

Backbuch

Ralf und Stecher

COLLABORATORS

	TITLE : Backbuch		
ACTION	NAME	DATE	SIGNATURE
WRITTEN BY	Ralf und Stecher	July 19, 2024	

REVISION HISTORY

NUMBER	DATE	DESCRIPTION	NAME

Contents

1	Backbuch	1
1.1	main	1
1.2	marmorkuchen	3
1.3	kirschkuchenmitnussboden	4
1.4	apfelweinkuchen	4
1.5	käsekuchenohneboden	5
1.6	nussschnecken	5
1.7	käsekuchenmitäpfeln	6
1.8	apfelkuchenmitmandelkruste	7
1.9	rhabarberkuchen	8
1.10	rhabarberkuchenmitbaiser	9
1.11	marmeladenwürfel	9
1.12	ambrosiakuchen	10
1.13	bananenmarzipantorte	11
1.14	apfelecken	12
1.15	johannisbeertorte	13
1.16	kranzkuchenmitschokolade	13
1.17	ambrosiatorte	14
1.18	norddeutscherbutterkuchen	15
1.19	haselnusskuchen	15
1.20	mokkatorte	16
1.21	sahnetüten	17
1.22	zwetschgenkuchen	18
1.23	kuchenmitsekt	18
1.24	bananenkuchen	19
1.25	käsekirschtorte	19
1.26	mandarinenkuchen	20
1.27	nusstorte	21
1.28	schokoladenbrot	21
1.29	aftereighttorte	22

1.30 amarettitorte	22
1.31 unnamed.1	23
1.32 unnamed.2	24
1.33 annascremetorte	25
1.34 annatorte	26
1.35 apfelhirsekuchen	27
1.36 apfeltorteinspringform	27
1.37 apfeltortemitrosinenmandeln	28
1.38 apfelweintorte	29
1.39 apfelzimtwafln	30
1.40 bisquitmitmandelfüllung	31
1.41 bountykuchen	32
1.42 brombeermaistorte	32
1.43 brottorte	33
1.44 carobzimtkekse	34
1.45 dattelschiffchen	35
1.46 dinkelkekse	35
1.47 dinkellebkuchen	36
1.48 eierlikörtorte	36
1.49 eistorte	37
1.50 elisenkuchen	38
1.51 erdbeerjoghurttorte	39
1.52 feigenquarktorte	40
1.53 fruchtebrot	41
1.54 gruftikuchen	42
1.55 gummibärentorte	42
1.56 unnamed.3	43
1.57 hosenknöpfchen	44
1.58 kernigeschokolis	44
1.59 kokoskugeln	45
1.60 laugenbrezel	45
1.61 lenitorte	46
1.62 mailänderquarktorte	47
1.63 makronenstangenmitmarzipan	48
1.64 malakofftorte	49
1.65 mandelespressotorte	49
1.66 mandelhörnchen	51
1.67 mandelknusperhäufchen	51
1.68 mandelkrokantkuchen	52

1.69	mandelmonde	52
1.70	mandeltrüffel	53
1.71	marzipanfeigen	54
1.72	marzipanpralinen	54
1.73	marzipantorte	55
1.74	mohnkuchenvomblech	56
1.75	mohnwickel	57
1.76	unnamed.4	58
1.77	mozartkugeln	59
1.78	nougatkonfekt	59
1.79	nougatpralinen	60
1.80	nusskirschtortemiteierlikör	60
1.81	unnamed.5	61
1.82	orangenweincremtorte	62
1.83	ostertortemitorangencreme	64
1.84	osterzopf	65
1.85	paradieskuchen	66
1.86	pastinackentorte	67
1.87	philadelphiatorte	67
1.88	prinzregententorte	68
1.89	quarktortemitmelissengelee	69
1.90	römischekäsesahnetorte	70
1.91	rüblitorte	71
1.92	schokoladendukaten	72
1.93	schokoladenfruchtkonfekt	72
1.94	schokoladenwallnusstorte	72
1.95	schwimmbadtorte	74
1.96	sesamstreifen	74
1.97	superdickmannstorte	75
1.98	süßesosterlamm	75
1.99	tiramisutorte	76
1.100	tutti-fruttitorte	77
1.101	vanillekipferl	78
1.102	walnussbirnentorte	79
1.103	weisseweihnachtstorte	80
1.104	zimtmakronen	81
1.105	zwetschgenczimtsabayonmandeleis	82

Chapter 1

Backbuch

1.1 main

Hallo Freunde der guten Küche.

Hier bekommt Ihr ein Backbuch in die Hände.
Die Rezepte die meine Frau auf dem AMIGA bisher
gesammelt hat habe ich herausgesucht und als .guide
zusammengefasst.
Wer von Euch diese Liste ergänzen oder erweitern
kann, wird freundlichst eingeladen sich an diesem
Projekt zu beteiligen. Schreibt mir einfach.

Folgende Backrezepte stehen zur auswahl:

- After Eight Torte
- Amaretti Torte
- Ambrosiakuchen
- Ambrosia Torte
- Annanas Creme Torte
- Anna Torte
- Apfelecken
- Apfel Hirsekuchen
- Apfelkuchen mit Mandelkruste
- Apfeltorte in Springform
- Apfeltorte mit Rosinen, Korinthen und Mandeln
- Apfel Weinkuchen
- Apfel Wein Torte
- Apfel Zimtwaffeln
- Bananenkuchen
- Bananen Marzipan Torte
- Bisquit mit Mandelfüllung
- Bountykuchen
- Brombeermaistorte
- Brottorte
- Carobzimtkekse
- Dattelschiffchen
- Dinkelkekse

Dinkellebkuchen
Eierlikör Torte
Eistorte
Elisenkuchen
Erdbeer Joghurt Torte
Feigen Quarktorte
Früchtebroot
Gruftikuchen
Gummibärchen Torte
Haselnußkuchen
Hosenknöpfchen
Johannisbeertorte
Kernige Schokolis
Kirschkuchen mit Nußboden
Kokoskugeln
Kranzkuchen mit Schokolade
Kuchen mit Sekt
Käse Kirsch Torte
Käsekuchen mit Äpfeln
Käsekuchen ohne Boden
Laugenbrezel
Leni Torte
Mailänder Quarktorte
Makronenstangen mit Marzipan
Malakoff Torte
Mandarinenkuchen
Mandel Espresso Torte
Mandelhörnchen
Mandel Knusperhäufchen
Mandel Krokantkuchen
Mandelmonde
Mandeltrüffel
Marmeladenwürfel
Marmorkuchen
Marzipanfeigen
Marzipanpralinen
Marzipan Torte
Mohnkuchen vom Blech
Mohnwickel
Mokka Torte
Mozardkugeln
Norddeutscher Butterkuchen
Nougatkonfekt
Nougatpralinen
Nuß-Kirschtorte mit Eierlikör
Nußschnecken
Nußtorte
Orangen Wein Cremtorte
Ostertorte mit Orangencreme
Osterzopf
Paradieskuchen
Pastinacken Torte
Philadelphia Torte
Prinzregenten Torte
Quarktorte mit Melissengelee
Rhabarberkuchen
Rhabarberkuchen mit Baiser

Römische Käse-Sahne Torte
Rüblitorte
Sahnetüten
Schokoladenbrot
Schokoladen Dukaten
Schokoladen Fruchtkonfekt
Schokoladen Wallnuß Torte
Schwimmbad Torte
Sesamstreifen
Super Dickmanns Torte
Süßes Osterlamm
Tiramisu Torte
Tutti Frutti Torte
Vanille-Kipferl
Wallnuß Birnentorte
Weiße Weihnachts Torte
Zimtmakronen
Zwetschgenkuchen
Zwetschgentorte mit Zimtsabayon und Himbeereis

Ralf Stecher
Frankfurterstr.35
38122 Braunschweig
e-Mail: Ralf.Stecher@t-online.de

1.2 marmorkuchen

Marmorkuchen

5 - 6 Eier
250g Zucker
250g Butter
450g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver
2 - 4 EL Kakao
evtl. Wasser

Eier, Zucker und Butter schaumig rühren. Vanillezucker dazugeben. Mehl mit Backpulver vermischen und gut mit den restlichen Zutaten verrühren (wenn Teig zu fest, Wasser dazugeben). Einen Teil des Teiges in eine separate Schüssel geben und mit Kakao verrühren. Form fetten und mit Grieß bestreuen. Teig abwechselnd einfüllen. Ca. 1 Stunde bei 225\textdegree{} Grad backen. Stürzen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestreuen oder mit Schokoladenglasur bestreichen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.3 kirschkuchenmitnussboden

Kirschkuchen mit Nußboden

2 - 3 Eier
100g Zucker
100g Butter
150g gem. Nüsse
50g Mehr
2 TL Backpulver
1 - 2 Glas Sauerkirchen

Eier mit Zucker und Butter schaumig rühren.
Nüsse, Mehl und Backpulver mischen und untermengen.
In eine gefettete, mit Grieß bestreute Form geben,
Kirschen darauf verteilen und ca. 35 - 40 Minuten
bei 175\textdegree{} backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.4 apfelweinkuchen

Apfel-Wein-Kuchen

100g Butter
100g Zucker
1 Ei
200g Mehl
1 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Backpulver

Diese Zutaten zu einem Teig verkneten und in eine
gefettete Ringform (26cm Durchmesser) drücken.
Rand hochziehen.

Füllung:

1 kg säuerliche Äpfel hobeln und auf den Teig geben.
250g Zucker, 2 Päckchen Vanillepudding und 1 Päckchen
Vanillezucker mit $\frac{1}{4}$ l Wein (trocken) verrühren.
 $\frac{1}{4}$ l Wein (trocken) kochen, Masse zugeben und 1 Minute kochen.
Mischung auf die Äpfel gießen und bei 180\textdegree{} Grad ca. 1 1/2
Stunden backen. Mindestens einen halben Tag kalt stellen.
 $\frac{1}{2}$ l Sahne mit 2 Päckchen Sahnesteif und 1 EL Zucker steif
schlagen auf dem Kuchen verteilen und dick mit Kakaopulver
bestreuen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.5 käsekuchenohneboden

Käsekuchen ohne Boden

125g Butter
250g Zucker
4 Eier
1 Päckchen Vanillezucker
Saft und Schale von 1 Zitrone
1 kg Magerquark
1 P Vanillepuddingpulver
40g Grieß
1 Päckchen Backpulver
125g Rosinen

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren.
Vanillezucker und Zitrone dazugeben. 1 kg
Magerquark ausdrücken und unter die Masse
heben. Puddingpulver, Grieß und Backpulver
mischen und ebenfalls unter den Teig mischen.
Springform (26 cm Durchmesser) einfetten und
mit Grieß bestreuen. Teig einfüllen und
ca. 1 Stunde bei 175\textdegree{} - 200\textdegree{} Grad auf
mittlerer Schiene backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.6 nussschnecken

Nußschnecken

Für den Quarkölteig:

125g Magerquark
2 EL Milch
1 Eigelb
6 EL Öl
50g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Citrobäck oder die Schale einer unbehandelten Zitrone
200 g Mehl
4 gestrichene TL Backpulver

Füllung:

200g

Marzipanrohmasse

40g Zucker

1 Eigelb

9 EL Schlagsahne

je 50g gehackte Mandeln, Haselnüsse und Walnüsse

50g Sultaninen

Mehl zum Ausrollen,

1 Ei,

1 EL Wasser,

3-4 EL Honig

Quark ausdrücken und mit den Zutaten zu eine Ölquarkteig verarbeiten. Teig rechteckig ausrollen. Marzipan, Zucker, Eigelb und 5 EL Sahne gut verrühren (Masse muß streichfähig sein) und auf den Teig streichen. Dabei den Rand freihalten, damit die Füllung nicht auslaufen kann..

Nüsse, Sultaninen und restliche Sahne vermischen. Nußmasse auf Marzipan verteilen, leicht andrücken. Ei trennen, Eigelb für das Bestreichen der Schnecken beiseite stellen, den freigelassenen Rand mit dem Eiweiß bestreichen. Die belegte Teigplatte von der schmalen Seite her aufrollen und die Rolle mit dem Elektromesser in 2 cm dicke Scheiben schneiden. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, die Nußschnecken darauf verteilen mit 5 cm Abstand. Im vorgeheizten Backofen ca. 20 Minuten bei 200\textdegree{} Grad backen. - 5 Minuten vor Backende mit Eigelb (mit Wasser verrühren) bestreichen. Schnecken noch heiß vom Backblech lösen und mit Honig bestreichen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.7 käsekuchenmitäpfeln

Käsekuchen mit Äpfeln

150g Mehl

40g Zucker, 1 Prise Salz

2 TL Vanillezucker

100g Butter

2 Eigelb

Füllung:

3 Äpfel

(säuerlich)

500g Quark
2 Eigelb
40g Zucker
2 EL Kartoffelmehl
3 EL kernlose Rosinen
4 Eiweiß

Mehl, Zucker, Salz, Vanillezucker, Butter und Eigelb zu einem Teig arbeiten. Springform mit 24 cm Durchmesser einfetten und mit Teig auslegen.

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Quark mit Eigelb und Zucker sahnig rühren. Kartoffelmehl, Rosinen und Apfelstücke untermischen. Eiweiß steif schlagen und unter die Quarkmasse heben. In die Form füllen und auf mittlere Schiene im vorgeheizten Ofen bei 200\textdegree{} Grad 45 Minuten backen. 10 Minuten vor Backende mit Alufolie abdecken, damit die Oberfläche nicht zu braun wird. Kuchen in Form auskühlen lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.8 apfelkuchenmitmandelkruste

Apfelkuchen mit Mandelkruste

500g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1/8 l Milch
100g Butter
1 Ei
100g Zucker

Hefeteig herstellen – bitte achten Sie darauf, daß alle Zutaten angewärmt sind. Mehl in eine Schüssel geben, Trockenhefe darauf verteilen, Ei und Zucker dazugeben. Milch mit Butter erwärmen, nicht kochen, zum den übrigen Zutaten geben. Teig solange schlagen und kneten, bis ein geschmeidiger Teig entsteht.

Teig an einem warmen Platz zugedeckt gehen lassen, bis er doppelte Größe hat. Teig in eine Springform geben (reicht für zwei Kuchen) und 1 kg geschälte, entkernte und gehobelte Äpfel darauf geben.

Mandelkruste:

¾ l Sahne und 4 EL Honig auf die Hälfte einkochen lassen. 80g Mehl, 200g Mandelblättchen und 1 TL abgeriebene Zitronenschale (von unbehandelter

Zitrone) Mischen und auf dem Kuchen verteilen. Ca.
35 - 40 Minuten bei 200\textdegree{} Grad im Backofen backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.9 rhabarberkuchen

Rhabarber-Kuchen

400g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Päckchen Citroback
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150g zerlassene Butter
2 Eier

Zutaten zu eine Hefeteig arbeiten (der Teig ist weich und klebrig). An einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat.
In der Zwischenzeit

1,25 kg Rhabarber waschen, trocknen und in ca. 5 cm große Stücke schneiden.

2 Eier
350g Magerquark
100g Zucker
1 Päckchen Vanillepuddingpulver,
abgeriebene Schale einer unbehandelten Zitrone
18 l Schlagsahne
30g Mandelstifte
3EL rotes Johannisbeergelee
25g Pistazien

Eier trennen. Quark, Zucker, Vanillepuddingpulver, Zitronenschale und Eigelb glattrühren.
Eiweiß und Sahne getrennt steif schlagen, unter die Quarkmasse geben, gleichmäßig auf den auf einem Blech ausgerollten Hefeteig verteilen.
Vorbereitete Rhabarberstücke dicht an dicht auf der Quarkmasse verteilen. Mit Mandelblättchen bestreuen und 40 Minuten bei 200\textdegree{} Grad im Backofen backen.

