 2006 Hans60

Orangen Biskuittorte

200 g Dinkel gem
100 g Mondamin/ Speisestärke
170 g Vollrohrzucker
1 Msp. Vanillepulver ODER
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Weinsteinbackpulver
0,5 TI Salz
9 El Rapsöl ODER Sonnenblumenöl
Schale einer unbehandelten Zitrone
380 ml kohlenensäurehaltiges Mineralwasser

1 a 26 cm Springform oder 24 cm Ø
Backpapier dafür

Erst die trockenen Zutaten vermischen, lassen, dann alle anderen Zutaten dazu , gut 5-8 min auf kleiner Stufe rühren lassen, damit auch das Eiweiß vom Getreide aufgeschlossen wird, gibt eine schöne Krume.

In eine mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 40 min backen.

bei 180 -190 Grad etwa 40 Minuten backen (Backofen vorheizen).

Sollte am vor Tag gebacken werden.

Ca 1,5 -2 Kg Orangen = 1 l
150 g Vollrohrzucker
6 TI gem Gelatine ODER
2 Tüten Gelatine gem, dann bitte die Gebrauchsanweisung beachten
12 El kaltes Wasser
0,25 TI Vanillepulver ODER
2 Tüten Bourbon Vanille Zucker
1 Prise Meersalz
1 Orangenschale Abrieb

Orangen in/mit den Händen ein wenig drücken, Schale einschneiden, Schälen, weiße Haut möglichst entfernen, filetieren, falls sehr groß, in der Mitte teilen, in ein hohes wenn es geht, ein eineinhalb Liter Maßgefäß, füllen, ca 1 l hoch einfüllen, mit einem elektrischen Pürierstab zerkleinern, zermusen.

Oder

1000 ml Orangen frisch gepresst, mit Fleisch

Die Obstmasse in einem Topf, geben , sowie Zucker, Vanillepulver, Salz + Orangenabrieb, dazu geben, aufkochen, rühren , rühren nicht vergessen. Vorsicht, kann sehr stark blubbern, Spritzgefahr.

Nach dem Aufkochen , runter mit dem Topf von der Hitze, eingeweichtes Gelatine einrühren, auch beim abkühlen ab + zu umrühren
Wenn die Masse anfängt zu gelieren, dann

300 g steifgeschlagenes Soja Schlagcreme unter die Obstmasse heben.

Den erkalteten Biskuitboden waagrecht durchschneiden. Oberen Teil beiseite nehmen, auf ein Brett oder Teller schieben

Den Springformboden , unter den Boden legen, wäre praktisch, wenn das Backpapier, gelöst, aber noch da wäre,

Backpapier hochdrücken, + den Springformring um den Boden legen, schließen, Backpapier ein wenig ordnen,.

Die Obstmasse mit der Sahne reingießen, Backpapier ein wenig ordnen,.

Den Biskuitdeckel vom Brett runterschieben auf den Creme, meist ist der Deckel dann schon oberhalb der Form, hatte bisher noch nie Probleme damit, eben auch wegen dem Backpapier.

Jetzt in einem kühlen Raum, das ganze fest werden lassen, ich lasse es über Nacht stehen.

Am nächste Tag Springform + Backpapier vorsichtig lösen.

300 g Soja Schlagcreme mit

1 Tüte Sahnefestiger schlagen, wird nur benötigt, falls die Torte nicht aufgegessen wird.

Den Deckel + Rand mit der Sahne bestreichen,

wer darf mit 1 Marzipanblume Rose z.B (vom Konditor) pro Tortenstück platzieren.

ODER

Kandierte Kirschen / Obst .

Veränderung :

Wer darf , anstelle Sojacreme , auch süße Schlagsahne

Veränderung:

Wer es noch herber haben will, nehme Anstelle , Orangen, Pampelmusen.

PS: dies ist zusammen gestellt worden, aus verschiedenen Rezepten, die user beim Chefkoch haben Freischalten lassen.

Danke allen, die es ermöglichen haben, diese feine Torte zu „erfinden“.

Donnerstag, 19. Januar 2006

PP

Paradiestorte M o

Zubereitungszeit 20 Minuten ohne Kühlzeit

1 Biskuit-Obstboden (Durchmesser 26 cm)
1 Tüte. (100 g) Waffelröllchen mit Vollmilchschokolade

Für die Creme

1,5 Tüte. Paradies Creme Vanille Geschmack (Puddingpulver ohne Kochen)

400 g Schmand

400 ml Schlagsahne

Für den Belag

500 g Erdbeeren

Für den Guss

1 Tüte Tortenguss, klar
1 Ei Zucker
250 ml Wasser

geschabte Schokolade

Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Die Waffelröllchen an den Tortenrand legen.

Für die Creme die Paradiescreme mit Schmand und Sahne mit dem Schneebesen gut verrühren. Die Masse auf den Obstboden geben, dabei die Waffelröllchen nicht vollständig bedecken. Die Torte kalt stellen.

Für den Belag die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren halbieren und kuppelartig auf der festgewordenen Creme verteilen.

Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten. Die Erdbeeren damit überziehen und den Guss feste werden lassen. Die Torte mit geschabter Schokolade verzieren.

Tipp:

Anstelle der Erdbeeren können auch gemischte Beerenfrüchte (frisch oder TK) verwendet werden. TK-Früchte unaufgetaut auf der Creme verteilen und sofort mit dem Guss überziehen.

Pfirsich Joghurt Torte [M](#) [o](#)

175 g Löffelbiskuits

150 mg Halbbitter-Kuvertüre

etwas Öl

4-5 Pfirsiche oder 1 Dose (850 ml)

5 El. Zitronensaft

2 El. + 250 g Zucker

10 Blatt weiße Gelatine

2 El Amaretto-Likör

1 kg Vollmilch-Joghurt

250 g Schlagsahne

evtl. Minzeblättchen zum Verzieren

1. Biskuits zerbrechen. In eine Schüssel geben. Mit einer Suppenkelle zerbröseln. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. Biskuitbrösel und Kuvertüre mischen. Einen Tortenring (26 cm) auf eine geölte Tortenplatte legen. Bröselmasse einfüllen und andrücken. Ca. 30 Minuten kühlen. 2. (Frische) Pfirsiche überbrühen und abschrecken und Haut abziehen. Früchte halbieren und entsteinen. 2 El. Zitronensaft, 1/8 l Wasser und 2 El. Zucker aufkochen. Pfirsiche darin 2 -3 Minuten dünsten. Gut trocken tupfen. 3. Gelatine einweichen, 3 El. Zitronensaft, 5 El. Wasser und 250 g Zucker aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Etwas abkühlen lassen. Likör unterrühren. Gelatine ausdrücken und darin auflösen. Erst mit 2 -3 El. Joghurt verrühren, dann unter den übrigen Joghurt rühren. Kurz kalt stellen.

Sahne steif schlagen. Unter den gelierenden Joghurt heben. 6 - 8 El. Creme auf den Boden streichen. Pfirsichhälften, bis auf 1 -2, mit der Wölbung nach oben darauf legen. Rest Creme darauf streichen.

Ca. 5 Std. kühlen.

Rest Pfirsiche in Spalten schneiden. Torte mit Pfirsichen und Minze verzieren.

Pfirsich Joghurt Traum [M](#) [o](#)

Zutaten

1 Biskuitboden (Bäcker)
1 gr. Dose Pfirsiche
120 g Zucker
3 El Zitronensaft
12 Blatt Gelatine

300 g Sahnejoghurt

100 g Sahnequark

500 g Sahne

2 Pck. Vanille Zucker
2 Pck. Sahnesteif
Früchte zum Garnieren
50 g Mandelblättchen

Zubereitung:

Biskuit waagrecht halbieren. Pfirsiche abtropfen lassen, Hälfte pürieren, mit Zucker, Zitronensaft verrühren Gelatine einweichen, auflösen. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif schlagen. Joghurt und Quark verrühren. Hälfte der Sahne unterheben. Gelatine unterziehen, kühlen. Übrige Pfirsich Auf Boden verteilen, mit 3/4 der Creme bestreichen. Zweiten Boden auf legen, 2 Std. kühlen. Torte rundum mit Sahne bestreichen. Mit Früchten der Saison und Mandeln garnieren.

