

Dr. Oetker

# 1000

Die besten Backrezepte



Dr. Oetker Verlag

### Obstkuchen und Käsekuchen

Rezept 1–100  
Seite 8–83



### Blechkuchen

Rezept 101–200  
Seite 84–159

### Kastenkuchen und Napfkuchen

Rezept 201–300  
Seite 160–231



### Sahnetorten

Rezept 301–400  
Seite 232–327

### Cremetorten und Frischkäsetorten

Rezept 401–500  
Seite 328–419



### Rollen und Gewickeltes

Rezept 501–600  
Seite 420–503



### Kleingebäck und Muffins

Rezept 601–700  
Seite 504–573



### Plätzchen und Konfekt

Rezept 701–800  
Seite 574–641



### Brot und Brötchen

Rezept 801–900  
Seite 642–713



### Pikante Kuchen und Gebäcke

Rezept 901–1000  
Seite 714–785







Käsekuchen mit Heidelbeeren

## Fettarm

Käsekuchen  
mit Heidelbeeren

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

## Zum Vorbereiten:

300 g frische Heidelbeeren  
oder TK-Heidelbeeren

## Für die Quarkmasse:

5 Eiweiß (Größe M)  
25 g Zucker  
1 Prise Salz  
500 g Magerquark  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
75 g Weichweizengrieß  
75 g weiche Butter oder Margarine  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
Saft von 1/2 Zitrone

## Insgesamt:

E: 110 g, F: 99 g, Kh: 211 g,  
kj: 9395, kcal: 2245

1. Zum Vorbereiten frische Heidelbeeren waschen und in einem Sieb gut abtropfen lassen. TK-Heidelbeeren nach Packungs-

anleitung auftauen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für die Quarkmasse Eiweiß steif schlagen, Zucker und Salz unterrühren und Eischnee beisteilen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Grieß, Butter oder Margarine, Zitronenschale und -saft in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

3. Die Quarkmasse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Zwei Drittel der Heidelbeeren auf der Quarkmasse verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen vorbacken. Ober-/Unterhitze: 160–180 °C  
Heißluft: 140–160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die restlichen Heidelbeeren auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 30 Minuten fertig backen.

5. Den Backofen ausschalten und den Kuchen nach etwa 20 Minuten im leicht geöffneten Backofen stehen lassen. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend aus der Form lösen.

## Fruchtig

## Birnen-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

## Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
170 g Butter oder Margarine

## Für die Füllung:

1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 460 g)  
3 Eigelb (Größe M)  
600 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Sahne-Geschmack  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Birnensaft aus der Dose  
3 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

## Zum Bestäuben:

Puderzucker

## Insgesamt:

E: 121 g, F: 241 g, Kh: 597 g,  
kj: 21554, kcal: 5151

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. Den Backofen vorheizen.

2. Den Teig dritteln. Ein Teig Drittel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformboden

(ohne Springformrand) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Den Springformboden auf einen Kuchenrost legen, etwas abkühlen lassen. Den Springformrand darumlegen.

4. Für die Füllung Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen und 2 Esslöffel davon abmessen. Eigelb mit Quark, Pudding-Pulver, Zucker, Zitronenschale und Birnensaft verrühren. Eiweiß mit Salz steif schlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Vanillin-Zucker kurz unterschlagen. Den Eischnee unter die Quarkmasse heben.

5. Aus dem zweiten Teig Drittel zwei lange Rollen formen, auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein 4 cm hoher Rand entsteht. Birnenhälften

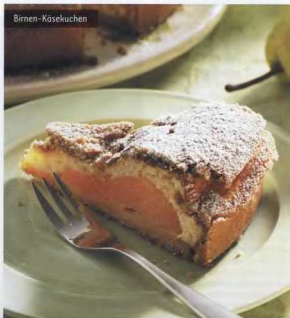
auf den Teigboden legen, dabei den Rand frei lassen. Die Quarkmasse daraufgeben und verstreichen. Überstehenden Teigrand nach innen auf die Quarkmasse schlagen.

6. Restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen. Mit einer runden Ausstechform 4 Dampfächer (Ø je 2 cm) ausstechen. Die Teigplatte auf die Teigrolle wickeln und auf der Quarkmasse wieder abrollen. Teigplatte am Rand leicht andrücken.

7. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen. Den Kuchen aus der Form lösen, auf eine Tortenplatte legen und mit Puderzucker bestäuben.



## Belieb

### Birne-Helene-Tarte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Streuselteig:

225 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt  
2 Eigelb (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1 große Dose Birnenhälften  
(Abtropfgewicht 460 g)  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
300 g Schlagsahne  
1 Pck. backfeste Puddingcreme

#### Für den Schokoguss:

175 g Schlagsahne  
1 Pck. (25 g) Kakaopulver  
1 gestr. EL Kakaopulver  
100 g Vollmilch-Schokolade  
100 g Zartbitter-Schokolade

#### Insgesamt:

E: 67 g, F: 337 g, Kh: 545 g,  
kj: 23213, kcal: 5546

1. Für den Teig alle Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten. Zwei Drittel der Streusel in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) verteilen und zu einem Boden andrücken.
2. Restliche Streusel verkneten und zu einer Rolle formen. Rolle innen an den Rand der Springform legen und zu einem 2–3 cm hohen Rand andrücken. Den Backofen vorheizen.
3. Für den Belag Birnen zum Abtropfen in ein Sieb geben. Eiweiß mit Salz steifschlagen. Sahne mit backfester Puddingcreme in einem Rührbecher in 1 Minute zu einer Creme aufschlagen und Eischnee unter die Creme heben.

4. Die Creme auf den Tortenboden geben und verstreichen. Die Birnen mit der Wölbung nach oben darauflegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 60 Minuten.
5. Die Tarte in der Form etwa 1 Stunde zum Abkühlen auf einen Kuchengrost stellen.
6. Für den Schokoladenguss Sahne mit Kakaopulver und Kakao in einem Topf verrühren, erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Die Schokoladen in Stücke brechen, unter Rühren darin auflösen und die Masse etwas abkühlen lassen. Den Schokoladenguss auf den Birnen verteilen. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen. Beim Anschnitt soll der Guss etwas weich sein.

**Tipps:** Die Torte nach Belieben mit gebräunten, gehobelten Mandeln bestreuen. Die Torte ist mit Vanilleeis ideal als Dessert.



## Fruchtig

### Gestürzter Birnenkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

5 kleine Birnen (700 g)  
1 EL Zitronensaft  
50 g Butter  
150 g Zucker  
2 EL Zitronensaft  
100 g Walnusskerne

#### Für den Schüttelteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
6 EL Milch  
4 EL Nussöl  
3 EL neutrales Speiseöl  
(z. B. Rapsöl)



Gestürzter Birnenkuchen

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 139 g, Kh: 511 g,  
kj: 15236, kcal: 3643

1. Zum Vorbereiten Birnen schälen, vierteln und entkernen. Viertel mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.
2. Butter mit Zucker und Zitronensaft in einem kleinen Topf verrühren und ohne Deckel 1 Minute bei starker Hitze gut aufkochen lassen. Die Zuckermasse sofort in eine Springform (Ø 26 cm, Boden, gefettet mit Backpapier belegt) gießen. Birnenviertel und Walnusskerne kreisförmig darauflegen. Anschließend den Backofen vorheizen.
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Salz vermengen. Eier, Milch, Nuss- und Speiseöl hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
4. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.



Käsekuchen vom Blech

5. Den Teig auf die Birnenstücke geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 30–35 Minuten.
6. Die Form auf einen Kuchengrost stellen und den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchengrost stützen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Kuchen erkalten lassen.

#### Klassisch – einfach

### Käsekuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Streuselteig:

350 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

500 g Schichtkäse oder  
Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
250 g Schlagsahne  
100 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
25 g Speisestärke  
100 g Rosinen  
50 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

#### Zum Bestreuen:

2 EL Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Insgesamt:

E: 148 g, F: 255 g, Kh: 659 g,  
kj: 23184, kcal: 5536

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten. Den Backofen vorheizen.
  2. Die Streusel gleichmäßig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streuen und zu einem Boden andrücken. Danach einen Backrahmen darzustellen.
  3. Für den Belag Schichtkäse oder Speisequark mit Sahne, Zucker, Eiern und Speisestärke gut verrühren. Die Käsemasse auf den Streuselteig geben und gleichmäßig verstreichen. Rosinen und Mandeln darauf verteilen. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.
  4. Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen. Zucker und Zimt mischen und den noch heißen Kuchen damit bestreuen. Den Kuchen erkalten lassen, dann den Backrahmen lösen und entfernen.
- Tipps:** Wenn Sie keinen Backrahmen haben, können Sie den Kuchen auch in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) backen.



Kokos-Käsekuchen mit Stachelbeeren

#### Raffiniert

### Kokos-Käsekuchen mit Stachelbeeren

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 80 Minuten

#### Für den Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Eigelb (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Kokosraspel

#### Für die Füllung:

400 ml Kokosmilch, cremig  
250 g Magerquark  
150 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

#### Für den Belag:

750 g rote Stachelbeeren  
100 ml Wasser  
120 g Zucker

1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Pck. Tortenguss, klar  
100 ml Wasser

Insgesamt:  
E: 83 g, F: 250 g, Kh: 579 g,  
kJ: 20805, kcal: 4982

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Eigelb, Butter oder Margarine und Kokosraspel hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.
2. Die Teigstreusel in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und zu einem Boden andrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.
3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.
4. Für die Füllung Kokosmilch mit Quark, Zucker, Eiern und Eiweiß in

- einer Rührschüssel geschmeidig rühren. Die Masse auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen dann bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen.
- Über-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Heißluft: etwa 140 °C  
Backzeit: etwa 65 Minuten.
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Torte in der Form erkalten lassen.
  6. Für den Belag Stachelbeeren putzen, Blüten- und Stielansätze entfernen. Stachelbeeren waschen und abtropfen lassen. Wasser mit Zucker und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen. Stachelbeeren hinzufügen und unter vorsichtigem Rühren etwa 1 Minute aufkochen lassen.
  7. Tortengusspulver mit 100 ml Wasser verrühren, unter die Stachelbeeren rühren und unter Rühren aufkochen lassen. Stachelbeeren etwas abkühlen lassen, dann esslöffelweise auf die Torte geben und gleichmäßig verteilen. Belag erkalten lassen. Die Torte aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

#### Für Kinder

### Marmor-Pudding-Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

175 g Weizenmehl  
25 g Kakaopulver  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

2 Pck. Gola Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
120 g Zucker  
750 ml (3/4 l) Milch  
3 Becher (je 150 g) Crème légère  
oder Schmand (Sauerrahm)  
100 g Zartbitter-Schokolade

#### Für den Belag:

1 Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 175 g)  
250 ml (1/4 l) Mandarinsaft-  
Wasser-Gemisch  
1 Pck. Tortenguss, klar  
2 TL Zucker

Insgesamt:  
E: 82 g, F: 228 g, Kh: 643 g,  
kJ: 20785, kcal: 4966

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakao mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
2. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darzustellen. Die Form auf dem Rost

- in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden backen.
- Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.
3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und abkühlen lassen.
  4. Für die Füllung in der Zwischenzeit Pudding-Pulver mit Zucker mischen und nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml (3/4 l) Milch, einen Pudding kochen. Pudding leicht abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren und Crème légère oder Schmand unterrühren. Schokolade grob zerkleinern und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Ein Drittel der Puddingcreme abnehmen und die Schokolade darunter rühren.
  5. Den restlichen Teig zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den hellen Pudding

- in die Springform füllen und verstreichen. Den dunklen Pudding daraufgeben, verstreichen und mit einer Gabel spiralförmig ein Marmormuster ziehen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 50 Minuten fertig backen.
6. Backofen ausschalten und den Kuchen bei leicht geöffneter Backofentür etwa 10 Minuten im Backofen stehen lassen. Dann den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und in der Springform erkalten lassen.
  7. Für den Belag Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 250 ml (1/4 l) auffüllen. Den Kuchen aus der Form lösen und die Mandarinspalten dekorativ auf den Kuchen legen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Zucker und dem Mandarinsaft-Wasser-Gemisch zubereiten und auf der Tortenoberfläche verteilen.

Marmor-Pudding-Kuchen



## Raffiniert

### Mandel-Orangen-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Hartweizengrieß  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1/2 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
4 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter  
oder Margarine  
100 ml Speiseöl  
150 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Für die Füllung:

200 g Orangenmarmelade

#### Zum Bestreuen:

50 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 95 g, F: 343 g, Kh: 541 g,  
Kj: 23586, kcal: 5635

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten.

2. Zwei gut gehäufte Esslöffel des Teiges in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle oder in ein Schälchen füllen. Den restlichen Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen.

3. Für die Füllung Marmelade vorsichtig auf dem Teig verteilen. Restlichen Teig mit dem Spritzbeutel gitterartig mit großem Abstand darüber spritzen oder mit dem Teelöffel kleine Häufchen darauf verteilen und mit Mandelblättchen bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten.

4. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Raffiniert

### Russischer Birnenkuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Durchziehzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten für den Belag:

6–8 Birnen  
100 ml Wasser  
1 EL Zucker  
1 Zimtstange  
50 ml Rum

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 gestr. EL Kakaopulver  
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g gemahlene Haselnusskerne

#### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. gemahlener Zimt  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 360 g, Kh: 653 g,  
Kj: 25937, kcal: 6195

1. Zum Vorbereiten für den Belag Birnen schälen, halbieren und entkernen. Wasser mit Zucker und der Zimtstange gut aufkochen lassen. Rum unterrühren. Die Birnen mit der Flüssigkeit übergießen und zugedeckt etwa 2 Stunden durchziehen lassen.

2. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden

ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Zimt, Kakao und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend Haselnusskerne unterrühren.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die eingelegten Birnen abtropfen lassen, an der gewölbten Seite mehrmals längs einschneiden und mit der Wölbung nach oben auf den Teig legen.

4. Für die Streusel Mehl mit Zimt, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Butter hinzufügen und alle Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Birnen verteilen. Danach die Springform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Für Kinder

### Triback-Tarte mit Heidelbeeren

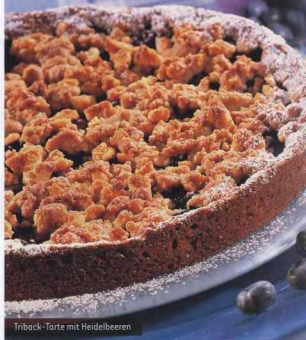
Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

125 g Zwieback

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlener Anis  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter



Triback-Tarte mit Heidelbeeren

#### Für den Belag:

1 Pck. (300 g) TK-Heidelbeeren  
1 gestr. EL gesiebtes Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Zwieback

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 124 g, Kh: 354 g,  
Kj: 11274, kcal: 2691

1. Zum Vorbereiten Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Zwieback mit einer Teiglöge fein zerbröseln. 2 Esslöffel von den Zwiebackbröseln zum Bestreuen beiseite stellen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver, Zimt und Anis in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Zwiebackbrösel, Ei und Butter hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe

in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen vorheizen.

3. Zwei Drittel des Teiges in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) geben, restlichen Teig für den Belag beiseite stellen. Mit bemehlten Händen den Teig in der Form andrücken, dabei den Rand etwas hochdrücken. Den Teigboden mit den beiseitegestellten Zwiebackbröseln bestreuen.

4. Für den Belag gefrorene Heidelbeeren mit Mehl und Vanillin-Zucker mischen und auf dem mit Zwiebackbröseln bestreuten Teigboden verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 20–25 Minuten.

5. Die Tarte in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, lauwarm mit Puderzucker bestreut servieren.

Mandel-Orangen-Kuchen



Russischer Birnenkuchen





## Einfach

### Versenkener Bananenkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
3 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
15 g Kakaopulver  
50 g Rapschokolade  
4 reife Bananen (etwa 800 g)  
Saft von 1/2 Zitrone

#### Zum Bestreichen:

2–3 EL Aprikosenkonfitüre

#### Insamt:

E: 57 g, F: 183 g, Kh: 471 g,  
Kj: 15818, kcal: 3779

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Rapschokolade unterheben.

2. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Bananen schälen, quer halbieren und in Zitronensaft wenden. Die 8 kurzen Bananenstücke sternförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.



Versenkener Bananenkuchen

3. Springformrand vom Kuchen lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Springformboden auf einen Kuchenrost stellen. Die Oberfläche des heißen Kuchens mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und den Kuchen erkalten lassen. Den Kuchen vom Backpapier lösen und auf eine Tortenplatte legen.

#### Klassisch

### Zwetschenkuchen mit Vanillecreme

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
65 g Zucker  
1 Ei (Große M)  
65 g Butter oder Margarine

#### Für den Rand:

1 gestr. EL Weizenmehl

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

40 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
2 Eier (Große M)

#### Für den Belag:

750 g Zwetschen oder Pflaumen

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

25 g Butter  
1 geh. EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insamt:

E: 61 g, F: 114 g, Kh: 383 g,  
Kj: 12259, kcal: 2926

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, den Teig in Folie gewickelt kurz kalt stellen.

3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen. Springformrand darunterschieben und den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in

den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.

5. Restlichen Teig mit 1 Esslöffel Mehl verkneten und zu einer langen Rolle formen. Diese auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

6. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Zuletzt Eier unterrühren. Die Puddingmasse gleichmäßig auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

7. Für den Belag Zwetschen oder Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und an den Spitzen etwas einschneiden. Zwetschen- oder Pflaumenhälften mit der Innenseite nach oben kranzförmig auf die Puddingmasse legen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 30 Minuten fertig backen.

8. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen sofort mit zerlassener Butter bestreichen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und über den Kuchen streuen. Kuchen erkalten lassen.



Zwetschenkuchen mit Vanillecreme

## Beliebt

### Apfelkuchen mit Mandelguss

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Für den Belag:

600 g säuerliche Äpfel  
(vorbereitet gewogen)  
2 EL Zitronensaft

#### Für den Teig:

200 g Schlagsahne  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
3 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

50 g Butter  
50 g Zucker  
2 EL Milch  
40 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insamt:

E: 60 g, F: 150 g, Kh: 380 g,  
Kj: 13584, kcal: 3244

1. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen, abwiegen (600 g) und in dünne Spalten

schneiden. Die Äpfelspalten mit Zitronensaft beträufeln, damit sie nicht braun werden. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale halb steifschlagen. Eier nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, hinzufügen und kurz unterrühren. Den Teig in eine Tarteform (Ø 30–32 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen.

3. Die Äpfelspalten dachziegelartig vom Rand beginnend (außen 1 cm frei lassen) auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. In der Zwischenzeit für den Guss Butter, Zucker und Milch in einen Topf geben, zum Kochen bringen und gut aufkochen lassen. Mandeln vorsichtig unterrühren.

5. Den Guss nach Beendigung der Vorbackzeit in Klecken auf den Äpfelspalten geben und verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen anschließend bei gleicher Backtemperatur in 15–20 Minuten fertig backen.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen.



Apfelkuchen mit Mandelguss

## Für Kinder

### Apfel-Preiselbeer-Kuchen mit Cornflakes

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

500 g Äpfel (z. B. Elstar)  
2 EL Zitronensaft  
100 g Marzipan-Rohmasse

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 EL Milch

#### Für den Belag:

60 g Butter  
100 g Zucker  
2 EL Schlagobers  
50 g Cornflakes  
100 g Wild-Preiselbeeren

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 220 g, Kh: 551 g,  
kj: 19349, kcal: 4621

1. Zum Vorbereiten Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Äpfelviertel in dickere Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Marzipan

in sehr kleine Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine und Marzipan mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Apfelspalten darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Für den Belag Butter, Zucker und Sahne in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen und Cornflakes unterrühren. Wild-Preiselbeeren in die Zwischenräume der Apfelspalten geben. Den Cornflakes-Guss gleichmäßig darauf verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur unter 15 Minuten fertig backen.

6. Den Kuchen anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

## Für Gäste

### Amerikanischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 80 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

3 Eiweiß (Größe M)  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g saure Sahne  
125 g Zucker  
50 g Speisestärke  
3 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
125 ml (1/4 l) Milch

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 104 g, F: 185 g, Kh: 432 g,  
kj: 16550, kcal: 3955

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Ei und Butter oder Margarine in



Gestürzter Himbeerkuchen

Stückchen hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Backofen vorheizen. 2. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180 °C  
Heißluft: 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

4. Für den Belag Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen steifschlagen. Die übrigen Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Das steifgeschlagene Eiweiß unterheben. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und verstreichen. Den Kuchen im heißen Backofen bei gleicher Backtemperatur weitere etwa 30 Minuten backen. Dann die Backtemperatur herunterschalten und den Käsekuchen fertig backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C

Heißluft: etwa 140 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Erkalten lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und mit Hilfe einer Schablone mit Puderzucker bestäuben.