30 Minuten abkühlen lassen. Johannisbeergelee einkochen lassen, die Rhabarberstückchen damit bepinseln und mit Pistazien bestreuen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.10 rhabarberkuchenmitbaiser

Rhabarberkuchen mit Baiser

400g Mehl
1 Päckchen Trockenhefe
1 Päckchen Citroback
80g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
150g zerlassene Butter
2 Eier

Zutaten zu eine Hefeteig arbeiten (der Teig ist weich und klebrig). An einem warmen Ort gehen lassen bis er sich verdoppelt hat. In der Zwischenzeit mindestens 1 kg Rhabarber waschen, trocknen und in 2 -3 cm große Stücke schneiden. Rhabarber ca. 5 Minuten mit 100g Zucker kochen (darf nicht weich werden) Hefeteig in eine Springform geben, Rhabarber darauf verteilen

ca. 25 Minuten backen

in der Zwischenzeit 4 Eiweiß mit 1 EL Zitronensaft und 200g Zucker oder Puderzucker schlagen bis Masse zäh ist. Nach 20 Minuten Kuchen aus dem Ofen nehmen und Baisermasse auf Kuchen verteilen. Nochmals im Ofen ca. 10 Minuten überbacken. (Spitzen vom Baiser sollten hellbraun sein)

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.11 marmeladenwürfel

Marmeladenwürfel

150g Butter
1 Prise Salz
170g Zucker
2 Eier
Schale u. Saft einer Apfelsine
Schale u. Saft einer halben Zitrone
220g Mehl
1TL Backpulver

Margarine fürs Blech

Zum garnieren:

3 E:

Aprikosenmarmelade

1 Päckchen Mandelsplitter

Fett, Salz und Zucker weißschaumig rühren. Eier nacheinander einrühren, Apfelsinen- und Zitronenschale dazugeben. Fruchtsaft auspressen. Mehl und Backpulver mischen, abwechselnd mit dem Saft in den Teig rühren. Backblech einfetten. Teig darauf etwa 2 cm dick verteilen (20x30 cm). Einen Streifen Alufolie vorlegen, damit der Teig nicht zerläuft. Im vorgeheizten Ofen bei 250\textdegree{} Grad 10 Minuten backen. Kuchen abkühlen lassen, vom Blech lösen, mit Marmelade bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Kalt werden lassen und in Stücke schneiden.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.12 ambrosiakuchen

Ambrosiakuchen

Er ist mehr als Kuchen. Die zarte Zuckerglasur mit der kandierten Apfelsinenschale macht ihn beinahe zur Torte. Schale und Saft von Zitrusfrüchten geben dem Backwerk das unvergleichliche Aroma. Man kann auch Apfelsinen oder Zitronen verwenden.

200g Butter

170g Zucker

3 Eier

abgeriebene Schale und Saft je einer halben Apfelsine und Zitrone

180g Weizenmehl

1 TL Backpulver

Für die Glasur:

120 g Puderzucker

1 EL Zitronensaft

1 EL Apfelsinensaft

2 - 3 EL gehackte, kandierte Apfelsinenschale

Butter mit Zucker weißschaumig rühren, Eier nach

und nach unter Rühren hinzugeben, danach die geriebene Fruchtschale und den Fruchtsaft unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig rühren. Kranzform gut einfetten. Mit Grieß oder mehr bestäuben. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten bei 175\textdegree{} Grad backen.

Etwas abkühlen lassen, bevor er auf das Kuchengitter gestürzt wird. Puderzucker mit dem Fruchtsaft verrühren, kalten Kuchen mit Glasur bestreichen und mit kandierter Apfelsinenschale garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.13 bananenmarzipantorte

Bananen-Marzipantorte

4 Eier
170g Zucker
1 Prise Salz
60g Mehl
80g Speisestärke
½ TL Backpulver
Margarine und Semmelbrösel für die Form

Für die Bananencreme

gut 1/8 l Milch
3 TL Speisestärke
1 Prise Salz
1 EL Zucker
50g Butter
2 Bananen
1 P. Vanillezucker
Für die Himbeersahne
250g steifgeschlagene Sahne mit 1 P. Vanillezucker
250 g aufgetaute TK-Himbeeren.

Außerdem:

250g
Marzipanrohmasse
Zucker
1-2 EL Kakao, Puderzucker
Saft einer Zitrone
50g gehackte Mandeln
1 Banane

Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke und Backpulver einrühren. In eine gefettete, gebröselte Springform füllen. Im

vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene)
25 Minuten backen.

Ausgekühlt in 3 Böden schneiden.

Aus Milch, Speisestärke, Salz und Zucker eine Creme kochen. Butter in Flocken unterrühren. Auf einen Boden streichen, einen anderen drauflegen. Darauf 1/3 Schlagsahne streichen und die Himbeeren (ein paar zurücklassen) verteilen. Letzten Boden drauflegen. Torte mit Sahne überziehen. Marzipanrohmasse auf Zucker mit Kakao – vielleicht noch Puderzucker – erkneten und rund ausrollen. Torte damit überziehen. Rand mit Zitronensaft bestreichen, mit Mandeln garnieren und kurz vor dem Servieren mit Bananenscheiben, Himbeeren und eventuell Schlagsahne garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.14 apfelecken

Apfelecken

4 Platten
tiefgekühlten, aufgetauten Blätterteig
Mehl zum ausrollen
5 säuerliche Äpfel
2 – 3 EL feinen Zucker
2 TL gemahlene Zimt
1 Ei zum Bestreichen
1 Tüte Mandelblättchen (50g)

Blätterteigplatten auf Mehl zur doppelten Länge ausrollen. 2 Platten auf ein mit kaltem Wasser abgespültes Blech legen. 10 Minuten ruhen lassen. Äpfel schälen, entkernen, grob raspeln. Auf den Teig verteilen. An den Kanten einen Teigstreifen frei lassen. Zucker und Zimt mischen. Äpfel damit bestreuen. Ei verquirlen, Teigkanten damit bestreichen, die übrigen zwei Teigplatten drauflegen. Kanten leicht zusammendrücken, Teig mit einer Gabel einstechen, mit Ei bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Im vorgeheizten Ofen bei 250 Grad 10 – 15 Minuten backen. Ausgekühlten Kuchen in Dreiecke schneiden.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.15 johannisbeertorte

Johannisbeertorte

500g Johannisbeeren

Für den Teig:

100g Butter

75g Zucker

2 Eier

1 Vanilleschote

1 Prise Salz

300g Mehl

1 TL Backpulver

2 EL Sahne

Außerdem:

Margarine und Semmelbrösel für die Form

6 Eiweiß

200g Zucker

2 Beutel gemahlene Mandeln

Puderzucker zum Bestäuben

Johannisbeeren waschen, von den Rispen zupfen.

Butter cremig rühren, nach und nach den Zucker, dann die Eier, das Vanillemark und das Salz zugeben. Schaumig rühren. Mehl und Backpulver mischen, in die Schaummasse rühren und die Sahne einmischen. Teig in die gefettete, gebröselte Form geben und glattstreichen. Eiweiß mit Zucker steifschlagen. Unter die Hälfte die Mandeln und die Johannisbeeren heben, auf dem Teigboden verteilen. Restlichen Eischnee obendrauf geben. Glattstreichen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 80 Minuten bei 175\textdegree{} Grad backen. Kuchen auskühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.16 kranzkuchenmitschokolade

Kranzkuchen mit Schokolade

3 Eier

170g feinen Zucker
1/8 l Öl
knapp 1/8 l Sahne
2 TL Backpulver
250g Mehl
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
150g Blockschokolade oder halbbittere Schokolade

Butter und Semmelbrösel für die Form

Eier und Zucker in einer Schüssel schaumig rühren, Öl und Sahne mischen und alle anderen trocken Zutaten mischen. Schokolade grob hacken. Etwas Öl-Milch in eine Backschüssel gießen und etwas Mehlmischung hineinrühren. Dann abwechseln die Öl-Milch und das Mehl einrühren, aber nicht schlagen. Eimasse unterheben. Zuletzt die Blockschokolade einrühren. Kranzform mit 24 cm Durchmesser einfetten und bröseln, Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen, mittlere Schiene, 55 Minuten bei 175\textdegree{} Grad backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.17 ambrosiatorte

Ambrosiatorte

150g Butter
3 Eier
170g Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl

Butter und Semmelbrösel für die Form

Für die Füllung:

Vanillepudding aus ½ l Milch und 1/8 l Schlagsahne

Zum Glasieren und Garnieren:

90g Puderzucker
1 - 2 EL Apfelsinensaft
30g kandierte Apfelsinenschale

Fett schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl einmischen und Fett gut unterrühren. Teig in eine gefettete, gebröselte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175\textdegree{} Grad 35 Minuten backen.

Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten, unter Rühren abkühlen lassen, Sahne Steif schlagen und unter den Pudding heben. Puderzucker und Apfelsinensaft verrühren. Kalten Kuchen in zwei Böden schneiden, mit Vanillecreme füllen, glasieren, mit gewürfelter, kandierter Apfelsinenschale garnieren und 3 - 4 Stunden kühl stellen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.18 norddeutscherbutterkuchen

Norddeutscher Butterkuchen

500g Mehl
1 Päckchen Hefe
75 g Zucker
¼ l lauwarme Milch
1 Prise Salz
150g Butter

Für den Belag:

100g Butter
125g Zucker
1 EL Zimt
150g blättrige Mandeln

Mehl und Trockenhefe in eine Schüssel geben, Zucker, warme Milch und Butter verkneten, bis der Teig nicht mehr an der Schüssel klebt. Teig zugedeckt gehen lassen, bis er sich ungefähr verdoppelt hat. Die Butter in Flöckchen darauf verteilen. Zucker und Zimt mischen, auf den Teig streuen, darauf die Mandelblättchen verteilen. Im vorgeheizten Ofen auf mittlerer Schiene 20 - 25 Minuten bei 225\textdegree{} Grad backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.19 haselnussekuchen

Haselnußkuchen

150g Haselnußkerne

1 TL Backpulver
3 Eier
150g Zucker
1 Prise Salz

Butter und Semmelbrösel für die Form

Haselnußkerne mahlen und mit dem Backpulver mischen.
Eier und Zucker weißschaumig rühren. Nußmehl unterheben. Teig in eine gut ausgefettete, gebröselte Kranzform füllen und im vorgeheizten Ofen 40 Minuten bei 175\textdegree{} Grad backen. 5 Minuten in der Form abkühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Mit einem Küchentuch bedeckt auskühlen lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.20 mokkatorte

Mokkatorte

Zutaten:

2 Eier
170g Zucker, 1 Prise Salz
8 EL Kaffeesahne (10% Fett)
75 g Butter
1 TL Vanillezucker
3 EL Kakao
1 EL Pulverkaffee
150g Mehl
1 TL Backpulver

Margarine und Semmelbrösel für die Form

Für die Moccacreme:

¼ l Sahne
1 TL Pulverkaffee
1 EL Zucker
65g Walnußkerne
6 EL geraspelte, halbbittere Schokolade

Für die Glasur:

60g Puderzucker
2 TL Pulverkaffee
½ TL Wasser

Eier, Zucker und Salz schaumig rühren, Sahne und Fett erhitzen, in die Eimischung rühren und immer weiter rühren, bis die Masse kalt ist.

Vanillezucker, Kakao und Pulverkaffee mischen, in den Teig rühren, Mehr und Backpulver dazugeben und gut durchrühren. Springform einfetten und bröseln, Teig einfüllen und 50 Minuten bei 175\textdegree{} Grad auf mittlerer Schiene backen.

Abkühlen lassen und in 3 Böden schneiden.

Sahne für die Mokka-creme schlagen. Pulverkaffee und Zucker zugeben. $\frac{3}{4}$ der Walnußkerne hacken und mit der gleichen Menge Schokolade unter die Sahne heben. Sahne auf zwei Böden verteilen, zusammenlegen und den dritten Boden obenauflegen. Zutaten für die Glasur verrühren, Torte damit überziehen und mit Walnüssen und Schokoladenspänen garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.21 sahnnetüten

Sahnnetüten

Zutaten:

Butter und Mehl für die Bleche

2 Eier
1 Prise Salz
125g feinen Zucker
75g Mehl

Für die Füllung:
1 kleiner Becher
Sahne (125g)
Erdbeeren oder andere Früchte

4 Bleche gut einfetten und mit Mehl bestäuben. Im Mehl untertassengroße Kreise zeichnen. Eier, Salz und Zucker schaumig rühren. Mehl unterrühren, den Teig dünn in Ringgröße aufs Backblech streichen. 4 Minuten im vorgeheizten Ofen (mittlere Schiene) bei 225\textdegree{} Grad backen. Schnell vom Blech lösen und zu Tüten rollen. (Sollten die Plätzchen erkalten bevor sie geformt werden konnten, kann man das Blech noch einmal in den Ofen schieben).

Trick: Am besten lassen Sie die Plätzchen sofort in ein hohesSektglas gleiten, dann formen sich die Tüten von selbst. Sahne schlagen, Tüten füllen und mit Obst garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.22 zwetschgenkuchen

Zwetschgenkuchen

250g Butter
250g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Ei
450g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Belag:

250g Quark
30g Butter
75g Zucker
1 Päckchen Zitro-back
1 EL Speisestärke
1,5kg Zwetschgen

Aus Teigzutaten Krümmelteig herstelle. Zwei Drittes des Teiges auf ein gefettetes Blech geben, zu einer Teigplatte drücken. Für den Belag Zutaten verrühren und auf den Teigboden streichen. Zwetschgen waschen, entkernen und dicht auf die Quarkmasse legen. Restlichen Streuselteig darüber verteilen.

Bei 175\textdegree{} Grad, mittlere Schine 50 min. Backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.23 kuchenmitsekt

Kuchen mit Sekt

300g Butter
300g Zucker
2 Päckchen Vanillezucker
6 Eier
3 EL Kaba
1 TL gemahlenen Bohnenkaffee
100g Schokoraspeln

150g Haselnüsse
1/8 l Sekt
200g Mehl
1 Päckchen Backpulver

Butter, Zucker, Eiern und Vanillezucker schaumig rühren.
Kaba, Kaffee, Haselnüsse und Schokolade unterrühren.
Anschließend auch den Sekt unterrühren. Mehl und Backpulver
mischen und unter den restlichen Teig rühren. Kranzform
fetten, bröseln und bei 170° – 200° Grad 60 – 70 ↔
Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.24 bananenkuchen

Bananenkuchen

125g Butter
150g Zucker
1 Prise Salz
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
200g Mehl
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
4 TL Backpulver
1 EL Milch
2-3 EL gemahlene Nüsse
3 fein zerdrückte Bananen

Aus allen Zutaten einen Rührteig herstellen, in eine
gefettete, gebröselte Kastenform füllen und bei 200°
Grad, mittlere Schiene ca. 50 Minuten backen. Kuchen
abkühlen lassen und mit Schokoladenglasur überziehen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.25 käsekirschtorte

Käse-Kirsch-Torte

150g Mehl
80g Butter
50g Zucker

1 Eigelb
abgeriebene Schale einer Zitrone

Belag:
750g entkernte
Kirschen
2 Eigelb
150g Zucker
250g Quark
1 Päckchen Vanillepudding
50g gehackte Mandeln
3 Eiweiß

Teigzutaten zu einem Mürbeteig verarbeiten und gut kneten
- kalt stellen (ca. 30 Minuten). Anschließend Teig
ausrollen, in eine Springform drücken und den Rand
hochziehen. Eigelb, Zucker, Quark, Puddingpulver und
Mandeln schaumig rühren. Eischnee unterheben.
2/3 der Quarkmasse in die Form füllen, abgetropfte Kirchen
darauf verteilen und mit restlicher Quarkmasse bestreichen.
Ca. 90 Minuten bei 150\textdegree{} backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.26 mandarinenkuchen

Mandarinenkuchen

160g Butter
160g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 Eier
340g Mehl
2TL Backpulver

Belag:
1kg Quark
200g Zucker
1 Ei
1/8 l Öl
½ l Milch
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
2 Dosen abgetropfte Mandarinen
evtl. 2 Tortenguß klar

Teig verrühren und in eine Springform geben und backen.