Vorbereitung: ca. 30 Min.

Kühlzeit ca. 2 Std.

Pfirsich Knusper Torte

Boden:

200 g Halbbitter-Kuvertüre
80 g Corn-flakes
20 g Mandelstifte

Belag:

7 Pfirsiche
1 Zitrone (Saft und Schale)
4 El Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
500 g Schlagsahne
9 Blatt weiße Gelatine
1 Päckchen klarer Tortenguss
2 El Zucker
¼ l klarer Apfelsaft

Kuvertüre schmelzen, Corn-flakes und Mandel unterheben und in einer mit Backpapier ausgelegten Springform glatt streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Pfirsiche häuten, halbieren und entkernen. Zwei Pfirsiche pürieren, Zitronensaft und -schale, Zucker und Vanillinzucker unterrühren. Zwei Pfirsiche würfeln, die restlichen in Spalten schneiden. Sahne steif schlagen. Gelatine einweichen, ausdrücken und aufgelöst mit dem Pfirsichpüree unter die Sahne rühren. Pfirsichwürfel unterheben und die Masse auf den Knusperboden streichen. Im Kühlschrank fest werden lassen. Dann die Pfirsichspalten darauf anrichten, Tortenguss mit Zucker und Saft zubereiten und über die Pfirsichspalten gießen.

Pflaumentorte M o

ohne backen

800 g Grosse, gelbfleischige blaue Pflaumen
14 Blatt weiße Gelatine

1 l. Buttermilch

70 g Zucker,
1 Prise Salz
1 Zitrone, unbehandelt
1 Tüte Orangenschalenaroma
3 Stängel Minze

300 g Schlagsahne

1 Wiener Biskuitboden; Fertigprodukt oder eigener Boden
2 El Pflaumenmus

Die Pflaumen waschen, halbieren, dabei entsteinen und die Früchte in dünne Spalten schneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Buttermilch mit Zucker, abgeriebener Zitronenschale, Salz, Zitronensaft und dem Orangeschalenaroma verrühren. Gelatine tropfnass in einem kleinen Topf bei milder Hitze auflösen, etwas Buttermilch dazugeben, alles unter die übrige Buttermilch rühren. Die Minzeblättchen waschen, hacken und unterrühren. Masse im Kühlschrank angelieren lassen, bis die Creme Bahnen zieht. Die Sahne steif schlagen. Tortenboden in eine Springform (24cm) legen bzw. passend zurechtschneiden. Mit Pflaumenmus bestreichen und etwa 3/4 der Früchte dachziegel-artig einschichten. Sahne unter die angelierte Masse heben und auf die Früchte geben. Die Oberfläche glatt streichen und im Kühlschrank erstarren lassen (etwa 2 Stunden). Torte aus der Springform lösen, mit den übrigen Pflaumen und den Minzeblättchen dekorieren

Pflaumentorte Friesische M

Für die Böden

250 g Mehl

1 Msp. Backpulver

2 Paket Vanillinzucker

150 g Creme Fraiche

175 g Margarine

Für die Streusel

150 g Mehl

75 g Zucker

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Msp. Zimt

100 g Margarine

Für die Füllung

3 Paket Sahne a 250 g

3 Paket Vanillinzucker

3 Paket Sahnesteif

450 g Pflaumenmus

Alle Zutaten für die Böden miteinander verkneten und kalt stellen.

Aus den Zutaten für die Streusel diese herstellen.

Den Knetteig in vier Teile aufteilen und vier dünne runde Böden ca. 28 cm ausrollen. Die Streusel darauf verteilen und bei 200° CUP Umluft

etwa 15 Min. backen.

Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker schlagen.

Drei Böden mit Pflaumenmus und Sahne bestreichen und schichten. Den vierten Boden in 12 Teile schneiden. Die Torte mit Sahne verzieren und die kleinen Stücke dazwischensetzen. Die fertige Torte mit Puderzucker bestreuen.

Pisang Torte M o

1 Biskuitboden in der Mitte einmal durchschneiden und mit 8 El Bananenlikör "Pisang" tränken. Die Innenflächen mit

3 Ei Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit
3 Ei gerösteten Kokosflockenbestreuen. Böden zusammenklappen.
100 g Zucker,
100 ml Wasser und
1 aufgeschlitzte Vanilleschote zu Sirup einkochen und dann Scheiben von
2 Bananen darin einige Sekunden pochieren und in der Flüssigkeit abkühlen lassen.
200 ml Sahne mit
1 Päckchen Sahnesteifauflagen und die Torte damit bestreichen. Torte mit Kiwischeiben und den vorbereiteten Bananen belegen.

Popcorn-Torte | M o

75 g Popcorn-Mais,
1 bis 2 Ei Öl,
200 g Zartbitter-Schokolade,
8 Blatt Gelatine,

500 g Magerquark,

150 g Magermilch-Joghurt,

50 g Zucker,
Schale und Saft von 2 unbehandelten Zitronen,

2 Becher Schlagsahne

Maiskörner in einem Topf mit heißem Öl zubereiten. Boden soll mit Öl bedeckt sein. Öl erhitzen, Mais hineingeben. die Körner dürfen nicht übereinander liegen. Deckel auflegen. Wenn das Popcorn fertig ist, Topf vom Herd ziehen.

Schokolade schmelzen, 12 Popcorn beiseite legen, restliches Popcorn grob zerkleinern. Mit 0,5 der flüssigen Schokolade mischen. Die Masse in eine Springform (24 cm) geben und gut andrücken. Im Kühlschrank fest werden lassen.

Gelatine einweichen, Quark, Joghurt und Zucker glattrühren. Zitronenschale und Saft unterheben.

Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Masse rühren. Kalt stellen. 1 Becher Sahne steif schlagen und sobald die Masse zu gelieren beginnt, unterheben. Zitronenquark auf den Boden füllen und nochmals kühl stellen. Fest werden lassen.

Restliche Schokolade wieder erwärmen. Übriges Popcorn halb in Schokolade tauchen und fest werden lassen.

Restliche Schokolade in einen Gefrierbeutel geben und eine Ecke des Beutels abschneiden.

Schokoladenstreifen über die Torte ziehen. Restliche Sahne steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. 12 dicke Tupfen auf die Torte spritzen. Schokoladen-Popcorn darauf setzen.

Popcorn-Torte II M o

Boden:

150 g Zartbitterschokolade,
75 g Popcorn

Belag:

8 Blatt weiße Gelatine,

500 g Magerquark,

150 g Magerjoghurt,
50 g Zucker,
Saft von 2 Zitronen,
etwas abger. Zitronenschale, unbehandelt,
200 ml Schlagsahne

Zum Verzieren:

100 ml Schlagsahne,

50 g Zartbitterschokolade

Für den Boden Schokolade grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Ein bisschen Popcorn zum Verzieren übriglassen (12-15 Stück).

Den Rest grob hacken und unter die Schokolade rühren. Boden und Rand einer Springform (Durchmesser: 26 cm) mit Backpapier auslegen, die Masse einfüllen, festdrücken und fest werden lassen.

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

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

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

Schokolade wie oben beschrieben auflösen und das restliche Popcorn halb hineintauchen, fest werden lassen und auf die Sahnetuffs setzen. Die Torte mit der restlichen Schokolade verzieren.

Pumpnickeltorte M o

100 g weiche Butter,
75 g Zucker,

150 g Pumpernickel,
150 g gehackte Mandeln,
2 El Kirschwasser,
Fett für die Form.

Butter und Zucker cremig rühren, Pumpernickel zerbröseln und mit 50 g Mandeln und dem Kirschwasser unter die Butter kneten, in Springform füllen und 1Std. köcheln.

1 Glas Sauerkirschen abtropfen lassen.

200 g Frischkäse,
2 El Zitronensaft,
125 g Puderzucker,

500 g Sahne,
2 Tüte. Vanillezucker,
2 Tüte. Sahnesteif

25 g Zartbitterschoko.