#### Einfach

### Gestürzter Himbeerkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

165 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
50 g Instant-Getränkpulver  
Himbeer-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
165 g weiche Butter  
250 g TK-Himbeeren

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwa 3 EL Himbeerkonfitüre  
1–2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 53 g, F: 171 g, Kh: 362 g,  
kj: 13484, kcal: 3219

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Getränkpulver, Zitronenschale, Eier und Butter hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

3. Gefrorene Himbeeren in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, dabei 1–2 cm am Rand frei lassen. Den Teig vorsichtig vom Rand aus darauf verteilen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 35–40 Minuten.

4. Den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Himbeerkuchen abkühlen lassen.

5. Konfitüre durch ein Sieb in einen Topf streichen, mit 1 Teelöffel Wasser unter Rühren zum Kochen bringen und gut aufkochen lassen. Kuchenoberfläche und -rand damit bestreichen. Den Kuchenrand mit Mandeln bestreuen und anschließend servieren.



Apfel-Preiselbeer-Kuchen mit Cornflakes



Amerikanischer Käsekuchen



Gedekter Birnen-Nuss-Kuchen

#### Gut vorbereiten

### Gedekter Birnen-Nuss-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
etwa 3 EL kaltes Wasser  
1–2 EL Zucker  
75 g Butter oder Margarine  
75 g Butterschmalz

#### Für die Füllung:

1 kg reife Birnen  
4 EL Zitronensaft  
50 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken  
50 g gemahlene Haselnusskerne  
30 g gehobelte Haselnusskerne  
1 EL Semmelbrösel  
Kondensmilch

#### Außerdem:

30 g Butter  
1–2 EL brauner Zucker

#### Insgesamt:

E: 41 g, F: 222 g, Kh: 384 g,  
KJ: 15456, kcal: 3691

1. Für den Teig Mehl mit Wasser, Zucker, Butter oder Margarine und Butterschmalz in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn 20 Minuten kalt stellen.
2. Für die Füllung Birnen schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Zucker mit Gewürzen und Haselnusskernen vermischen, zu den Birnen geben und alles vorsichtig vermengen.
3. Gut die Hälfte des Teiges zu einer runden Platte (Ø 32 cm) ausrollen und eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) damit auslegen. Den Teig am Rand festdrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Teigboden mit den Semmelbröseln bestreuen und die Birnenmasse darauf verteilen. Den Teigrand in der Form mit Kondensmilch bestreichen.

4. Den Backofen vorheizen. Den restlichen Teig in der Größe der Springform ausrollen und als Decke auf die Birnen legen. Teig festdrücken und überstehenden Teig abschneiden.
5. Aus den Teigresten Figuren ausstechen, auf der Unterseite mit Kondensmilch bestreichen und auf die Teigdecke kleben.
6. Butter zerlassen und die Teigdecke damit bepinseln. Die Teigdecke mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
7. Den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und in der Form erkalten lassen.

**Beigabe:** Geschlagene Sahne oder Vanillesauce.

**Tipp:** Das Butterschmalz können Sie durch Butter ersetzen. Anstelle von frischen Birnen können Sie auch 1 große Dose (Abtropfgewicht 460 g) und 1 kleine Dose Birnen (Abtropfgewicht 230 g) verwenden.

#### Für Gäste – raffiniert

### Beeriger Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigzeit – Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

175 g Weizenmehl  
1/2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
10 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

#### Für den Knetteig:

75 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/3 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Eigelb (Größe M)  
50 g Butter

#### Für den Belag:

4 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Zucker  
750 g Magerquark, 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Becher (125 g) Crème double  
3 EL Milch  
1 Pck. Käsekuchen-Hilfe  
350 g vorbereitete rote Johannisbeeren  
400 g vorbereitete Stachelbeeren  
1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 350 g)

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
25 ml Milch

#### Zum Garnieren:

350 g vorbereitete Johannisbeeren  
100 g vorbereitete Stachelbeeren  
Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 186 g, F: 190 g, Kh: 630 g,  
KJ: 21876, kcal: 5222

1. Für den Hefeteig Mehl in eine Rührschüssel geben und Trockenbackhefe sorgfältig untermischen. Zucker, Vanillin-Zucker und leicht erwärmte Crème fraîche hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
2. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Eigelb und Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
3. Den gegangenen Hefeteig mit dem Knetteig verkneten. Drei Viertel des Teiges auf einem Backblech (gefettet) zu einer Größe von etwa 20 x 30 cm ausrollen. Einen Backrahmen in der Größe des Teiges darzustellen. Den Backofen vorheizen.
4. Für den Belag Eiweiß steifschlagen und Zucker unterheben. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb,

- Zitronenschale, Crème double, Milch und Käsekuchen-Hilfe mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verrühren. Eischnee unterheben. Die Johannisbeeren und Stachelbeeren ebenfalls unterheben. Die Masse auf dem Teig verteilen.
5. Den restlichen Teig dünn ausrollen, Ringe von etwa 10 cm Durchmesser ausstechen und auf den Belag legen. Eigelb und Milch verrühren und die Teigringe mit Hilfe eines Pinsels mit der Eigelbmilch bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.
6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Zum Garnieren die Ringe mit den Beeren belegen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Den Kuchen maximal einen Tag vor dem Verzehr zubereiten. Anstelle der Johannis- und Stachelbeeren schmecken auch Heidelbeeren, Himbeeren oder Sauerkirschen sehr gut.



Beeriger Käsekuchen

liebt

## Aprikosen-Pudding-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

**Für den Belag:**  
1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 480 g)  
250 ml (1/4 l) Milch  
200 g Schlagsahne  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

**Für den Quark-Öl-Teig:**  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

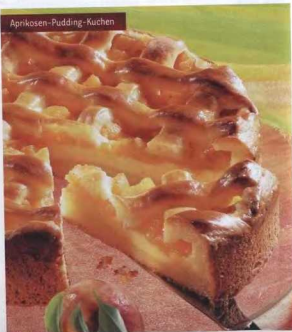
**Zum Bestreichen:**  
etwas Milch

**Insgesamt:**  
E: 68 g, F: 179 g, Kh: 496 g,  
kj: 16587, kcal: 3961

1. Für den Belag Aprikosenhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen. Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden. Aus Milch, Sahne, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, etwas abkühlen lassen, dabei zwischendurch umrühren, damit sich keine Haut bildet, oder sofort Frischhaltefolie auf den Pudding legen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe

in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Den Backofen vorheizen.  
3. Knapp ein Drittel des Teiges auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 26 cm) ausrollen und in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Restlichen Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Springformrand darumstellen. Den Teig gut 1 cm am Rand hochdrücken.  
4. Den erkalteten Pudding auf den Teigboden streichen, Aprikosenwürfel darauf verteilen. Teigstreifen gitterförmig darauflegen und mit etwas Milch bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten.  
5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Aprikosen-Pudding-Kuchen



**Für Gäste**

## Erdbeer-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 80–85 Minuten

**Für den Boden:**  
100 g Butter  
150 g Löffelbiskuits

**Für den Belag:**  
500 g Erdbeeren  
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
500 g Magerquark  
150 g Zucker  
Saft und abgeriebene Schale von 1 1/2 Bio-Zitronen (unbehandelt, ungewachst)  
30 g Speisestärke, 1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln  
1 EL Erdbeerkonfitüre  
1 EL Schlagsahne



**Insgesamt:**  
E: 148 g, F: 357 g, Kh: 328 g,  
kj: 22335, kcal: 5340

1. Den Backofen vorheizen. Für den Boden Butter zerlassen. Löffelbiskuits in einen großen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Zerbröselte Löffelbiskuits mit der Butter verkneten.
2. Biskuitbrösel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) verteilen und mit einem Esslöffel fest andrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und vorbacken.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 10–15 Minuten.
3. Für den Belag Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und klein schneiden. Etwa 100 g geputzte Erdbeeren beiseitelegen, den Rest auf dem Teigboden verteilen.
4. 400 g vom Mascarpone mit Quark, Zucker, Zitronensaft und -schale verrühren. Speisestärke, Salz und Eier hinzufügen und gleichmäßig unterrühren.
5. Die Mascarponecreme auf den Erdbeeren verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen danach



**Insgesamt:**  
E: 22 g, F: 55 g, Kh: 169 g,  
kj: 5284, kcal: 1267

1. Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterheben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Saft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Backofen vorheizen.
3. Für den Belag Mango halbieren. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und schälen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Mangospalten kreisförmig in eine Pie- oder Tartteform (Ø 22 cm, gefettet, mit Zucker ausgestreut) legen. Teig daraufgeben und vorsichtig verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten.
4. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann einen großen flachen Teller auf die Form legen und die Form mit dem Teller so umdrehen, dass der Kuchen auf dem Teller liegt. Form abnehmen. Gestürzten Mangokuchen mit Pistazien bestreuen und in Stücke einteilen.

**Fettarm**

## Gestürzter Mangokuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

**Für den Rührteig:**  
50 g weiche Joghurt-Butter  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

1 Tl Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. Tl Dr. Oetker Backin  
5 EL Apfelsaft

**Für den Belag:**  
1 große Mango  
(etwa 250 g Fruchtfleisch)  
1 EL gehackte Pistazienkerne

**Insgesamt:**  
E: 22 g, F: 55 g, Kh: 169 g,  
kj: 5284, kcal: 1267

1. Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterheben. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Saft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Backofen vorheizen.
3. Für den Belag Mango halbieren. Das Fruchtfleisch vom Stein schneiden und schälen. Fruchtfleisch in Spalten schneiden. Mangospalten kreisförmig in eine Pie- oder Tartteform (Ø 22 cm, gefettet, mit Zucker ausgestreut) legen. Teig daraufgeben und vorsichtig verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten.
4. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann einen großen flachen Teller auf die Form legen und die Form mit dem Teller so umdrehen, dass der Kuchen auf dem Teller liegt. Form abnehmen. Gestürzten Mangokuchen mit Pistazien bestreuen und in Stücke einteilen.

**Tipps:** Dieser Kuchen schmeckt warm sehr gut. Wenn der Kuchen abgekühlt ist, können Sie die Kuchenstücke aber auch einzeln einfrieren.





Limetten-Kokos-Käsekuchen

## Beliebte

### Limetten-Kokos-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Für den Streuselteig:

300 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Butter oder Margarine

#### Zum Bestreuen:

4 EL (etwa 30 g) Kokosraspeln

#### Für die Quarkcreme:

3 Bio-Limetten (unbehandelt, unwachst)  
5 Eigelb (Größe M)  
1 kg Magerquark  
50 g weiche Butter  
4 EL Schlagsahne  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
5 Eigelb (Größe M)

#### Für die Streusel:

4 EL Kokosraspel



Sauerkirsch-Tarte

Insgesamt:  
E: 208 g, F: 233 g, Kh: 561 g,  
kj: 22616, kcal: 5401

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Zwei Drittel der Streusel auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) geben und zu einem Boden andrücken. Kokosraspel auf den Teigboden streuen. Den Backofen vorheizen.

2. Für die Creme Limetten heiß abwaschen und trocken tupfen. Schale abreiben und Saft auspressen. Eigelb steifschlagen und beiseitestellen. Quark mit Limettenschale und -saft, Butter, Sahne, Zucker, Salz, Pudding-Pulver und Eigelb in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten gut verrühren. Eischnee unterheben. Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und verstreichen. Die restlichen Teigstreusel mit Kokosraspeln mischen und darüberstreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 60–70 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten im leicht geöffneten, ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Dann die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost vollständig erkalten lassen.

## Fettarm

### Sauerkirsch-Tarte

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

Zum Vorbereiten:  
1 Glas Sauerkirschsen  
(Abtropfgewicht 370 g)

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)  
100 g Butter oder Margarine

#### Zum Bestreuen:

1 EL Semmelbrösel

#### Für den Guss:

3 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
abgeriebene Schale von  
1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
unwachst)  
300 g fettarmer Joghurt (1,5 % Fett)

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 118 g, Kh: 377 g,  
kj: 12152, kcal: 2902

1. Zum Vorbereiten die Sauerkirschsen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Mehl mit Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethooken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der

leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt kurz kalt stellen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen und in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) legen. Teig am Rand etwas hochdrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Den vorgebackenen Boden mit Semmelbröseln bestreuen.

5. Für den Guss Eier mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Joghurt verrühren. Sauerkirschsen auf dem vorgebackenen Boden verteilen und den Guss darübergeben. Die Form wieder auf dem Rost in den Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur auf etwa 30 Minuten fertig backen.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

## Raffiniert

### Obstkuchen auf französische Art

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

250 g Aprikosen  
3 mittelgroße Äpfel  
2 Birnen

#### Für den Guss:

2 Eigelb (Größe M)  
250 g Schlagsahne  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 gestr. EL Speisestärke

#### Zum Aprikotieren:

4–5 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 180 g, Kh: 408 g,  
kj: 14508, kcal: 3468

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und restliche Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit Handrührgerät mit Knethooken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer Kugel formen.  
2. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden eine Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darauflegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 10 Minuten.

#### Obstkuchen auf französische Art



3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und abkühlen lassen. Den Rest des Teiges zu einer langen Rolle formen, als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 2–3 cm hoher Rand entsteht.

4. Für den Belag Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Äpfel und Birnen schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Den vorgebackenen Teigboden mit dem Obst belegen.

5. Für den Guss Eigelb und Schlagsahne mit einem Schneebesen verrühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Speisestärke unterrühren und den Guss über dem Obst verteilen. Die Form nochmals auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen anschließend bei gleicher Backtemperatur in etwa 40 Minuten fertig backen.

6. Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen. Zum Aprikotieren Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Klassisch

### Passauer Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 80 Minuten

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
½ Eiweiß (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

#### Für die Mohnfüllung:

1 Pck. (250 g) Mohnback  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
je 1Msp. Zimt und Nelken, gemahlen  
etwa 50 g Semmelbrösel  
125 ml (⅓ l) Milch  
50 g Rum-Rosinen  
2 dünne Wiener Böden  
(je etwa 1 cm dick)

#### Für die Nussfüllung:

200 g gemahlene Haselnusskerne  
250 ml (⅓ l) Milch  
50 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 EL Rum  
50 g Semmelbrösel

#### Für die Apfelfüllung:

750 g Apfel  
50 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
30 g Rum-Rosinen

#### Zum Bestreichen:

1 ½ Eiweiß (Größe M)  
1 TL Milch

#### Insgesamt:

E: 130 g, F: 332 g, Kh: 1008 g,  
kj: 31729, kcal: 7577

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronen-

schale, Eiweiß und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darulegen.

2. Für die Mohnfüllung Mohnback mit Vanillin-Zucker, Zimt, Nelken, Semmelbröseln und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Rum-Rosinen unterheben. Die Mohnfüllung auf dem Knetteigboden verteilen und mit einem Wiener Boden bedecken.

3. Für die Nussfüllung Haselnusskerne mit Milch, Zucker, Zimt, Rum und Semmelbröseln in einer Rührschüssel gut verrühren. Die Nussfüllung auf den Wiener Boden geben und glattstreichen, den zweiten Wiener Boden darauflegen und leicht andrücken.

4. Für die Apfelfüllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke, Zucker, Zimt und Rum-Rosinen mit etwas Wasser in einem Topf unter Rühren leicht dünsten. Die Apfelfüllung auf dem Wiener Boden verteilen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.

5. Den restlichen Knetteig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen und auf die Apfelfüllung legen. Die Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen. Eiweiß mit Milch verschlagen. Die Teigplatte damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 80 Minuten.

6. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Rosinen mit Rum schon einen Tag vor der Zubereitung in einem zudeckten Gefäß einweichen und durchziehen lassen.



#### Für Gäste

### Vanille-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Knetteig:

180 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
65 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
65 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

500 g Magerquark  
250 ml (⅓ l) neutrales Speiseöl  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
abgeriebene Schale und Saft  
von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
ungewaschen)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
500 ml (⅓ l) Milch  
1 Ei (Größe M)  
2 Eiweiß (Größe M)

#### Für das Baiser:

2 Eiweiß (Größe M)  
80 g Zucker

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 132 g, F: 296 g, Kh: 491 g,  
kj: 22362, kcal: 5339

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. 2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. 3. Für den Belag Quark mit Speiseöl, Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale und -saft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Pudding-Pulver, Milch, Ei und Eiweiß hinzufügen, unter Rühren. Backofen vorheizen. 4. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm,

gefettet) ausrollen. Springformrand darumstellen. Restlichen Teig zu einer langen Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. 5. Die Quarkmasse auf den Teigboden geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 55 Minuten. 6. Für das Baiser kurz vor Ende der Backzeit Eiweiß so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker kurz unterschlagen. Kuchen kurz aus dem Backofen nehmen und die Baisermasse auf die Kuchenoberfläche streichen. Kuchen wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und das Baiser bei gleicher Backtemperatur in 8–10 Minuten überbacken. 7. Den Kuchen in der Form erkalten lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Den erkalten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Sesam-Dattel-Kuchen

#### Exotisch

### Sesam-Dattel-Kuchen

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
500 g getrocknete Datteln ohne Stein  
100 g Puderzucker

**Für den Knetteig:**  
250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Rosenwasser (ohne Alkohol)  
1 EL geschälte Sesamsamen  
100 g Butter oder Margarine

**Zum Bestreuen:**  
1 EL abgezogene, gehobelte Mandeln  
1 EL geschälte Sesamsamen

**Insgesamt:**  
E: 50 g, F: 109 g, Kh: 637 g,  
kj: 16245, kcal: 3879

1. Zum Vorbereiten Datteln halbieren. Puderzucker in eine Tarteform (Ø 28 cm) sieben und mit den



Rhabarber-Vanille-Tarte

Dattelhälften belegen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Rosenwasser, Sesam und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 28 cm) ausrollen. Die Teigplatte auf die Dattelhälften legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen etwas abkühlen lassen. Mandeln und Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, etwas abkühlen lassen und den Kuchen damit bestreuen. Kuchen vollständig erkalten lassen.

**Tipps:** Zum Kuchen Rosenwasser-sahne servieren. Dafür geschlagene Schlagsahne mit wenig Zucker süßen und mit etwas Rosenwasser aromatisieren. Ein Zuckergespinst um den Kuchen ziehen (Foto). Dafür 150 g Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze schmelzen, leicht bräunen (karamellisieren) und daraus mit einer Gabel Fäden um den Kuchen ziehen.

#### Für Gäste

### Rhabarber-Vanille-Tarte

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** 55–60 Minuten

**Für den Streuselteig:**  
200 g Weizenmehl  
80 g Zucker  
1 Prise Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine

**Für den Belag:**  
750 g Rhabarber  
2 EL Zucker

**Für den Vanilleschaum:**  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Becher (150 g) Creme fraîche

**Zum Beträufeln:**  
3 EL Erdbeerkonfitüre

**Insgesamt:**  
E: 48 g, F: 191 g, Kh: 402 g,  
kj: 14890, kcal: 3563

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Zucker, Salz und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

2. Die Streusel in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Back-

papier belegt) geben und zu einem Boden andrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

3. In der Zwischenzeit für den Belag Rhabarber waschen, abtropfen lassen (nicht abziehen), Stielenden und Blattansätze entfernen. Die Stangen in dickere Scheiben schneiden, mit Zucker bestreuen und durchziehen lassen.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen.

5. Für den Vanilleschaum Eier in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten schaumig schlagen. Zucker hinzufügen und weitere etwa 2 Minuten schlagen. Vanillemark hinzufügen. Creme fraîche vorsichtig unter den Vanilleschaum rühren. Die Creme auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen.

6. Rhabarberscheiben abtropfen lassen und darauf verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den

heißen Backofen schieben und die Tarte **bei gleicher Backtemperatur in 35–40 Minuten fertig backen.**

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte etwas abkühlen lassen. Zum Beträufeln Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Tarte damit beträufeln. Tarte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Fettarm

### Pflaumen-Tarte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 30–35 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
1 Glas Pflaumenhälften  
(Abtropfgewicht 395 g)  
100 g Trockenpflaumen ohne Stein  
2–3 EL warmes Wasser

**Für den Teig:**  
3 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz



Pflaumen-Tarte

100 g Zucker  
3 EL Speiseöl  
1 TL gemahlener Zimt  
2 TL Kakaopulver  
3 Eigelb (Größe M)  
175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 EL Milch

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
2 EL rotes Johannisbeergelee  
20 g abgezogene, gehobelte Mandeln

**Insgesamt:**  
E: 51 g, F: 71 g, Kh: 396 g,  
kj: 10314, kcal: 2464

1. Zum Vorbereiten Pflaumenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Trockenpflaumen mit Wasser in einen hohen Rührbecher geben und pürieren. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Eiweiß mit Salz sehr steif schlagen. Pflaumenpüree in eine Rührschüssel geben. Zucker, Speiseöl, Zimt und Kakao hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) geben und verstreichen. Die Pflaumenhälften dachziegelartig oder rosettenförmig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte etwas abkühlen lassen.