Für den Belag
übrige Zutaten schaumig rühren und auf dem Teig verteilen.
Mandarinen drauf legen. Nach dem Erkalten evtl. mit Tortenguß
überziehen. (Tortenguß mit Mandarinsaft herstellen)

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.27 nusstorte

Nusstorte

12 Eigelb
250g Zucker
250g gemahlene Nüsse
80g Stärkemehl
12 Eiweiß

Eigelb, Zucker und Butter sehr gut schaumig rühren. Nüsse und Stärkemehl unterrühren. Zum Schluß steifen Eischnee unterheben. In eine gefettete, gebröselte Springform geben, bei 180\textdegree{} Grad ca. 1 Stunde backen

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.28 schokoladenbrot

Schokoladenbrot

250g Butter
250g Zucker
6 Eier
250g geriebene Blockschokolade
250g gemahlene Mandeln
100g Mehl
1 Schokoladenglasur

Butter, Zucker und Eier schaumig rühren, geriebene Schokolade, Mandeln und Mehl einrühren. Teig auf gefettetes Blech streichen, ca. 35 Minuten bei 180\textdegree{} Grad backen. Abkühlen lassen, in Fingergröße Stücke schneiden und mit Schokoladenglasur bestreichen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.29 aftereighttorte

After-Eight-Torte

Zutaten:

400 g After Eight
850 ml Sahne
80 g Butter
80 g Zucker
5 Eier getrennt
1 El Rum
100 g gerasp. Zartbitterschokol.
200 g gem. Mandeln
1 TL Backpulver
3 P Sahnesteif

Zubereitung:

After Eight bis auf 8 Stück mit 750 ml Sahne aufkochen und über Nacht stehenlassen.

Butter, Zucker, Eigelbe und den Rum verrühren. Schokolade mit Mandeln und Backpulver mischen, unterrühren. Eiweiß steif schlagen, gleichmäßig unterheben, Backofen auf 180\textdegree{} vorheizen, Teig in Springform streichen, 25 min backen, erkalten lassen. After-Eight-Sahne mit Sahnesteif schlagen und Kuppelartig auf den Boden streichen und mit restlicher Sahne und After-Eight verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.30 amarettitorte

Amaretti-Torte

Zutaten:

250 g Mehl
1 Schuß Salz
1/4 Teel. Backpulver
125 g Butter
75 g Zucker
3 Eigelb; verklopt
2 Eßl. Milch (Menge anpassen !!)
250 g Harte Amaretti
150 ml Amaretto
50 g Pinienkerne; geröstet (beim Vorheizen des Ofens
auf dem Backblech rösten)
3 Eiweiß

1 Schuß Salz
5 Eßl. Zucker

Zubereitung:

Für den Teig Mehl, Salz und Backpulver in einer Schüssel mischen; Butter in Stücke schneiden, mit dem Mehl leicht verreiben, bis eine gleichmäßig krümelige Masse entsteht. Zucker daruntermischen. Eigelb eins nach dem anderen zugeben, mit einer Kelle nur so lange mischen, bis die Masse zusammenhält. Milch beigeben und kurz zu einem weichen Teig zusammenfügen, nicht kneten! 1/2 Stunde kühl stellen. Auswallen und eine ausgebutterte Pieform (24 bis 26 cm Durchmesser) damit auslegen, Boden dicht einstechen. Ca. 20 Minuten auf der untersten Rille des auf 200 \textdegree{}C vorgeheizten Ofens blind backen. Während des Backens nochmal einstechen. Herausnehmen und Ofen auf 150 \textdegree{}C einstellen. Für die Füllung die Hälfte der Amaretti grob zerkleinern, auf dem Teigboden verteilen, die andere Hälfte gleichmäßig verteilen. Mit dem Amaretto beträufeln und die Pinienkerne zwischen den Amaretti streuen. Für die Meringue Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, Zucker beifügen und weiterschlagen, bis die Masse glänzt. Masse über die Amaretti geben und glattstreichen (oder ein Muster anbringen). Ca. 25 Minuten auf der untersten Rille des auf 150 \textdegree{}C zurückgeschalteten Ofens backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.31 unnamed.1

Ambrosiakuchen

Er ist mehr als Kuchen. Die zarte Zuckerglasur mit der kandierten Apfelsinenschale macht ihn beinahe zur Torte. Schale und Saft von Zitrusfrüchten geben dem Backwerk das unvergleichliche Aroma. Man kann auch Apfelsinen oder Zitronen verwenden.

200g Butter
170g Zucker
3 Eier

abgeriebene Schale und Saft je einer halben Apfelsine und Zitrone

180g Weizenmehl
1 TL Backpulver

Für die Glasur:
120 g Puderzucker
1 EL Zitronensaft
1 EL Apfelsinensaft
2 - 3 EL gehackte, kandierte Apfelsinenschale

Butter mit Zucker weißschaumig rühren, Eier nach und nach unter Rühren hinzugeben, danach die geriebene Fruchtschale und den Fruchtsaft unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und in den Teig rühren. Kranzform gut einfetten. Mit Grieß oder mehr bestäuben. Teig einfüllen und im vorgeheizten Ofen etwa 45 Minuten bei 175\textdegree{} Grad backen.

Etwas abkühlen lassen, bevor er auf das Kuchengitter gestürzt wird. Puderzucker mit dem Fruchtsaft verrühren, kalten Kuchen mit Glasur bestreichen und mit kandierter Apfelsinenschale garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.32 unnamed.2

Ambrosiatorte

150g Butter
3 Eier
170g Zucker
1 Prise Salz
150g Mehl

Butter und Semmelbrösel für die Form

Für die Füllung:
Vanillepudding aus $\frac{1}{2}$ l Milch und $\frac{1}{8}$ l Schlagsahne

Zum Glasieren und Garnieren:
90g Puderzucker
1 - 2 EL Apfelsinensaft
30g kandierte Apfelsinenschale

Fett schmelzen und abkühlen lassen. Eier und Zucker schaumig schlagen, Mehl einmischen und Fett gut unterrühren. Teig in eine gefettete, gebröselte Springform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 175\textdegree{} Grad 35 Minuten backen.

Vanillepudding nach Vorschrift zubereiten, unter

Rühren abkühlen lassen, Sahne Steif schlagen und unter den Pudding heben. Puderzucker und Apfelsinensaft verrühren. Kalten Kuchen in zwei Böden schneiden, mit Vanillecreme füllen, glasieren, mit gewürfelter, kandierter Apfelsinenschale garnieren und 3 - 4 Stunden kühl stellen.

Zurück zur Hauptseite.

1.33 annanascremetorte

Ananas-Creme-Torte

Zutaten:

160 g Mehl
180 g Zucker
4 Eier
80 g Butter oder Margarine
2 Eßl. Johannisbeermarmelade
1 dünner Biskuitboden ohne Rand
2 Eßl. Weinbrand
10 Scheiben Ananas aus der Dose
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
gut 1/2 l Milch
Salz
40 g geröstete Mandelblättchen
1/4 l frische Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
1 Eßl. gehackte Pistazien

Zubereitung:

Mehl, 50 g Zucker, 1 Eigelb und kalte Butter oder Margarine rasch zu einem glatten Teig verkneten. 30 Minuten kalt stellen. Dann auf dem Boden einer Springform (26cm) ausrollen, mehrmals einstechen.

Bei 200 GradC etwa 20 Minuten backen. Sofort vom Blech lösen, abkühlen lassen. Mit Johannisbeermarmelade bestreichen, Biskuitboden darauflegen, gut andrücken und mit Weinbrand beträufeln. Ananasscheiben abtropfen lassen. Puddingpulver mit 3 El. Milch und 3 Eigelb verquirlen. 4 Eiweiß steif schlagen. Dabei 100 g Zucker einschlagen. 1/2 l Milch mit 1 Prise Salz und 1 El. Zucker

aufkochen. Puddingpulver einrühren. Eischnee darunterheben. Pudding kurz aufkochen.

Etwas Creme auf den Tortenboden streichen.
7 Ananasscheiben darauflegen. Springformrand mit einem Alufolienstreifen auslegen, darübersetzen. Creme einfüllen, glatt streichen und erkalten lassen. Springformrand entfernen. Den Tortenrand mit Mandelblättchen bewerfen. Sahne mit 1 El. Zucker und Sahnesteif schlagen. Die Torte damit garnieren. Mit Ananasstückchen und Pistazien schmücken.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.34 annatorte

Anna-Torte

Zutaten:

250 g Margarine
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
4 Eier
1/2 Fläschchen Rum-Aroma
250 g Weizenmehl
1 1/2 gestr. Teel. Backpulver
125 g geriebene Zartbitter-Schokolade
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
50 g feingewürfeltes Zitronat

Zubereitung:

Aus Margarine, Zucker, Eiern, Rum-Aroma, Weizenmehl und Backpulver einen Rührteig bereiten. Schokolade, Mandeln und Zitronat unterrühren. Den Teig in eine gefettete Springform füllen und im Backofen etwa 1 Stunde lang backen (bei Strom auf 175–200 °C Vorheizen, bei Gas Stufe 3–4 nicht vorheizen). Das erkaltete Gebäck mit Puderzucker bestäuben.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.35 apfelhirsekuchen

Apfel-Hirsekuchen

4 Eier
70 g Honig
1 TL Zimt
abgeriebene Zitronenschale
250 g Äpfel
80 g Hirse
80 g Mandeln
2 EL Rosinen
50 g Weizen
1 gestrichener TL Backpulver

Vier Eier mit Honig, Zimt und der Zitronenschale verrühren. Die Äpfel entkernen und mit der Schale reiben. Die Mandeln reiben. Äpfel, Mandeln und Rosinen nacheinander unter die Eigelbmischung rühren. Hirse und Weizen mahlen, mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. 40 Minuten quellen lassen. Springform gut einfetten. Eiweiße sehr steif schlagen, unter den Teig ziehen. Teig in die Form füllen, glattstreichen und auf der untersten Leiste in den kalten Backofen schieben. Bei 180 Grad etwa eine Stunde backen, weitere 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.36 apfeltorteinspringform

Apfeltorte in Springform

Zutaten:
250 g Mehl
75 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
125 g Sanella (keine Schleichwerbung! ;-))
2 EL Apfelgelee
3 große saure Äpfel, ca. 500 g (Boskop)
4 EL Zitronensaft
2 EL Sanella
2 EL Zucker
1 TL gemahlenes Zimt

Zubereitung:

Mehl, Zucker und Sanella zu einem glatten Teig verkneten.

Zu einer Kugel formen und abgedeckt 1 Std. kaltstellen (Kühlschrank).

Den Boden einer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier auslegen und den Teig ausgerollt darauflegen. Die Knetmasse mehrmals einstechen und mit Apfelgelee bestreichen.

Geschälte Äpfel vierteln und entkernen, in schmale Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft betreufeln.

Die Apfelstücke von außen nach innen auf den Teigboden legen, mit flüssiger Sanella bepinseln und mit Zimtzucker bestreuen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200-225\textdegree{} ca. 45 min backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.37 apfeltortemitrosinenmandeln

Apfeltorte mit Rosinen, Korinthen, Mandeln

Zutaten:

Für den Teig:

250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver

1 Prise Salz

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Zucker

125 g Margarine oder Butter

3 Eigelb (Eiweiß für die Grießmasse (Eischnee) aufheben)

1 kg Äpfel (z.B. Boskop)

Für die Grießmasse:

1/2 l Milch

50 g Grieß

2 Eßlöffel gehackte Mandeln

50 g Zucker

1 Eigelb (Eiweiß für die Grießmasse (Eischnee) aufheben)

Für die Müslimasse:

Saft 1 Zitrone

je 1 Eßlöffel Rosinen, Korinthen, gehackte Mandeln

1 Teelöffel Zimt

1 Teelöffel Zucker

etwas Rum

Für die Streusel:

100 g Margarine oder Butter

150 g Zucker

1/2 Teelöffel Zimt

1 Päckchen Vanillinzucker

1 Teelöffel Backpulver
100 (150) g Mehl

Zubereitung:

Alle Zutaten für die Müslimasse mischen und ziehen lassen. Aus den Zutaten einen Rührteig bereiten. Alle trockenen Zutaten, dann das Fett – es muß streichfähig sein –, die Eier und alle übrigen Zutaten in die Rührschüssel geben. Mit dem Rührbesen zuerst alles auf der niedrigsten, dann auf der höchsten Einstellung etwa 2 Min. verrühren. Rührschüssel dabei auch schräg halten. Zwischendurch das Gerät abschalten und mit einem Spachtel den Teig vom Schüsselrand und -boden lösen. Der Teig ist fertig, wenn er eine cremig-sahnige Beschaffenheit hat. Springform (26 cm Durchmesser) fetten, mit Semmelbrösel austreuen. Auf den Teig evtl. Obstkuchen-Oblaten legen (gegen Durchweichen). Äpfel in dünne Scheiben schneiden. Für die Grießmasse Milch zum Kochen bringen. Grieß, Mandeln, Zucker einstreuen, kurz quellen lassen. Dann Eigelb unterrühren und steifgeschlagenen Eischnee unterziehen. – (Müslimasse) – Die Zutaten für die Streusel miteinander vermengen: Fett schaumig rühren, nach und nach Zucker, Zimt, Vanillezucker, Salz zugeben. 2/3 mit Backpulver gemischtes Mehl eßlöffelweise unterrühren. Den Rest des Mehles zugeben und mit den Händen unterarbeiten, bis eine krümelige Masse entsteht. Die Hälfte der Äpfel auf den Teig geben. Darauf die Grießmasse verteilen. Darüber die restlichen Äpfel, die Müslimasse und die Streusel geben. Im vorgeheizten Backofen bei 165 (175) Grad ca. 90 Min. backen. Evtl. mit Pergament-(Butterbrot)-papier oder Alufolie (glänzende Seite nach oben) abdecken, sollten die Streusel schon eher braun sein.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.38 apfelweintorte

Apfel-Wein Torte

Zutaten:

FÜR DEN TEIG:
125 g Butter
125 g Zucker + 1 Päckchen Vanillinzucker
2 Eier
250 g Mehl

1/2 Päckchen Backpulver
FÜR
DIE FÜLLUNG:
1 Flasche Wein
150 g Zucker
2 Päckchen Puddingpulver zu Kochen
2 Pfd. Äpfel (Boskop)

Zubereitung:

Wein und Zucker zum Kochen bringen. Puddingpulver mit etwas Wein in einer Tasse anrühren und unter den Wein rühren, nochmals gut aufkochen lassen. Danach die Äpfel kleinschneiden und unter die Apfel-Wein Masse rühren. Butter, Zucker, Vanillinzucker und die Eier zu einem glatten Teig rühren. Mehl und Backpulver sieben und ebenfalls unterrühren. Danach den Teig in eine gefettete, mit Backpapier ausgelegte, Springform füllen und am Rand glattstreichen. Die Apfel-Wein Masse auf den Teig geben und anschließend im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 1 Stunde backen. Über Nacht in der Springform lassen und am nächsten Tag aus der Springform nehmen. Mit 2 Päckchen Sahne auffüllen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.39 apfelzimtwaffeln

Apfel-Zimt-Waffeln

Zutaten:
100 Gramm Butter oder Margarine
50 Gramm Honig oder Vollrohrzucker
4 Eier getrennt
250 Gramm Dinkel- oder Weizenvollkornmehl
1 Teelöffel Backpulver
1/8 Liter Milch lauwarm
300 Gramm Äpfel gewürfelt
50 Gramm Haselnüsse oder Mandeln
1/2 Teelöffel Zimt
1/2 Zitrone Schale davon

Butter bzw. Margarine mit Honig bzw. Zucker schaumig schlagen, nach und nach die Eigelbe dazugeben. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und zusammen mit der lauwarmen Milch einrühren.