Die restlichen Mandeln rösten. Käse, Zitronensaft, und 75 g Puderzucker mit einer Gabel zu einer glatten Masse verarbeiten. Sahne steif schlagen, restlichen Puderzucker, Vanillezucker und Sahnesteif unterrühren. Käsemasse auf den boden füllen, Kirschen darauf verteilen. Sahne darauf streichen und die Torte 5 Std. kühlen. Schoko reiben und die Torte mit der Schoko und den restlichen Mandeln verzieren.

Punschtorte nach Marinka M o

1 Biskuitboden
100 g Butter
150 g Puderzucker

100 ml Milch
3 El Rum
100 ml starker Mokka
2 El Kakao
50 g Rosinen
20 g Walnüsse

100 ml süße Sahne

Von dem Boden oben eine etwa 1 cm dicke Scheibe abschneiden. Das Innere der Torte ausnehmen, so das ringsum eine etwa 1 cm dicke Wand bleibt, diese mit Milch, die mit der Hälfte des Rums vermenget wurde, be-

träufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen, Kaffee und Kakao hineingeben, über Dampf unter ständigem Schlagen zum Sieden bringen (nicht aufkochen). Vom Feuer nehmen und noch warm die Butter, das zerbröckelte Torteninnere, Rum die eingeweichten Rosinen und die grobgeschnittenen Walnüsse hineinmengen. Noch warm in den Bauch der Torte füllen, die Oberfläche draufgeben und kalt stellen. Vor dem Servieren mit Schlagsahne garnieren. Tortenartig aufschneiden.

TIPP:

Lieber am Vortag zubereiten, da der Teig so die Aromen besser einsaugt. Kann auch mit Zuckerglasur, die mit etwas Speisefarbe oder Sauerkirschsaft gefärbt wurde, überzogen werden.

Putzfrauenkuchen

QQ

Quark Knusper Torte M o

Boden:

100 g dunkle Kuchenglasur

100 g helle Kuchenglasur

200 g Knuspermüsli

Belag:

1 kleine Galliamelone

1 Dose Mandarinen

1 Päckchen Quark-Sahne-Tortenhilfe (750 ml)

500 g Magerquark

250 g Sahne

Beide Kuchenglasuren nach Vorschrift auflösen und mit dem Müsli mischen. Aus der Masse 12 kleine Häufchen abstechen. Die restliche Masse in einem Springformrand als Tortenboden auf eine leicht geölte Platte drücken. Beides eine halbe Stunde kalt stellen.

Melone vierteln und entkernen. Dreiviertel des Fruchtfleisches fein würfeln, Rest in Spalten schneiden. Mandarinen abtropfen lassen und den Saft mit Wasser auf einen halben Liter ergänzen. Aus Saft, Quark und Tortenhilfe eine Creme nach Vorschrift zubereiten. Sahne steif schlagen und mit

Melonenwürfeln und zwei Drittel der Mandarinen unter die Creme heben. Masse auf den Tortenboden streichen und mindestens 4 Stunden kalt stellen.

Mit Melonenspalten, Mandarinen und den 12 Crossies garnieren.

Quark Mandarinen Torte M o

Zubereitungszeit 50 Minuten ohne Kühlzeit

300 g Tortenbiskuits

200 ml Milch

Für die Füllung

1 Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g)

6 Blatt weiße Gelatine

250 g Magerquark

100 g Zucker

Saft von einer Zitrone

1 Prise Salz

500 ml Schlagsahne

Zum Verzieren und Garnieren

125 ml Schlagsahne

evtl. einige Mandarinspalten

Einen Springformrand (Durchmesser 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen, die Hälfte der Tortenbiskuits hineinlegen (eine Lage) und mit Hilfe eines Pinsels mit der Hälfte der Milch bestreichen.

Für die Füllung die Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Quark mit Zucker, Zitronensaft und Salz verrühren.

Die Gelatine ausdrücken, auflösen, und unterrühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die abgetropften Mandarinen unterheben.

Die Hälfte der Masse in die Form geben und glattstreichen. Die restlichen Tortenbiskuits darauf legen und mit der restlichen Milch bestreichen. Die restliche Quarkmasse einfüllen und glattstreichen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren die Torte mit einem Messer aus dem Springformrand lösen. Die Sahne steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Nach belieben mit Mandarinspalten garnieren.

Tipps

Anstelle der Tortenbiskuits können ersatzweise auch Löffelbiskuits verwendet werden.

Nach belieben **100 g Zartbitterschokolade** in einem kleinen Topf im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Mit Hilfe eines Pinsels die untere Lage Tortenbiskuits vorsichtig mit der aufgelösten Schokolade bestreichen

Quark-Kirsch-Torte M o

Zubereitungszeit 60 Minuten ohne Kühlzeit

Für den Boden:

100 g Zartbitterschokolade

50 g Vollmilchschokolade

50 g Cornflakes

für den Kirschbelag

1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)

1/8 Zimtstange

2 gestr. Ei Zucker

20 g Speisestärke

2 Ei Wasser

Für die Creme

3 Blatt weiße Gelatine

100 Doppelrahm-Frischkäse

250 g Magerquark

70 g Zucker

1 Tüte. Vanillin-Zucker

Saft von 0,5 Zitrone

200 ml Schlagsahne

für den Guss

2 Blatt weiße Gelatine
125 ml Kirschsafft

Für den Boden Zartbitter- und Vollmilchschokolade grob zerkleinern und zusammen in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Cornflakes unterrühren, die Masse in eine Springform (Durchmesser 20 cm, Boden mit Speiseöl bestrichen) füllen und gut verteilen. Kalt stellen, bis der Boden fest geworden ist.

Für den Kirschbelag Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und dabei den Saft auffangen. 125 ml davon abmessen und beiseite stellen. Den restlichen Kirschsafft mit Zimtstange und Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und den Kirschsafft damit binden. Die Kirschen unterheben und erkalten lassen.

Die Zimtstange aus der erkalteten Kirschmasse entfernen, die Masse auf den Boden streichen wieder kalt stellen.

Für die Creme Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen. Frischkäse, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine auflösen, zuerst mit etwas von der Quarkcreme verrühren, dann unter die restliche Quarkcreme rühren.

Wenn die Creme anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterrühren. Die Quark-Sahne-Creme auf die Kirschen streichen und die Torte etwas eine Stunde kalt stellen.

Für den Guss Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen, auflösen, mit dem Kirschsafft verrühren und kühl stellen. Sobald der Saft anfängt zu gelieren, ihn esslöffelweise auf die Quark-Sahne-Creme geben und die Torte erneut kalt stellen.

Tipp

Nach Belieben nur etwa 2/3 der Sahne unter die Creme rühren. Vor dem Servieren die restliche Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit verzieren. |

Quarktorte mit Mandarinen M o

12 Stücke 12,5 Punkte, also pro Stück 1 Punkt ab dem 3. Stück 1,5 Tüte
500 g. Magerquark 0,1 % Fett 4 Points
500 g. Magerjoghurt 1,5 % Fett 4 Points
12 Löffelbiskuits 4 Points
3 Dosen Mandarinen(ohne Zucker) 0 Points

1 Tüte. Zitronengötterspeise 0,5 Points (Natreen)

Zitronen- oder Vanillearoma

Götterspeisenpulver (beide Tüten) mit ca. 6 El Wasser 10 min. quellen lassen. Mandarinen abtropfen lassen. Quark und Joghurt mit einer Prise Salz, Süßstoff und dem Aroma abschmecken. Löffelbiskuits zerbröseln und in eine Springform füllen. Götterspeise zum Auflösen erwärmen und unter die Quark-Joghurt-Masse rühren. Mandarinen dazu geben und in die Form füllen. Mindestens 2 Stunden kühl stellen.

Quicktorte mit Quark M o

1 Tortenboden mit Aprikosen belegen.

1 Becher süße Sahne mit

1 Päckchen Vanillinzucker und

1 Päckchen Sahnesteifsteif schlagen. Sahne unter

500 g Quark und

0,5 Päckchen Quick Getränkpulver Orangerühren. Tortenring um den Tortenboden legen, Masse einfüllen und kalt stellen.

Quicktorte mit Schmand M o

1 Tortenboden mit

Aprikosenbelegen. Tortenring um den Boden legen.