5. Zum Bestreichen Gelee in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Tarte damit bestreichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Die Tarte mit den Mandeln bestreuen und anschließend in der Form servieren.

## Raffiniert

### Tschechischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

125 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g feinsten Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Große M), 100 g Magerquark  
100 g Schlagsahne

#### Für den Mohnbelag:

1 Pck. (250 g) Mohnback  
(backfertige Mohnfüllung)  
30 g Rosinen, 1 Ei (Große M)

#### Für den Quarkbelag:

1 Eiweiß (Große M)  
250 g Magerquark  
1 Eiweiß (Große M)  
1 Becher (200 g) Vanillepudding  
(aus dem Kühlregal)  
1 Pck. Saucen-Pulver  
Vanille-Geschmack  
1 EL Zucker

#### Insgesamt:

E: 111 g, F: 96 g, Kh: 382 g,  
KJ: 11861, kcal: 2833

### Tschechischer Käsekuchen

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Ei, Quark und Sahne hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.
3. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.
4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden darin etwas abkühlen lassen. Für den Mohnbelag Mohnback mit Rosinen und Ei verühren.
5. Für den Quarkbelag das Eiweiß steifschlagen. Quark mit Eiweiß, Vanillepudding, Saucen-Pulver und Zucker verrühren. Eischnee unterheben. Die Mohn- und Quarkmasse in Klecksen auf den vorgebackenen Boden geben (nicht glattstreichen). Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen

bei gleicher Backtemperatur in etwa 30 Minuten fertig backen.

6. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Exotisch

### Pflaumen-Sesam-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
100 g Puderzucker  
1 Eigelb (Große M)  
180 g weiche Butter oder Margarine  
1 EL kaltes Wasser

#### Für den Guss:

3 Eier (Große M)  
250 g Schlagsahne  
100 g Puderzucker  
1/2 TL gemahlene Nelken

#### Für den Belag:

150 g geschälte Sesamsamen  
750 g Pflaumen

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 334 g, Kh: 479 g,  
KJ: 22252, kcal: 5318

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Eigelb, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt kurz kalt stellen.
3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darumstellen. Teigboden



Pflaumen-Sesam-Kuchen

- mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.
4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Für den Guss Eier mit Sahne, Puderzucker und Nelken gut verrühren.
  5. Für den Belag Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Pflaumen waschen, trockenreiben, halbieren und entsteinen. Pflaumenhälften spiralförmig auf den vorgebackenen Boden legen und mit Sesam bestreuen. Den Guss vorsichtig darauf verteilen.
  6. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 45 Minuten fertig backen.
  7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

## Raffiniert

### Herbstkuchen, sehr fein

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 EL Milch

#### Für den Belag:

250 g blaue Pflaumen  
2 kleine Äpfel (z. B. Boskop, etwa 250 g)  
2 kleine Birnen (etwa 250 g)  
25 g Butter

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 geh. EL Apfelmarmelade  
2 EL Hagelzucker

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 148 g, Kh: 400 g,  
KJ: 13617, kcal: 3253



Herbstkuchen, sehr fein

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Den Backofen vorheizen.
3. Für den Belag Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Äpfel und Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Wülbungen mit einem Messer mehrmals längs einschneiden. Das Obst kranzförmig auf dem Kuchen verteilen und mit zerlassener Butter bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost geben. Apfelmarmelade in einem Topf unter Rühren erwärmen, den heißen Kuchen damit bestreichen. Den Kuchen erkalten lassen und vor dem Servieren mit Hagelzucker bestreuen.





Käsekuchen mit gemischtem Obst

## Fruchtig

### Käsekuchen mit gemischtem Obst

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin

#### Für die Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)  
4 Eigelb (Größe M), 125 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
1 kg Magerquark  
1 großer Becher (250 g)  
Crème fraîche oder Schmand  
(Sauerrahm)

#### Für den Belag:

2 Dosen Fruchtcocktail  
(Abtropfgewicht je 500 g)

#### Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, klar  
20 g Zucker  
500 ml (1/2 l) Fruchtcocktailsaft  
aus den Dosen

#### Insgesamt:

E: 220 g, F: 260 g, Kh: 860 g,  
kJ: 27880, kcal: 6660

1. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

2. Den Backofen vorheizen. Einen Backrahmen (30 x 40 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig darin verteilen und verstreichen.

3. Für die Käsemasse Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Pudding-Pulver unterrühren. Quark und Crème fraîche oder Schmand hinzufügen und

unterrühren. Eischnee unterheben. Die Käsemasse auf dem Teig verteilen, verstreichen und das Backblech anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten.

4. Den Kuchen auf dem Backblech mit dem Backrahmen auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

5. Für den Belag Fruchtcocktail in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 500 ml (1/2 l) davon abmessen. Den Fruchtcocktail auf dem Kuchen verteilen.

6. Für den Guss aus Tortenguss, aber nur mit 20 g Zucker und dem Fruchtcocktailsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, über die Früchte geben und fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

**Tipp:** Zum Steifschlagen von Eiweiß müssen Schüssel und Rührbesen absolut fettfrei sein und es darf keine Spur von Eigelb im Eiweiß sein. Nach Belieben den Kuchen mit Zitronenmelisse garnieren.

## Für Kinder

### Schoko-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 El Wasser

#### Für den Belag:

3 Eiweiß (Größe M)  
750 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
100 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack

#### Zum Verzieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Bestäuben:

Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 161 g, F: 260 g, Kh: 864 g,  
kJ: 18988, kcal: 4532

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knetaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt kurz kalt stellen.

2. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darumlegen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einsteichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und innen so an die Form drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht.

4. Für den Belag das Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Quark mit Zucker, Vanille-Zucker, Eigelb und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer glatten Masse verrühren. Pudding-Pulver unterrühren. Eischnee unterheben. Die Quarkmasse auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 50 Minuten fertig backen.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchenrost in der Form erkalten lassen.

6. Den Kuchen aus der Form lösen. Zum Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und dicke Tuffs auf die Tortenoberfläche spritzen. Vor dem Servieren den Kuchen mit etwas Kakao bestäuben.

**Tipp:** Fruchtiger wird der Kuchen, wenn unter die Quarkmasse 1 Glas gut abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g) gehoben werden. Raffinierter wird der Kuchen, wenn zusätzlich 2 Beutel (je 10 g) Cappuccino-Pulver unter die Quarkmasse gerührt werden. Den Kuchen dann mit Mokkabohnen garnieren.

### Schoko-Käsekuchen



## Zum Verschicken

### Sonnenblumen-Tarte

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Schüttelteil:

100 g Butter oder Margarine  
50 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1 Ei (Größe M)  
6 EL Milch  
30 g Mahnsamen

#### Für den Belag:

1 kleine Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht 250 g)

#### Für den Guss:

100 g Zucker  
2 EL flüssiger Honig (30 g)  
3 EL Schlaghahne  
60 g Butter  
60 g Sonnenblumenkerne

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 197 g, Kh: 394 g,  
kj: 15275, kcal: 3650

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker

und Zimt mischen. Ei, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mohn hinzugeben und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Tarteform (Ø 30 cm, gefettet) füllen und verstreichen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, in Spalten schneiden und am Rand der Form auf den Teig legen.

4. Für den Guss Zucker mit Honig, Sahne, Butter und Sonnenblumenkernen in einem Topf erhitzen, bis der Zucker geschmolzen ist. Die Masse ohne Deckel etwas einkochen lassen. Den heißen Guss innerhalb des Pfirsichkranzes auf dem Kuchen verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 35 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte in der Form erkalten lassen. Dann die Tarte rundherum mit einem Messer lösen und in Stücke schneiden.



Sonnenblumen-Tarte



Trauben-Tarte

## Raffiniert

### Trauben-Tarte

#### Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

200 g grüne Weintrauben  
200 g blaue Weintrauben

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
1 1/2 Tassen (225 g) Zucker  
4 Eier (Größe M)  
1 1/2 Tassen (150 g) Dinkel-Vollkornmehl  
3/4 Tasse (75 g) Maismehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

3 EL Quittengelee

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 239 g, Kh: 481 g,  
kj: 18672, kcal: 4460

1. Zum Vorbereiten Weintrauben waschen, trocken tupfen, entstielen, halbieren und entkernen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen



Pfirsich-Pudding-Kuchen

auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Beide Mehlsorten mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

3. Den Teig in eine Tarteform (Ø 30 cm, gefettet) füllen und verstreichen. Die Weintraubenhälften auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 40 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte etwas abkühlen lassen. Zum Bestreichen Gelee in einem kleinen Topf gut aufkochen lassen. Die noch warme Tarte damit bestreichen. Tarte erkalten lassen.

## Beliebt

### Pfirsich-Pudding-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

1 Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht 480 g)

#### Für den Guss:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

100 g Zucker  
600 g Schlaghahne

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 278 g, Kh: 575 g,  
kj: 21536, kcal: 5149

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Butter oder Margarine, Zucker und Ei hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche verkneten. Sollte er kleben, den Teig in Folie gewickelt kurz kalt stellen.

3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, den restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein 2–3 cm hoher Rand entsteht.

4. Den Backofen vorheizen. Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen, einmal durchschneiden und kränzförmig auf dem Teig verteilen.

5. Für den Guss aus Pudding-Pulver, Zucker und Sahne nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten, einen Pudding kochen und heiß über die Pfirsiche gießen. Die Form anschließend auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C Heißluft: 160–180 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten.

6. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Ihn dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte setzen.

**Abwandlung:** Der Kuchen schmeckt auch sehr lecker mit Aprikosen (dann können Sie evtl. Pudding-Pulver Mandel-Geschmack verwenden). Eine besondere Vanillenote bekommt der Pfirsich-Pudding-Kuchen, wenn Sie Gala Pudding-Pulver Bourbon-Vanille verwenden.

## Raffiniert

### Pekannuss-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 75 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
180 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
750 g Magerquark  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
Mark von 1 Vanilleschote

#### Für den Knetteig:

50 g Pekannusskerne  
200 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag und zum Bestreuen:

2 Eiweiß (Größe M)  
100 g Pekannusskerne

#### Zum Karamellisieren:

5 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 170 g, F: 249 g, Kh: 551 g,  
kJ: 21532, kcal: 5138

1. Zum Vorbereiten Pudding-Pulver mit Zucker mischen, mit der Milch in einem Topf anrühren und unter ständigem Rühren gut aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Quark, Zitronenschale und Vanillemark unterrühren. Die Pudding-Quark-Masse erkalten lassen.

2. Für den Teig Pekannusskerne fein mahlen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Pekannusskernen in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und Springformrand darzustellen. Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den

vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen. So an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

5. Für den Belag Eiweiß steifschlagen und unter die erkalte Pudding-Quark-Masse heben. Die Quarkmasse auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben, den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 60 Minuten fertig backen.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen in der Form erkalten lassen. Anschließend den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Platte legen. Pekannusskerne auf die Kuchenoberfläche streuen.

7. Zum Karamellisieren Puderzucker sieben, in einer kleinen Pfanne unter Rühren goldbraun karamellisieren und sofort mit Hilfe eines Löffels über die Pekannusskerne sprengeln. Karamell fest werden lassen.

## Für Kinder

### Rhabarber-Bananen-Kuchen mit Guss

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker, 1 EL Milch  
100 g Butter oder Margarine  
50 g gemahlene Haselnusskerne

#### Für die Füllung:

25 g gemahlene Haselnusskerne  
1 Glas Rhabarberkompott  
(Einwaage 560 g)  
3 Bananen  
2 EL Zitronensaft

#### Für den Guss:

2 Eiweiß (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
1 EL heißes Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g gemahlene Haselnusskerne

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 175 g, Kh: 478 g,  
kJ: 16206, kcal: 3874

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Milch, Butter oder Margarine und Haselnusskerne hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darzustellen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten



Rhabarber-Bananen-Kuchen mit Guss

Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

4. Für die Füllung Haselnusskerne auf den vorgebackenen Boden streuen und Rhabarberkompott darauf verteilen. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und auf das Rhabarberkompott legen. Bananenscheiben mit Zitronensaft beträufeln.

5. Für den Guss Eiweiß steifschlagen. In einer anderen Schüssel Eigelb und

Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Anschließend Pudding-Pulver und Haselnusskerne unterheben.

6. Eischnee unterheben und den Guss auf die Füllung streichen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 35 Minuten fertig backen (Kuchen evtl. gegen Backtende mit Backpapier zudecken).

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwas abkühlen lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Pekannuss-Käsekuchen



Quark-Stachelbeer-Kuchen

## Belieb

## Quark-Stachelbeer-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Zum Vorbereiten:

50 g geschälte Sesamsamen

### Für den Streuselteig:

100 g Weizen-Vollkornmehl  
100 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
100 g flüssiger Honig  
1 Prise Salz  
1/2 TL Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
3 EL Milch  
60 g Butter oder Margarine

### Für den Guss:

250 g Magerquark  
1 Ei (Größe M)  
120 g flüssiger Honig  
abgeriebene Schale von 1 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
1 EL Zitronensaft

### Für den Belag:

1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 360 g)  
150 g frische Heidelbeeren



Mohnkuchen mit Johannisbeeren

### Insgesamt:

Ei: 79 g, F: 91 g, Kh: 383 g,  
kj: 11440, kcal: 2731

1. Zum Vorbereiten Sesam unter  
Rühren in einer Pfanne ohne Fett  
rösten und auf einem Teller erkalten  
lassen.

2. Für den Teig Weizenvollkorn- und  
Dinkelmehl in eine Rührschüssel  
geben und mit Backpulver mischen.  
Honig, Salz, Vanille-Zucker, Milch  
und Butter oder Margarine hinzufü-  
gen. Die Zutaten mit Handrührgerät  
mit Rührbesen zunächst kurz auf  
niedrigster, dann auf höchster Stufe  
zu Streuseln verarbeiten.

3. Von den Streuseln 3–4 Esslöffel  
abnehmen, mit Sesam vermengen  
und beiseitestellen. Danach die  
restlichen Streusel in eine Springform  
(Ø 26 cm, Boden gefettet) geben  
und zu einem Boden andrücken.  
Den Backofen vorheizen.

4. Für den Guss Quark mit Ei, Honig,  
Zitronenschale und -saft gut verrüh-  
ren. Den Guss auf den Teig geben und  
verstreichen.

5. Für den Belag Stachelbeeren in  
einem Sieb abtropfen lassen und  
kranzförmig auf dem Guss verteilen,  
die Mitte mit Heidelbeeren belegen.  
Das Obst mit den beiseitegestellten  
Sesamstreuseln bestreuen. Die Form  
auf dem Rost in den vorgeheizten  
Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.  
6. Den Kuchen nach dem Backen  
etwa 10 Minuten in der Form stehen  
lassen, dann aus der Form lösen  
und auf einem Kuchenrost erkalten  
lassen.

## Einfach

## Mohnkuchen mit Johannisbeeren

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
330 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Joghurt  
50 g Mohnsamen

### Für den Belag:

1 Pck. Tortenguss, rot  
2 EL Zucker  
150 ml Johannisbeermektar  
300 g TK-Johannisbeeren

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

### Insgesamt:

Ei: 73 g, F: 175 g, Kh: 512 g,  
kj: 16722, kcal: 3994

1. Für den Teig Butter oder Margarine  
in einer Rührschüssel mit Handrühr-  
gerät mit Rührbesen geschmeidig  
rühren. Nach und nach Zucker, Vanil-  
lin-Zucker, Salz und Zitronenschale  
unterrühren. So lange rühren, bis  
eine gebundene Masse entstanden  
ist. Eier nach und nach unterrühren

(jedes Ei etwa 1/2 Minute). Den Back-  
ofen vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver mischen und  
mit dem Joghurt in 2 Portionen auf  
mittlerer Stufe unterrühren, Mohn  
hinzufügen. Den Teig in eine Spring-  
form (Ø 26 cm, Boden gefettet)  
geben und verstreichen.

3. Für den Belag Tortengusspulver  
mit Zucker und Johannisbeermektar  
verrühren. Die gefrorenen Johannis-  
beeren unterrühren. Die Johannis-  
beermasse auf dem Teig verteilen  
und mit einer Gabel spiralförmig  
unter den Teig ziehen. Die Form auf  
dem Rost in den vorgeheizten Back-  
ofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost  
stellen. Den Kuchen in der Form  
etwas abkühlen lassen. Dann den  
Kuchen aus der Form lösen und auf  
einem Kuchenrost erkalten lassen.  
Anschließend den Kuchen mit Puder-  
zucker bestäuben.

## Fettarm

## Kirsch-Reiskuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 70 Minuten

### Zum Vorbereiten:

1 Vanilleschote  
400 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)  
100 g Milchreis  
1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)

### Für den Rührteig:

3 Eiweiß (Größe M)  
50 g weiche Joghurt-Butter  
(69 % Fett), 125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eiigelb (Größe M)  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
500 g Magerquark

**Zum Bestreuen:**  
20 g gehackte Pistazienkerne

### Insgesamt:

Ei: 112 g, F: 73 g, Kh: 355 g,  
kj: 10986, kcal: 2630

1. Zum Vorbereiten Vanilleschote der  
Länge nach aufschlitzen. Das Mark  
herauskratzen. Milch mit Vanille-  
schote und -mark in einem Topf zum  
Kochen bringen. Milchreis hineinge-  
ben und -mark in einem Topf zum  
Kochen bringen. Den Topf auf  
mittlerer Stufe unterrühren. Die Milch-  
reis schote herausnehmen und die  
Milchreis etwas abkühlen lassen.  
Sauerkirschen in einem Sieb gut  
abtropfen lassen. Den Backofen vor-  
heizen.

2. Für den Teig Eiweiß steif schlagen  
und beiseitestellen. In einer anderen  
Rührschüssel Joghurt-Butter mit  
Handrührgerät mit Rührbesen auf

höchster Stufe geschmeidig rühren.  
Nach und nach Zucker und Zitronen-  
schale unterrühren. Eiigelb nach und  
nach unterrühren. Speisestärke mit  
Backpulver mischen und auf mittlere  
Stufe unterrühren.

3. Quark und den etwas abgekühlten  
Milchreis unterrühren. Eischnee und  
die abgetropften Kirschen vorsichtig  
unterheben. Den Teig in eine Spring-  
form (Ø 26 cm, Boden gefettet)  
geben, verstreichen und mit Pista-  
zienkernen bestreuen. Die Form auf  
dem Rost in den vorgeheizten Back-  
ofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 70 Minuten.

4. Den Kuchen nach etwa 40 Minuten  
Backzeit mit Backpapier zudecken,  
damit er nicht zu dunkel wird. An-  
schließend die Form auf einen  
Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa  
15 Minuten in der Form abkühlen  
lassen, dann aus der Form lösen. Den  
Kuchen kalt oder warm servieren.





## Käsekuchen mit Streusel

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 85 Minuten

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
75 g Butter oder Margarine

### Für die Füllung:

3 Eiweiß (Größe M)  
250 g Schlagsahne  
750 g Magerquark  
150 g Zucker  
3 EL Zitronensaft  
50 g Speisestärke  
3 Eigelb (Größe M)

### Für die Streusel:

100 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Butter

### Insgesamt:

E: 168 g, F: 228 g, Kh: 576 g,  
kJ: 21252, kcal: 5076

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut verarbeiten. Anschließend den Teig mit den Händen zu einer runden Kugel formen.
2. Gut zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darzustellen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen, die Form auf dem Rost in



Käsekuchen mit Streusel

den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Springform nach dem Vorbacken auf einen Kuchenrost stellen und den Boden abkühlen lassen. Restlichen Teig zu einer langen Rolle formen. Die Rolle als Rand auf den Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

4. Für die Füllung zuerst Eiweiß, dann Schlagsahne steifschlagen. Quark mit Zucker, Zitronensaft, Speisestärke und Eigelb verrühren. Eischnee und Sahne unter die Quarkmasse heben. Die Masse gleichmäßig auf den vorgebackenen Boden streichen.

5. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen

zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Streusel gleichmäßig auf der Füllung verteilen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei niedrigerer Temperatur weiterbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Heißluft: etwa 140 °C  
Backzeit: etwa 75 Minuten.