Die Apfelwürfel, Nüsse bzw. Mandeln, Zimt und Zitronenschale vorsichtig unter den Teig mischen und zum Schluß die

steifgeschlagenen Eiweiße darunterrühren.

Das Waffeleisen gut einfetten, knusprige Waffeln backen und mit etwas Zimt oder Zucker bestreuen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.40 bisquitmitmandelfüllung

Biskuit mit Mandelfüllung

Biskuit:

5 Eigelb
2 El lauwarmes Wasser
3 El Akazienhonig
5 Eiweiß
130 g Dinkel feingemahlen

Füllung:

60 g Mandeln
1/2l Sahne
Vanille
Akazienhonig
250 g Obst der Saison, z.B. Erdbeer, Kiwi, Birne

Für den Teig die Eigelb, das Wasser und den Honig circa 30 Minuten sehr fest schlagen, bis die Masse steif wird. Das Eiweiß zu Schnee schlagen und vorsichtig unterziehen. Das Dinkelmehl unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen. Bei 220 – 250 Grad circa 10 Minuten backen.

Für die füllung die Mandeln fein mahlen und in einer Pfanne trocken rösten, bis sie duften. Die Sahne steif schlagen, mit Vanille und Honig abschmecken. Anschließend die Mandeln unterziehen. Obst ganz klein würfeln.

Die Mandel-Sahnemasse auf dem gebackenen Teig gleichmäßig verstreichen, einen Rest zurückbehalten. Das kleingeschnittene Obst auf die Mandelsahne streuen und den Teig aufrollen. Die restliche Sahne außen um den Teig verstreichen und mit schönen Obststückchen verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.41 bountykuchen

Bounty-Kuchen

Zutaten:

250g Magarine

100g Zucker

250g Mehl

4 Eier

1/2 Päckchen Backpulver

12 Bountyriegel

etwas Puderzucker

Zubereitung:

Rührteig herstellen. Eine dünne Schicht in eine eingefettete Kastenform gießen und die Bounty Riegel vorsichtig draufsetzen. Und dann mit dem restlichem Rührteig übergießen. Bei 200\textdegree{}C ca. 60 bis 70 min. backen, abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.42 brombeermaistorte

Brombeermaistorte

Zutaten:

500 ml Milch

500 ml Wasser

1/4 Teel. Salz

250 g Maisgrieß; fein

50 g Rosinen

4 Eßl. Birnendicksaft

1/2 Teel. Zimt

50 g Butter; (1)

400 g Brombeeren

20 g Butter; (2)

Zubereitung:

Milch, Wasser und Salz aufkochen und Maisgrieß unter

Rühren einlaufen lassen, 15 Minuten köcheln lassen, oft rühren. Rosinen, Birnendicksaft, Zimt und Butter (1) zugeben, gut vermischen und in die ausgebutterte Springform (Durchmesser 26 cm) einfüllen. Die Brombeeren darauf verteilen, Butterflocken (2) darüberstreuen. Im auf 220\textdegree{}C vorgewärmten Ofen 40 bis 45 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.43 brottorte

Brot-Torte

Zutaten:

250 g Albackenes Brot ohne Rinde
(kein trockenes Brot, sondern 1 bis 3 Tage alt !!)
100 g Harte Amaretti zerbröckelt
(es müssen die kleinen, harten Amaretti sein)
1 l Milch
1 Vanillestengel
150 g Sultaninen dem Geschmack anzupassen,
variiert zwischen 50 und 250 g
50 g Orangeat gewürfelt
50 g Citronat gewürfelt
3 Eßl. Grappa
100 g Mandeln fein gehackt
75 g Dunkle Schokolade
1 Zitrone abgeriebene Schale
1 Teel. Zimt
1/4 Teel. Macis; kann durch Muskatnuß ersetzt werden
(Macis ist die Schale der Muskatnuß).
3 Eier
140 g Zucker dem Geschmack anzupassen,
variiert zwischen 100 und 180 g, je nach Rezept
50 g Pinienkerne
1 Schuß Salz
3 Eßl. Mehl
80 g Butter

Zubereitung:

Milch mit der aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen. Brot - in Würfeln geschnitten - und Amaretti in eine Schüssel geben, Vanillemilch darüber gießen und über Nacht - oder mindestens 3 Stunden - gedeckt einweichen lassen. Vanillestengel entfernen und alles durch den Sieb streichen. Inzwischen Sultaninen, Orangeat

und Citronat mischen, mit der Grappa beträufeln und einige Stunden ziehen lassen. Zur Brotmasse geben. Mandeln, geraspelte Schokolade, die abgeriebene Zitronenschale, Zimt und Macis zu der Brotmasse geben. Eier mit der Zucker schaumig schlagen, bis ein dicker Schaum entsteht, unter die Masse ziehen. Boden der Backform (24 cm Innendurchmesser) mit Backtrennpapier belegen, Rand einfetten und bemehlen, Masse in die Form geben. Pinienkerne auf der Oberfläche verteilen, Butterflocken auf der Oberfläche verteilen. Backen:

1/4 Stunden in den auf 280 Grad vorgeheizten Ofen, Temperatur auf 180 Grad senken und 1 Stunde backen.

Torte aus dem Ofen nehmen, 10 Minuten in der Form auf dem Tortengitter auskühlen lassen, mit einem Messer den Steigrand von der Springform lösen und Springformrand wegnehmen. Je nach Geschmack mit wenig Puderzucker bestreuen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.44 carobzimtkekse

Carob-Zimt-Kekse

200 g Dinkelmehl
2 El Carob-Pulver
1 Tl Weinstein-Backpulver
3 El Honig
2 Tl Zimt
100 g Butter

Mehl, Carob-Pulver und Backpulver mischen. Honig und Zimt dazugeben und die Butter in Flöckchen daraufschneiden. Zu einem glatten Teig verrühren, gekühlt 15 Minuten ruhen lassen. Ausrollen und Formen ausstechen. Auf gefettetes Blech legen und bei 180 Grad 20 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.45 dattelschiffchen

Dattel-Schiffchen

12 frische Datteln
50 g Butter
50 g Honig
4 El Kakao
1/2Tl Kaffeepulver
50 g feingemahlene Mandeln
12 Mandelhälften

Die Datteln an einer Seite längs aufschneiden und entkernen. Die Butter mit dem Honig schaumig rühren. Die restlichen Zutaten außer Mandelhälften dazugeben. Die Masse in die Datteln füllen und mit Mandelkern verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.46 dinkelkekse

Dinkelkekse

250 g feines Dinkelmehl
125 g Butter
50 g Honig
1 Ei
1 Eigelb
je 1 El Zimt und Muskat gemahlen
1/2Tl Nelkenpulver
50 g gehackte Mandeln
1 Tl Backpulver
1 verquirltes Ei

Butter, Honig, Eier und Gewürze schaumig rühren. Mehl mit Backpulver mischen und zusammen mit den Mandeln unterheben, den Teig durchkneten, ausrollen, Plätzchen ausstechen, mit verquirltem Ei bestreichen und auf gefettetem Backblech bei 200 Grad 12 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.47 dinkellebkuchen

Dinkel-Lebkuchen

400 g Dinkel
125 g Butter
250 g Honig
3 Eier
150 g Mandeln
150 g Haselnüsse
150 g Rosinen
150 g getrocknete Aprikosen
150 g getrocknete Pflaumen
20 g Weinsteinbackpulver
2 Tl Zimt
2 El Kakao
1 Ei
Walnußhälften zum Verzieren

Butter mit Honig und Ei schaumig rühren.
Dinkel fein mahlen, Mandeln, Nüsse und
Trockenfrüchte fein hacken. Mehl mit
Backpulver, Zimt und Kakao mischen,
unter den Butterschaum mischen, Früchte
dazugeben. Teig auf ein gefettetes, gut
bemehltes Backblech streichen, mit dem
verquirlten Ei bestreichen und mit
Walnußhälften dekorieren. Bei 175 Grad
rund 30 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.48 eierlikörtorte

Eierlikörtorte

Zutaten:
80 g Butter

80 g Zucker
1 Päckchen Vanillinzucker
6 Eigelb
200 g gemahlene Mandeln
1 TL Backpulver
100 g geriebene Zartbitterschokolade
1 EL Rum
1 EL Weinbrand
1/2 l süße Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
100 g Eierlikör
100 g Schokoladenraspeln

Zubereitung:

Butter schaumig schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillinzucker dazugeben. Eigelb verrühren. Mandeln mit Backpulver vermischen und mit der geriebenen Schokolade unter die Masse ziehen. Rum und Weinbrand unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 175\textdegree{} ca. 60 min backen. Erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die erkaltete Torte geben. Eierlikör darübergießen. Torten mit Sahnetupfen verzieren und mit Schokoladenraspeln bestreuen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.49 eistorte

Eistorte

Zutaten:

Für den Boden:

4 Eiweiß
100 g Haselnüsse, gemahlen
100 g Walnüsse, gemahlen
200 g Zucker

Für die Füllung:

3/4 l Sahne
5 Eßl. Zucker
3 Eßl. Rum
200 g Blockschokolade, bitter

Zubereitung:

Eiweiß sehr steif schlagen. Zucker und gemahlene Nüsse unterheben. Aus diesem Teig 2 Böden backen (28ger Form). Backzeit: 15 min. bei 180GradC. Anschliessend einen Tag auskühlen lassen.

Für die Füllung Schokolade raspeln, Sahne cremig schlagen (nicht steif). Die Zutaten und die geraspelte Schokolade unterheben. Auf den unteren Boden gut 2/3 der Füllung geben, dann den zweiten Boden darauf legen. Die restliche Füllung darüber verteilen.

Mit Schoko-Streuseln verzieren.

Nach 2 Std. Kühlung den Kuchen schneiden (dann ist er noch nicht zu fest) und anschliessen weiter kühlen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.50 elisenkuchen

Elisenkuchen

10 Eier
500 g Honig
etwa 375 g Dinkelschrot
750 g gemahlene Nüsse
125 g Zitronat
60 g Orangeat
10 g Zimt
je 1/2Tl Nelken, Kardamom
1 Ms Muskatblüte oder 10 g Lebkuchengewürz
2 El Arrak
20 g Hirschhornsalz in 1/2Tasse Milch aufgelöst
Vollkornoblaten

Die Eier schaumig schlagen, dann nach und nach den nicht zu festen Honig hinzufügen. Nachdem Eier und Honig eine homogene Masse sind, alle Gewürze und die Nüsse nach und nach dazugeben. Zum Schluß das Mehl hinzufügen – die Masse hängt von der Beschaffenheit des Honigs ab. Der Teig muß eher zähflüssig sein. Er muß ein bis zwei Tage kühl stehen. Zum Backen auf die Oblaten geben und bei 190 Grad 15 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.51 erdbeerjoghurttorte

Erdbeer-Joghurt-Torte

Zutaten:

Teig:

60 g gemahlene Mandeln
4 Eier
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 gestrichener Teelöffel Backpulver
100 g Mehl
40 g Butter
2 Tropfen Bittermandelöl

Füllung:

300 g TK-Erdbeeren (oder frische)
500 g frische Erdbeeren
500 g Vollmilch-Joghurt
1/2 unbehandelte Zitrone
100 g Zucker
1 Vanillezucker
15 Blatt weiße Gelatine
1/2 l Schlagsahne (32 % Fett)
1 Päckchen Sahnesteif
40 g Baiser-Gebäck

Zubereitung:

Für den Teig: Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und abkühlen lassen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, Zucker und Vanillezucker mit den Quirlen des Handrührers weißcremig schlagen. Eischnee, mit Mandeln und Backpulver gemischtes Mehl, flüssige Butter und Bittermandelöl ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig unterheben. Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegt Springform (26 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 20 Minuten backen. Boden aus der Form lösen und abkühlen lassen.

Für die Füllung: TK-Erdbeeren auftauen lassen und pürieren. Die Hälfte der frischen Erdbeeren putzen, abspülen und in Würfel schneiden. Joghurt, abgeriebene Zitronenschale, -saft, Zucker, Vanillezucker und Erdbeerpüree verrühren. Gelatine nach Packungsanweisung einweichen und im heißen Wasserbad auflösen. Fünf Eßlöffel Erdbeerreme unter die aufgelöste Gelatine rühren und dann alles in die Erdbeercreme geben. Die Hälfte der Schlagsahne steif

schlagen. Sahne und Erdbeerwürfel unter die Creme rühren. Tortenboden einmal durchschneiden. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Torten- oder den Springformrand darumsetzen. Erdbeercreme einfüllen und im Kühlschrank etwa fünf Stunden fest werden lassen. Die restliche Sahne und Sahnesteif zu fester Sahne schlagen. Das Baiser-Gebäck in grobe Stücke brechen und auf die Erdbeercreme geben. Die Hälfte der Sahne darüber verteilen und den zweiten Boden auflegen. Tortenoberfläche mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Erdbeeren garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.52 feigenquarktorte

Feigen-Quark-Torte

Zutaten:

700 g Getrocknete Feigen
2 cl Brauner Rum
100 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillin-Zucker
2 Eier, Gewichtsklasse 3
125 g Mehl
1 TL Backpulver

Für den Belag:

4 Plättchen Weisse Gelatine
2 Eigelb, Gewichtsklasse 3
75 g Puderzucker
250 g Mascarpone
250 g Speisequark, Magerstufe
75 ml Kaffee; kalt
4 TL Zitronensaft
1 Fl. Butter-Vanille-Aroma
4 Frische Feigen
1 TL Kakao; bis doppelte Menge

Teig:

Getrocknete Feigen grob hacken, mit Rum beträufeln und ca. 30 Minuten ziehen lassen. Fett, Zucker und Vanillin-Zucker cremig rühren. Eier nach und nach zufügen. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Feigen unterheben. Boden einer Springform mit Backpapier auslegen. Teig einfüllen und glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen

(E-Herd: 200 Grad / Gas: Stufe 3) ca. 15 Minuten backen.

Creme:

Für die Creme Gelatine einweichen. Eigelb und Puderzucker cremig schlagen. Mascarpone und Quark unterheben. Kaffee, Zitronensaft und Butter-Vanille-Aroma zufügen. Gelatine ausdrücken, auflösen und unter die Creme rühren.

Dekoration:

Springform um den abgekühlten Boden legen, Creme auf dem Boden verstreichen. Kuchen im Kühlschrank mindestens 3 Stunden fest werden lassen. Frische Feigen waschen, trockentupfen, eine halbieren, Rest in Scheiben schneiden. Den Kuchen mit Kakao bestäuben und die Feigen darauf verteilen. Evtl. mit Minze verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.53 fruchtebrot

Fruchtebrot

250 g Dinkel
Backpulver
1/8l Milch
100 g Honig
Zitronenaromaöl
50 g Rosinen
150 g Butter
4 Eier
100 Haselnüsse
100 g Mandeln
200 g Trockenfrüchte nach Geschmack

Dinkel fein mahlen, Trockenfrüchte hacken, Mandeln und Nüsse mahlen. Weiche Butter und Eigelb schaumig schlagen, Honig unterrühren, Mandeln, Nüsse, Trockenfrüchte, Rosinen dazugeben, mit Zitronenaromaöl würzen. Mehl, Backpulver und Milch dazurühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterziehen. Teig in eine gut gefettete Kastenform füllen und bei 175 Grad 70 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.54 gruftikuchen

Gruftikuchen

Zutaten:

250g Palmin
2 Eier
250g Zucker
50 - 75g Kakao
1 EL Kaffee, gemahlen
1 Prise Salz
1 EL Rum
25 Butterkekse

Zubereitung:

Aus den obigen Zutaten eine cremige Masse schlagen.
Eine kleine Kastenform mit Pergamentpapier auslegen.
Dann abwechselnd eine dünne Schicht Creme, dann
darauf die Kekse legen. Am Besten werden die Kekse
immer wieder versetzt reingelegt. Solange weitermachen,
bis die oberste Schicht Creme ist. Einige Stunden im
Kühlschrank erstarren lassen (besser über Nacht).