1 Becher süße Sahne steif schlagen und darüber streichen.

1 Becher Schmand mit

0,5 Päckchen Quick Getränkpulver Orange verrühren und über die Sahneschicht streichen. Kühl stellen.

Schichttorte mit Mandarinencreme M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl

200 g Mandeln, gemahlen

175 g Puderzucker

250 g Butter

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine, weiße

2 Dose/n Mandarine(n) Orangen

500 g Quark

60 g Zucker

1 Beutel Aroma (Citroback)
1 Zitrone(n), den Saft

500 g Schlagsahne

Zum Verziern:

Ananas in Scheiben
Mandarine(n)
Pistazien, gehackt
Minze

Schokolade (Schoko Dessert Dekor)

Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In 5 Portionen teilen und zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln jeweils eine Teigportion zu einem Quadrat (24x24 cm) ausrollen. Den Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nacheinander die 5 Böden ca. 15 Min. bei 175°C backen, abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen und die Hälfte pürieren. Mandarinenpüree mit Quark, Zucker, Citroback und Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen und zufügen. Sahne steif schlagen und unter die gellierende Creme heben. Die einzelnen Böden mit Creme bestreichen und je 2 El Mandarinen darauf geben. Sobald die Creme etwas fester geworden ist, die Böden aufeinander setzen. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit Ananasscheiben, Mandarinen, Schoko Dessert Dekor, gehackten Pistazien und Minze verzieren.

Von: Hobbykoechin

RR

Raffaello Torte M o

1 Biskuitboden
3 Becher Joghurt je 150 g mit
150 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 1/2 Päckchen aufgelöster Gelatine verrühren.
Ring um den Boden legen und die Masse darauf verteilen.
1 Dose Birnen kleinschneiden, auf die Masse
Legen und kalt stellen.

2 Becher Sahne steifschlagen (für die Garnierung etwas zurückbehalten), mit
3 Esslöffel Kokosflocken vermischen und auf die Torte streichen.
Garnieren mit Sahne und halben Raffaellos.

Reis Frucht Torte o

0,5 l Saft
50 g Zucker
0,5 Zitrone
150 g Reis
1 Prise Salz
0,5 Päckchen Vanillinzucker
3 bittere Mandeln

1 Mürbeteigboden (25 cm)

750 g gedünstete Apfelspalten
75 g Rosinen
1 Päckchen Tortenguss
0,5 l Saft

Saft mit dünn abgeriebener Zitronenschale und Zucker aufkochen, Reis zuschütten und ausquellen lassen. Salz, Vanillinzucker, Zitronensaft und die abgezogenen, geriebenen Mandeln mit zwei Gabeln locken untermischen. Reis auf dem fertig gebackenen Mürbeteigboden glatt streichen, mit den gedünsteten Apfelspalten belegen und mit den Rosinen bestreuen.

Aus Tortenguss und Saft nach Vorschrift einen Guss herstellen und über die Äpfel verteilen.

Der Saft kann zur Hälfte auch mit Weißwein ersetzt werden. Statt gedünsteten Äpfel kann man auch anderes Obst oder frische Äpfel verwenden. Äpfel dann mit Apfelgelee bestreichen und kurz in den Backofen schieben.

Reis Torte Inchen-Borum F



8 Stück

400 g gekochter Naturreis kalt, ca 150 g roh
1 Glas Schattenmorellen , 350 g Abtropfgewicht
250 g Mohn gemahlen
150 g Buchweizenkörner gem.
120 g Mondamin
1 Prise Salz
1 TI Backpulver
Kirschsafft mit
6 cl Rum 54 % +
roter Traubensaft natursüß bis auf $\frac{3}{4}$ l auffüllen.

1 a 26 cm Ø Springform
Backpapier dafür
1 leeres Backblech

Alle trockenen Zutaten miteinander gut vermischen, die Kirschen + danach die Flüssigkeit ,vermischen .
In die mit Backpapier ausgelegte Springform gießen.
In den kalten Backofen, bei ca 150°C Umluft ca 70 min backen.

Ganz unten 1 leeres Backblech, am besten die Fettpfanne stellen.
Kann überlaufen.

Bei Ober- + Unterhitze vorheizen auf ca 180 -190°C , + ca 50 -60 min backen. Nadelprobe

Eigenes Rezept, Mittwoch, 28. September 2005

[Rhabarber Bananen Torte](#) M o

Zutaten

Basis für 7 Personen/Portionen

Für 14 Stücke:

700 g Rhabarber

400 ml roter Johannisbeersaft

1 Pk. Vanillepuddingpulver
80 g Puderzucker
4 El Orangenlikör
1 Biskuit-Tortenboden (3 Schichten,
500 g)
12 El Orangensaft
5 Blatt weiße Gelatine
1 kg Bananen
6 El Zitronensaft
1 TI Ascorbinsäure (Vitamin C)

150 g Sahnejoghurt

abgeriebene Schale von 1 Zitrone

500 ml Schlagsahne

100 g Erdbeerkonfitüre

Zubereitung

1. Rhabarber putzen, waschen und in 2 cm breite Stücke schneiden. Johannisbeersaft aufkochen. Puddingpulver, 30 g Puderzucker und Orangenlikör verrühren, zum Saft geben, 1/2 Min. kochen lassen. Rhabarber zugeben und zugedeckt bei milder Hitze 4 Min. garen.

Tortenböden mit je 3 El Orangensaft beträufeln, um den unteren Boden einen Ring setzen, Kompott darauf geben, 2. Boden darauf setzen und 20 Min. kalt stellen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. 800 g Bananen schälen, 500 g Fruchtfleisch abwiegen, mit 4 El Zitronensaft und Ascorbinsäure pürieren, mit Joghurt, Zitronenschale und 50 g Puderzucker verrühren. Gelatine ausdrücken, in 3 El warmem Orangensaft auflösen, unter die Bananen-Joghurtcreme rühren. Kalt stellen. 250 ml Sahne steif schlagen. Sobald die Creme fest zu werden beginnt, die Sahne unterheben, Creme auf den 2. Boden streichen. 3. Boden darauf setzen. Torte mind. 4 Std. kalt stellen.

250 ml Sahne steif schlagen, die Torte damit einstreichen.

Konfitüre durch ein Sieb streichen und über die Torte träufeln. Übrige Bananen schälen, in Stücke schneiden, in 2 El Zitronensaft wenden und auf die Torte legen.

Rote Grütze Torte M

Für den Boden:

150 g Löffelbiskuits,
120 g Butter

Für die Creme:

400 g Schmand,
150 g Gelierzucker (1:1 Produkt),
500 ml Schlagsahne,
Saft von 1 Zitrone

Für den Belag:

1 Becher Rote Grütze (500 g),
1 Tortenguss (klar),
2 El Wasser

Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben , den Beutel verschließen, die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle zerdrücken und in eine Schüssel geben. Butter zerlassen, zu den Löffelbiskuitbröseln geben und gut verrühren. Einen Springformrand oder Tortenring (D26 cm, evtl. mit Backpapier ausgekleidet) auf eine Tortenplatte stellen. Die Masse auf die Tortenplatte geben und mit einem fechten Löffelrücken zu einem Boden andrücken. Für die Creme Schmand mit Gelierzucker gut verrühren. Die Sahne sehr steif schlagen und mit dem Zitronensaft unterheben. Die Creme auf den Boden füllen und glattstreichen. Die Torte einige Stunden in den Kühlschrank stellen (am besten aber über Nacht !). Für den Belag die Rote Grütze in einen Topf geben. Den Tortenguss mit Wasser verrühren, in die Grütze geben und einmal aufkochen lassen. Die Grützemasse etwas abkühlen lassen, dann auf die Torte geben und glattstreichen. Die Torte kalt stellen, bis die Grützemasse erkaltet ist.