6. Den Kuchen nach der Backzeit noch etwa 15 Minuten bei leicht geöffnetem Backofentür im ausgeschalteten Backofen stehen lassen, damit die Oberfläche nicht reißt. Anschließend den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und in der Form erkalten lassen.

**Tipp:** 50 g Rosinen auf den Boden streuen, die Füllung daraufgeben.

**Abwandlung:** Für einen klassischen Käsekuchen (im Foto oben) können Sie die Streusel einfach weglassen.

## Für Gäste – raffiniert

## Griechischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 70 Minuten

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
75 g Butter oder Margarine

### Für den Belag:

200 g getrocknete Datteln ohne Stein  
500 g Magerquark  
300 g Joghurt  
100 g flüssiger Honig  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronensaft  
evtl. einige Datteln

### Zum Bestreuen:

1 EL Zimt-Zucker  
2 EL Hagelzucker

### Insgesamt:

E: 141 g, F: 108 g, Kh: 519 g,  
kJ: 15753, kcal: 3762

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen. Den Backofen vorheizen.
2. Gut zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm,

gefettet) ausrollen, einen Springformrand darzustellen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden hellbraun vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darin erkalten lassen. Den Rest des Teiges zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den Teigboden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

4. Für den Belag Datteln in Würfel schneiden. Quark mit Joghurt, Honig und Eiern verrühren. Pudding-Pulver, Zitronenschale und -saft unterrühren und Dattelnwürfel unterheben. Die Masse auf dem Boden verstreichen. Die Oberfläche nach Belieben mit in Spalten geschnittenen Datteln belegen. Die Form auf dem Rost bei

niedrigerer Backtemperatur in den heißen Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

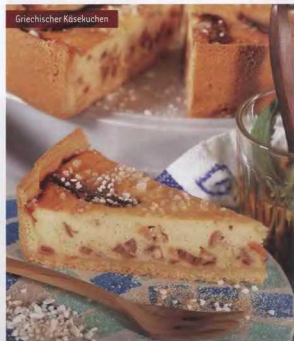
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten.

5. Den Kuchen nach dem Backen etwa 15 Minuten im ausgeschalteten Backofen bei leicht geöffnetem Backofentür stehen lassen. Danach den Springformrand lösen, den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Kuchen mit Zimt-Zucker und Hagelzucker bestreuen.

**Beigabe:** Dazu schmeckt eine Mandel-Sahne. Dafür 250 g Schlagsahne aufschlagen und 50 g zerbräselte Amaretti (ital. Mandelmakronen) unterrühren.

**Tipp:** Statt der Datteln können auch getrocknete Feigen und abgezogene, gehackte Mandeln verwendet werden.



Griechischer Käsekuchen

## Raffiniert

### Frischkäsekuchen mit Kirschen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Bröselboden:

150 g Butter  
150 g Butterkekse oder  
Vollkorn-Butterkekse  
4 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 360 g)  
30 g Speisestärke  
250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) Kirschsaft  
aus dem Glas  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
250 g Schmand (Sauerrahm) oder  
2 Becher (je 150 g) Crème fraîche  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
20 g Speisestärke

#### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 400 g, Kh: 437 g,  
kj: 24165, kcal: 5760

1. Für den Boden Butter zerlassen und abkühlen lassen. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten und auf einem Teller erkalten lassen. Keksbrösel, Mandeln und Vanillin-Zucker mit der Butter zu einer Masse verrühren.
2. Die Keksmasse in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen, mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Kalt stellen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) davon abmessen. Speisestärke mit etwas von dem Saft anrühren, restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, Speisestärke einrühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Kirschen unterheben.

4. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eiern, Schmand oder Crème fraîche, Zitronenschale und Speisestärke gut verrühren. Kirschmasse auf dem Keksboden verteilen, dabei einen gut 1 cm breiten Rand frei lassen. Käsecreme daraufgeben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 60 Minuten.

5. Kuchen evtl. nach etwa 40 Minuten mit Backpapier zudecken, damit er nicht zu sehr bräunt. Den Kuchen anschließend etwa 20 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen etwas abkühlen lassen. Dann die Form auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Erkaltenen Kuchen aus der Form lösen und mit Puderzucker bestäuben.

Frischkäsekuchen mit Kirschen



## Für Kinder

### Choco-Crossies-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

$\frac{1}{2}$  Packung (1 Tüte, 100 g)  
Choco-Crossies® Classic  
(Knusperpralinen)  
200 g Weizenmehl  
75 g Zucker, 1 Prise Salz  
100 g Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

100 g Butter  
3 Eiweiß (Größe M)  
750 g Magerquark  
3 Eigelb (Größe M)  
75 g Weizengrieß  
150 g Zucker  
1 Prise Salz

#### Zum Garnieren:

$\frac{1}{2}$  Packung (1 Tüte, 100 g)  
Choco-Crossies® Classic  
(Knusperpralinen)



Choco-Crossies-Käsekuchen

#### Insgesamt:

E: 175 g, F: 258 g, Kh: 558 g,  
kj: 21992, kcal: 5256

1. Für den Teig Knusperpralinen in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Knusperpralinen mit einer Teigrolle zerdrücken. Mehl mit Zucker, Salz, Butter oder Margarine, Ei und den Knusperbröseln in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

2. Zwei Drittel der Streusel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) andrücken. Den Rest der Streusel so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Quark mit Eigelb, Grieß, Zucker, Salz und der flüssigen Butter gut verrühren und den Eischnee unterheben. Die Creme auf dem Teigboden verteilen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Den Kuchen in der Form auf einen Kuchenrost stellen, noch warm mit



Birnen-Brombeer-Tarte

den Knusperpralinen garnieren und etwas abkühlen lassen, dann den Kuchen aus der Form lösen und vollständig erkalten lassen.

**Tipp:** Kuchen nach etwa 40 Minuten Backzeit mit Backpapier bedecken, damit er nicht zu dunkel wird. Bestäuben Sie den Rand des Kuchens vor dem Servieren mit Puderzucker.

© Société des Produits Nestlé S.A.

## Fettarm

### Birnen-Brombeer-Tarte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Prise Salz

#### Für den Belag:

700 g Birnen  
Soft von  $\frac{1}{2}$  Zitrone  
125 g Brombeeren

#### Für die Form:

etwas Halbfettbutter (30 % Fett)

## Zum Bestreuen:

2 TL brauner Rohrzucker

#### Insgesamt:

E: 38 g, F: 9 g, Kh: 320 g,  
kj: 6459, kcal: 1543

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Salz und die warme Milch hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetboden zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Für den Belag Birnen schälen, vierteln und entkernen. Birnenviertel in dicke Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Brombeeren verlesen, evtl. kurz abspülen und trocken tupfen.
4. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen, diese in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) legen und dabei den Rand hochdrücken.

5. Birnenspalten dochziegelartig dicht auf den Teigboden legen. Den Rand mit dem Großteil der Brombeeren belegen. Restliche Brombeeren auf den Birnenspalten verteilen. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die heiße Tarte mit Zucker bestreuen und etwas abkühlen lassen. Warm oder kalt servieren.

**Tipp:** Dazu passt Schokoladensauce.

## Klassisch – beliebt

### Bratapfelkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Durchziehzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

75 g Rosinen  
2–3 EL Rum oder Calvados

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1/3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 EL Wasser  
100 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

9–10 kleine Äpfel  
1 1/2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

600 g Schlagsahne  
(oder halb Milch, halb Schlagsahne)  
2 Eigelb (Größe M)  
50 g Zucker

#### Für den Belag:

2 Eiweiß (Größe M)  
20 g Zucker  
2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 297 g, Kh: 495 g,  
kj: 21447, kcal: 5123

1. Zum Vorbereiten die Rosinen mit Rum oder Calvados übergießen und diese gut durchziehen lassen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Wasser, Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

4. Gut die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen und als Rand auf den Tortenboden legen. Die Teigrolle so an den Springformrand drücken, dass ein etwa 4 cm hoher Rand entsteht. Den Backofen vorheizen.

5. Für die Füllung Äpfel schälen, und das Kerngehäuse mit einem Apfelsaustecher austechen. Die Äpfel in die Form legen (evtl. 1–2 Äpfel halbieren, damit auch die Lücken ausgefüllt werden) und mit den getränkten Rosinen füllen.

6. Pudding-Pulver mit 100 g Sahne, Eigelb und Zucker anrühren. Die restliche Sahne zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen, das angerührte Pudding-Pulver einrühren und alles unter Rühren aufkochen lassen. Den Pudding sofort über die Äpfel geben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

7. Für den Belag Eiweiß steifschlagen und Zucker kurz unterschlagen. Kuchen aus dem Backofen nehmen und mit der Baisermasse bestreichen. Mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen eindrücken und Baisermasse mit den Mandeln bestreuen. Danach die Form wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in 20–30 Minuten fertig backen.

8. Die Form auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen.

**Tipps:** Der Kuchen schmeckt besonders gut, wenn er 2 Stunden nach dem Backen lauwarm verzehrt wird.

## Raffiniert

### Fruchtiger Schoko-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 70 Minuten

#### Für den Schokoteig:

170 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL flüssiger Honig  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 TL Dr. Oetker Backin  
10 g Kakaoapulver  
1 Pck. Schokotropfchen  
(z. B. von Schwartz)

#### Für die Füllung:

300 g Rote Grütze  
(aus dem Kühlregal)  
20 g Speisestärke  
2 Eigelb (Größe M)  
500 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
100 g Zucker, 25 g Speisestärke  
2 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 122 g, F: 220 g, Kh: 536 g,  
kj: 19632, kcal: 4685

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Honig unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann Schokotropfchen unterheben. Den Teig halbieren. Eine Teighälfte in



Fruchtiger Schoko-Käsekuchen

eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen vorbacken. Restlichen Teig kalt stellen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchentrost stellen. Den Boden etwas abkühlen lassen.

4. Für die Füllung Rote Grütze mit Speisestärke verrühren. Eigelb mit Quark, Zucker, Speisestärke und Zitronenschale verrühren. Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steifschlagen. Nach und nach Vanillin-Zucker unterschlagen. 1 Esslöffel von der Eischneemasse abnehmen und beiseitestellen. Restlichen Eischnee unter die Quarkmasse heben.

5. Für die Kleckse von dem kalt gestellten Schokoteig 3 Esslöffel abnehmen und beiseitegestellte Eischneemasse unterheben. Restlichen Schokoteig an den Rand der Springform auf den vorgebackenen Boden geben und verstreichen.
6. Zuerst die Rote-Grütze-Mischung auf den vorgebackenen Boden, dann die Quarkmasse darauf verteilen.
7. Den Schokoteig (Klecksteig) mit einem Teelöffel in kleinen Portionen auf die Quarkmasse geben. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen anschließend bei gleicher Backtemperatur in etwa 55 Minuten fertig backen.

8. Die Form auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen in der Form erkalten lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.



Bratapfelkuchen



Gewürz-Kirsch-Torte

## Einfach

### Gewürz-Kirsch-Tarte

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
110 g Zucker  
1 gestr. TL Zimt  
1/2 TL gemahlener Piment  
(Nelkenpfeffer)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
170 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Streusel:

170 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
40 g Kakaopulver  
110 g Zucker  
3 EL gehackte Cashewkerne  
1 Pck. (25 g) gehackte  
Pistazienkerne  
125 g Butter oder Margarine

Insgesamt:  
E: 71 g, F: 270 g, Kh: 556 g,  
kj: 20898, kcal: 4991

1. Zum Vorbereiten Sauerkirschen auf einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zimt, Piment und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) geben und verstreichen. Sauerkirschen darauf verteilen.
4. Für die Streusel Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Cashew- und Pistazienkerne und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Teigstreusel auf den Kirschen verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.  
5. Die Tarte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Die Tarte kann auch in einer Springform (Ø 26 cm) zubereitet werden.

## Raffiniert

### Hawaii-Käseschnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 62 Minuten

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

2 kleine Dosen Ananasscheiben  
(Abtropfgewicht je 340 g)  
1 kg Magerquark  
250 g Zucker  
1 Pck. Käsekuchen-Hilfe  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
500 g Schlagsahne

#### Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, klar  
25 g Zucker  
500 ml (1/2 l) Ananassaft aus den Dosen, evtl. mit Wasser aufgefüllt

Insgesamt:  
E: 205 g, F: 311 g, Kh: 805 g,  
kj: 29744, kcal: 7105

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten

mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Danach das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden etwas abkühlen lassen und einen Backrahmen darumstellen.

4. Für den Belag Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. Den Saft dabei auffangen und 500 ml (1/2 l) davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Quark mit Zucker, Käsekuchen-Hilfe, Saucen-Pulver, Zitronenschale, Vanille-Aroma und Eiern in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit dem Schneebesen gut verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben.

5. Die Masse auf dem vorgebackenen Boden verteilen und verstreichen. Ananasscheiben auf der Quark-Sahne-Masse verteilen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 50 Minuten fertig backen.

ben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 50 Minuten fertig backen.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

7. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Ananassaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf dem Kuchen verteilen. Guss fest werden lassen. Anschließend den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen.

## Schnell zubereiten

### Käsekuchen ohne Boden

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für die Käsemasse:

4 Eiweiß (Größe M)  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Magerquark  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
300 g saure Sahne  
4 Eiigel (Größe M)  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 ml Speiseöl  
125 ml (1/2 l) Milch

#### Insgesamt:

E: 151 g, F: 364 g, Kh: 248 g,  
kj: 20368, kcal: 4861

1. Den Backofen vorheizen. Für die Käsemasse Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Frischkäse mit Quark, Pudding-Pulver, saure Sahne, Eiigel, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Speiseöl und Milch in eine Rührschüssel geben.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute verrühren. Eischnee vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

3. Die Form etwa 15 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 2 Stunden in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.



Hawaii-Käseschnitten



Käsekuchen ohne Boden



## Fruchtig

### Kirsch-Zitronen-Tarte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
150 g weiche Butter oder Margarine  
40 g Zucker, 1/2 gestr. TL Salz

#### Für den Belag:

250 g Herzkirchen  
(süße, dunkle Kirschen)

#### Für die Füllung:

3 Eier (Große M)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
80 g Zucker  
100 ml Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 195 g, Kh: 302 g,  
Kj: 13357, kcal: 3199

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Butter oder Margarine, Zucker und Salz in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt kurz kalt stellen.

2. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform oder Tarteform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darumstellen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden etwas abkühlen lassen. Für den Belag Kirschen waschen, abtropfen lassen, entsteinen und entsteinen. Für die Füllung

Eier mit Crème fraîche und Zucker zu einer glatten Masse verrühren, Zitronensaft unterrühren.

4. Restlichen Teig zu einer langen Rolle formen. Rolle auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 1 cm hoher Rand entsteht.

5. Die Eier-Crème-fräiche-Masse auf den Boden geben und glatt verstreichen. Kirschen darauf verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und die Tarte bei gleicher Backtemperatur in etwa 40 Minuten fertig backen.

6. Die Tarte etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Sie können die Tarte auch mit 1 Glas gut abgetropfter Sauerkirschen (Abtropfgewicht 185 g) zubereiten.

## Fettarm

### Kleiner Kirsch-Mandel-Kuchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten



Kirsch-Zitronen-Tarte

**Für den Belag:**  
150 g Sauerkirschen (aus dem Glas)

#### Für den Rührteig:

60 g weiche Joghurt-Butter  
(69 % Fett)  
60 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
3 EL Sauerkirschsaft aus dem Glas

#### Zum Bestreuen:

2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 29 g, F: 81 g, Kh: 195 g,  
Kj: 6835, kcal: 1639

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 3 Esslöffel davon abmessen und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Joghurt-Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei etwa 1/2 Minute unterrühren.



Kleiner Kirsch-Mandel-Kuchen

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit den Mandeln und dem Kirschsaft unterrühren. Den Teig in eine kleine Springform (Ø 16 cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen.

4. Die Kirschen auf dem Teig verteilen und mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

5. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann aus der Form lösen und in 6 Stücke einteilen.

**Tipp:** Der Kirsch-Mandel-Kuchen hält sich gut verpackt und gekühlt 2-3 Tage und ist zum Einfrieren geeignet.

## Klassisch

### Käsekuchen mit Rhabarber

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

400 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Große M)  
1 Prise Salz  
250 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1 1/2 kg junger Rhabarber

#### Für die Quarkmasse:

5 Eiweiß (Große M)  
1 EL Zucker  
250 g Magerquark  
2 Becher (je 125 g) Crème double  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



Käsekuchen mit Rhabarber

5 Eigelb (Große M)  
125 ml (1/4 l) Milch  
1 Pck. Käsekuchen-Hilfe

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
1 EL Zucker  
250 ml (1/4 l) Wasser oder Apfelsaft

**Insgesamt:**  
E: 139 g, F: 377 g, Kh: 749 g,  
Kj: 29530, kcal: 7065

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Salz und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

**Tipp:** Sehr gut schmeckt es auch, wenn Sie statt Crème double Crème fraîche oder Schmand verwenden.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

4. Für den Belag Rhabarber putzen (nicht abziehen), waschen und anschließend in etwa 2 cm lange Stücke schneiden.

5. Für die Quarkmasse Eiweiß mit Zucker steifschlagen. Quark mit Crème double, Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und Käsekuchen-Hilfe verrühren. Eischnee unterheben. Die Quarkmasse auf dem Boden verteilen. Die Rhabarberstücke gleichmäßig darauflegen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 40 Minuten fertig backen.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

7. Für den Guss Tortengusspulver mit Zucker und Wasser oder Apfelsaft nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Pinsels dann auf dem Kuchen verteilen. Guss fest werden lassen.

## Beliebt

### Traubenkuchen mit Eieguss

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

100 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für die Quarkmasse:

300 g grüne und blaue Weintrauben  
250 g Schlagsahne  
3 EL Zucker  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack  
250 g Magerquark  
5 Eigelb (Größe M)

#### Für den Eieguss:

3 Eiweiß (Größe M)  
60 g Butter  
60 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
1 TL Speisestärke

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 191 g, Kh: 408 g,  
kJ: 16062, kcal: 3836

1. Für den Teig Milch in einem Topf leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

### Traubenkuchen mit Eieguss



3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Springformrand darumlegen. Teig am Rand etwa 2 cm hochdrücken. Den Backofen vorheizen.
4. Für die Quarkmasse Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und entkernen. Aus Sahne, Zucker und Saucen-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Quark und Eigelb unterrühren. Die Quarkcreme lauwarm auf den Hefeteig geben, verstreichen und mit den Traubenhälften belegen.
5. Für den Eieguss Eiweiß sehr steif schlagen und beiseitestellen. Butter mit Zucker in einer Rührschüssel

geben und dann mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Eigelb nach und nach unterrühren.

6. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, mit Speisestärke bestäuben und vorsichtig unterheben. Den Guss vorsichtig auf den Trauben verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

7. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

**Tip:** Den Kuchen vor dem Backen mit Mandeln bestreuen. Den Kuchen nach dem Backen sofort mit durch ein Sieb gestrichener Aprikosenkonfitüre bestreichen. Der Kuchen schmeckt frisch am besten.

## Einfach

### Polnischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

5 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
20 g Zucker  
100 g Orangeat  
100 g weiche Butter  
5 Eigelb (Größe M)  
750 g Magerquark  
50 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale oder  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Rosinen

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 169 g, F: 231 g, Kh: 552 g,  
kJ: 21232, kcal: 5074

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt kurz kalt stellen.
3. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm,

gefettet) ausrollen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformboden (ohne Springformrand) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

4. Den Springformboden auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden etwas abkühlen lassen. Den Springformrand darumlegen.
5. Für den Belag Eiweiß mit Salz so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker kurz unterschlagen. Orangeat fein hacken und mit der Butter verrühren. Eigelb mit Quark, Mehl, Zucker und Orang- oder Zitronenschale geschmeidig rühren. Orang-Butter-Masse und Rosinen kurz unterrühren. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

6. Restlichen Teig zu zwei Rollen formen. Teigrollen auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Die Quarkmasse auf den Boden geben und verstreichen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.
7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit einem Messer vom Rand lösen, aus der Form nehmen und auf eine Tortenplatte setzen. Tortenoberfläche mit Puderzucker bestäuben.