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.55 gummibärchentorte

Gummibärchen-Torte

Zutaten:

1 Mürbeteig-Tortenboden
2 Tüten Gummibärchen
1/2 Liter Milch
ein Blatt Gelatine
Vanillepudding-Pulver
Vanille-Sirup
1 Päckchen Tortenguß
etwas Fruchtsaft
Zucker

Zubereitung:

Den Mürbeteig-Tortenboden sorgsam aus der Verpackung entnehmen. Nach Rezept aus dem halben Liter Milch, dem Zucker und dem Vanillepudding-Pulver den Vanillepudding kochen. In dem Vanillepudding das Blatt Gelatine auflösen. Damit den Tortenboden ausgießen und den Vanillepudding etwas erkalten lassen.

Nun die Gummibärchen auf dem Vanillepudding plazieren. Dieser sollte noch warm genug sein, daß diese darin ein-, jedoch nicht versinken. Besonders einfach ist es, die Gummibärchen in konzentrischen Kreisen zu arrangieren.

Das Ganze erkalten lassen.

Den Tortenguß nach Vorschrift vorbereiten. Dabei das Wasser (oder auch nur einen Teil) durch den Fruchtsaft ersetzen (Multivi taminsaft stellte sich beim Versuchslauf als zu opak heraus). Mit einem Schuß des Vanillesirups (z.B. der Marke MONIN) würzen.

Den Tortenguß über die Gummibärchen gießen und erkalten lassen.

Mit Vanillesauce und Götterspeise als Beilagen servieren, und die Gäste launig auf die Herkunft der Gelatine (=England) hinweisen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.56 unnamed.3

Haselnußkuchen

5 Eier
300 g Butter
170 g Akazienhonig
300 g fein gemahlenes Dinkelmehl
150 g Haselnüsse

Eier und Honig goldgelb schaumig schlagen, Butter flöckchenweise dazugeben. Mehl Eßlöffel für Eßlöffel unterrühren. Den Teig eine Stunde ruhen lassen. Dann 8 Eßlöffel Milch dazugeben. Die Haselnüsse mahlen und in einer Pfanne trocken erhitzen, bis sie aromatisch riechen. Nüsse abkühlen lassen und unter die Rührkuchenmasse

geben. In eine gefettete Rodonkuchenform geben und bei 180 - 200 Grad circa 60 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.57 hosenknöpfchen

Hosen-Knöpfchen

Zutaten:

75g Margarine
40g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
2 Eiweiß
110g Mehl

Zubereitung:

Rührteig herstellen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit weiter Tülle füllen. Auf ein gefettetes Backblech kleine Tupfen spritzen, etwa doppelt so groß, wie eine Haselnuß. Die Tupfen nicht zu dicht beieinander setzen, da auseinanderfließen. Bei ca. 190°C (Heißluft) etwa 15-20 min. backen. Je zwei ausgekühlte Plätzchen mit einer Nougatmasse zusammensetzen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.58 kernigeschokolis

Kernige Schokolis

125 g feines Dinkelmehl
200 g Butter
200 g Rohrohrzucker
2 Eier
2 P. Vanillezucker
1 El Wasser
1/2Tl Backpulver

2 El Kakao
250 g Haferflocken
50 g gehackte Mandeln
evtl. 2 El Rum

Butter, Zucker, Vanillezucker, Wasser und Eier schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Haferflocken, Mandeln, Kakao und Rum unterheben. Teig in kleinen Häufchen auf ein gefettetes Backblech setzen, etwas flachdrücken und 15 Minuten bei 180 Grad backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.59 kokoskugeln

Kokoskugeln

200 g Kokosflocken
100 g Honig
1 El Sahne

150 g Kokosflocken nochmals fein reiben (wichtig, evtl. Mixer). Mit Honig und Sahne gut verkneten. Daraus Kugeln formen und in den restlichen Kokosflocken wälzen. Im Kühlschrank antrocknen lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.60 laugenbrezel

Laugenbrezel

Zutaten:
500 g Weizenmehl
100 gr mittelalter Gouda
1 Päckchen Trocken-Backhefe
1 1/2-2 EL Hausnatron (Soda)

1 El Kuemmel
2 Tl grobes Salz
1 1/2 TL Salz

Zubereitung:

Sieben Sie das Weizenmehl in eine Rührschüssel und mischen Sie die Trocken-Backhefe sorgfältig darunter.

Geben Sie das Salz und gut 1/4 l lauwarmes Wasser hinzu und rühren Sie die Zutaten in der Küchenmaschine oder mit dem Handrührgerät mit Knethaken zuerst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig.

Den Teig lassen Sie an einem warmen Ort so lange gehen, bis er etwa doppelt so hoch ist, dann kneten Sie ihn auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durch und formen kleine Brezeln daraus.

Bringen Sie 1 1/2 l Wasser zum Kochen und lösen das Hausnatron darin auf. Halten Sie die Brezeln nacheinander auf einer Schaumkelle jeweils etwa 10 Sekunden in das Wasser, lassen Sie sie abtropfen und legen Sie sie dann auf ein mit Backpapier belegtes Backblech. Mit einem Messer ritzen Sie die Brezeln kreuzweise ein, bestreuen sie mit grobem Salz, Kuemmel und geraspelttem Gouda und backen sie dann etwa 25 Minuten bei 200–225 °C im vorgeheizten Backofen.

Kurz vor Beendigung der Backzeit bestreichen Sie die Brezeln mit Wasser.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.61 lenitorte

Leni-Torte

Zutaten:

6 Eigelb
100 g Zucker
100 g gem. Haselnüsse
100 g aufgel. Schokolade

6 Eiweiß
Belag:
3 Becher süße Sahne
2 Vanillezucker
1 Tafel Zartbitter Schokolade

Zubereitung:

Die Zutaten vermischen, die 6 Eiweiß schlagen und unterheben.
Für den Belag 2 1/2 Becher Sahne mit dem Vanillezucker schlagen.
Die restliche Sahne mit der Zartbitterschokolade aufkochen.

30 Minuten bei 200 C Backen

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.62 mailänderquarktorte

Mailänder-Quarktorte

Zutaten für eine Springform von 26 cm

Für den Teig:
125 g weiche Butter
1 Ei
75 g Zucker Salz
350 g Mehl
1 gestrichener Teel. Backpulver
etwas Milch

Für die Füllung:
500g Magerquark
150 g Zucker
2 Eier
1 Päckchen Vanille-Puddingpulver
3 Eßl. weißer Rum (nach Belieben)
4 Eßl. Himbeerkonfitüre (auch Erdbeer-
oder Johannisbeerkonfitüre)

Für die Form:
Backpapier

Für die Zubereitung müssen etwa 2 Stunden
(davon 1 Std. Backzeit) eingeplant werden.

Für den Teig die Butter mit dem Ei, dem Zucker und 1 Prise
Salz schaumig rühren. Das Mehl mit dem Backpulver vermischen
und darunterkneten, wenn nötig, etwas Milch hinzufügen.

Die Form mit Backpapier auslegen. Den Backofen auf 180 C vorheizen. Die Hälfte des Teigs auf der bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und den Boden und den Rand der Form damit auslegen.

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

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.63 makronenstangenmitmarzipan

Makronenstangen mit Marzipan

Zutaten:

125 g Butter oder Margarine
1 Ei
1 Eigelb
100 g Puderzucker
175 g Mehl
1 P. Vanillinzucker
200 g Marzipan-Rohmasse
abger. Schale 1 Zitrone
50 g Nougat
50 g Kuvertüre
1 El geh. Pistazien

Zubereitung:

Butter oder Margarine, Ei, Eigelb, 50 g gesiebten Puderzucker, Mehl sowie Vanillinzucker mit dem Knethaken des Handrührgerätes vermischen und den Teig 1 Stunde kühl legen. Marzipan mit Zitronensaft und restlichem gesiebttem Puderzucker verkneten. Teig 1/2 cm dick auswellen, der Länge nach in 6 cm breite Streifen schneiden. Marzipan zu 1 cm dicken Rollen formen. Auf jeden Teigstreifen der Länge nach 3 Marzipanrollen mit Wasser aufkleben. Teigstreifen im Backofen bei 175 Grad ca. 12 Min. backen. Teigstreifen vom Blech nehmen.

Nougat und Kuvertüre im Wasserbad schmelzen. Räume zwischen den Marzipanstreifen mit der Nougatmasse füllen und mit Pistazien bestreuen. Wenn die Nougat-Kuvertüre fest geworden ist, Stangen in 2 cm breite Streifen schneiden.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.64 malakofftorte

Malakoff-Torte

Zutaten:

2 P. Biskotten

1/2 P. Margarine/Butter

10 dag Staubzucker

Pudding

1/2 l Schlagobers

Für die Biskotten:

Kaffee

Milch

Zucker

Rum

Zubereitung:

Pudding machen - kalt stellen.

Butter und Staubzucker schaumig rühren - kalten Pudding und

1/4 l Schlagobers beifügen.

Tortenform .. den Boden mit Biskotten auslegen -

die Wände mit Biskotten bestellen -

dann abwechselnd Masse und Biskotten bis Form voll ist.

Über Nacht in den Kühlschrank stellen GUT ZUDECKEN !

Mit 1/4 l Schlagobers verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.65 mandelespressotorte

Mandel-Espresso-Torte

Zutaten für eine Springform von 16 cm

Für den Teig:

25 g Butter

2 kleine Eier

1 Pr. Salz

40 g Zucker

30 g gem. Mandeln
30 g Mehl

Für die Creme:

2 Blatt weiße Gelatine
4 Eßl. Heißer Espresso (oder sehr starker Kaffee)
250 g Magerquark
2 Eßl. Zucker
2 Eßl Mandel- oder Kaffeelikör nach Belieben

Zum Bestreuen:

2 Eßl. Kakaopulver

Für die Form:

Fett

Zubereitungszeit:

etwa 3 Stunden (davon 30 min Kühlzeit)

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Die Form nur am Boden fetten (Backpapier).

Für den Teig die Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, den Topf anschließend vom Herd ziehen. Man kann auch die Butter in der Mikrowelle verflüssigen.

Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Salz steif schlagen und in den Kühlschrank stellen.

Die Eigelbe mit 1 Eßlöffel warmen Wasser und dem Zucker hell-cremig aufschlagen. Den Eischnee darauf setzen, die Mandeln mit dem Mehl mischen und darüber streuen. Alles locker vermengen.

Die zerlassene Butter vorsichtig unter den Teig rühren.

Den Teig in die vorbereitete Form umfüllen, im Backofen (Mitte, Gas Stufe 3, Umluft 180°) etwa 15 min goldgelb backen. In der Form auskühlen lassen.

Für die Creme die Gelatine nach der Packungsbeschreibung in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im heißen Espresso auflösen. Die Flüssigkeit mit dem Magerquark und dem Zucker verrühren. Die Creme etwa 30 min kalt stellen, bis sie zu gelieren beginnt.

Den Biskuit aus der Form lösen und quer halbieren. Die Böden nach Belieben mit dem Likör beträufeln.

Die Böden mit etwas Kaffeecreme dazwischen wieder zusammensetzen. Die Torte dann rundherum mit Creme bestreichen. Dabei die Creme in der Mitte höher formen, so daß eine kleine Kuppel entsteht. Zum Schluß mit einer Gabel die Oberfläche mehrmals wellenförmig einkerben. Das Kakaopulver über den Kuchen sieben.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.66 mandelhörnchen

Mandel-Hörnchen

150 g Mandeln, feingerieben
100 g Honig
1 Ei
125 g Butter
130 g Dinkel feingemahlen
Zimt
Vanille
1 Prise Salz

Butter, Honig, Gewürze mischen, Mandeln und Eier unterrühren und das Mehl dazukneten. Den Teig kühlstellen, ausrollen, in Streifen schneiden und dann zu kleinen Hörnchen (S-Form) formen. Mit Ei bestreichen und bei 180 Grad 10 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.67 mandelknusperhäufchen

Mandel-Knusperhäufchen

100 g Rosinen
2 cl Rum
400 g Milkschokoladen-Kuvertüre
150 g geröstete Mandelstifte
50 g grobe Haferflocken oder Cornflakes

Die Rosinen mit Rum übergießen und über Nacht ziehen lassen. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen, die Rosinen, die Mandelstifte und die Haferflocken/Cornflakes vorsichtig untermengen. Mit zwei Teelöffeln Häufchen abstechen und auf Pergamentpapier auslegen. Die Häufchen trocknen und im Kühlschrank völlig fest werden lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.68 mandelkrokantkuchen

Mandelkrokantkuchen

Hefeteig (Grundrezept für 2 kleine Kuchenbleche)

600g Mehl,
200ml Milch,
130g Zucker,
30g Hefe, 150g
Margarine,
1 Prise Salz

Mandel-Krokantkuchen

Teig: Hefeteig (halbe Menge)

Belag:
275g Butter,
300g Zucker,
275g gehackte Mandeln,
4 EL Milch,
3 Eier

Die Butter zerlassen, den Zucker zugeben, unter Rühren erhitzen, die gehackten Mandeln zugeben und solange auf dem Herd rühren bis der Zucker hellbraun ist. Die karamalisierte Masse vom Herd nehmen, Milch zufügen und rühren. Zum Schluß die Eier unter die abgekühlte Masse heben, auf den Hefeteig streichen und bei wenig Oberhitze 20 Minuten bei 180 C backen. Der Kuchen hat eine schöne glänzende Oberfläche und braucht keinerlei Guß.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.69 mandelmonde

Mandelmonde

250 g Weizen fein gemahlen
150 g Honig
1 Prise Meersalz
10 Tropfen Orangen-Aromaöl
1 Tl Zimt

100 g gemahlene Mandeln
100 g Orangeat
120 g Butter
1 Eigelb

Für die Verzierung:

1 Eiweiß
20 g Mandelstifte
4 getrocknete Aprikosen
20 g Kürbiskerne

Knetteig aus den Zutaten herstellen, 30 Minuten kalt stellen. Dick ausrollen und Monde ausstechen. Mit Eiweiß bestreichen und mit Mandelstiften, gehackten Aprikosen und gehackten Kürbiskernen verzieren. Bei 200 Grad etwa 8 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.70 mandeltrüffel

Mandeltrüffel

Zutaten:
1/8 l Sahne
70 g Zucker
1 P. Vanillinzucker
70 g Butter
250 g Kochschokolade oder Kuvertüre
2 Eigelb
etwa 125 g geschälte geriebene Mandeln

Zum Wenden:
geriebene Schokolade, Schokoladenstreusel oder geschälte geriebene Mandeln

Zubereitung:
Schokolade in kleine Würfel brechen und mit Sahne, Zucker, Vanillinzucker und Butter langsam zum kochen bringen. Einmal aufkochen, vom Feuer nehmen und kalt stellen. Noch lauwarm die Eigelb und die Mandeln unterrühren. Wenn die Masse steif ist, kleine Kugeln formen und beliebig in geriebener Schokolade, Schokoladentreuseln oder geriebenen Mandeln wälzen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.71 marzipanfeigen

Marzipan-Feigen

250 g Marzipan-Rohmasse
2 cl Sherry
10 getrocknete Feigen
4 El Orangenmarmelade
100 g Krokantstreusel

Die Marzipan-Rohmasse und den Sherry verkneten.
Die Feigen in Viertel schneiden.
Aus der Marzipanmasse 40 kleine Kügelchen rollen und diese rund ausdrücken. Ein Stück Feige darin einhüllen und eine Kugel rollen. Die Orangenmarmelade erhitzen und glatt rühren. Die Kugeln erst in der Marmelade und dann in den Krokantstreuseln rollen. Auf Pergamentpapier oder Teller gut trocknen lassen. Variante: verschiedene Trockenfrüchte oder festes Quittengelee.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.72 marzipanpralinen

Marzipan-Pralinen

400 g Marzipan-Rohmasse
80 g gehackte Walnüsse
2 cl Rum
400 g Zartbitter Kuvertüre
40 halbe Walnußkerne

Die Marzipanrohmasse, die gehackten Walnüsse und den Rum verkneten. Die Masse etwa 1 cm dick ausrollen und 2x3 cm große trapezförmige Stücke ausschneiden. Die Kuvertüre im Wasserbad auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Marzipanstücke mit einer Gabel aufspießen, in die Schokolade tauchen und zum Abtropfen auf ein Kuchengitter legen. Mit den Walnußhälften verzieren, solange die Schokolade

noch nicht ganz fest ist. Im Kühlschrank aufbewahren.