Rübli Torte

200 g weiche Butter oder Margarine
150 g Vollrohrzucker oder 200 g Honig
150 g gemahlene Haselnüsse oder Mandeln
350 g Vollweizenmehl
1 Päckchen Backpulver
1 Prise Salz
1 TI Zimt
1 TI abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
250g geputzte, fein geriebene Karotten
evtl. gemahlene oder gehackte Nüsse zum Bestreuen

Butter oder Margarine mit Zucker oder Honig schaumig rühren. Mehl, mit Backpulver vermischen, Nüsse, Salz, Zimt und Zitronenschale nach und nach unter die Fettmischung rühren. Karotten untermengen. Der Teig sollte nicht zu feucht sein, da die Karotten noch Feuchtigkeit abgeben, evtl. noch etwas Mehl dazugeben. Teig in eine gefettete Springform füllen, bei **180 Grad ca. 40 - 45 Min. backen.**

Nach dem Abkühlen mit flüssigem Honig bepinseln und mit gemahlene Nüssen bestreuen, oder die Torte vorsichtig durchschneiden und mit Nuss-
sahne oder einer Vanillecreme füllen und mit Marzipan-Karotten verzieren.

Russisch Elegant Torte M o

1 heller Biskuit zweimal waagrecht durchschneiden.

100 g Sultaninen in

Rum einweichen. Aus

1 Päckchen Vanillepuddingpulver und

0,5 l Milch nach Vorschrift einen Pudding kochen.

0,5 l Sahne schlagen und löffelweise unter den erkalteten Pudding heben.

1 Päckchen Gelatine nach Vorschrift auflösen und mit den Rum-Sultaninen unter die Puddingsahne rühren.

Eine Springform mit Pergamentpapierauslegen

und wechselweise Füllung, Biskuitboden, Füllung, ..., in die Form schichten. Über Nacht in den Kühlschrank stellen, dann stürzen und servieren.

Russische Zupf Torte

1 Pk. Backpulver

2 Bananen

40 g Kakao

450 g Margarine

300 g Mehl

1 Pk. Puddingpulver Vanille

200 g Roh-Rohrzucker

2 Ei Sojamehl

3 Ei Sojamilch

100 g Stärkemehl

400 g Tofu

1 Pk. Vanillezucker

250 g Zucker

Aus Mehl, Stärke, Rohrzucker, 200 g Margarine, Kakao, Sojamehl und Backpulver einen Knetteig herstellen.

Eine runde Backform mit 2/3 des Teigs auslegen.

Tofu und Bananen mit Sojamilch pürieren. Mit den anderen mischen und in die Form füllen.
Restlichen Teig darauf zupfen. Bei 200°C ca. 1 Stunde backen.

SS

Salatsieb Torte M o

2 kl Dosen Ananas in Scheiben
2 kl Dosen Mandarinen

3 Becher Sahne

6 Blatt Gelatine

¼ l Ananassaft

1 Tüte weißer Tortenguss

1 Schokoladenbiskuit

Ein Salatsieb mit abgetropften Ananas auslegen und die Löcher mit den abgetropften Mandarinen füllen. Vom Biskuit die Hälfte mit Rum tränken und in Würfel schneiden. Sahne steif schlagen, Gelatine mit ¼ l Ananassaft mischen und die Sahne mit Biskuitwürfeln leicht untermischen. Das Ganze in ein Sieb füllen, den Biskuitboden auflegen und etwas andrücken. Über Nacht in den Kühlschrank stellen. Am nächsten Tag das Sieb auf eine Kuchenplatte stürzen. Mit Tortenguss überziehen und kaltstellen, bis der Tortenguss erstarrt ist. Die Torte dann mit Sahnetupfchen verzieren.

Sauerrahmtorte Dänische M

Zutaten:

100 g Butter

50 g Zucker

150 g Mehl

1 heller Biskuitboden, 1 cm dick

1 dunkler Biskuitboden, 1 cm dick

Füllung:

Aprikosenmarmelade

3 Becher Schmand

2 Becher süße Sahne

1 Zitrone (Saft)

150 g Zucker
6 Blatt weiße Gelatine
2 Dosen Mandarinen

Aus Butter, Zucker und Mehl einen Mürbeteig bereiten. Mürbeteig in eine gebutterte und bemehlten Springform drücken und bei 175_ C ca. 10 Minuten backen.

Nach dem Backen mit Aprikosenmarmelade bestreichen und mit dem hellen Biskuit belegen. Einen Tortenring darum legen.

Die Gelatine nach Vorschrift einweichen. Die Sahne steif schlagen. Schmand, Zucker und Zitronensaft verrühren, die Sahne unterheben und mit der aufgelösten Gelatine binden.

Die Hälfte der Creme auf den hellen Boden streichen. Den dunklen Boden aufsetzen, wenn die Masse anfängt steif zu werden. Die abgetropften Mandarinen auf dem dunklen Boden verteilen. Den Rest der Creme darauf streichen.

Die Torte erstarren lassen und aus dem Ring lösen. Mit Sahne ringsherum bestreichen. Mandarinenpalten auflegen und servieren.

Schachbrett Torte M o

1 fertiger Schokoladen Biskuitboden;
4 El Orangenlikör;

1/8 l Milch,

700 g Topfen,

150 g Zucker

abgeriebene Schale und Saft von einer Zitrone und 1 Orange,

6 Blatt weiße Gelatine,

1/2 l Schlagsahne;

16 Stückchen Orange,

8 kandierte Kirschen,

1 Tl gehackte Pistazien,

1 El Schokoladenstreusel

Zubereitung

Den Tortenboden zweimal durchschneiden und jeden Boden mit Likör beträufeln. Zwei der Böden von Außen und nach innen in 2 cm breite Ringe schneiden. Die Milch mit dem Topfen, dem Zucker, sowie Saft und Schale

von Orange und Zitrone schaumig rühren und leicht im Wasserbad erwärmen. Die Gelatine kalt einweichen, in wenig warmem Wasser auflösen und unter den Topfen rühren. Das Schlagsahne steif schlagen und unter die Topfencreme ziehen. Den Tortenboden dünn mit der Creme bestreichen, den ersten Kuchenring - in Größe des Bodens - draufsetzen und eine Schicht Creme darüber streichen. Nun abwechselnd jeweils kleinere und größere Ringe aufeinander setzen und mit Creme ausfüllen. Die Torte mit der Creme rundum überziehen und die Oberfläche mit gespritzten Rosetten verzieren. Jede Rosette mit einem Stückchen Orange und einer halben Kirsche belegen. Die Mitte mit gehackten Pistazien, den Rand mit Schokoladenstreusel verzieren.

Schichttorte mit Mandarinencreme M

Zutaten für 12 Portionen

250 g Mehl
200 g Mandeln, gemahlen
175 g Puderzucker
250 g Butter

Für die Füllung:

8 Blatt Gelatine, weiße
2 Dose/n Mandarine(n) Orangen

500 g Quark

60 g Zucker
1 Beutel Aroma (Citroback)
1 Zitrone(n), den Saft

500 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Ananas in Scheiben
Mandarine(n)
Pistazien, gehackt
Minze
Schokolade (Schoko Dessert Dekor)

Teigzutaten zu einem glatten Teig verarbeiten. In 5 Portionen teilen und zugedeckt ca. 1 Std. im Kühlschrank kalt stellen.

Zwischen zwei aufgeschnittenen Gefrierbeuteln jeweils eine Teigportion zu einem Quadrat (24x24 cm) ausrollen. Den Boden auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Nacheinander die 5 Böden ca. **15 Min. bei 175°C backen**, abkühlen lassen.

Für die Füllung Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Mandarinen abtropfen lassen und die Hälfte pürieren. Mandarinenpüree mit Quark, Zucker, Citroback und Zitronensaft verrühren. Gelatine auflösen und zufügen. Sahne steif schlagen und unter die gelierende Creme heben. Die einzelnen Böden mit Creme bestreichen und je 2 Ei Mandarinen darauf geben. Sobald die Creme etwas fester geworden ist, die Böden aufeinander setzen. 2-3 Stunden in den Kühlschrank stellen. Die Torte mit Ananasscheiben, Mandarinen, Schoko Dessert Dekor, gehackten Pistazien und Minze verzieren.