## Einfach

### Nektarinenkuchen

#### Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

4–5 Nektarinen (etwa 750 g)  
2 EL Zitronensaft

#### Für den All-in-Teig:

2 1/2 Tassen (250 g) Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 Tasse (75 g) Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Große M)  
1/2 Pck. (125 g) weiche Butter  
oder Margarine  
Saft von 1 Zitrone  
knapp 1 Tasse (150 g) Schlagsahne  
1 Pck. (100 g) abgezogene,  
gemahlene Mandeln

#### Zum Bestreuen:

1 Pck. (50 g) abgezogene,  
gehobelte Mandeln

Nektarinenkuchen



Insgesamt:  
E: 83 g, F: 256 g, Kh: 364 g,  
kj: 17337, kcal: 4140

1. Zum Vorbereiten die Nektarinen waschen, trocken tupfen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Nektarinspalten mit Zitronensaft beträufeln und etwas durchziehen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Nektarinspalten auf den Teig legen und mit Mandeln bestreuen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

## Fettarm

### Kleiner Schoko-Kirsch-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Rührteig:

50 g weiche Halbfettmargarine  
40 g Zucker, 1 Prise Salz  
3–4 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Ei (Große M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 gestr. TL Kakaoapulver  
5 EL fettarme Milch (1,5 % Fett)

#### Für die Füllung:

1 kleines Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 185 g)  
150 ml Kirschsaft aus dem Glas  
1 EL Speisestärke, 1 TL Zucker

#### Zum Verzieren:

20 g weiße Kuvertüre

Insgesamt:  
E: 25 g, F: 42 g, Kh: 203 g,  
kj: 5542, kcal: 1324

Kleiner Schoko-Kirsch-Kuchen



Kleiner Heidelbeer-Streuselkuchen

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver und Kakao gut vermischen und abwechselnd mit der Milch kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 16 cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Den Gebäckboden etwa 5 Minuten abkühlen lassen und dann aus der Form lösen. Gebäckboden auf einem Kuchenrost erkalten lassen und anschließend einmal waagerecht im oberen Drittel durchschneiden.

4. Für die Füllung die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 150 ml abmessen. Speisestärke mit Zucker in einem kleinen Topf mischen, Kirschsaft einrühren und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Kirschen unterrühren und die Masse etwas abkühlen lassen.

5. Den gesäuberten Springformrand mit die untere dickere Gebäckhälfte

stellen. Kirschfüllung auf den Gebäckboden geben und verstreichen. Oberen Gebäckboden darauflegen und vorsichtig andrücken.

6. Zum Verzieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Kuchenoberfläche mit der Kuvertüre besprenkeln. Kuchen kalt stellen. Vor dem Servieren den Springformrand lösen und entfernen.

## Fettarm

### Kleiner Heidelbeer-Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Streuselteig:

180 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
60 g weiche Joghurt-Butter  
1 Ei (Große M)

#### Für den Belag:

200 g frische Heidelbeeren  
(oder aufgetaute, gut abgetropfte TK-Heidelbeeren)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Insgesamt:  
E: 27 g, F: 55 g, Kh: 209 g,  
kj: 6074, kcal: 1457

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu groben Streuseln verarbeiten.

2. Zwei Drittel der Streuseln in eine kleine Springform (Ø 16 cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und gleichmäßig als Boden und kleiner Rand andrücken.

3. Frische Heidelbeeren waschen, vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Heidelbeeren gleichmäßig auf dem Gebäckboden verteilen und mit Vanillin-Zucker und den restlichen Streuseln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Kuchen etwas in der Form abkühlen lassen. Dann Springformrand lösen und entfernen. Kuchen erkalten lassen und in Stücke schneiden.

**Tipp:** Statt mit Heidelbeeren können Sie den Streuselkuchen auch mit Apfelwürfeln backen. Gut verpackt und kühl aufbewahrt hält der Kuchen sich 2–3 Tage.



Käsekuchen mit Schokoguss

#### Für Kinder

### Käsekuchen mit Schokoguss

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Boden:

30 g Butter  
100 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

#### Für die Füllung:

4 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
20 g Zucker  
750 g Speisequark  
(20 % Fett i. Tr.)  
4 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
170 g gezuickte Kondensmilch  
40 g Speisestärke

#### Zum Bestreichen:

150 g Sauerkirschkonfitüre

#### Für den Guss:

150 g Edelbitter-Schokolade  
(60 % Kakao)  
70 ml Wasser  
40 g Zucker



Italienischer Käsekuchen

#### Insgesamt:

E: 152 g, F: 159 g, Kh: 457 g,  
kj: 16507, kcal: 3941

1. Für den Boden Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen, Beutel verschließen und Amarettini mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Brösel in eine Schüssel geben und mit der Butter vermengen. Die Bröselmasse in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Den Backofen vorheizen.

2. Für die Füllung Eiweiß mit Salz steifschlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker kurz unterschlagen. Quark mit Eigelb, Orangenschale, Kondensmilch und Speisestärke geschmeidig rühren. Eischnee unter die Quarkmasse heben.

3. Die Quarkmasse auf den Bröselboden geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Den Kuchen nach etwa 15 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen. Dann die Form herausnehmen und auf einen Kuchenrost stellen.

5. Zum Bestreichen Kirschkonfitüre pürieren oder durch ein Sieb streichen. Konfitüre in einem kleinen Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Kuchen sofort damit bestreichen und in der Form erkalten lassen.

6. Für den Guss die Schokolade in Stücke brechen und mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen. Bei sehr schwacher Hitze unter Rühren 1–2 Minuten leicht köcheln lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und den Guss etwas abkühlen lassen.

7. Den Kuchen aus der Form lösen. Schokoladenguss auf dem Kuchen verteilen (Guss nach Belieben als dicke Schicht nur auf die Oberfläche geben oder den Kuchen ganz mit dem Guss überziehen). Guss am besten über Nacht fest werden lassen.

#### Dauert länger – für Gäste

### Italienischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: 65–70 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl, 30 g Puderzucker  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)  
50 g Butter oder Margarine  
2–3 EL Schlagmasse  
getrocknete Erbsen zum Blindbacken

#### Für den Belag:

750 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker, 5 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
5 Eiweiß (Größe M)  
500 g halbierte kernlose Weintrauben  
1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) italienischer Roséwein  
1 TL Zucker

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 401 g, Kh: 491 g,  
kj: 26155, kcal: 6250

1. Für den Teig Mehl mit Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knetbahnen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig in Frischhaltefolie verpackt etwa 30 Minuten kalt stellen. Den Backofen vorheizen.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen, in eine Tortenform (Ø 28–30 cm, Boden gefettet) legen und am Rand andrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Backpapier überlappend auf den Teig legen mit Erbsen füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden „blindbacken“.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Erbsen mit dem Backpapier nach dem Vorbacken entfernen.

4. Für den Belag Mascarpone mit Zucker, Vanille-Zucker, Eigelb und Pudding-Pulver verrühren. Eiweiß steifschlagen, unter die Creme heben und auf den Gebäckboden füllen. Die Form nochmals bei niedrigerer Backtemperatur auf dem Rost in den heißen Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C  
Heißluft: etwa 150 °C  
Backzeit: 55–60 Minuten.

5. Kuchen evtl. etwa 20 Minuten vor Ende der Backzeit mit Backpapier zudecken, damit er nicht zu dunkel wird. Den Kuchen anschließend in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Den Kuchen üppig mit Weintraubenhäufchen belegen. Aus Tortenguss, Wein und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Guss über die Trauben geben. Kuchen erkalten lassen, aus der Form lösen.

#### Für Gäste

### Brombeer-Krokant-Tarte

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker, 4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für den Belag:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
300 ml frisch gepresster Orangensaft  
80 g Zucker  
250 g Brombeeren

#### Für den Krokant:

50 g abgezogene, gehackte Mandel  
70 g Zucker

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 274 g, Kh: 463 g,  
kj: 19640, kcal: 4693

1. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis

eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und mit den Mandeln in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform oder Tortenform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Sahne mit Pudding-Pulver verrühren. Orangensaft mit Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührtes Pudding-Pulver in den von der Kochstelle genommenen Orangensaft rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Die Puddingmasse etwas abkühlen lassen und auf dem Teigboden verstreichen.

4. Brombeeren waschen, trocken tupfen und auf der Puddingmasse verteilen. Für den Krokant Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldgelb rösten. Zucker hinzufügen und karamellisieren lassen.

5. Die Mandel-Karamell-Masse auf den Brombeeren verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte abkühlen lassen. Anschließend die Tarte aus der Form lösen.





## Fruchtig

### Apfel-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 75 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)  
120 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

2 kleine Äpfel (etwa 250 g)  
etwas Zitronensaft

#### Für die Füllung:

1 Glas Apfelmarmelade  
(Einwaage 200 g)  
1 Msp. gemahlener Zimt  
4 Eigelb (Große M)  
750 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
40 g Speisestärke  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Feines  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eiweiß (Große M)  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
30 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
40 g Butter in Flöckchen

#### Insgesamt:

E: 132 g, F: 254 g, Kh: 500 g,  
KJ: 20668, kcal: 4940

**1.** Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.  
**2.** Den Backofen vorheizen. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet)

ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformboden (ohne Springformrand) auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

**3.** Den Springformboden auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden etwas abkühlen lassen. Dann den Springformrand darumlegen.

**4.** Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelviertel in dünne Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

**5.** Für die Füllung Kompott mit Zimt verrühren. Eigelb mit Quark, Speisestärke, Zucker und Zitronenschale verrühren. Eiweiß mit Salz steifschlagen, nach und nach kurz Vanillin-Zucker unterschlagen. Die

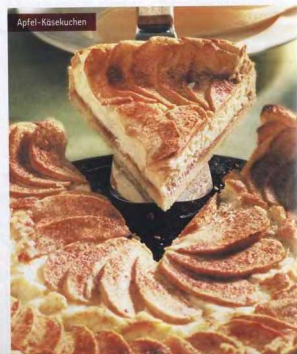
Eischneemasse unter die Quarkmasse heben.

**6.** Restlichen Teig zu zwei langen Rollen formen, auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht. Kompott auf dem Teigboden verstreichen. Quarkmasse darauf verteilen und verstreichen. Zucker mit Zimt mischen. Apfelspalten dachziegelartig auf die Quarkmasse legen und mit Zimt-Zucker bestreuen. Butterflöckchen darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen fertig backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 65 Minuten.

**7.** Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.



#### Klassisch

### Feiner Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Belag:

25 g Butter  
750 g Äpfel (z. B. Elstar)

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 Flaschen Zitronen-Aroma  
3 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
1–2 EL Milch

#### Zum Aprikotieren:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 156 g, Kh: 372 g,  
KJ: 12696, kcal: 3036

**1.** Für den Belag Butter zerlassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mehrmals der Länge nach einritzen. Den Backofen vorheizen.

**2.** Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronen-Aroma hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

**3.** Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Apfelviertel kränzförmig auf den Teig legen und mit der zerlassenen Butter bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

**4.** Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren auf-

kochen lassen. Den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen. Den Springformrand lösen und entfernen. Kuchen vom Springformboden lösen, auch darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Streuen Sie vor dem Backen 40 g Rosinen auf die Äpfel. Sie können den Kuchen 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereiten.

**Abwandlung 1:** Für Apfel-Streuselkuchen 100 g Weizenmehl mit 50 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Messerspitze gemahlenem Zimt und 80 g weicher Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf den Äpfeln verteilen, dann wie oben angegeben backen, aber nicht aprikotieren.

**Abwandlung 2:** Für einen Kirschkuchen, sehr fein anstelle der Äpfel 600 g frische, entsteinte und abgetropfte Sauerkirschen oder 1 Glas abgetropfte Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g) verwenden.

Raffiniert – klassisch

## Apfel-Pie mit Streuseln

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

### Für den Knetteig:

180 g Weizenmehl  
1 EL brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Prise Salz  
125 g Butter oder Margarine  
2–3 EL kaltes Wasser

### Für die Füllung:

1 kg Apfel  
2 EL Zitronensaft  
60 g Butter  
1 TL gemahlener Zimt  
1/2 gestr. TL geriebene Muskatnuss  
100 g brauner Zucker (Kandisfarin)

### Für die Streusel:

100 g Weizenmehl  
125 g Butter  
100 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1Msp. geriebene Muskatnuss

### Insgesamt:

E: 31 g, F: 268 g, Kh: 511 g,  
Kj: 19348, kcal: 4628

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben. Zucker, Salz, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
2. Aus dem Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche eine Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Eine Pie- oder Tarteform (Ø 28–30 cm, gefettet) mit der Teigplatte auslegen und am Rand etwas hochdrücken. Den Backofen vorheizen.
3. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Stücke schneiden und Zitronensaft darauf verteilen. Butter zerlassen und mit Zimt,



Apfel-Pie mit Streuseln

Muskatnuss und Zucker verrühren. Die Apfelstücke unterrühren und alles auf dem Teig verteilen.  
4. Für die Streusel Mehl in eine Schüssel sieben und alle anderen Zutaten hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln in gewünschter Größe verarbeiten und auf die Apfelzufüllung streuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.  
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen.

**Tip:** Die Pie schmeckt etwa lauwarm mit geschlagener Sahne.

### Für Kinder – Becherkuchen

## Apfelmuskuchen mit Haferflocken

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 45–50 Minuten



Apfelmuskuchen mit Haferflocken

### Zum Vorbereiten:

2 Becher (je 250 g) Schmand  
(Sauerrahm)

### Für den All-in-Teig:

1 1/4 Becher (200 g) Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/4 Becher (150 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz  
1/2 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
6 EL Speiseöl  
2 Becher (200 g) kernige Haferflocken  
1 Glas Apfelsaft  
(Einwaage 355 g)

### Für die Krokantmasse:

6–7 EL kernige Haferflocken  
2 EL Sonnenblumenkerne  
4 EL Zucker

### Insgesamt:

E: 104 g, F: 219 g, Kh: 599 g,  
Kj: 20798, kcal: 4970

1. Zum Vorbereiten Schmand in eine Schüssel geben und zugedeckt

kalt stellen. Einen Schmandbecher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Salz, Zitronenschale, Eier, Speiseöl und etwa 1/2 Becher (125 g) von dem kalt gestellten Schmand hinzufügen. Die Zutaten in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Haferflocken und Apfelsaft kurz unterheben.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 45–50 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den restlichen, kalt gestellten Schmand verrühren und auf den heißen Kuchen streichen. Den Kuchen erkalten lassen.

5. Für die Krokantmasse Haferflocken und Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und aus der Pfanne nehmen. Zucker in der Pfanne schmelzen lassen. Die Sonnenblumenkerne

Haferflocken-Mischung dazugeben und mit dem Zucker goldbraun karamellisieren. Die Krokantmasse auf ein Stück Backpapier geben und erkalten lassen.

6. Die kalte Krokantmasse mit den Händen zerkrümeln. Krokantstreusel auf den Kuchen streuen.

### Belieb

## Brombeer-Tarte mit Schmandguss

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

### Für den Belag:

50 g Löffelbiskuits  
500 g Brombeeren

### Für den Guss:

100 g Schmand (Sauerrahm)  
3 EL Orangensaft



Brombeer-Tarte mit Schmandguss

100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

### Insgesamt:

E: 76 g, F: 200 g, Kh: 463 g,  
Kj: 17370, kcal: 4149

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, in eine Tarteform (Ø 30 cm, gefettet) oder eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) legen und am Rand etwas hochdrücken. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und Löffelbiskuits mit einer Teigröllle fein zerdrücken. Die Brösel auf dem Teig verteilen. Brombeeren putzen, evtl. vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen und 40 g davon auf den Löffelbiskuitbröseln verteilen.

4. Für den Guss Schmand mit Orangensaft, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Mandeln mit einem Schneebesen verrühren und über die Brombeeren geben. Die restlichen Brombeeren darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

5. Die Tarte etwas abkühlen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen. Das mitgebackene Backpapier abziehen und die Tarte auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

## Raffiniert

### Fränkischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teigkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml Milch, 100 g Butter  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
65 g Zucker, 1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

1 kg Magerquark  
125 ml (1/2 l) Milch  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M), 150 g Zucker  
1 1/2 kg Apfel

#### Insgesamt:

E: 241 g, F: 194 g, Kh: 778 g,  
kj: 25674, kcal: 6124

1. Für den Teig Milch in einem Topf leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe mischen. Zucker, Salz, Ei und das warme Milch-Fett-Gemisch hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrig-

ter, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) oder einer Fettpapier-Schale ausrollen und Ränder hochdrücken.

4. Für den Belag Quark mit Milch und Vanillin-Zucker in einer Schüssel gut verrühren. Die Masse auf dem Hefeteig verstreichen. Eier mit Zucker verquirlen und anschließend auf der Quarkmasse verteilen.

5. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Den Kuchen gleichmäßig damit belegen. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech oder die Fettpapier-Schale in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

6. Das Backblech oder die Fettpapier-Schale auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

**Tipps:** Der Kuchen schmeckt am besten frisch. Nach Belieben noch 50 g Rosinen auf den Äpfeln verteilen und etwas Zimt-Zucker daraufstreuen.



## Schnell zubereitet

### Kirschkuchen mit Haferflocken

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Zartbitter-Schokolade  
4 Eiweiß (Größe M)  
200 g Butter oder Margarine  
170 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Jamaica-Rum-Aroma  
1 Msp. gemahlener Zimt  
4 Eigelb (Größe M)  
60 g Weizenmehl  
1/2 Pck. Dr. Oetker Backin  
125 g gemahlene Haselnusskerne  
100 g Instant-Haferflocken

#### Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)  
50 g gehobelte Haselnusskerne

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 88 g, F: 343 g, Kh: 445 g,  
kj: 22603, kcal: 5398

1. Für den Teig Schokolade auf einer Küchenreibe fein reiben. Eiweiß steif schlagen und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen.
2. In einer anderen Schüssel Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Aroma und Zimt unterrühren.
3. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Haselnusskerne und Haferflocken



Kirschkuchen mit Haferflocken

unterrühren. Eiweiß und Schokolade unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen.

4. Für den Belag Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Kirschen und Haselnusskerne auf dem Teig verteilen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Den Kuchen aus der Form lösen, auf einem Kuchentrost erkalten lassen und den erkalteten Kuchen mit etwas Puderzucker bestäuben.

#### Für Kinder – Becherkuchen

### Grüner Frischkäsekuchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

3 Pck. (je 600 g) Doppelrahm-Frischkäse

#### Für die Käsemasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
1/3 Becher (75 g) Zucker  
1 EL Speiseöl, 2 Eier (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)  
1 Becher (250 ml) Waldmeistersirup  
2 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1/2 Becher (100 g) Hartweizengrieß  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 Pck. (25 g) gehackte Pistazienkerne

#### Zum Garnieren:

5 Zweige Zitronenmelisse

#### Für den Guss:

1/2 Becher (70 g) Puderzucker  
1 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 111 g, F: 237 g, Kh: 428 g,  
kj: 18517, kcal: 4421

- Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten
1. Zum Vorbereiten Frischkäse in eine Rührschüssel geben. Einen der Becher auswuschen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden. Den Backofen vorheizen.
  2. Für die Käsemasse Eiweiß steif schlagen. Zucker nach und nach



Grüner Frischkäsekuchen

unter schlagen. Speiseöl, Eier, Eigelb, Sirup, Zitronensaft und -schale zu dem Frischkäse geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Grieß mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Eischnee und Pistazienkerne unter die Käsemasse heben. Den Teig in eine Kranzform oder Springform mit Rohrboden (Ø 24–26 cm, Boden gefettet, mit Mehl ausgestäubt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen in der Form erkalten lassen. Anschließend den Kuchen vom Rand lösen und auf einen Kuchentrost stürzen.

5. Zum Garnieren Zitronenmelisse abspülen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen, abtrocknen und auf den Kuchen legen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, auf den Kuchen träufeln und fest werden lassen.

**Tipps:** Dazu Vanillesauce reichen.



Fürsten-Käsekuchen

## Für Gäste

### Fürsten-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 72 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Butter  
50 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Marzipan-Rohmasse  
1 Prise Salz

#### Zum Bestreichen und Belegen

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 heller Wiener Boden  
(etwa 1 cm hoch)

#### Für die Quarkmasse:

100 g Butter  
1 kg Magerquark  
180 g Zucker  
45 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 Eier (Größe M)  
Soft und abgeriebene Schale  
von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
ungewaschen)  
200 ml Milch oder 200 g Schlag-  
sahne

#### Für die Mandelmasse:

50 g Butter  
70 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 222 g, F: 296 g, Kh: 663 g,  
kj: 27006, kcal: 6448

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Die anderen Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
2. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden goldgelb vorbacken.
3. *Über-/Unterhitze:* etwa 200 °C  
*Heißluft:* etwa 180 °C  
*Backzeit:* etwa 12 Minuten.
3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Die zweite Teighälfte zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den vorge-

backenen, leicht abgekühlten Boden legen und etwa 3 cm am Springformrand hochdrücken. Dann den Boden mit Konfitüre bestreichen und mit dem Wiener Boden belegen.