Zurück zur Hauptseite.

1.73 marzipantorte

Marzipan-Torte

Zutaten:

Teig:

4 Eier,
150 g Zucker,
1 Prise Salz,
80 g Mehl,
80 g Speisestärke,
1/2 Teel. Backpulver;

Buttercreme:

400 ccm Milch,
1 Päckchen Vanillepuddingpulver,
1 Päckchen Vanillezucker,
2 Eßl. Zucker,
100 g weiche Butter oder Margarine;

Füllung:

650 g Marzipan-Rohmasse,
100 ccm frisch gepreßter Orangensaft;
1 Eßl. Puderzucker für die Arbeitsfläche;
40 g Zartbitter-Kuvertüre,
8 Belegkirschen,
1 Eßl. Aprikosenkonfitüre,
3 Eßl. gehackte Pistazien.

Zubereitung:

Für den Teig Eiweiß, 40 Gramm Zucker und Salz steif schlagen. Eigelb und restlichen Zucker schaumig schlagen und auf den Eischnee geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, darübersieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben. Den Boden einer Springform (26 cm) mit Pergamentpapier auslegen. Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 190 Grad/Umluft 160 Grad/Gas Stufe 2 etwa 25 Minuten goldgelb backen. Für die Buttercreme aus Milch, Vanillepuddingpulver, Vanillezucker und Zucker nach Packungsanweisung einen Pudding kochen. Abkühlen lassen und durch ein Sieb streichen.

Weiche Butter mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren und den Pudding nach und nach unterrühren (Achtung: Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben!). Für die Füllung 350 Gramm Marzipan und Orangensaft mit dem Pürrierstab des Handrührers streichfähig rühren. Abgekühlten Kuchen in drei dünne Böden schneiden. Mit dem glattgerührten Marzipan bestreichen und die Böden übereinandersetzen. Tortenoberfläche und -seiten mit zwei Drittel der Buttercreme bestreichen. Arbeitsfläche mit Puderzucker bestäuben und darauf das restliche Marzipan ausrollen. Tortenrand mit in breite Streifen geschnittenem Marzipan umlegen. Den Rest rund ausrollen und auf die Tortenoberfläche legen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen. In einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke davon abschneiden. Schleifenartige Ornamente auf die Torte spritzen. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und als Tupfen auf die Torte spritzen. Jeweils eine halbe Belegkirsche daraufsetzen. Unteren Tortenrand mit glattgestrichener Konfitüre bepinseln und mit gehackten Pistazien verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.74 mohnkuchenvomblech

Mohnkuchen vom Blech

Zutaten:

Teig:

500 g Mehl
1 Würfel Hefe
125 g Zucker
1 Pr. Salz
125 g Buttergut
1/8 l Milch
2 Eier
evtl. 1 Handvoll Rosinen
1 El. gem. Mandeln

Mohnbelag:

375 g gemahlener Mohn
50 g Butter
1 Pr. Salz
150 g Rosinen
100 g geraspelte Mandeln

50 g Zucker
100 g Kokosraspeln
1 Vanillezucker
1/4 l Milch

Streusel:

300 g Mehl
150 g Zucker
100 g Kokosraspel
1 Vanillezucker
1 Pr. Salz
1/4 Tl. Backpulver
250 g Butter
1-2 El. Öl

Zubereitung:

Alle Zutaten in der angegebenen Reihenfolge in die Schüssel geben und mit dem Handrührgerät oder der Küchenmaschine mindestens 5 Min. zu einem geschmeidigen Hefeteig verarbeiten. Evtl. Rosinen und Mandeln zufügen. Den Backofen 5 Min. auf 50\textdegree{}C vorheizen, ausschalten, den abgedeckten Teig 15 Min. im Backofen aufgehen lassen.

Für den Mohnbelag alle Zutaten in eine Schüssel geben, mit kochender Milch übergießen und 1/2 Stunde zugedeckt stehen lassen. Den aufgegangenen Hefeteig auf ein gefettetes Backblech oder in die Fettpfanne streichen, den abgekühlten Mohnbelag gleichmäßig darauf verteilen.

Die Zutaten für die Streusel in eine Rührschüssel geben und zusammenkneten. Den Streuselteig mit den Fingern zerteilen und auf die Mohnschicht geben. Backen.

Schaltung: 170-190\textdegree{}C, 2. Schiebeleiste v. u. 40-45 Minuten

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.75 mohnwickel

Mohnwickel

Zutaten:

Hefeteig:

500 g MehlSalz
1/4- 1/8l Milch (je nach Ei- und Fettmenge)
20g Hefe
50- 100g Öl (oder Fett)
50- 80g Zucker1- 2 Eier

Mohnfülle:

250 g Mohn (gemahlen)
1/4 l Milch
30g Butter
150g Zucker
evtl. 50– 100g Sultaninen
50g Nüsse
Zitronenschale oder Vanille
1 Eßl. Rum
evtl. ein Ei

Zubereitung:

Hefeteig herstellen. Gegangenen Teig gut 1/2 cm dick zu einem Rechteck auswellen. Mit zerlassener Butter bestreichen, danach mit Fülle bestreichen. Locker aufrollen. In gebutterte Kranzform bzw. Kastenform oder auf gefettetes Blech setzen, gehen lassen, mit zerlassener Butter oder Ei bestreichen. Nach Belieben in der Mitte der Länge nach etwa 1 cm tieg einschneiden. Bei Mittelhitze (200–180\textdegree{ }C) ca. 3/4– 1 Stunde backen.

Kuchen kann erkaltet mit Puderzucker bestreut werden.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.76 unnamed.4

Mokka-Torte

Zutaten:

250ml Schlagsahne
1EL Zucker
2EL Kaffeepulver-Extrakt
48 Löffelbisquits
50ml Rum
Schoko-Mokkabohnen

Zubereitung:

1. Die Schlagsahne mit 1EL Zucker steif schlagen. Den Kaffeepulver-Extrakt mit wenig heißem Wasser auflösen und erkaltet unter die Sahne ziehen. Mit einem Teil von den Löffelbisquits den Boden einer Schüssel dicht belegen.

2. Mit einem Teil des Rum beträufeln und 1/6 der Sahnemasse darauf verstreichen. Die 2. Schicht auflegen, mit Rum beträufeln und wieder Sahne aufstreichen usw. Als oberste Schicht Bisquits.

3. Die Schüssel verschließen, die Torte einige Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen und dann auf einen Tortenboden stürzen. Mit der restlichen Sahne überziehen. Mit Sahne tupfen und Schoko-Mokkabohnen verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.77 mozartkugeln

Mozartkugeln

Zutaten:

150g Zucker

150 g geriebene Nüsse oder Mandeln

zum Wenden:

geriebene Schokolade

Zubereitung:

Den Zucker bis zur kleinen Perle spinnen, d.h. mit der gleichen Menge Wasser (ca 12 El) unter Rühren aufkochen und solange kochen lassen, bis sich von den hineingetauchten und wieder hochgenommenen Schaumlöffel (vorher in warmes Wasser tauchen) ein Faden zieht, an dem ein Tropfen wie eine Perle hängenbleibt. Die Nüsse oder Mandeln hineingeben, kurz aufkochen und aus der noch warmen, aber nicht mehr heißen Masse kleine Kugeln formen. Diese in geriebener Schokolade wälzen und trocknen lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.78 nougatkonfekt

Nougatkonfekt

100 g gemahlene Haselnüsse

1 El Haselnußpaste
1 Tl Kaffee
1 El gemahlene Schokolade
50 g Blütenhonig
Pistazienkrümel

Die Haselnüsse, die Haselnußpaste, den Kaffee, die Schokolade und den Honig verkneten. Aus der Masse Kugeln formen und in den Pistazienkrümeln wälzen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.79 nougatpralinen

Nougatpralinen

Zutaten:

250 g Puderzucker
1 El Wasser
250 g geschälte trockene Mandeln
50 g Butter vermischt mit 1 El Kakao
zum überziehen: Kuvertüre

Zubereitung:

Zucker und Wasser unter ständigem Rühren zu hellbraunem Karamel aufkochen. Die trockenen, geschälten Mandeln daruntermischen und die Masse noch heiß auf eine geölte Porzellanplatte streichen. Erkalten lassen, ganz fein zerstoßen und mit der Kakaobutter vermischen. Aus der Masse eine Rolle formen, kleine Scheiben abschneiden und zu runden oder ovalen Plätzchen formen. Mit im Wasserbad aufgelöster Kuvertüre überziehen und trocknen lassen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.80 nusskirschtortemiteierlikör

Nuß-Kirschtorte mit Eierlikör

Zutaten:

TEIG

3 Eier
150 g Zucker
200 g gemahlene Haselnüsse
1 Messerspitze Backpulver
Fett und Backpapier für die Form

FÜLLUNG

1 Becher (250 g) Schlagsahne
1 Päckchen Vanillinzucker
0,1 ltr. Eierlikör mit Kirschwasser
3 Eßl. Schokoraspel
1 Glas Sauerkirschen

Zubereitung:

Für den Teig Eier und Zucker hellcremig aufschlagen, solange bis der Zucker vollständig aufgelöst ist. Haselnüsse und Backpulver mischen. Unter die Ei-Zucker-Masse rühren. Eine Springform einfetten und mit Backpapier auslegen. Den Teig hineinfüllen, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen (E-Herd 200 C) ca. 20 - 25 Minuten goldbraun backen. Den Nußboden aus der Form lösen, auf ein Kuchengitter stürzen und das Backpapier abziehen. Ganz auskühlen lassen.

Sahne mit Vanillin-Zucker mit dem Schneebesen eines elektrischen Handrührgerätes steif schlagen. Kirschenkompott auf dem Nußboden verteilen und die Sahne darüber streichen. Eine Spritzale in die Sahne ziehen, dabei den Kuchenrand freilassen. Eierlikör hineinträufeln lassen. Mit Schokoraspeln und den restlichen Kirschen garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.81 unnamed.5

Nußschnecken

Zutaten für etwa 20-30 Stück:

Für den Teig:

Hefe (21 g)
1/8 l lauwarme Milch
80 g Zucker
1 Ei
1 Prise Salz
400 g Mehl
60 g weiche Butter

Für die Füllung:

200 g gem. Haselnüsse

50 g Zucker

1 Eßl. Vanillezucker

1 Ei

Zum Ausrollen:

etwas Mehl

Für die Glasur:

100 g Puderzucker

2 Teel. Zitronensaft

Für das Backblech:

Backpapier

Für die Zubereitung ist eine Zeit von 2 Stunden 20 Minuten zu rechnen (davon Ruhezeit und 20 Minuten Backzeit).

Die Hefe mit der Milch und 1 Teelöffel von dem Zucker verrühren, dann etwa 15 Minuten an einen warmen Ort stellen.

Die Hefemilch, den restlichen Zucker, das Ei und das Salz verrühren. Das Mehl darüber sieben. Die Butter dazugeben und alles mischen. Den Teig etwa 10 Minuten kneten und zugedeckt an einer warmen Stelle etwa 1 Stunde gehen lassen.

Für die Füllung die Nüsse mit dem Zucker, dem Vanillezucker und dem Ei gut vermischen.

Das Backblech vorbereiten.

Den Teig noch einmal durchkneten und auf einer bemehlten Arbeitsfläche etwa 40x40 cm groß ausrollen. Die Füllung darauf streichen. Eine Rolle formen und etwa 2 cm breite Stücke abschneiden, flachdrücken.

Den Backofen auf 200 C vorheizen. Die Schnecken auf das Backblech legen und zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

Die Nußschnecken im Ofen (Mitte) etwa 25 Minuten backen.

Den Puderzucker mit dem Zitronensaft verrühren und die Schnecken damit bestreichen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.82 orangenweincremtorte

Orangen-Weincreme-Torte

Zutaten:

Zutaten für den Teig:

2 Eier
250 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
75 g Mehl
50 g Speisestärke
1 Teel. Backpulver
2 Eßl. Orangenlikör zum Beträufeln

Zutaten für die Creme:

8 Blatt weiße Gelatine
1/8 l Weißwein
3 Eigelb
1 Zitrone
3 Orangen
3/4 l Sahne
2 Päckchen Sahnesteif
8 Maraschinokirschen zum Belegen

Zubereitung:

Eigelb mit 2-3 El. heißem Wasser schaumig schlagen. 100 g Zucker, Vanillezucker und Salz zugeben, cremig schlagen. Steifen Eischnee daraufgeben, Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, darüber sieben und vorsichtig unter die Eigelbcreme mischen. In eine 26 cm Durchmesser großen Springform geben und bei 200 GradC etwa 30 Minuten backen. Nach dem Erkalten einmal durchschneiden und mit dem Orangenlikör beträufeln.

Für die Creme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Wein, Eigelb und 140 g Zucker in einen Topf geben. Dazu abgeriebene Zitronen- und Orangenschale, Zitronensaft und den Saft von 2 Orangen, alles zusammen erhitzen. Dabei ständig mit dem Schneebesen schlagen. Kurz vor dem Kochen vom Herd nehmen. Gelatine ausdrücken, darin auflösen, Creme erkalten lassen. 3/8 l Schlagsahne darunterziehen. Den unteren Tortenboden auf die Tortenplatte legen, Springformrand in Alufolie einwickeln, über den Tortenboden setzen. Füllung reingeben. Mit dem oberen Tortenboden zudecken, Torte fest werden lassen, Rand abnehmen. Übrige Sahne mit 1 El. Zucker und Sahnesteif schlagen. Torte mit der Hälfte bestreichen und mit dem Rest garnieren. Übrige Orange waschen, mit Schale in Scheiben schneiden, vierteln. Torte damit und mit halben Maraschinokirschen belegen.

Zurück zur Hauptseite.

1.83 ostertortemitorangencreme

Ostertorte mit Orangencreme

Zutaten:

Fett und 2 Eßl Semmelbrösel für die Form
40 g Kakaopulver
300 ml Milch
175 g Zucker
150 g weiche Butter
3 Eier
300 g Mehl
1 Eßl Backpulver

Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine
2 Eier
80 g Zucker
75 ml Orangensaft
200 g Schlagsahne
225 g Kirschkonfitüre

Für die Garnierung:

100 g Zucker
2 Eßl Wasser
50 g Blockschokolade
40 g Butter
100 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
gelbe und grüne Speisefarbe

Zubereitung:

Das Kakaopulver mit der Milch glattrühren. In einem Topf mit 100 g Zucker verrühren und einmal aufkochen, abkühlen lassen.