Von: Hobbykoechin

Schlemmertorte Lukullus [M](#) [o](#)

Zutaten für 12 Portionen

1 Tortenboden (heller Wiener Boden)

50 g Aprikosenkonfitüre

8 Blatt Gelatine, weiße

1 kg Joghurt (Sahnejoghurt)

2 Ei Zitronensaft

850 g Pfirsiche, halbiert (aus der Dose)

100 g süße Sahne

50 g Pistazien, gehackt

Den Tortenboden dünn mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und dann in eine Springform (28 cm) geben. Gelatine in Wasser einweichen. Den Joghurt in einer großen Schüssel mit dem Zitronensaft glatt rühren. Gelatine auflösen. Einige Ei der Joghurtmasse damit verrühren und diese Mischung dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Die Pfirsichhälften gut abtropfen lassen und dann mit der offenen Seite nach unten auf dem Tortenboden verteilen. Die Joghurtmasse darüber geben und glatt streichen. Die Torte 5 Stunden in den Kühlschrank stellen. Danach Tortenring entfernen. Sahne steif schlagen und an den Tortenrand streichen und mit Pistazien bestreuen. Restliche Pistazien auf der Tortenoberfläche verteilen.

Von: Dragonfly-Lady

Schneeflocken Torte [M](#) [o](#)

1 Wiener Tortenboden 400 g

1 250 g Sauerkirsch Konfitüre

4 Becher Schlagsahne

2 Vanillezucker
3 Sahnesteif
250 g Kokosraspeln

Auf den 1 Boden streicht man die Konfitüre drauf, dann lege man den 2 Boden drauf, den bestreicht man mit der geschlagenen Sahne nun kommt der letzte Boden drauf auch der wird mit Sahne bestrichen. Mit den Rest Sahne bestreicht man nun den Rand und zum Abschluss wird das ganze mit Kokosraspeln bestreut. Die Torte kann man auch nach belieben verzieren es sind da keine Grenzen gesetzt.

Schnelle Schwarzwälder Kirschtorte M o

12 Milch-Schnitten,

100 g kandierte Walnüsse,
1 Glas Sauerkirschen,
paar Tropfen Rum-Aroma, = 1 El Rum 54 %
½ Tl Zimtpulver,
1 Tüte. Vanillezucker,
1 El Speisestärke,
6 Blatt weiße Gelatine,
2cl Kirschwasser,

½ l. Sahne,

50 g Zucker
100 g Krokant

einen Springformrand direkt auf eine Tortenplatte stellen, die Milchschnitten mit einem Messer in der Mitte der Cremefüllung durchschneiden, mit Gebäckfläche nach unten in die Tortenform legen und den Boden der Springform ausfüllen, die Cremeseite mit Walnüssen bestreuen, mit restlichen Milchschnitten abdecken, die Sauerkirschen erhitzen, mit Rum-Aroma, Zimt, sowie dem Kirschwasser würzen, mit der in etwas Kirschsafft angerührten Speisestärke binden, von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen, dann die Masse auf den Milchschnitten verteilen, die Gelatine 10 min in kaltem Wasser einweichen, dann im Abtropfwasser in einem Töpfchen unter Rühren bei milder Hitze auflösen, etwas abkühlen lassen, die Sahne mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen, dann aufgelöste Gelatine unterziehen, die Sahne auf den Sauerkirschen verteilen, glattstreichen, im Kühlschrank 2 Std. erkalten lassen Springformrand abnehmen, Torte mit Krokant bestreuen.

Schokoladenquark Torte

M

Tortenboden:

12 Zwieback
8 Ei Kondensmilch
100 g Zucker
125 g Butter
2 Ei Weinbrand oder Rum
Margarine zum Einfetten

Füllung:

375 g Magerquark
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
1 Citroback
125 g Raspelschokolade
1 Päckchen weiße Pulvergelatine
1/8 L Sahne

Garnierung:

4 saftige Birnen
etwas Zitronensaft
1 TI Zucker
1/8 l Schlagsahne
2 Ei gehackte Pistazien
kandierte Kirschen

Zwieback im Mixer oder mit einem Nudelholz auf einem Küchentuch zerbröseln und in eine Schüssel geben. Mit Kondensmilch, Zucker, zerlassener Butter und Weinbrand bzw. Rum glatt rühren. Den einer Springform einfetten und auf eine Tortenplatte setzen. Zwiebackmasse einfüllen, glatt streichen und kalt stellen.

Quark mit Zucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und Schokolade verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und bei milder Hitze auflösen. Unter die Quarkmasse mischen. Sobald die Creme dick wird, Sahne zu steifem Schnee schlagen und darunter ziehen.. Auf den Zwiebackboden streichen und kalt stellen.

Birnen schälen, halbieren und entkernen. In etwas Wasser mit Zitronensaft und Zucker weich dünsten. Abtropfen lassen. Die Torte mit den Birnenhälften besetzen. Restliche Sahne steif schlagen und die Torte damit verzieren. Mit Pistazien bestreuen und mit den kandierten Kirschen garnieren.

Shaka Torte M

für 1 Springform mit 26 cm Durchmesser
ergibt 16 Tortenstücke

Vorsicht bei mehr als 2 Stück Torte kann man sehr schnell von sich sagen
"Ich bin 2 Öltanks ."

für den Teig für die Creme für die Dekoration
150 g Butter

0,3 l süße Sahne

Lübecker Marzipan

6 Eier grausam getrennt

250 g bittere Schokoladegrüne Lebensmittelfarbe

250 g bittere Schokolade

200 g bittere Schokolade

150 g Mehl

250 g Zucker

1 Prise Salz

1. Fett mit dem Streitkolben schaumig schlagen. Zucker hinzufügen und alles zu einer hellen, ganz cremigen Masse rühren.
2. Eigelbe einzeln nach und nach dazugeben. Auf höchster Stufe weiterprügeln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.
3. Die Schokolade zuerst im Wasserbad schmelzen, dann etwas abkühlen lassen. Zur Eiercreme gießen und dabei unterrühren.
4. Die Masse auf höchster Vollendung weiterschlagen, bis Schokolade und Eiercreme vollständig miteinander vermischt haben. Bei Bedarf etwas Whisky oder starken Kaffee unterheben.
5. Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif schlagen. Dann den Eischnee auf die Creme häufen und das Mehl locker darüber sieben.
6. Mit einem Holzlöffel die Masse so lange von oben nach unten heben, bis Eischnee und Mehl komplett untergearbeitet sind.
7. Teig in einer Form bei 180 Grad Gas Stufe 2; Holzofen 10 Scheite **40 min backen**. Abkühlen lassen.
8. Die Sahne einmal sprudelnd aufkochen lassen - am besten schon, während der Kuchen bäckt - und dann vom Herd nehmen.
9. Schokolade oder Kuvertüre hineinbröckeln und darin auflösen. Anschließend 2 bis 3 Stunden in die kalte, kalte Kühlkammer stellen.
10. Die kalte Masse kurz aufschlagen. Nicht zu lange, sonst wird die Creme fest und lässt sich nicht mehr verstreichen.
11. Den Tortenboden durchschneiden und mit Creme füllen. Falls sie zwi-schendurch fest wird, noch mal kurz erwärmen und wieder brutal auf-

schlagen. Wenn man den Boden etwas mit Orangensaft trinkt bleibt die Torte länger saftig.

12. Die dunkle Kuvertüre schmelzen und die Torte gleichmäßig überziehen. Etwas abkühlen lassen.

13. Mit dem Marzipan eine eckige Brille und unter Zuhilfenahme einer Knoblauchpresse die Haare herstellen und aufkleben.

14. Mit der grünen Lebensmittelfarbe etwas Marzipan einfärben und den Mund zu einem fiesem Grinsen formen.

Gut verpackt und kalt gestellt hält sich die Shaka-Torte mehrere Tage.

Spaghetti Torte M o

besonders einfach und besonders lecker

Man nehme

1 Obstboden

400 ml Schlagsahne

1 p Paradiescreme Vanille

250 Gramm Sahnequark

2 Dosen Mandarinchen

Sahne und Paradiescreme diese beiden ca. 1 Min verrühren.

Dann 250 Gramm Sahnequark- schmeckt noch am besten darunter mischen.

1/3 der Creme auf den Obstboden streichen, ca. bis zum Rand.

Dann nehme man, 2 Dosen Mandarinchen abgetropft und verteile sie darauf.

Den Rest gibt man in einen Spritzbeutel Gefrierbeutel tut es auch, einfach eine kleine Ecke abschneiden und gibt diese Creme über die Torte.