4. Für die Quarkmasse Butter zerlassen und abkühlen lassen. Butter mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben, verrühren, auf den Boden in die Form geben und verstreichen.

5. Für die Mandelmasse Butter zerlassen und abkühlen lassen. Butter mit Zucker und Ei verrühren, die Mandeln unterrühren. Gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen, verstreichen und die Form bei niedrigerer Backtemperatur wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben.

*Über-/Unterhitze:* etwa 180 °C  
*Heißluft:* etwa 160 °C  
*Backzeit:* etwa 60 Minuten.

**Tipps:** Backen Sie selbst einen Wiener Boden (Biskuitteig) aus 1 Ei, 1 Esslöffel heißem Wasser, 40 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 50 g Weizenmehl, 25 g Speisestärke, 1/2 Teelöffel Backpulver und 25 g zerlassener Butter, in einer Springform (Ø 28 cm, gefettet, mit Backpapier belegt).  
*Über-/Unterhitze:* etwa 180 °C  
*Heißluft:* etwa 160 °C  
*Backzeit:* etwa 20 Minuten.

## Mit Alkohol

### Versunkener Kirschkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 EL Wasser  
125 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für die Kirschfüllung:

4 Blatt weiße Gelatine  
1 Becher (500 g) Kirschgrütze  
(aus dem Kühlregal)

#### Zum Beträufeln:

2–3 EL Kirschwasser

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1–2 EL Zartbitter-Raspelschokolade  
1 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 224 g, Kh: 358 g,  
kj: 16015, kcal: 3826

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Wasser und Butter oder Margarine hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren.
3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen.

Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
*Über-/Unterhitze:* etwa 180 °C  
*Heißluft:* etwa 160 °C  
*Backzeit:* etwa 30 Minuten.

4. Den Boden nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Das Backpapier abziehen. Mit einem Löffel den Boden knapp 1 cm tief aushöhlen, dabei seitlich einen Rand von etwa 1 cm stehen lassen. Das entnommene Gebäck fein zerbröseln.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, dann leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher

Hitze auflösen. Etwas von der Kirschgrütze unter die Gelatine rühren, dann die Masse unter die restliche Grütze rühren und kalt stellen, bis die Masse fast schnittfest ist.

6. Die Grütze nochmals kurz durchrühren, dann gleichmäßig in den Boden füllen und mit den Gebäckbröseln bestreuen. Kirschwasser über die Brösel träufeln. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen. Raspelschokolade unterheben. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln kleine Sahnehäufchen auf den Kuchen setzen. Kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Versunkener Kirschkuchen





## Zum Verschenken

### Kleiner Stachelbeerkuchen mit Gitter

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl  
1 EL Zucker  
1 Eigelb (Größe M)  
60 g Butter  
2 EL abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Für den Belag:

1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 390 g)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
1 TL Sauces-Pulver Vanille-  
Geschmack  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Bestreichen:

1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 27 g, F: 124 g, Kh: 196 g,  
kj: 8481, kcal: 2031



Kleiner Stachelbeerkuchen mit Gitter



Mandarinen-Käsekuchen

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Eigelb, Butter und Mandeln in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und etwa 30 Minuten kalt stellen.
  2. Für den Belag Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Crème fraîche mit Sauces-Pulver, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Den Backofen vorheizen.
  3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 18 cm, gefettet) ausrollen. Springformrand darulegen und den Teig etwas am Rand hochdrücken. Die Stachelbeeren kreisförmig in die Form legen. Die Crème-fraîche-Masse darübergeben.
  4. Den restlichen Teig ebenfalls ausrollen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Teigstreifen als Gitter auf den Belag legen und mit Milch bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.
5. Den Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann aus der Form lösen.

## Raffiniert

### Mandarinen-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Teig:

1 Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 175 g)  
2 Eiweiß (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Eigelb (Größe M)  
500 g Magerquark  
50 g Maisgrieß  
3 EL Zitronensaft  
1 Pck. Käsekuchen-Hilfe

#### Für die Form:

etwa 1 EL Maisgrieß

#### Insgesamt:

E: 98 g, F: 124 g, Kh: 262 g,  
kj: 10681, kcal: 2547

1. Für den Teig zunächst Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen, 8–10 Stück zum Garnieren beiseitelegen. Eiweiß so steifschlagen, dass ein Messerschnit sichtbar bleibt. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Eigelb unter Rühren hinzufügen. Quark unterrühren.
3. Mandarinen mit Grieß mischen und abwechselnd mit dem Zitronensaft unter die Quarkmasse rühren. Käsekuchen-Hilfe unterrühren. Eischnee vorsichtig unter die Masse heben.
4. Den Teig in einer Napfkuchenform (Ø 18 cm, gefettet, mit Maisgrieß ausgestreut) verstreichen (Form ist gut gefüllt). Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Preiselbeer-Tarte mit Haferflockenkruste

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 55 Minuten.

5. Kuchen nach dem Backen etwa 15 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit den beiseitegelegten Mandarinen garnieren.

**Tipp:** Den Kuchen nach dem Erkalten kalt gestellt aufbewahren. Genießen Sie den Kuchen lauwarm mit Vanillesauce, der Sie nach Belieben etwas Cointreau (Orangenlikör) hinzufügen können.

## Raffiniert

### Preiselbeer-Tarte mit Haferflockenkruste

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

70 g Sonnenblumenkerne  
30 g Zucker

30 g kernige Haferflocken

30 g Butterschmalz

#### Für den Schüttelteig:

100 g Butterschmalz  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
70 g Zucker  
50 g kernige Haferflocken  
2 Eier (Größe M)  
6 EL Milch

#### Für den Belag:

1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage 400 g)  
250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
20 g Zucker

#### Insgesamt:

E: 99 g, F: 200 g, Kh: 452 g,  
kj: 17488, kcal: 4176

1. Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zucker, Haferflocken und Butterschmalz dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis das Schmalz aufgesogen ist. Die Masse erkalten lassen und anschließend beiseitestellen.

2. Für den Teig Butterschmalz zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Haferflocken mischen. Eier, Butterschmalz und Milch hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Den Backofen vorheizen.
  3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in eine Tarte- oder Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, gemehlt) geben.
  4. Für den Belag Preiselbeeren gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Quark mit Zitronenschale und Zucker verrühren und in Klecksen auf den Preiselbeeren verteilen. Die beiseitegestellte Sonnenblumen-Haferflocken-Masse daraufstreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen lauwarm oder kalt servieren.

## Belieb

### Rhabarber-Erdbeer-Pie

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: 40–45 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
400 g junger Rhabarber  
500 g Erdbeeren

**Für den Knetteig:**  
250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eigelb (Große M)  
2 EL kalte Milch  
180 g Butter oder Margarine

**Zum Bestreichen:**  
etwas Butter

**Für die Füllung:**  
2 EL Ahornsirup  
200 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
20 g Speisestärke  
20 g Weizenmehl  
20 g Butter

**Insgesamt:**  
E: 40 g, F: 199 g, Kh: 499 g,  
KJ: 16579, kcal: 3956

1. Zum Vorbereiten jungen Rhabarber waschen (nicht schälen), Stielenden und Blattansätze entfernen, Stangen in knapp 1 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Erdbeeren halbieren oder vierteln.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.



Rhabarber-Erdbeer-Pie

3. Etwa zwei Drittel des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Den Teig in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) legen und den Rand dabei andrücken. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit zerlassener Butter bestreichen. Den Backofen vorheizen.

4. Für die Füllung die vorbereiteten Früchte mit Ahornsirup und Zucker mischen. Speisestärke mit Mehl mischen, daraufsieben und sofort untermischen. Die Fruchtmasse auf dem Teigboden verteilen. Butter in Flöckchen daraufgeben.

5. Restlichen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 28 cm) ausrollen und mit einem Teigdrähtchen etwa 14 Streifen daraus schneiden. Die Teigstreifen gitterförmig auf die Füllung legen und am Rand andrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen in der Form erkalten lassen.

### Raffiniert – mit Alkohol

### Saftiger Apfelkuchen mit Zitronenguss

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

**Für den Rührteig:**  
200 g Butter oder Margarine  
150 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 EL Marsala (ital. Dessertwein)  
4 Eier (Große M), 200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
750 g Apfel

**Zum Aprikotieren:**  
2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

**Für den Guss:**  
50 g Puderzucker  
1–2 EL Zitronensaft

**Insgesamt:**  
E: 50 g, F: 198 g, Kh: 467 g,  
KJ: 16337, kcal: 3905

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Zimt und Marsala unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. 3. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren gut aufkochen lassen. Den heißen Kuchen sofort damit bestreichen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen damit bestreichen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Saftiger Apfelkuchen mit Zitronenguss



### Dauert länger

### Stachelbeer-Grieß-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

**Für den Rührteig:**  
750 ml (3/4 l) Milch  
150 g Weizengrieß  
1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 390 g)  
30 g Zitronat (Sukklade)  
5 Eiweiß (Große M)  
150 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
5 Eigelb (Große M)  
30 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln

**Zum Bestäuben:**  
Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 107 g, F: 251 g, Kh: 494 g,  
KJ: 20469, kcal: 4887

1. Für den Teig Milch in einem Topf zum Kochen bringen, dann von der Kochstelle nehmen. Grieß unter Rühren einstreuen, unter Rühren kurz aufkochen und abkühlen lassen. Stachelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen. Zitronat fein hacken. Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen.

2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren. Die Grießmasse in kleinen Portionen hinzugeben und unterrühren.

3. Speisestärke und Backpulver mischen und zusammen mit Mandeln und Zitronat unterrühren. Eischnee und die Stachelbeeren unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 60–70 Minuten.

4. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Kuchen kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Stachelbeer-Grieß-Kuchen



## Fruchtig

### Käsekuchen mit Mohnstreuseln

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Für den Streuselteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
80 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine  
30 g Mohnsamen  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 EL kalte Milch

#### Für den Belag:

4 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
50 g weiche Butter  
4 Eigelb (Größe M)  
100 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
40 g Speisestärke  
250 g Pflaumenmus

Insgesamt:  
E: 145 g, F: 249 g, Kh: 559 g,  
kj: 21443, kcal: 5123

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu feinen Streuseln verarbeiten. Ein Drittel der Streusel mit Mohn und Vanille-Zucker mischen und anschließend die Mohnstreusel kalt stellen.  
2. Restliche Teigstreusel mit Milch kurz zu einem glatten Teig verkneten. Die Hälfte des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.  
3. Den Springformboden auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden was abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu zwei langen Rollen formen, auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form

drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

4. Für den Belag Eiweiß mit Salz steifschlagen. Butter mit Eigelb, Quark, Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Speisestärke geschmeidig rühren. Eischnee halbieren. Eine Eischneehälfte unter die Quarkmasse, die andere unter das Pflaumenmus heben.

5. Die Hälfte der Quarkmasse auf dem vorgebackenen Boden verstreichen. Die Hälfte der Pflaumenmusmasse darauf verteilen. Ein Drittel der Quarkmasse, dann restliche Pflaumenmusmasse und zuletzt restliche Quarkmasse darauf verstreichen. Die kalt gestellten Mohnstreusel darauf verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–60 Minuten.

6. Den Kuchen nach zwei Dritteln der Backzeit mit Backpapier zudecken, damit er nicht zu sehr bräunt. Den Kuchen auf einem Kuchenrost in der Form erkalten lassen. Dann Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.



Aprikosen-Tarte

#### Raffiniert

### Aprikosen-Tarte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Schoko-Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
2 EL Kakaopulver  
70 g Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
100 g weiche Butter

#### Für den Belag:

500 g frische Aprikosen  
oder 1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 480 g)

#### Für die Vanillecreme:

400 g Schlagsahne  
1 Vanilleschote  
60–80 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
20 g Speisestärke  
30 g abgezogene, ganze Mandeln

#### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfiture  
1 EL Wasser

Insgesamt:  
E: 63 g, F: 253 g, Kh: 448 g,  
kj: 18396, kcal: 4395

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakao in einer Rührschüssel gut vermischen. Zucker, Zimt, Salz, Ei und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten.

2. Die Teigstreusel in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. In der Zwischenzeit für den Belag Aprikosen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Aprikosenhälften aus der Dose in einem Sieb abtropfen lassen.

4. Für die Creme Sahne in einem Topf zum Kochen bringen. Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanilleschote und -mark unter die Sahne rühren und zugedeckt etwa 10 Minuten durchziehen lassen. Zucker und Salz hinzugeben.

5. Eier mit Speisestärke in einer Rührschüssel verschlagen. Vanilleschote aus der Sahne entfernen, die Eiermasse in die Sahne rühren. Die Sahne-Eier-Creme unter Rühren kurz aufkochen lassen und auf den vorgebackenen Streuselboden geben.

6. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach unten in die Creme legen. In jede Aprikosenhälfte eine Mandel legen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und die Tarte bei gleicher Backtemperatur in etwa 35 Minuten fertig backen.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte etwa abkühlen lassen.

8. Zum Aprikotieren Konfiture durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Die Tarte damit bestreichen und warm oder kalt servieren.

### Käsekuchen mit Mohnstreuseln





Apfel-Tarte mit  
Sonnenblumenkernen



Aprikosen-Pflaumen-  
Marzipan-Kuchen

5. Nach etwa 30 Minuten Backzeit den Kuchen evtl. mit Backpapier zu decken, damit er nicht zu dunkel wird. Anschließend den Kuchen aus dem Backofen nehmen und in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

**Tipp:** Sie können statt der Sonnenblumenkerne auch gehackte Nusskerne oder eine ungesüßte Getreidemischung zum Bestreuen nehmen. Dieser Kuchen schmeckt frisch am besten, kann aber auch eingefroren werden.

### Fruchtig

## Aprikosen-Pflaumen-Marzipan-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den Rührteig:

3 Eiweiß (Große M)  
100 g Marzipan-Rohmasse  
125 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Prise Salz, 3 Eigelb (Große M)  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für den Belag:

600 g Aprikosen  
400 g Pflaumen

### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

### Insgesamt:

E: 53 g, F: 164 g, Kh: 326 g,  
kj: 12678, kcal: 3027

1. Für den Teig Eiweiß steifschlagen. Marzipan klein schneiden. Butter oder Margarine und klein geschnittenes Marzipan in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach

Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eiweiß nach und nach unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Aprikosen und Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und abwechselnd kränzförmig dicht mit der Wölbung nach unten auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren gut aufkochen lassen. Den heißen Kuchen damit bestreichen und in der Form abkühlen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

### Beliebt

## Erdbbeer-Käsekuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Butter oder Margarine

### Für den Käsebelag:

250 g weiche Butter  
250 g Zucker  
4 Eier (Große M)  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Magerquark  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
Saft von 1 Zitrone  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale



### Für den Erdbbeerbelag:

etwa 1 1/2 kg Erdbeeren  
2 Pck. Tortenguss, rot  
50 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Flüssigkeit  
(halb Wasser, halb Apfelsaft)

### Insgesamt:

E: 165 g, F: 481 g, Kh: 865 g,  
kj: 35661, kcal: 8512

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und dann einen Backrahmen darzustellen.

3. Für den Käsebelag Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Zucker und Eier nach und nach unterrühren. Frischkäse, Quark, Pudding-Pulver, Zitronensaft und -schale hinzufügen. Die Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Die Quarkmasse auf dem Teig verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf abkühlen lassen.

5. Für den Erdbbeerbelag Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Erdbbeerenhälften auf den Gebäckboden legen. Aus Tortengusspulver, Zucker, Wasser und Apfelsaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Erdbbeerenhälften verteilen. Guss fest werden lassen. Anschließend den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

### Fettarm

## Apfel-Tarte mit Sonnenblumenkernen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Zum Vorbereiten:

2 EL Sonnenblumenkerne  
4 große säuerliche Äpfel  
(etwa 650 g, z. B. Boskop)  
1 EL Zitronensaft

### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Magerquark  
3 EL Sonnenblumenöl  
50 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)  
3 EL Milch

### Außerdem:

50 g Zucker  
30 g Joghurt-Butter

### Insgesamt:

E: 50 g, F: 91 g, Kh: 319 g,  
kj: 9689, kcal: 2320

1. Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in Spalten schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel formen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen, in eine Wähen- oder Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) legen und den Rand andrücken.

4. Vorbereitete Apfelspalten kreisförmig auf dem Teighoden verteilen und mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Zucker bestreuen. Butter in Flöckchen daraufsetzen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.



## Fruchtig

### Käsekuchen mit Mandarinen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
75 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

3 Eiweiß (Größe M)  
500 g Magerquark  
125 g Zucker, 3 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
75 ml neutrales Speiseöl (z. B. Rapsöl)  
125 ml (1/4 l) Milch  
2 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Mandarinenessig aus  
der Dose

#### Insgesamt:

E: 119 g, F: 171 g, Kh: 504 g,  
kJ: 17496, kcal: 4179

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.
3. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springform-

rand darumstellen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Boden etwas abkühlen lassen. Den restlichen Teig zu einer Rolle formen, sie als Rand auf den vorgebackenen Boden legen und so an die Form drücken, dass ein etwa 3 cm hoher Rand entsteht.

5. Für den Belag Eiweiß sehr steif schlagen. Quark mit Zucker, Eigelb, Pudding-Pulver, Speiseöl und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Eischnee unterheben. Die Quarkmasse auf den Boden geben und verstreichen.

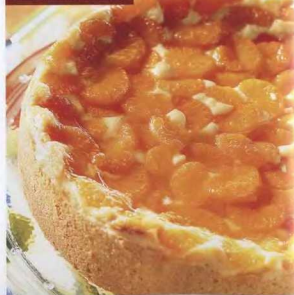
6. Danach Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon für den Guss abmessen. Mandarinen auf der Quarkmasse verteilen. Die Form nochmals bei niedrigerer

Backtemperatur auf dem Rost in den heißen Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Heißluft: etwa 140 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.  
7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen mit einem Messer vom Springformrand lösen, ihn aber in der Form erkalten lassen.  
8. Aus Tortengusspulver und dem abgemessenen Mandarinenessig nach Packungsanleitung (aber ohne Zucker) einen Guss zubereiten und auf dem Kuchen verteilen. Den Guss fest werden lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.

**Abwandlung:** Anstelle der Mandarinen können Sie auch Aprikosen und für den Guss entsprechend Aprikosenessig verwenden.

**Tipp:** Zusätzlich 50 g abgezogene, gehobelte Mandeln auf den Quarkbelag streuen und mitbacken.

Käsekuchen mit Mandarinen



Ananas-Kürbis-Tarte

#### Fetterm – dauert länger

### Ananas-Kürbis-Tarte

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

350 g Kürbisfleisch  
1 große und 1 kleine Dose  
Ananasscheiben in Ananassaft  
ohne Zuckerzusatz  
(Abtropfgewicht 446 g bzw. 236 g)

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 EL Zucker

#### Zum Blindbacken:

1 Stück Backpapier  
Hülsenfrüchte

#### Für den Belag:

75 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ausgewaschen)  
100 ml Kokosmilch  
250 ml (1/4 l) Ananassaft aus der Dose  
1 Eiweiß (Größe M)

#### Zum Bestreuen:

2 geh. EL Kokosraspel

#### Insgesamt:

E: 35 g, F: 50 g, Kh: 430 g,  
kJ: 9864, kcal: 2358

1. Zum Vorbereiten Kürbisfleisch in große Würfel schneiden und in kochendem Wasser zugedeckt etwa 20 Minuten garen. Kürbiswürfel gut abtropfen und erkalten lassen.

- Anschließend die Würfel durch eine Kartoffelpresse drücken und kalt stellen.
2. Ananasscheiben gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Ananasscheiben fein würfeln und nochmals abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.
  3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker und Kürbismilch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig gut verkneten und anschließend zu einer Kugel formen.
  4. Teigkugel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30–32 cm) ausrollen und die Platte in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, Boden gefettet) legen. Den Teig am Rand etwas andrücken. Ein Stück Backpapier auf den Teig legen und Hülsenfrüchte darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.
  5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Hülsenfrüchte mit dem Backpapier entfernen. Gebäckboden erkalten lassen.
  6. Für den Belag Speisestärke mit Vanille-Zucker und Zitronenschale mischen und mit Kokosmilch und Ananassaft verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und Eiweiß unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, Ananassstücke unterrühren. Die Ananassmasse auf dem Gebäckboden verteilen und erkalten lassen.
  7. Zum Bestreuen Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Kokosraspel auf die Tarte streuen.
- Tipp:** Sie können die Tarte auch in einer Springform (Ø 26–28 cm, Boden gefettet) backen.