Eine 24 cm große Springform fetten und mit Semmelbröseln ausstreuen. Den Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Das weiche Fett mit den übrigen 75 g Zucker schaumig schlagen, nacheinander die Eier unterrühren.
Das Mehl und das Backpulver mischen, abwechselnd mit der Kakaomilch unter die Eiercreme rühren. In die vorbereitete Springform füllen, auf der untersten Schiene im Ofen etwa 70 min backen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine etwa 5 min in reichlich kaltem Wasser einweichen. Die Eier trennen. Das Eigelb mit dem Zucker schaumig schlagen. Den Orangensaft

unterrühren. Die Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Die Sahne und das Eiweiß getrennt steifschlagen, beides unter die Creme heben. Kalt stellen.

Den ausgekühlten Kuchen vorsichtig in drei Böden teilen. Die Böden mit Konfitüre und Orangencreme dazwischen wieder zusammensetzen. 2 - 3 Stunden kalt stellen.

Für die Garnierung den Zucker mit dem Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren aufkochen, vom Herd nehmen. Die Schokolade hacken und mit der Butter in die Zuckerlösung geben, unter Rühren schmelzen lassen. Die Glasur etwas abkühlen, aber nicht ganz auskühlen und fest werden lassen.

Die Marzipanrohmasse mit gesiebttem Puderzucker glattkneten und nach Belieben mit gelber und grüner Speisefarbe einfärben. Küken, Hasen und Blätter daraus formen.

Die Torte mit der Schokoglasur bestreichen, mit einer Gabel ein Muster ziehen. Die Torte mit Marzipanfiguren verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.84 osterzopf

Osterzopf

750 g Weizen fein gemahlen
40 g Hefe
375 g lauwarme Milch
200 g Mandeln, gestiftelt
200 g Rosinen
100 g Honig
abgeriebene Schale von 1/4 Zitrone
1 TL Zitronensaft
1/4 TL Kardamon
1/2 TL Süßspeisengewürz
1 Ms Vanille
1 Prise Salz
2 El Sahne

Hefe in der Hälfte der Milch auflösen, Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen und die Hefe-Milch reinschütten. Mit etwas Mehl zu einem Brei rühren und 15 Minuten gehen lassen. Rosinen einweichen. Alle Zutaten zu dem Teig geben und gut verkneten. 30 Minuten gehen lassen, nochmal durchkneten und in drei Teile teilen. Rollen von etwa 40 cm formen und zu einem Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen, mit der Sahne bestreichen, 15 Minuten ruhen lassen und bei 200 Grad (Umluft 180 Grad)

60 Minuten backen.

Zurück zur Hauptseite.

1.85 paradieskuchen

Paradieskuchen

Teig:

180g Margarine,
180g Zucker,
3 Eier,
200g Mehl,
1 TL Backpulver,
abgeriebene Zitronenschale,
1 Vanillezucker,
1 Prise Salz

Buttercreme:

375 ml Milch,
1 Vanillepudding,
3 EL Zucker,
175g Butter

Belag:

je 1 Päckchen Götterspeise Kirschgeschmack, Zitrone und Waldmeister,
jeweils 4 EL Zucker und je 400 ml Wasser

Margarine, Zucker und Eier cremig schlagen. Mehl,
Backpulver und Gewürze

offenen Seite einen Rand zugeben und kräftig rühren.
Das Kuchenblech mit Backpapier auslegen und an der
offenen Seite einen Rand falten 200 C backen.
Heiß stürzen, das Papier abziehen und auskühlen lassen.
Inzwischen die Buttercreme bereiten. Aus Milch und Pudding
kochen, die weiche Butter schaumig schlagen und den
erkalteten Pudding unterrühren.
Den Kuchen mit einem Drittel der Creme bestreichen.
Zwei Drittel in einen Spritzbeutel füllen und mit mittelgroßer
Sterntülle in 2 cm Abstand diagonale grüner und gelber
Götterspeise füllen.

Die Götterspeise mit verringerter Wassermenge zubereiten und
erst kurz vor dem Gelieren auf den Kuchen geben und sofort
kalt stellen!

Dieser Kuchen ist auf der Kaffeetafel ein besonderer Farbtupfer
vor allem für Kinder!

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.86 pastinackentorte

Pastinaken-Torte

Zutaten:

6 Eigelb
6 Eiweiß
100 ml Birnendicksaft
1 Schuß Nelkenpulver
1 Schuß Zimt
300 g Mandeln; gerieben
300 g Pastinaken
50 ml Kirsch
1 Eßl. Backpulver
80 g Mehl
1 Schuß Salz

Zubereitung:

Eigelb mit Birnendicksaft, Nelkenpulver und Zimt schaumig rühren. Mandeln zugeben, Pastinaken mit einer feinen Raffel direkt in die Masse reiben, gut mischen. Kirsch unter die Masse rühren, Backpulver und Mehl begeben, umrühren. Eiweiß mit einer Prise Salz steifschlagen, vorsichtig unterziehen. In eine gut gebutterte Springform füllen und sofort im auf 190 \textdegree{}C vorgewärmten Ofen 50 bis 60 Minuten backen. Torte 1 bis 2 Tage ruhen lassen, damit sie richtig saftig wird.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.87 philadelphiatorte

Philadelphia - Torte

Zutaten:

80 g Mehl
100 g + 4 Eßl. Zucker
2 Eier
125 g Philadelphiakäse
1 Btl. Vanillin-Zucker

Saft von 1 1/2 Zitronen
1 Paket Götterspeise (nach gewünschter Geschmacksrichtung)
1/8 l Fruchtsaft
1/2 l Schlagsahne

Zubereitung:

Für den Boden 2 Eischnee mit 100 g Zucker schaumig schlagen,
2 Eigelb unterrühren, zum Schluß das Mehl vorsichtig unterheben.
Bei 180 °C 20 min. backen.

Für die Auflage 4 Eßl. Zucker, den Philadelphiakäse, Vanillin-Zucker
und den Zitronensaft verrühren. Götterspeise im Fruchtsaft
quellen lassen, im Wasserbad auflösen und unter kräftigen Rühren
unter die Masse geben. Jetzt die geschlagene Sahne vorsichtig
unterheben. Die Masse auf den abgekühlten Bisquitboden streichen, evt.
einen Tortenring zur Hilfe nehmen und kaltstellen. Mit passenden
Früchten garnieren und ca 3 Std. kaltstellen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.88 prinzregententorte

Prinzregenten-Torte:

Zutaten:
250 g Butter oder Margarine,
250 g Zucker,
1 Prise Salz,
1 Päckchen Vanillinzucker,
4 Eigelb,
200 g Mehl,
50 g Speisestärke,
1 Teelöffel Backpulver,
4 Eiweiß.
Margarine zum Einfetten.

Für die Füllung:
ca. 1/8 l Milch,
1 Prise Salz,
200 g zartbittere Schokolade,
200 g Butter,
175g Puderzucker.

Für die Garnierung:
125 g Schokoladen-Fettglasur,
12 halbierte Walnußkerne

Zubereitung:

Butter schaumig rühren, nach und nach Zucker, Salz, Vanillinzucker und Eigelb einarbeiten. Mehl mit Speisestärke und Backpulver sieben und mischen. Eiweiß steif schlagen und mit der Buttercreme mischen, Mehl unterheben und den Teig verrühren. Aus dem Teig portionsweise fünf Böden backen (je 13 Minuten bei 180 C), abkühlen lassen. Für die Füllung Milch mit Salz aufkochen, den Topf von der Brennstelle nehmen und die klein gebrochene Schokolade hineingeben, unter Umrühren auflösen und erkalten lassen. Butter schaumig rühren, Puderzucker und die Schokolade vorsichtig unterziehen. Tortenböden mit der Creme zusammensetzen, obersten Boden unbestrichen lassen. Rand mit der restlichen Creme bestreichen. Für die Garnierung Glasur im Wasserbad schmelzen lassen und die Tortenoberfläche damit überziehen, mit Walnußhälften verzieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.89 quarktortemitmelissengelee

Quarktorte mit Melissengelee

Zutaten:

2 Bund Zitronenmelisse
1/4l Weißwein (halbtrocken)
200 g Mehl
200 g Zucker
125 g Butter
3 Eier
1 Prise Salz
1 Vanilleschote
375 g Magerquark
6 Eßl Schlagsahne
1 P Vanillinzucker
1/2 P Vanillepuddingpulver
2 Eßl Zitronensaft
abger. Schale einer 1/2 Zitrone
3 Blatt weiße Gelatine

Zubereitung:

Ein paar Zweige mit schönen Blättern der Zitronenmelisse aufheben (zum Dekorieren), die restlichen hacken und mit dem Wein übergießen und zugedeckt beiseite stellen. Aus Mehl, 80 g Zucker, der Butter, 1 Ei und der Prise Salz einen Mürbteig kneten. Ein gefettete Springform damit auslegen und einen Rand hochziehen von ca. 4 cm, Form kalt

stellen. Die restlichen Eier trennen. Die Vanilleschote aufschlitzen und auskratzen. Den Quark mit Eigelb, Vanillemark, Sahne, Vanillezucker, restlichen Zucker, Vanillepuddingpulver, Zitronensaft und -schale verrühren. Das Eiweiß steif schlagen und unterziehen. Die Masse auf dem Mübteig verteilen und glattstreichen. Bei 175 C (Gas 2) auf der untersten Schiene 45 min backen. Völlig auskühlen lassen. Die Gelatine in kalten Wasser einweichen. Den Wein mit der Melisse durch ein feines Sieb giessen. Die Gelatine tropfnass bei milder Hitze auflösen und unter den Wein ziehen. Die Oberfläche der Tarte damit bepinseln. Die zurückbehaltenen Melisseblätter von den Stengeln zupfen und auf der Oberfläche verteilen, Kurze Zeit kühl stellen. Dann den restlichen Weinsud darauf verteilen und fest werden lassen. Kalt servieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.90 römischekäsesahnetorte

Römische Käse-Sahne-Torte

Zutaten:

700g frischer Ricotta
200g Puderzucker
4 Eier
4 Esslöffel weisser Rum
1 Teelöffel Vanillearoma
1/2l Sahne
30g geraspelte Zartbitterschokolade
12 kandierte Kirschen

Ricotta, Puderzucker, Eier, Rum und Vanillearoma in einer Schüssel miteinander verrühren. Die Sahne steif schlagen und 3/4 unter die Creme heben. Eine Glasschüssel mit Wasser ausschwenken und die Masse hineinfüllen. Die Torte mindestens 6 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren auf einen Teller stürzen und mit der restlichen Sahne verzieren, mit der Schokolade bestreuen und mit den Kirschen dekorieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.91 rüblitorte

Rüblitorte

Hier die Zutaten für eine Springform von 26 cm:

300 g Möhren
6 Eier
350 g Zucker
350 g gem. Mandeln
abgeriebene Schale von 1/2 unbehand. Zitrone
1/2 Teel. Zimt
3 Eßl. Weizenmehl
Salz

Für die Glasur:

Puderzucker
2 Eßl. Wasser

Für die Form:

Backpapier

Für die Zubereitung müssen ungefähr 2 Stunden 20 Minuten
(1 Stunde Backenzeit) eingerechnet werden.

Die Möhren waschen, schälen und raspeln, am besten mit einer Rohkostraspel, so daß feine Schnipsel entstehen. Die Backform mit dem Backpapier auskleiden, man kann auch die Form mit Butter fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen. Den Backofen auf ca. 190 C vorheizen.

Die Eier trennen. Die Eigelbe mit dem Zucker schaumig rühren, die Mandeln, die Möhren, die Zitronenschale (es geht auch ein Spritzer Zitronensaft/-aroma) und den Zimt sowie das Mehl unterziehen.

Die Eiweiße mit 1 Prise Salz steif schlagen, unter den Teig heben, diesen in die Form füllen und im Backofen (Mitte) etwa 1 Stunde backen, dabei nach ca. 30 Minuten mit Alufolie oder Pergamentpapier bedecken.

Die Torte auskühlen lassen. Das Wasser mit durchgeseihten Puderzucker mischen, so daß eine zähflüssige Masse entsteht und damit die kalte Torte überziehen. Nach Belieben kann mit etwas Kakaopulver die Glasurmasse eingefärbt werden, die Glasur sollte etwas dünnflüssiger sein. Mit einem Löffel können dann mit der Glasur Muster auf die weiße Glasur gebracht werden.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.92 schokoladendukaten

Schokoladen-Dukaten

300 g Vollkorn-Butterkekse
80 g Zartbitterschokolade
100 g Butter
200 g Vollrohrrohrzucker
1 Ei
50 g Kakaobutter
2 cl Kirschwasser

Die Butterkekse zerkrümeln. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Butter mit dem Ei und dem Zucker schaumig schlagen. Die übrigen Zutaten dazugeben, alles vermengen und eine Rolle von etwa 5 cm Durchmesser formen. Die Rolle im Kühlschrank 12 Stunden fest werden lassen. In etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.93 schokoladenfruchtkonfekt

Schokoladen-Fruchtkonfekt

200 g Zartbitter-Kuvertüre
500 g getrocknete Früchte
60 g abgezogene Mandeln

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Die getrockneten Früchte klein schneiden und zur Hälfte in die Schokolade tauchen. Auf die noch weiche Schokoladenglasur jeweils eine Mandel drücken.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.94 schokoladenwallnusstorte

Schokoladen-Walnuß-Torte

Zutaten:

50 g Margarine
4 Eigelb
4 Eßl. lauwarmes Wasser
125 g Zucker
1 Prise Salz
4 Eiweiß
75 g Mehl
75 g Speisestärke
2 gehäufte Eßl. Kakaopulver
1 Teel. Backpulver
3 Eßl. Rum
600 ml Schlagsahne
2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker
3 Päckchen Sahnesteif
150 g Walnußkerne (gemahlen)
200 g Marzipanrohmasse
50 g Puderzucker
250 g halbbittere Kuvertüre
50 g Vollmilchkuvertüre
Schokoladenflocken
Walnußhälften

Zubereitung:

Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Eigelb mit Wasser und Zucker dickcremig schlagen, Margarine vorsichtig unterrühren. Das mit Salz steifgeschlagene Eiweiß auf die Eigelbmasse geben. Mehl, Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, auf den Eischnee sieben und alles gleichmäßig unterheben. In eine mit Backpapier ausgelegte Springform (Durchmesser 24 cm) geben, glattstreichen und im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 30 bis 35 Minuten backen. Tortenboden auskühlen lassen ↵

und einmal durchschneiden. Den Boden mit Rum beträufeln. Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen, die gemahlenen Walnüsse unterrühren. 3 Eßl. abnehmen und beiseite stellen. Restliche Walnußsahne aus den unteren Boden streichen. Die Torte mit dem zweiten Boden abdecken. Decke und Seite der Torte dünn mit der restlichen Walnußsahne bestreichen. Marzipanrohmasse mit Puderzucker verkneten. Zwischen Folie dünn ausrollen und die Torte damit umkleiden. Marzipan fest andrücken. Kuvertüre getrennt schmelzen. Die Torte zunächst mit der halbbitteren Kuvertüre überziehen, dann mit der Vollmilchkuvertüre dünne Fäden über die Torte ziehen und trocknen lassen. Die Torte nach Belieben mit Schokoladenflocken und Walnußhälften garnieren.

Zurück zur Hauptseite.