Sieht am Ende aus wie Spaghetti

Spekulatiustorte M

14 Portionen

300 g Spekulatius

100 g Butter oder Margarine

1 Packung Sauerkirschen (720 g EW)

1 Packung Preiselbeeren (in Sirup, 370 ml EW)

1 Tüte. Tortenguss, roter

2 El Zucker

500 ml Schlagsahne

2 Tüte. Vanillinzucker

1 Tüte. Sahnefestiger

14 Spekulatius beiseite legen, den Rest im Universalzerkleinerer fein zerkleinern. Das Fett auf 3 oder Automatik-Kochstelle 12 schmelzen, mit den Krümeln verkneten und als Boden in eine mit Backpapier ausgelegte Springform (24 cm ø) drücken. 30 Min. kalt stellen. Kirschen und Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen. 1/4 l Saft mit Tortenguss und Zucker nach der Packungsanweisung zubereiten. Gut 2/3 der Früchte auf den Spekulatiusboden geben, mit dem Tortenguss übergießen und 30 Min. kalt stellen.

Die Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger sehr steif schlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Platte heben. Stücke markieren und die Sahne vom Mittelpunkt aus auf jedes Stück spritzen. Mit Früchten und Spekulatius garnieren.

Zubereitungszeit

90 Minuten

333 kcal

1399 kJoule

Stachelbeere Schmand Torte Merke M F

Glutenfrei / Eifrei



Mürbeteig

150 g Buchweizenkörner gem

50 g Amaranthkörner gem

70 g ungehärtete Margarine

1 Prise Salz

1 Prise Vollrohrzucker

1 TL Backpulver

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

100 ml Milch

Alufolie

26 cm Ø Rundform +
Backpapier dafür

Füllung

400 + 100 ml Milch

600 g Schmand

40 g Speisestärke / Kartoffelmehl / 1 Puddingpulver

1 Prise Salz

100 g Vollrohrzucker

1 Msp Bourbon Vanille Pulver

Belag

650 g oder mehr frische Stachelbeeren

400 + 100 ml Wasser

40 g Speisestärke / Kartoffelmehl / 1 Puddingpulver

50-100 g Vollrohrzucker nach Geschmack

1 Prise Salz

Zubereitung

Für den Mürbeteig alle Zutaten zusammen vermischen, in Alufolie 30 min im Kühlschrank ruhen lassen.

In eine mit Backpapier ausgelegte runde 26 cm Backform, den Mürbeteig rein drücken, + ein wenig den Rand hoch ziehen.

400 ml Milch auf kochen,

die in 100 ml Milch, eingeweichte Speisestärke mit Zucker + Salz, Rührend dazu geben, ca 2 min, sollten es schon sein, Vorsicht blubbert sehr, runter von der Hitze, + nach + nach den Schmand einrühren, + auf den Mürbeteig in die Backform gießen.

In den kalten Backofen bei ca 160°C Umluft ca 45 min backen.

Die Stachelbeeren in ca 400 ml Wasser zum kochen bringen, Zucker + Salz dazu geben.

die in 100 ml Wasser, eingeweichte Speisestärke, Rührend dazu geben, ca 2 min, sollten es schon sein, Vorsicht blubbert sehr.

Den gebackenen Kuchen ca 10 min ruhen lassen,

die heißen/warmen Stachelbeeren draufgeben, glatt streichen.

Erkalten lassen, vorm anschneiden.

Sollte dieser im Kühlschrank nachher stehen, bitte ca 1 h vor dem servieren, daraus nehmen.

Eigenes Rezept 30. Juli 2006 Max&Bella

Super Dickmanns Torte M

Zubereitungszeit 30 Minuten ohne Kühlzeit

Für die Füllung

18 Super Dickmanns

500 g Vollmilchjoghurt

1 El Zitronensaft

1 Tüte. Vanillin-Zucker

2 El Zucker

300 g vorbereitete gemischte Früchte z.B. Erdbeeren, Heidelbeeren und Mandarinen (aus der Dose)

40 g Cornflakes

8 Blatt weiße Gelatine

200 ml Schlagsahne

1 Lage von einem hellen Wiener Boden (Durchmesser 26 cm)

Zum Verzieren

125 ml Schlagsahne

0,5 Tüte. Sahnesteif

Für die Füllung die Schaummasse der Schokoküsse von den Waffelböden ablösen und in eine Rührschüssel geben. Joghurt, Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Zucker hinzugeben und alles verrühren. Eine Schüssel (Durchmesser 22 cm, mit möglichst rundem Boden, mit Klarsichtfolie ausgelegt) mit den Waffelböden auslegen (mit der Unterseite nach außen).

Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und evtl. kleinschneiden. Heidelbeeren putzen, waschen und abtropfen lassen.. Mandarinen auf einem Sieb abtropfen lassen. Die vorbereiteten Früchte und die Cornflakes unter die Joghurtmasse rühren.

Die Gelatine nach Packungsaufschrift einweichen, ausdrücken, auflösen und unter die Joghurt-Früchte-Masse rühren. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse in die Schüssel füllen und über Nacht kalt stellen.

Vor dem Servieren den Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und den Schüsselinhalt mittig draufstürzen, so dass außen ein gleichmäßiger Rand entsteht. Die Folie entfernen.

Die Sahne mit Sahnesteig steif schlagen, in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen und den Biskuitbodenrand und nach Belieben die Torte damit verzieren.

Tipps:

Nach Belieben die Super-Dickmanns Torte zusätzlich mit Früchten garnie-ren.

Die übrigen Gebäcklagen einfrieren.

Superschnelle Multi Torte M

1/2 fertiger heller Tortenboden mit Aprikosenmarmelade besteichen und 4-5 halbierte Bananen drauf verteilen und mit einem Tortenring umstellen.

750 ml Multi-Vitamin-Saft mit 3 Päckchen hellen Tortenguss ohne extra Zucker aufkochen und auf dem "Bananenboden" gießen und im Kühlschrank ca. 3 Stunden oder über Nacht fest werden lassen.

2 Becher 400 ml Schlagsahne mit 2 Päckchen Vanillezucker und 2 Päckchen Sahnesteif schlagen und obendrauf verteilen und auch fest werden lassen 1-2 Std.

Den Ring abziehen und nach Wunsch dekorieren

TT

Tarte au vin Waadtländer M

für den Teig

140 g Mehl
5 g Backpulver
1 Spur Salz
2 Spur Zucker
60 g Butter erweicht

50 ml Milch

für die Füllung

120 g Zucker
1 Tl. Zimt
10 g Mehl
1 dl Weißwein

Außerdem

Butterflöckchen
Butter für die Form

Zubereitung

Fast überall im Waadtland backt man einen delikaten Weinkuchen. Für die berühmte 'Tarte au vin' gibt es viele Rezepte. Die einen nehmen dazu sogar Rotwein - z.B. Salvagnin - der nach dem Backen eine braunrötliche Färbung gibt, die meisten jedoch Weißwein, der dem Kuchen eine goldene Farbe verleiht.

Beachten ob rot oder weiß, der Wein muss trocken sein .. Man darf keine süße Weinsorte nehmen.

Stellvertretend für viele, hier ein Rezept von Fredy Girardet

Für den Teig, Mehl, Backpulver, Butter, Salz und Zucker mit den Fingerspitzen gut zerreiben, so dass man eine griesartige Konsistenz erhält.

Die Mischung muss sehr homogen sein.

Milch zugeben ab jetzt nur noch so viel bearbeiten, bis man einen homogenen Teig erhält. Falls nötig, etwas Milch zugeben.

Hier liegt das Geheimnis eines guten Mürbeteigs sobald man die Flüssigkeit zugegeben hat, darf man nur noch leicht und möglichst kurz kneten.

Den Teig nicht ruhen lassen, sondern gleich auf 3 mm dick auswallen.

Das bebutterte Blech damit belegen.

Den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zucker mit Mehl und Zimt mischen, den Teigboden damit bestreuen.

Weißwein sanft zugießen, mit den Fingerspitzen gut mischen.

Dann die Oberfläche mit Butterflocken belegen.