Apfel-Aprikosen-Hefekuchen

## Belieb

### Apfel-Aprikosen-Hefekuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

75 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteig Garant  
75 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL gemahlener Zimt  
175 ml Buttermilch  
(Zimmertemperatur)

#### Für die Füllung:

2 El Zitronensaft  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack  
1 Glas Apfel-Aprikosenmus  
(Einwaage 500 g)

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

3 El Milch  
2 El Zimt-Zucker

#### Insgesamt:

E: 73 g, F: 101 g, Kh: 707 g,  
kj: 17281, kcal: 4133

75 Obst und Kürbisauben



Heidelbeer-Nektarinen-Kuchen

1. Für den Hefeteig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben

und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermengen. Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen und Butter oder Margarine und Buttermilch hinzugeben.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Die Hälfte des Teiges auf einem leicht bemehltem Backpapier zu einer runden Platte ausrollen (Ø etwa 28 cm) und auf eine Teigrolle aufrollen. Den Restlichen Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und flach drücken, dabei den Rand etwas hochdrücken.

4. Für die Füllung Zitronensaft mit Saucen-Pulver und etwas von dem Mus verrühren, dann mit dem restlichen Mus verrühren. Die Musmasse auf den Teigboden geben und verstreichen.

5. Die aufgerollte Teigdecke darauf wieder abrollen und den Rand andrücken. Teigdecke mit einem Holzspieß mehrmals einstechen (damit die Luft beim Backen entweichen kann), mit Milch bestreichen und mit Zimt-Zucker bestreuen.

6. Den Backofen vorheizen. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten.

7. Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Fruchtig

### Heidelbeer-Nektarinen-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

3 Nektarinen  
200 g Heidelbeeren

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz, 4 Eier (Große M)  
200 g saure Sahne

#### Zum Bestäuben:

2 El Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 69 g, F: 153 g, Kh: 443 g,  
kj: 14918, kcal: 3563

1. Zum Vorbereiten Nektarinen waschen, abtrocknen, halbieren und Steine herauslösen. Nektarinenhälften in Spalten schneiden. Dann Heidelbeeren verlesen, abspülen, in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl

mit Backpulver und Puderzucker in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührföhl nochmals gut durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. den Teig in eine Tortenform (Ø 28 cm, gefettet) geben und verstreichen. Nektarinspalten und Heidelbeeren darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 40–45 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Beigabe:** Geschlagene Sahne (nach Belieben mit Orangenlikör ganz aromatisiert).



Kirschkuchen mit Guss

## Belieb – mit Alkohol

### Kirschkuchen mit Guss

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Belag:

500 g Sauerkirschen

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Große M)  
175 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

1 Ei (Große M), 50 g Zucker  
125 g Schlagsahne  
2 El Kirschwasser

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 65 g, F: 199 g, Kh: 390 g,  
kj: 15966, kcal: 3813

1. Für den Belag Sauerkirschen waschen, entstielen, gut abtropfen lassen und entsteinen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

3. Danach den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Kirschen gleichmäßig auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Kurz vor Ende der Backzeit für den Guss Ei mit Zucker, Sahne und Kirschwasser verschlagen. Den Guss auf dem vorgebackenen Kuchen verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Kirschkuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 15 Minuten fertig backen.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Abwandlung:** Der Kuchen kann anstelle von Sauerkirschen auch mit halbierten Pfämen zubereitet werden.

**Tipp:** Wenn Kinder mitessen, den Guss ohne Kirschwasser zubereiten. Anstelle der frischen Kirschen können Sie auch 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g) verwenden. Die Kirschen dann sehr gut abtropfen lassen (evtl. mit Küchenpapier trocken tupfen).

**Vorbereitungstipp:** Den Kuchen maximal 1 Tag vor dem Verzehr backen.

## Für Gäste

### Kaffee-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Boden:

50 g Butter  
100 g Waffeltäfelchen mit  
Schokoladenüberzug  
70 g Semmelbrösel  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 verschlagenes Eiweiß (Große M)

#### Für den Belag:

3 EL Kaffeebitter  
3 gestr. TL Instant-Essensspulver  
3 Eier (Große M)  
1 Eiweiß (Große M)

150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-  
Zucker  
500 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
250 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
40 g Speisestärke

#### Für den Guss:

70 g Edelbitter-Schokolade  
(60 % Kakao)  
150 g saure Sahne  
2 EL Kaffeebitter  
30 g Zucker

#### Zum Garnieren:

30 g Edelbitter-Schokolade  
(60 % Kakao)

#### Insgesamt:

E: 146 g, F: 204 g, Kh: 423 g,  
kj: 17695, kcal: 4227

Kaffee-Käsekuchen



1. Den Backofen vorheizen. Für den Boden Butter zerlassen und abkühlen lassen. Waffeln in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Waffeln mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Waffelbrösel in eine Schüssel geben. Semmelbrösel, Vanillin-Zucker, Butter und Eiweiß hinzufügen. Die Zutaten gut vermengen, in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem Esslöffel zu einem Boden andrücken.

2. Für den Belag Likör mit Essenspulver, Eiern, Eiweiß, Zucker und Vanille-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Quark und gesiebte Speisestärke unterrühren. Die Masse auf den Waffelboden geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 50 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin etwas abkühlen lassen.

4. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Saure Sahne mit Likör und Zucker in einer Rührschüssel verrühren. Schokolade mit dem Schneebesen vorsichtig unterrühren.

5. Den Guss auf dem warmen Kuchen verteilen. Den Kuchen in der Form erkalten lassen und anschließend etwa 4 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Schokolade auf einer Haushaltsreibe reiben oder mit einem Sparschäler schälen und an den Kuchenrand drücken.

**Tipps:** Wer den Kaffee-Käsekuchen ohne Likör zubereiten möchte, kann ihn durch flüssige Schlagsahne ersetzen. Für die Füllung dann evtl. 4 Teelöffel Essenspulver verwenden.

## Klassisch

### Rhabarberkuchen mit Baiser

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 28 Minuten

#### Für den Hefeteig:

100 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
2 TL Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eiweiß (Große M)

#### Für den Belag:

700 g junger Rhabarber

#### Für das Baiser:

1 Eiweiß (Große M)  
100 g feiner Zucker

#### Insgesamt:

E: 39 g, F: 56 g, Kh: 320 g,  
kj: 8347, kcal: 1993

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, warme Milch-Fett-Mischung und Eiweiß hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben und zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen.

2. Den Teig mit einer Teigkarte aus der Schüssel nehmen und in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben, verstreichen und zugedeckt nochmals etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Belag Rhabarber putzen (nicht abziehen), Enden abschneiden, Rhabarber waschen, gut



Rhabarberkuchen mit Baiser

abtropfen lassen und die Stangen in 2–3 cm lange Stücke schneiden. Rhabarberstücke auf dem Teigboden verteilen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Für das Baiser Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach den Zucker kurz unterschlagen.

5. Die Baisermasse mit einem Esslöffel auf den Rhabarberstücken

verteilen und Spitzen hochziehen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und die Baisermasse bei höherer Backtemperatur überbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 8 Minuten. 6. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Der Kuchen ist ohne Baiser gefriergeeignet. Dann den Kuchen nach dem Auftauen mit Baiser bestreichen und wie angegeben 8 Minuten in den vorgeheizten Backofen schieben (siehe Punkte 4–6). Der Kuchen schmeckt auch mit 500 g gedünsteten Stachelbeeren sehr lecker.

## Zwetschen-Karamell-Tarte

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl, 1 Prise Salz  
2–3 EL kaltes Wasser  
100 g weiche Butter oder Margarine  
200 g weiches Kokosfett

### Für den Belag:

500 g Zwetschen  
1/2 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Karamell  
250 ml (1/4 l) Milch, 2 EL Zucker

### Zum Bestreuen:

30 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

### Insgesamt:

E: 28 g, F: 123 g, Kh: 261 g,  
kj: 9864, kcal: 2357

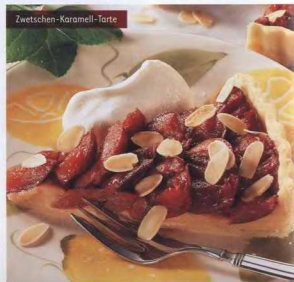
1. Für den Teig Mehl mit Salz, Wasser, Butter oder Margarine und Kokosfett in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knet-  
haken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verarbeiten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt kalt stellen.
2. Danach für den Belag Zwetschen waschen, abtropfen lassen, entstielen, halbieren und entsteinen. Die Zwetschenhälften nochmals durchschneiden. Pudding-Pulver mit 6 Esslöffeln von der Milch und Zucker verrühren. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren und alles unter Rühren gut aufkochen lassen. Pudding etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen, in eine Tarte- oder Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) legen und den Rand andrücken.

4. Den Pudding auf dem Boden verteilen und verstreichen. Zwetschen dachziegelartig darauf verteilen, sie dabei etwas in den Pudding drücken. Zucker mit Zimt mischen und die Zwetschen damit und den Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte warm oder kalt servieren.

**Tipp:** Anstelle von frischen Zwetschen können auch gut abgetropfte Zwetschen aus dem Glas oder halbierte Pfirsiche oder Aprikosen verwendet werden. Der Pudding schmeckt sahniger, wenn die Milch durch 300 g Schlagsahne ersetzt wird.



## Beliebt – Becherkuchen

### Limetten-Tarte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 32 Minuten

### Zum Vorbereiten:

1 Becher (200 g)  
Schlagsahne

### Für den Knetteig:

2 Becher (250 g)  
Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 Becher (100 g) Zucker  
2 Eier (Größe M)  
1/2 Pck. (125 g) weiche Butter oder Margarine

### Für den Limettenguss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
2–3 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
abgeriebene Schale und Saft von 2 Bio-Limetten (unbehandelt, ungewachst)



### Zum Garnieren:

1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachst)  
4 EL Zucker  
3 EL Wasser  
einige Zitronenmelisse-Blättchen

### Insgesamt:

E: 49 g, F: 182 g, Kh: 391 g,  
kj: 14704, kcal: 3514

1. Zum Vorbereiten Sahne in eine Rührschüssel geben und zugeadekt kalt stellen. Den Sahnebecher auswachen, abtropfen und zum Abmessen der Zutaten verwenden. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen.
3. Alles mit Handrührgerät mit Knet-  
haken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig mit bemehlten Fingern in eine Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) drücken, dabei die Ränder etwas hochdrücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.
4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Für den Guss Tortengusspulver mit Zucker, Vanille-Zucker, Limettenschale und -saft mischen



und mit der kalt gestellten Sahne gut verrühren. Den Guss auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur in etwa 20 Minuten fertig backen.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte in der Form erkalten lassen.
6. Zum Garnieren Limette gründlich waschen, abtropfen und in dünne Scheiben schneiden. Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf erhitzen, bis der Zucker gelöst ist. Limettenscheiben hineingeben und gut aufkochen lassen. Limettenscheiben abtropfen lassen und auf die Tarte legen. Tarte mit Melisse-Blättchen garnieren.

### Fruchtig

## Schneller Pflaumenkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Belag:

800 g Pflaumen

### Für den All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
125 g weiche Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)

### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
100 g weiche Butter

### Insgesamt:

E: 48 g, F: 204 g, Kh: 513 g,  
kj: 17232, kcal: 4116

1. Für den Belag Pflaumen waschen, trocken tupfen, entsteinen und von oben längs einschneiden.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.
3. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Pflaumen dachziegelartig, mit der Innenseite nach oben, auf dem Teig verteilen.
4. Für die Streusel Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker und Zimt mischen und Butter hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf den Pflaumen verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.
5. Den Kuchen aus der Springform lösen und auf einen Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Den Kuchen können Sie statt mit Pflaumen auch mit Äpfeln zubereiten. Dafür 800 g Äpfel (z. B. Elstar oder Jonagold) schälen, entkernen und in Spalten schneiden.



Raffiniert – mit Alkohol

## Apfelkuchen mit Cidre

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Ruhe- und Kühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

### Für den Belag:

500 g Apfel (z. B. Elstar)  
350 ml Cidre (Apfelwein)

### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
6 EL Milch  
70 g Rosinen

### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
2 gestr. EL Zucker  
30 g Rosinen

### Insgesamt:

E: 44 g, F: 123 g, Kh: 382 g,  
KJ: 12792, kcal: 3055

1. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und quer in Scheiben schneiden. Apfelscheiben in eine Schüssel geben, mit Cidre mischen und zugedeckt etwa 1 Stunde stehen lassen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Die Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Rosinen hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.



Apfelkuchen mit Cidre

4. Apfelscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, die Cidre-Flüssigkeit dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Apfelscheiben darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 35–40 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darin erkalten lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen. Eine Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

6. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und der abgemessenen Cidre-Flüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Rosinen unterrühren. Den Guss von der Mitte aus gleichmäßig auf den Apfelscheiben verteilen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Anschließend den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

### Für Kinder – beliebt

## Friesischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
5 EL Milch

### Für den Belag:

900 g Pflaumenmus

### Für die Streusel:

250 g Weizenmehl, 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

### Für den Guss:

75 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker

3 Eier (Größe M)  
500 g Magerquark  
250 g Schmand (Sauerrahm)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

### Insgesamt:

E: 200 g, F: 450 g, Kh: 1328 g,  
KJ: 42828, kcal: 10228

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Den Teig in eine Fettgusschale (30 x 40 cm, gefettet) geben, dann verstreichen und etwa 1 Stunde kalt stellen.

4. Für den Belag anschließend Pflaumenmus auf dem Rührteig verteilen und vorsichtig verstreichen.

5. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel sieben, mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe verarbeiten. Den Backofen vorheizen.

6. Für den Guss Butter oder Margarine mit Zucker in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Quark, Schmand und Pudding-Pulver unterrühren. Den Guss auf dem Pflaumenmus verteilen. Die Streusel daraufstreuen. Die Fettgusschale in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

7. Die Fettgusschale auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen erkalten lassen.

### Schnell zubereitet

## Schokoladen-Birnen-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den All-in-Teig:

1 geh. EL Instant-Kaffeepulver  
50 ml heißes Wasser  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
100 ml Schokoladensaft (Fertigprodukt)

### Zum Bestreuen:

25 g gemahlene Haselnusskerne

### Für den Belag:

4 Birnen (etwa 750 g)  
etwas Zitronensaft

### Zum Bestreichen:

1 EL Apfelmelée

### Für den Guss:

25 g Zartbitter-Kuvertüre  
25 g weiße Kuvertüre

### Insgesamt:

E: 60 g, F: 144 g, Kh: 446 g,  
KJ: 14392, kcal: 3442



Friesischer Käsekuchen

1. Für den Teig Kaffeepulver im heißen Wasser auflösen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen.

2. Die Teigoberfläche mit Haselnusskernen bestreuen. Für den Belag Birnen schälen, vierteln und entkernen. Die Wölbung mit einem scharfen Messer leicht einschneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die Birnen kreisförmig auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Zum Bestreichen Apfelmelée in einem Topf kurz aufkochen lassen und den heißen Kuchen sofort damit bestreichen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Guss beide Kuvertüre-Sorten in kleine Stücke hacken und getrennt in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Kuvertüren mit Hilfe eines Teelöffels oder eines Spritztüchchens auf dem Kuchen verteilen und fest werden lassen.



Schokoladen-Birnen-Kuchen

## Himbeer-Käsekuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

## Für den Boden:

200 g Vollkorn-Butterkekse  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
150 g Butter  
250 g frische Himbeeren  
oder TK-Himbeeren

## Für die Käsecreme:

abgeriebene Schale und Saft von  
2 Bio-Limetten (unbehandelt,  
ungewachst)  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Ricotta  
4 Eier (Große M)  
175 g Zucker  
2 EL gesiebte Speisestärke

## Für den Belag:

750 g frische Himbeeren oder  
TK-Himbeeren

## Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, rot  
4 EL Zucker  
500 ml (1/2 l) schwarzer  
Johannisbeersaft

## Insgesamt:

E: 169 g, F: 434 g, Kh: 663 g,  
KJ: 30821, kcal: 7351

1. Für den Boden Kekse in einen  
Gefrierbeutel geben. Beutel ver-  
schließen und Kekse mit einer  
Teigrolle fein zerbröseln. Keksbrösel  
in eine Rührschüssel geben. Man-  
deln, Zucker und Vanille-Zucker  
hinzufügen.  
2. Butter zerlassen und mit der Brösel-  
masse gut vermischen. Masse in eine  
Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet,  
mit Backpapier belegt) geben, mit  
einem Löffel zu einem Boden andrük-  
ken. Frische Himbeeren verlesen  
und auf dem Bröselboden verteilen.  
TK-Himbeeren gefroren darauflegen.  
Den Backofen vorheizen.

3. Für die Creme Frischkäse mit  
Ricotta, Eiern, Zucker, Zitronen-  
schale, -saft und Speisestärke in  
einer Rührschüssel gut verrühren.  
Die Creme esslöffelweise auf die  
Himbeeren geben und verstreichen.  
Die Form auf dem Rost in den vorge-  
heizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost  
stellen und den Gebäckboden in der  
Form erkalten lassen.

5. Für den Belag Himbeeren verlesen.  
Frische Himbeeren oder tiefgefro-  
rene Himbeeren auf dem Kuchen  
verteilen.

## Himbeer-Käsekuchen



6. Für den Guss aus Tortengusspulver,  
Zucker und Johannisbeersaft nach  
Packungsanleitung einen Guss zube-  
reiten. Den Guss auf den Himbeeren  
verteilen und fest werden lassen.  
Den Kuchen aus der Form lösen und  
auf eine Tortenplatte legen.

**Tip:** Die Käsecreme kann statt mit  
Limetten auch mit dem Saft von  
2 Zitronen und 1 Päckchen Dr. Oetker  
Finesse Geriebene Zitronenschale  
zubereitet werden.

## Fettarm

## Träubleskuchen

Zubereitungszeit: 55 Minuten  
Backzeit: etwa 55 Minuten

## Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl  
3 gest. TL Dr. Oetker Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Magerquark  
50 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)  
50 ml Speiseöl

## Für den Belag:

300 g rote Johannisbeeren  
400 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Große M)  
2 Eigelb (Große M)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

## Für das Baiser:

2 Eiweiß (Große M)  
100 g Zucker

Insgesamt:  
E: 112 g, F: 74 g, Kh: 475 g,  
KJ: 12933, kcal: 3087

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in  
einer Rührschüssel mischen. Zucker,  
Vanillin-Zucker, Salz, Quark, Milch  
und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten



Träubleskuchen

mit Handrührgerät mit Knethaken  
auf höchster Stufe in etwa 1 Minute  
zu einem Teig verarbeiten (nicht zu  
lange, Teig klebt sonst).

2. Anschließend den Teig auf der  
leicht bemehlten Arbeitsfläche zu  
einer Rolle formen. Zwei Drittel des  
Teiges auf dem Boden einer Spring-  
form (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen  
und den Springformrand darun-  
terlegen.

3. Den Backofen vorheizen. Danach  
den restlichen Teig zu einer langen  
Rolle formen, sie als Rand auf den  
Teigboden legen und so an die Form  
verstreichen, dass ein etwa 2 cm hoher  
Rand entsteht.

4. Für den Belag Johannisbeeren  
waschen, gut abtropfen lassen und  
entstielen. Quark mit Zucker,  
Vanillin-Zucker, Ei, Eigelb und  
Pudding-Pulver verrühren. Johan-  
nisbeeren vorsichtig unterheben. Die  
Quark-Johannisbeer-Masse auf den  
Teigboden geben und verstreichen.  
Die Form auf dem Rost in den vorge-  
heizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Für das Baiser Eiweiß mit Hand-  
rührgerät mit Rührbesen auf höch-  
ster Stufe so steifschlagen, dass ein  
Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach  
und nach Zucker kurz unterschlagen.



Zitrus-Kefir-Kuchen

6. Die Form auf einen Kuchenrost  
stellen. Baisermasse in einen Spritz-  
beutel mit Sterntülle füllen und Tuffs  
auf den Kuchen spritzen. Die Form  
wieder in den heißen Backofen schie-  
ben, das Baiser bei gleicher Backtem-  
peratur in 8–10 Minuten überbacken.  
7. Den Kuchen etwas in der Form  
abkühlen lassen, dann aus der Form  
lösen und auf einem Kuchenrost  
erkalten lassen.