1.95 schwimmbadtorte

Schwimmbad-Torte

Zutaten:

2 Eier
2 EL Wasser
80g Zucker
80g Mehl
1/2 TL Backpulver

Füllung:

1 Dose Ananasstücke
1 Vanillepudding
1/2l Sahne
1 Päckchen Sahnesteif

Deckel:

50g Butter
50g Zucker
2 Eigelb
70 g Mehl
1/4 TL Backpulver

Belag:

2 Eischnee
100g Zucker
100g gehackte Mandeln

Zubereitung:

Aus den Zutaten für den Teig einen Bisquitboden herstellen, backen und erkalten lassen. Von knapp einem halben Liter Fruchtsaft einen Pudding kochen und Ananasstücke einrühren. Die kalte Masse auf dem Bisquitboden gleichmäßig verteilen. Sahne mit Sahnesteif sehr steif schlagen, und auf die Ananascreme geben. Aus den Zutaten für den Deckel einen Rührteig herstellen, gleichmäßig in einer Springform verteilen. Zutaten für Belag mischen und auf den Rührteig geben. Bei 180\textdegree{}C ca. 20 bis 30 min. backen. Sofort nach dem Backen in Stücke einteilen und sobald der Deckel kalt ist, auf die Sahnetorte setzen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.96 sesamstreifen

Sesam-Streifen

250 g Sesam (geschält)

100 g Honig

200 g Sesam mahlen (Mixer) und mit dem Honig verkneten, bis eine homogene Masse entstanden ist. Die Masse etwa 1,5 cm dick ausrollen und 4 cm lange Streifen ausschneiden.

Den restlichen Sesam in einer Pfanne anrösten und die Streifen darin wälzen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.97 superdickmannstorte

Super Dickmann's Torte

Zutaten:

9-12 Super Dickmann's

250 g Speisequark

1/4 bis 1/2 Liter Schlagsahne

1 EL Zitronensaft

1 Tortenboden mit Rand

Zubereitung:

Von den Super Dickmann's die Waffelböden abnehmen. Schaum und Schokoladenüberzug zerdrücken, mit Zitronensaft und Speisequark verrühren. Dann die geschlagene Sahne unterheben und die Torte auf den Tortenboden auftragen. Die Torte mit den Waffelböden und lustigen Sachen dekorieren. Jetzt nur noch ein Stündchen kaltstellen – und dick anschneiden!

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.98 süssesosterlamm

Süßes Osterlamm

200 g Butter

120 g Akazienhonig

2 Eigelbe

350 g Dinkelvollkornmehl
50 g geriebene Haselnüsse
2 TL Weinsteinbackpulver
Prise Meersalz
2 EL Zitronenschale
1/4 TL Naturvanille
ca. 350 ml Milch, 3,5 % Fett
2 Eiweiße
5 g Kokosfett, ungehärtet zum Fetten

Butter schaumig rühren und Akazienhonig unter ständigem Rühren langsam zugeben. Eigelbe nacheinander zugeben und weiterrühren, bis die Masse sehr schaumig ist.

Mehl mit Haselnüssen, Backpulver, Meersalz, abgeriebener Zitronenschale sowie Naturvanille vermischen und abwechselnd mit der Milch vorsichtig unter die Masse heben. Die Masse sollte zum Schluß schwer reißend vom Holzlöffel fallen.

Eiweiße steif schlagen und vorsichtig unter den Teig heben.

Osterlamm-Form mit Kokosfett ausstreichen, mit Mehl ausstreuen und die Masse einfüllen.

Die Form im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad circa 45 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.99 tiramisutorte

Tiramisu-Torte

Zutaten:

Fett für die Form
5 getrennte Eier
1 Prise Salz
150 g Zucker
2 Eßl warmes Wasser
100 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln

Für die Füllung:
4 Blatt weiße Gelatine
4 Eigelb
100 g Zucker

500 g Mascarpone (italienischer, milder Doppelrahm-Frischkäse)
1 Teel. abgeriebene Zitronenschale (unbehandelt)
50 ml kalter, starker Espresso
4 Eßl Weinbrand
4 Eßl Amaretto

Zum Bestäuben:

2 Teel. dunkles Kakaopulver

Zubereitung:

Den Backofen auf 175 Grad vorheizen. Eine 26 cm große Springform am Boden fetten.

Die Eier trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Zucker und dem Wasser dickcremig aufschlagen. Den Eischnee daraufsetzen, das Mehl und die Mandeln darüberstreuen. Alles locker vermengen.

Den Teig sofort in die vorbereitete Form umfüllen, auf der zweiten Schiene von unten in den Ofen stellen und etwa 40 min backen. Den fertigen Biskuit sofort mit einem Messer vom Rand der Form lösen, den Rand abnehmen. Den Kuchen auf einem Rost auskühlen lassen.

Inzwischen für die Füllung die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker hell-cremig schlagen, nach und nach den Mascarpone und die Zitronenschale unterrühren. Die Gelatine auflösen, tropfenweise unterrühren.

Den Espresso mit dem Weinbrand und dem Amaretto verrühren. Den Biskuit quer halbieren. Den unteren Boden auf eine Platte legen, mit der Hälfte des espressos beträufeln. Gut die Hälfte der Mascarponecreme darauf verstreichen.

Den zweiten Boden darauflegen, mit dem restlichen Espresso beträufeln. Den Kuchen rundherum mit Mascarponecreme bestreichen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

Zum Servieren Kakaopulver über den Kuchen sieben.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.100 tuttifruttitorte

Tutti-Frutti-Torte

Zutaten:

100 g Butter
75 g Zucker
1 P. Vanille-Zucker
2 Eier
4 EL Milch
100 g Mehl
1 TL Backpulver
Füllung/Belag
250 g Schlagsahne
750 g Magerquark
125 g Zucker
2 Päckchen Dessertsoße (ohne Kochen, Vanillegeschmack)
1 Dose Ananas in Scheiben
1 Dose Pfirsiche
125 g Erdbeeren
2 Kiwis
1 Banane
1-2 EL Zitronensaft
1/2 Karambole
1 Pckung klarer Tortenguß

Zubereitung:

Fett, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Eier und Milch zufügen und cremig rühren. Mehl und Backpulver mischen, unterrühren. Teig in gefettete Springform geben, glattstreichen. 15-20 Min. bei 200\textdegree{} vorgeheizt backen. Boden auskühlen lassen, aus der Form nehmen. Sahne steif schlagen, Quark, Soßenpulver und Zucker, bis auf 2 EL mit dem Schneebesen des Handrührgerätes rühren. Sahne unterheben. Boden auf Tortenplatte legen, Springformring umlegen, Quarkmasse darauf verteilen, 2 Std. kühl stellen. Ananas und Pfirsiche abtropfen lassen, Saft auffangen, Pfirsiche in Spalten schneiden. Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Kiwis und Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Banane mit Zitronensaft beträufeln. Karambole waschen und in Scheiben schneiden. Saft mit Wasser auffüllen, Tortengußpulver und restlichen Zucker darin glattrühren. Unter Rühren aufkochen. Dünne Schicht Guß auf die Quarkmasse geben, Früchte darauf verteilen, ca. 30 Minuten kühl stellen. Tortenring mit einem Messer lösen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.101 vanillekipferl

Vanillekipferl

260 g Dinkel feingemahlen
1 Ei gelb
1 Prise Meersalz
2 Tl Vanillepulver
60 bis 80 g Akazienhonig
100 g gemahlene Mandeln ohne Schale
200 g Butter, kalt

Aus den Zutaten schnell einen Knetteig bereiten, 30 Minuten im Kühlschrank stehen lassen. Zu einer Rolle formen, kleine Kipfers abzapfen und auf ein gefettetes Backblech setzen. 15 Minuten bei 180 Grad backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.102 wallnussbirnentorte

Walnuß-Birnen-Torte

Zutaten:

Schokoladencreme:
2 Becher Schlagsahne à 250g,
350 g weiße Kuvertüre

Walnußbiscuit:
150g Walnußkerne,
5 Eier,
160 g Zucker,
1 Prise Salz,
50 g Butter oder Margarine,
1 Teel. Backpulver,
150 g Mehl

Birnen-Belag:
2 Zitronen,
1 kg Birnen,
1/2 l Birnensaft,
1 Päckchen heller Tortenguß,
etwa 30 g Vollmilch-Kuvertüre

Zubereitung

Am Vortag für die Schokoladencreme:
Sahne aufkochen und die gehackte Kuvertüre darin auflösen. Die Schokoladensahne über Nacht kalt stellen.

Für den Biskuit:

100 g Walnußkerne im Blitzhacker fein mahlen. Restliche Walnußkerne hacken. Eier, Zucker und eine Prise Salz mit den Quirlen des Handrührers etwa zehn Minuten schlagen, bis die Masse dick und weiß ist. Fett in einem kleinen Topf schmelzen. Gemahlene und gehackte Walnüsse und mit Backpulver gemischtes Mehl vorsichtig unter die Eicreme heben, dann das flüssige Fett unterziehen. Den Teig in eine am Boden mit Backpapier ausgelegte Springform (16 cm) füllen. Im vorgeheizten Backofen bei 175 Grad, Umluft 150 Grad, Gas Stufe 2 etwa 35 Minuten backen. Herausnehmen und abkühlen lassen.

Für die Birnen:

Zitronen auspressen. Die Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Birnensaft und Zitronensaft in einem weiten Topf aufkochen. Die Birnenviertel hineingeben, einmal aufkochen lassen und im Sud erkalten lassen. Birnen gut abtropfen lassen und den Sud aufbewahren. Die Schokoladensahne vom Vortag mit den Quirlen des Handrührers etwa fünf Minuten schlagen, bis sie streichfest ist. Vier Birnenviertel in kleine Würfel schneiden und unter die Creme heben. Die restlichen Birnenviertel fächerförmig aufschneiden. Den Biskuit zweimal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden wieder in die Springform legen und mit einem Drittel der Creme bestreichen. Die anderen beiden Böden mit Creme bestreichen und drauflegen. Die Birnenfächer darauf verteilen. Die Torte für mindestens drei Stunden kalt stellen. Einen Viertelliter Birnensud abmessen, durch ein Sieb gießen und aufkochen. Tortengußpulver und fünf Eßlöffel kalten Birnensud verrühren und in die kochende Flüssigkeit einrühren. Tortenguß etwas abkühlen lassen, mit einem Löffel über den Birnen verteilen. Mit einem Sparschäler "Locken" von der Kuvertüre schälen und auf die Torte streuen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.103 weisseweihnachtstorte

Weißer Weihnachtstorte

Zutaten:

Für den Teig:

5 Eier

125 g Zucker
2 EL warmes Wasser
100 g Mehl
50 g Speisestärke (Maizena)
Aroma Zitrone
Aroma Rum
Für die Creme:
1 Pkg. Vanillepudding
½ l Milch
4 EL Zucker
150 g Margarine
1 Becher ALMA "fresh up" natur
1-2 gestr. TL Zimt (je nach Geschmack)

Zum Verzieren:
100 g Kokosraspel und Silberkugeln

Eier trennen. Eigelb mit 70 g Zucker verrühren, warmes Wasser dazufügen und zu einer schaumigen Masse schlagen. Aroma Zitrone und Rum hineingeben. Umrühren. Eiweiß mit dem restlichen Zucker steifschlagen. Unter die Eigelbmasse ziehen. Mehl mit Speisestärke mischen und über die Masse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in eine mit Backpapier ausgelegte viereckige (od. runde) Backform füllen und im vorgeheizten Ofen bei 190\textdegree{}C etwa 30 Minuten backen, in der Form auskühlen lassen, danach einmal durchschneiden.

Für die Creme aus Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen, gut abkühlen lassen. Margarine schaumig rühren, zuerst den ALMA "fresh up" , dann den Pudding löffelweise unterrühren, Zimt zufügen. Die Hälfte der Creme zwischen die Tortenlagen streichen, mit der restlichen Creme die Torte rundherum bestreichen, mit Kokosraspel bestreuen und mit Silberkugeln verzieren. Gut durchkühlen lassen, dann erst servieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.104 zimmtmakronen

Zimmtmakronen

2 Eiweiß
100 g Honig
100 g Kokosflocken

30 Vollkorngrieß
je 1 Tl Orangeat und Zitronat
1 Tl Zimt
1 El Zitronensaft

Eiweiß steifschlagen, Honig dazugeben und weiterschlagen,
die restlichen Zutaten vorsichtig unterheben. Mit zwei
Teelöffeln kleine Häufchen auf Oblaten setzen.
Bei 175 Grad etwa 15 Minuten backen.

[Zurück zur Hauptseite.](#)

1.105 zwetschgenzimtsabayonmandeleis

Zwetschgentorte mit Zimtsabayon und Mandeleis

Zutaten:

Zwetschgentorte:

25 g Hefe
40 g Zucker
100 g Lauwarme Milch.
300 g Mehl
1 Zitronenschale, abgerieben
1 Ei
150 g Butter
Salz
100 g Mandeln, fein gerieben und geröstet
1 El Rum
30 g Butter
30 g Mandelblättchen
500 g Zwetschgen
30 g Rohrzucker (brauner Zucker)
1 TL Zimt

Zimtsabayon:

120 ml Milch
1 Zimtstange
1 Vanillestange ausgekratzt
4 Eigelbe
80 g Zucker
1 Msp Zimtpulver
1 TL Rum

Mandeleis:

400 ml Milch
250 ml Sahne
70 g Marzipan
100 ml Mandelmilch

6 Eigelb
150 g Zucker
2 cl Amarettolikör

Zubereitung:

Zubereitung Zwetschgentarte:

Die Hefe mit der Milch und den Zucker verrühren. 100 g Mehl dazugeben und an einem warmen Ort gehen lassen. Das restliche Mehl, Zitronenschale, Ei, Butter, Salz geriebene, geröstete Mandeln und Rum begeben und daraus nun einen glatten Teig kneten. Nun diesen Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Masse verdoppelt hat.

Die Tortenform dick mit Butter auspinseln und mit den Mandelblättchen ausstreuen. Den Hefeteig so ausrollen, daß er genauso gross (rund) ist wie die Tortenform und dann den Teig in die Tortenform legen. Mit einer Gabel ein paar Löcher hineinstechen und dann nochmals mit einem Tuch abdecken und gehen lassen.

Zwetschgen entkernen, in Viertel schneiden und diese dann fächerförmig auf den Hefeteig legen.

Rohrzucker und Zimt vermischen und damit die Zwetschgen bestreuen, Nun die Tarte im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad ca. 20-25 Minuten backen. Diese noch lauwarm servieren, eventuell mit Puderzucker bestreuen.

Zubereitung Zimtsabayon:

Milch mit dem Mark der Vanillestange und der Zimtstange aufkochen. Vom Feuer nehmen. Mit Alufolie abdecken und so lange ziehen lassen bis die Milch abgekühlt ist. Durch ein grosses Sieb passieren. Eigelbe, Zucker und Zimtpulver begeben und über einem siedendem Wasserbad kräftig schaumig aufschlagen. Vom Wasserbad nehmen und noch kurz weiterschlagen, da das Gefäss noch warm ist, würde sonst am Rand das Eigelb stocken. Zum Schluss den Rum unterrühren.

Zubereitung Mandeleis:

Die 6 Eigelbe in einer Küchenmaschine mit dem Zucker schaumig schlagen. Die Milch mit der Sahne, dem Marzipan und der Mandelmilch aufkochen, bis sich das Marzipan aufgelöst hat. Nun die heisse Milch in die Eier-Zuckermasse giessen und dabei mit dem Schneebesen kräftig durchschlagen. Zurück in den selben Topf geben und die Masse vorsichtig auf dem Feuer zur Rose abziehen (bis sie dicklich wird). In die Masse den Amarettolikör zugeben, erkalten lassen und in einer Eismaschine gefrieren lassen.

Anrichten:

Den lauwarmen Zwetschgentarte auf einem Teller anrichten, Zimtsabayon angiessen und das Mandeleis dazulegen, das Eis mit einem frischen Pfefferminzeblatt garnieren.

[Zurück zur Hauptseite.](#)