Im auf 250 °C vorgeheizten Ofen - im unteren Bereich - während **20 bis 30 min backen**. Während des Backens gut darauf achten, dass die Hitze gut verteilt wird, d.h. die Form hin und wieder drehen.

Erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Varianten dem Wein 4 bis 5 Esslöffel Rahm begeben.

Quelle Fredy Girardet

Tarte Tatin M

im ARD-Buffer vorgestellt. Ich habe sie problemlos nachgebacken und sie ist sehr gut gelungen.

Hier das Rezept:

Tarte Tatin Zutaten

(für 2 Personen):

200 g Blätterteig
4 Klaräpfel (Frühäpfel)
3 bis 4 El Zucker
1 El Butter

200 g Crème double (oder Crème Fraîche)

1 Vanilleschote
1 TI Zitronensaft
1/2 TI abgeriebene Zitronenschale, unbehandelt

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und dann in möglichst dünne Scheiben schneiden. Eine kleine Kuchenspringform buttern und dick mit Zucker bestreuen. Die Apfelspalten schuppenförmig auf den gezuckerten Boden legen. Dann den Blätterteig auf die Äpfel legen. **Im auf 180° C vorgeheizten Backofen** (wenn möglich nur Unterhitze) das Ganze 20 Minuten backen. Da der Blätterteig oben liegt, kann er schön aufgehen. Die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark, Crème double, zirka 1 TI Zucker, Zitronensaft und Zitronenschale in eine Schüssel geben und cremig aufschlagen. Zum Anrichten das Tarte Tatin auf eine Kuchenplatte stürzen, so dass die karamellisierten Äpfel oben liegen, anschneiden und mit der Creme servieren. Ich wünsche ebenfalls gutes Gelingen! Liebe Grüße, Esther

Traubentorte Weinberg M o

Für den Tortenboden:

100 g Butter,
200 g Zucker,
150 g Cornflakes,
50 g gehobelte Mandeln,

200 ml Schlagsahne

Für den Belag:

2 Ei Apfelgelee,
1 Tüte Weißwein-Creme,

125 ml Schlagsahne,
500 g helle Weintrauben,
etwas Zucker

Für den Tortenboden eine Springform (D28 cm) mit Alufolie auslegen (blanke Seite nach innen), dabei einen 2 cm hohen Rand hochziehen. Die Folie mit etwas Butter einfetten. Die Butter in einem Topf zerlassen, den Zucker zugeben und unter Rühren erhitzen, bis er gelöst ist und leicht zu bräunen beginnt. Cornflakes und Mandeln unterrühren, von der Kochstelle nehmen, unter Rühren nach und nach Sahne zugießen. Alles wieder erhitzen, bis die Masse dicklich wird. Die Masse in die Springform geben, mit einem nassen Löffel gleichmäßig am Springformboden und -rand andrücken und fest werden lassen.

Für den Belag Apfelgelee glattrühren und auf den Boden streichen. Weißwein-Creme mit Sahne auf Packungsaufschrift zubereiten, in die Form füllen und glattstreichen. Weintrauben waschen, noch feucht in Zucker wälzen und in die Creme drücken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

TIP: Soll der Boden schön kross sein, muss er vor dem Belegen kurz bei etwa 220 Grad im Backofen aufbacken.

Tropen Torte M

für den Knetteig

100 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
25 g Zucker
1 Pck. Vanille Zucker
1 Ei Sherry
60 g Butter

für die Creme

5 Ei Kokossirup
125 ml Wasser
1 Pck. Sahne-Torten-Hilfe

400 g Doppelrahm-Frischkäse

250 ml Schlagsahne

für den Belag

1 Karambole Sternfrucht
1 Papaya
4-5 Litschis
12 Kantlupe-Melone

für den Guss

12 Pck. Tortenguss, klar
125 ml klarer Apfelsaft

Für den Knetteig Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanille Zucker, Sherry und Butter hinzufügen. Die mit den Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einen glatten Teig verkneten, etwa eine Stunde kalt stellen. Den Teig anschließend auf einem gefetteten Springformboden ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand um die Form legen und in den Backofen schieben. etwa bei 180 Grad **10-15 min backen** den Boden sofort nach dem Backen von der Form lösen, aber erst nach erkalten auf eine Tortenplatte legen. Für die Creme Kokossirup und Wasser verrühren. Sahne-Torten-Hilfe zubereiten. Frischkäse in mehreren Portionen unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Kokoscreme kuppelartig auf den Knetteigboden streichen, Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

für den Belag Karambole waschen, trockentupfen, in feine Scheiben schneiden. Papaya schälen, entkernen, in feine Spalten schneiden. Litschis schälen und entkernen. Aus der Melone kugeln ausstechen. Die Torte kurz vor dem Verzehr mit den Früchten belegen.

Für den Guss aus dem Tortenguss und dem Apfelsaft nach Packungsaufschrift einen Guss zubereiten und die Früchte damit bestreichen.

Tipp

Torte nach belieben mit Kokosflocken bestreuen.

ÜÜ

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. |

WW

Wackelpuddingtorte M o

1 Tortenboden

1 Tüte Instant-Götterspeise;

500 ml Wasser,

250 ml Sahne

1 Tüte Vanillezucker,

150 g Joghurt

Götterspeise nach Anleitung zubereiten und kalt stellen. Sahne mit Vanille Zuckersteif schlagen. Sahne und Joghurt mit einem Schneebesen unter die Götterspeise heben und auf den Tortenboden geben. Kalt stellen. Tipp: Sieht am besten mit roter oder grüner Götterspeise aus.

ZZ

Zappenduster Torte M

1 Kuchen

500 g Mehl

100 g Zucker

80 g Margarine

Salz

1 Tüte Vanillezucker

Knapp ¼ l Milch

30 g Hefe

1 1/2 kg Heidelbeeren

Zucker

Zimt

Aus den Teigzutaten einen Hefeteig zubereiten. Nach zweimaligen gehen lassen, den Teig ausrollen und auf ein gefettetes Backblech geben und einen Rand andrücken. Mehrmals mit der Gabel einstechen und gleichmäßig mit Paniermehl bestreuen. Mit den vorbereiteten, möglichst trockenen Heidelbeeren belegen. Nur ganz leicht zuckern. Bei 160 - 180° C ca. 35 Minuten backen. Noch warm mit Zucker und Zimt bestreuen.

Tipp:

SCHMECKT AUCH SEHR GUT MIT SAHNE!!!

Zimt-Aprikosentorte M

Rührteig

250 g Margarine

250 g Zucker

1 Tüte. Vanille Zucker

1/2 Rum Aroma

1/2 TL. Zimt

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Backpulver

100 g Abgezogene, gemahlene Mandeln

Füllung

Aprikosenkonfitüre

Aprikosen (Dose, Abtropfgeweicht 480 g) gut abtropfen lassen, bis auf 3 Hälften würfeln

1 Tüte. Sahnetortenhilfe nach Anleitung (aber mit 100 ml

Aprikosensaft,

100 ml Wasser und

750-800 g Schlagsahne) zubereiten

Mit etwa 1,5 TL Zimt (je nach Geschmack)

und dem restlichen Rum Aroma abschmecken

Aus den oberen Zutaten einen Rührteig bereiten und in eine Springform (26cm) geben Backzeit: **Strom 170-200°C (vorgeheizt) ca. 30 min.** Nach dem Erkalten aus der Form lösen und den Boden 2 Mal

waagrecht durchschneiden den unteren Teigboden mit der Sahnecreme bestreichen und einige Aprikosenwürfel darauf legen den zweiten Boden darüber legen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen (wer mag, kann auch noch etwas Aprikosenlikör draufgeben), mit Sahne und Aprikosen belegen und den zweiten Boden darauf legen Oberfläche und Rand mit reichlich der Hälfte der Zimtsahne bestreichen, die restliche Sahne in einen Spritzbeutel (Lochtülle) füllen und die Torte damit verzieren Zum Garnieren aus den Aprikosenhälften Schiffchen schneiden, mit Segeln aus Schokostäbchen und -täfelchen versehen

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.

Hinweis o

Das o in der Titelleiste bedeutet nur,

das Rezept ohne zu backen ist

Mit freundlichen Grüßen

Hans

Mittwoch, 23. August 2006