## Erfrischend

## Zitrus-Kefir-Kuchen

## Tassenskuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

## Zum Vorbereiten:

2 Orangen  
2 1/2 Limetten

## Für den All-in-Teig:

2 1/2 Tassen (250 g)  
Weizenmehl  
gut 1 Tasse (120 g)  
Speisestärke  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
1 1/2 Tassen (200 g) Zucker  
4 Eier (Große M)

1 Pck. (250 g) weiche Butter  
oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1/2 Becher (250 ml) Kefir

## Für den Sirup:

1 Orange  
1/2 Limette  
2 Zimtstangen  
1/2 Tasse (75 g) Zucker

## Insgesamt:

E: 74 g, F: 247 g, Kh: 619 g,  
KJ: 21700, kcal: 5148

1. Zum Vorbereiten Orangen und  
Limetten so schälen, dass die weiße  
Haut mit entfernt wird. Kerne ent-  
fernen. Zitrusfrüchte in Scheiben  
schneiden. Fruchtscheiben neben-  
einander auf dem Boden einer Blüten-  
oder Rosettenform (Ø etwa 30 cm,  
gefettet) legen. Den Backofen  
vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke  
und Backpulver in einer Rührschüssel  
mischen. Restliche Zutaten hinzü-  
fügen und alles mit Handrührgerät mit  
Rührbesen erst kurz auf niedrigerst,  
dann auf höchster Stufe in etwa  
2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.  
Den Teig in die vorbereitete Blüten-  
oder Rosettenform geben und glatt  
verstreichen. Die Form auf dem  
Rost in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

3. Den Kuchen in der Form etwas  
abkühlen lassen, dann aus der Form  
lösen, auf einen mit Backpapier  
belegten Kuchenrost stützen und  
abkühlen lassen.

4. Für den Sirup Orange und Limette  
auspressen. Den Saft mit Zimtstän-  
gen und Zucker in einem kleinen  
Topf aufkochen lassen. Alles bei  
schwacher Hitze ohne Deckel in etwa  
5 Minuten um die Hälfte einkochen  
lassen. Den warmen Kuchen mit dem  
Sirup beträufeln und den Kuchen  
vollständig erkalten lassen.



#### Für Güste

### Winzerschnitten

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

150 g Zwieback  
120 g Butter  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
300 g Joghurt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g Zucker

#### Für den Belag:

250 g blaue Weintrauben  
250 g grüne Weintrauben

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 229 g, Kh: 413 g,  
kJ: 16853, kcal: 4030

1. Für den Boden Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Den Zwieback mit einer Teigrolle fein zerdrücken und in eine Schüssel geben.

2. Butter zerlassen, mit Zucker und Vanillin-Zucker zu den Zwiebackbröseln geben und gut vermischen. Die Masse in eine Kastenform (30 x 11 cm, mit Frischhaltefolie ausgelegt, die Folie soll über den Rand hängen) füllen. Mit einem Löffel zu einem Boden andrücken, kalt stellen.

3. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Joghurt, Zitronenschale und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen und mit 2 Esslöffeln von der Mascarponecreme verrühren, dann die Mischung unter die restliche Masse rühren. Die Masse auf den Boden geben und glattstreichen. Die Form 2–3 Stunden kalt stellen.

4. Für den Belag die Weintrauben waschen, trocken tupfen, halbieren und evtl. entkernen. Die Weintraubenhälften auf der Creme verteilen.

5. Für den Guss aus Tortenguss und Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker einen Guss zubereiten. Guss über die Trauben geben und erkalten lassen. Dann den Kuchen mit Hilfe der Frischhaltefolie aus der Form heben. Die Folie entfernen, den Kuchen auf eine Servierplatte legen und in Schnitten einteilen.

**Tipp:** Die Schnitten nach Belieben mit 100 g geschlagener Sahne verzieren (Foto). Den Guss statt mit Apfelsaft mit Weißwein und etwas Zucker zubereiten.

#### Für Kinder

### Götterspeise-Frischkäse-Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

2 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Zitronen-Geschmack  
100 g Zucker  
750 ml (3/4 l) Wasser oder Apfelsaft

#### Für den Teig:

125 ml (1/4 l) Speiseöl  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Große M)  
225 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 ml Milch

#### Für den Belag:

3 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise-  
Zitronen-Geschmack  
125 g Zucker  
300 ml Mandarinsaft  
aus den Dosen  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 167 g, F: 487 g, Kh: 748 g,  
kJ: 34216, kcal: 8169

1. Zum Vorbereiten Götterspeise mit Zucker und Wasser oder Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten, etwa 1 cm dick hoch in eine flache Form gießen und mehrere Stunden fest werden lassen (am besten über Nacht).

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Öl in eine Rührschüssel geben,

Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch unterrühren.

4. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen, den Teig darin verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

100 g Zucker  
750 ml (3/4 l) Wasser oder Apfelsaft

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Küchensrost stellen und den Boden darauf erkalten lassen.

6. Für den Belag Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 300 ml davon abmessen. Götterspeise mit Zucker in einem kleinen Topf mischen. Mandarinsaft hinzufügen und die

Flüssigkeit unter Rühren erhitzen (nicht kochen), bis die Götterspeise sich aufgelöst hat. Flüssigkeit abkühlen lassen und dann kalt stellen, bis sie beginnt dicklich zu werden.

7. Frischkäse in einer Rührschüssel glattrühren und die Götterspeise nach und nach unterrühren. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und unterheben. Die abgetropften Mandarinen unterheben. Die Creme auf den Boden streichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

8. Die vorbereitete, fest gewordene Götterspeise in Würfel aus der Form lösen, stürzen und in Würfel schneiden. Die Würfel auf dem Belag verteilen. Den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen.

**Tipp:** Aus der fest gewordenen Götterspeise Motive, wie z. B. Herzen, Sterne oder Ähnliches, ausstechen. Dieser Kuchen kann auch mit Götterspeise Waldmeister-Geschmack und grünen Weintrauben zubereitet werden.

#### Götterspeise-Frischkäse-Kuchen



## Klassisch – beliebt

### Zitronenkuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

250 g Puderzucker  
4–5 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 55 g, F: 234 g, Kh: 714 g,  
kj: 22177, kcal: 5298

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nacheinander unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen

auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 20–25 Minuten.

3. Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass eine streichfähige Masse entsteht. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen noch heiß mit dem Guss bestreichen. Den Kuchen auf dem Backblech auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

**Abwandlung:** Für einen Orangenkuchen können Sie für den Teig Finesse Geriebene Zitronenschale gegen Finesse Geriebene Orangenschale und den Zitronen- gegen Orangensaft austauschen.

#### Für Kinder

### Saftige Apfelschnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für die Streusel:

150 g Zwieback  
100 g Kokosraspel

30 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

3 Gläser Apfelmkompott  
(Einwaage je 370 g)

#### Zum Bestreichen:

400 g Schlagsahne  
2 EL gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Sahnesteif

#### Zum Garnieren und Bestreuen:

1 großer roter Apfel  
25 g Zucker  
50 g Kokosraspel

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 342 g, Kh: 656 g,  
kj: 26119, kcal: 6243

1. Für die Streusel den Zwieback in Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel füllen. Beutel fest verschließen. Zwiebackstücke mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Den Backofen vorheizen.

2. Zwiebackbrösel mit Kokosraspel, Zucker und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Dann die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf niedrigster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten. Die Streusel auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verteilen und andrücken.

3. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

4. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Biskuitteig vorsichtig auf den Streuseln geben und glattstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen sofort mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Einen Backrahmen um den Kuchen stellen.

6. Für den Belag das Apfelmkompott auf den heißen Kuchen geben und verstreichen. Den Kuchen erkalten lassen.

7. Zum Bestreichen Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steifschlagen. Die Sahne auf das Apfelmkompott geben und glattstreichen.

8. Zum Garnieren Apfel waschen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Zucker in einer großen Pfanne hellbraun karamellisieren lassen. Apfelspalten portionsweise hineingeben und jeweils etwa 2 Minuten von beiden Seiten leicht garen. Die Apfelspalten erkalten lassen.

9. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Apfelspalten auf den Kuchen legen und anschließend mit Kokosraspeln bestreuen.



#### Beliebt – für Kinder

### Pfaffenmuskuchen mit Schmand

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Teig:

4 Eier (Größe M), 225 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 ml (1/2 l) Speiseöl  
150 ml Orangenslimonade  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

450 g Pfaffenmus  
500 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
600 g Schmand (Sauerrahm)

#### Zum Bestreuen:

etwas Zimt-Zucker

#### Insgesamt:

E: 67 g, F: 459 g, Kh: 759 g,  
kj: 31393, kcal: 7415

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe gut 1 Minute schaumig schlagen. Öl und Orangenslimonade unterrühren.

2. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen und den Teig darin verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Belag Pfaffenmus gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steifschlagen. Schmand in einer Schüssel verrühren und die Sahne unterheben.

5. Die Creme auf dem Pfaffenmus verstreichen, mit Hilfe einer Gabel verziern und mit Zimt-Zucker bestreuen. Den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen. Dann den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Zitronenkuchen

Saftige Apfelschnitten





Möhrenkuchen vom Blech

Gut vorzubereiten

## Möhrenkuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Für den Schüttelteig:

200 g Butter oder Margarine  
250 g Möhren  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Zitronensaft  
125 ml (1/4 l) Möhrensaft  
200 g nicht abgezogene,  
gemahlene Mandeln

### Für den Guss:

200 g Puderzucker  
2 EL Rum  
1–2 EL Wasser

Insgesamt:

E: 100 g, F: 295 g, Kh: 672 g,  
kj: 25334, kcal: 6052

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Möhren schälen, putzen und fein reiben. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Salz und Zitronenschale mischen. Eier, Zitronensaft, Butter oder Margarine und Möhrensaft hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Möhren und Mandeln hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit auch trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.
4. Für den Guss Puderzucker mit Rum und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Auf den Kuchen streichen und fest werden lassen.



Limettenschnitten

Fruchtig – einfach

## Limettenschnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit

### Für den Bräselboden:

200 g Butterkekse  
100 g Butter

### Für den Belag:

1 Bio-Limette (unbehandelt,  
ungewaschen)  
8 Blatt weiße Gelatine  
750 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker  
150 ml Limettensirup  
250 g Schlagsahne

### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
100 ml Limettensirup  
150 ml Wasser

### Nach Belieben zum

#### Garnieren:

1–2 Bio-Limetten (unbehandelt,  
ungewaschen)

Insgesamt:

E: 123 g, F: 291 g, Kh: 454 g,  
kj: 20844, kcal: 4979

1. Für den Bräselboden Kekse in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Kekse mit einer Teigrolle zerbröseln. Butter zerlassen und mit den Keksbröseln in einer Schüssel gut vermengen. Einen Backrahmen (etwa 20 x 25 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Bröselmasse hineingeben und mit einem Löffel zu einem Boden andrücken.
2. Für den Belag die Limette heiß waschen und abtrocknen. Die Schale fein abreiben. Limette halbieren, ausdrücken. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Limettenschale und 3 Esslöffeln von dem Limettensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf mit dem Limettensirup unter Rühren erwärmen, bis sie aufgelöst ist.
3. Die aufgelöste Gelatine mit einigen Löffeln von der Quarkmasse verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Quarkmasse verrühren. Masse kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben. Sahnecreme auf den Bräselboden geben und glattstreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

4. Für den Guss aus Tortengusspulver, Limettensirup und Wasser nach Packungsanleitung, aber ohne zusätzlichen Zucker einen Guss zubereiten und vorsichtig auf der Kuchenoberfläche verteilen. Den Guss fest werden lassen und den Kuchen in Schnitten teilen.
5. Nach Belieben zum Garnieren Limetten heiß waschen, abtrocknen und mit einem Zestenreißer Spiralen abziehen. Die Kuchenoberfläche damit garnieren.

Für Kinder – schnell zubereitet

## Kirsch-Schokostreusel-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: 25–30 Minuten

### Für den Belag:

2 Glaser Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht je 370 g)  
100 g Marzipan-Rohmasse

### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker



Kirsch-Schokostreusel-Kuchen

4 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 EL Milch

### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 geh. TL Kakaopulver  
1 Msp. gemahlener Zimt  
100 g Butter

Insgesamt:

E: 92 g, F: 368 g, Kh: 851 g,  
kj: 30040, kcal: 7176

1. Für den Belag Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Marzipan sehr klein schneiden. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben, verstreichen und die Kirschen darauf verteilen. Marzipanstückchen über den Kirschen verteilen.
4. Für die Streusel die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten. Streusel gleichmäßig über den Belag verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
5. Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchentrost erkalten lassen.

**Tipp:** Das Marzipan lässt sich besonders gut schneiden, wenn es vorher im Kühlschrank liegt.

## Für Gäste

## Herrenschnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

### Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
2–3 EL heißes Wasser  
85 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
15 g Kakaoapulver  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

2 Gläser Wild-Preiselbeersaft  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
1 Pck. Tortenguss, klar  
25 g Zucker  
250 ml (1/4 l) Preiselbeersaft aus  
dem Glas, evtl. mit Wasser aufgefüllt  
500 g Schlagobee  
50 g gesiebter Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Bestäuben:

Kakaopulver

### Insgesamt:

E: 48 g, F: 241 g, Kh: 501 g,  
kj: 18387, kcal: 4386

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. 2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig auf einem Backblech (gefettet) zu einem Quadrat

(etwa 25 x 25 cm) ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Den Gebäckboden sofort vom Backblech lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

5. Dann einen Backrahmen (etwa 25 x 25 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Teig hineingeben und glattstreichen. Das Backblech in den heißen Backofen schieben, den Boden bei gleicher Backtemperatur 15–20 Minuten backen.

6. Den Biskuitboden vom Backrahmenrand lösen und auf einem mit Zucker bestreuten Backpapier

stürzen. Mit gebackenen Backpapier vorsichtig abziehen. Biskuitboden erkalten lassen, dann einmal waagrecht durchschneiden.

7. Für die Füllung Preiselbeeren abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. Aus Tortengusspulver, Zucker und Preiselbeersaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Preiselbeeren (einige Preiselbeeren zum Garnieren beiseitelegen) unterheben und die Masse etwas abkühlen lassen. Preiselbeermasse auf dem Knetteigboden verteilen und den unteren Biskuitboden darauflegen.

8. Sahne mit Puderzucker und Sahnestief steifschlagen. Zwei Drittel der Sahne auf den unteren Biskuitboden geben und glatt verstreichen. Oberen Biskuitboden auflegen, etwas andrücken und dünn mit der Hälfte der restlichen Sahne bestreichen. Den Kuchen in Schnitten teilen.

Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Schnitten mit der Sahne verzieren, mit etwas Kakao bestäuben und mit den beiseitegelegten Preiselbeeren garnieren.



Herrenschnitten



Buttermilchschnitten mit Kirschen

### Erfrischend

## Buttermilchschnitten mit Kirschen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Für den Belag:

12 Blatt weiße Gelatine  
500 ml (1/2 l) Buttermilch  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Feinsee  
Geriebene Zitronenschale  
500 g Schlagobee

### Für das Kirschkompott:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
100 ml Kirschsaft aus dem Glas  
10 g Speisestärke  
25 g Zucker

### Insgesamt:

E: 84 g, F: 252 g, Kh: 564 g,  
kj: 20316, kcal: 4848

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen.

2. Den Teig auf einem Backblech (gefettet) zu einem Quadrat (etwa 25 x 25 cm) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und einen Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Das Backblech nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und den Knetteigboden mit dem Backrahmen erkalten lassen.

4. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Butter-

milch mit Zucker und Zitronenschale verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel der Buttermilch mit der aufgelösten Gelatine mit Hilfe eines Schneebesen verrühren, dann die Mischung mit der übrigen Buttermilch verrühren und kalt stellen.

5. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme auf dem erkalten Boden verteilen und verstreichen. Mit einem Tortengarnierkamm ein Muster in die Oberfläche ziehen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Für das Kirschkompott inzwischen Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Speisestärke mit 3 Esslöffeln von dem Saft mit einem Schneebesen anrühren.

Den restlichen Saft zum Kochen bringen. Die angerührte Speisestärke in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit rühren und kurz aufkochen lassen. Die Kirschen unterrühren, mit Zucker abschmecken und das Kompott erkalten lassen.

7. Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Den Kuchen in Schnitten teilen, etwas Kompott auf jede Schnittseite geben und leicht gekühlt servieren.



Crème-fraîche-Becherkuchen

## Einfach

### Crème-fraîche-Becherkuchen

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den Belag:

- 1 Becher (150 g) Crème fraîche
- 1/2 Pck. (125 g) Butter
- 1 Becher (150 g) Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für den Schüttelteig:

- 3 Becher (300 g) Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Backin
- 1 Becher (150 g) Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 3 Eier (Größe M)
- 2 Becher (je 150 g) Crème fraîche

#### Für das Bestreuen:

- 100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Zum Besprenkeln:

- 50 g Zartbitter-Kuvertüre
- 1 TL Speisöl

#### Insgesamt:

- E: 90 g, F: 336 g, Kh: 581 g,
- kJ: 24677, kcal: 5895

1. Für den Belag Crème fraîche in einen kleinen Topf geben. Dann den Crème-fraîche-Becher auswachen,



Fliesenkuchen

abtrocknen und zum Abmessen der übrigen Zutaten verwenden. Butter, Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen und bei schwacher Hitze unter Rühren lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker und Zitronenschale mischen. Eier und Crème fraîche hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind.

3. Alles mit einem Rührlöffel oder Schneebesen nochmals sorgfältig verrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen backen. **Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 10 Minuten.

4. Den Belag gleichmäßig auf dem warmen Teig verteilen und mit Mandeln bestreuen. Die Fettpfanne wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen **bei gleicher Backtemperatur in etwa 15 Minuten fertig backen.**

5. Die Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

6. Kuvertüre in kleine Stücke hacken und mit dem Öl in einem kleinen Topf

im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den erkalteten Kuchen mit Hilfe eines kleinen Löffels damit besprenkeln und die Kuvertüre fest werden lassen.

## Für Kinder

### Fliesenkuchen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 3 Eier (Größe M)
- 200 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Puddingcreme:

- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
- Vanille-Geschmack
- 50 g Zucker
- 500 ml (1/2 l) Milch
- 2 Eigelb (Größe M)
- 250 g Schlagsahne
- 2 Eiweiß (Größe M)

#### Zum Bestreichen und Belegen:

- 600 g Schlagsahne
- 4–5 EL Zitronensaft
- 3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Pck. Dr. Oetker Sahnestief
- etwa 30 Butterkekse

#### Für den Guss:

- 100 g Puderzucker
- 1 EL Wasser oder Zitronensaft

#### Insgesamt:

- E: 107 g, F: 487 g, Kh: 731 g,
- kJ: 33085, kcal: 7903

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig einfüllen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten.

3. Für die Puddingcreme inzwischen Pudding-Pulver mit Zucker mischen und mit etwas Milch und dem Eigelb anrühren. Die übrige Milch mit der Sahne zum Kochen bringen. Das angerührte Pudding-Pulver unter Rühren hinzufügen und wieder zum Kochen bringen. Alles unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

4. Das Eiweiß steifschlagen und sofort unterheben. Dann die warme Puddingcreme auf dem noch warmen Kuchen verteilen. Den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

5. Zum Bestreichen Sahne etwa 1/2 Minute aufschlagen, danach Zitronensaft, Vanillin-Zucker und Sahnestief unterrühren und die Sahne ganz steifschlagen. Sahne auf der Puddingcreme verteilen, glattstreichen und die Oberfläche mit Butterkeksen belegen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Wasser oder Zitronensaft streichfä-

hig verrühren. Die Kekse in der Mitte mit Guss bestreichen. Den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Der Kuchen muss einige Stunden stehen, damit die Butterkekse weich werden und schnittfähig sind. Den Kuchen maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten, da die Kekse sonst zu stark durchweichen.

## Schnell zubereitet

### Griß-Stachelbeer-Schnitten

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 1 Milch
- 200 g Hartweizengriß
- 2 Gläser Stachelbeeren
- (Abtropfgewicht je 390 g)
- 5 Eiweiß (Größe M)
- 200 g weiche Butter
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 5 Eigelb (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
- Vanille-Geschmack

#### Zum Bestreichen:

- 1 Ei (Größe M)
- 2 EL Kondensmilch

#### Insgesamt:

- E: 99 g, F: 248 g, Kh: 561 g,
- kJ: 21059, kcal: 5030

1. Für den Teig Milch in einem Topf zum Kochen bringen, Weizengriß unter Rühren einstreuen und aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und Griß etwa abkühlen lassen. Stachelbeeren in einen Sieb abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Eiweiß steifschlagen. In einer anderen Schüssel Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eiweiß nach und nach unterrühren. Pudding-Pulver ebenfalls unterrühren.

3. Den noch warmen Grißbrei in 2 Portionen unterrühren. Zuletzt Eiweiß und Stachelbeeren unterheben. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen und die Teigmasse auf dem Backblech verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4. Nach etwa 30 Minuten Backzeit das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Grißkuchen mit verschlagenem Ei und Kondensmilch bestreichen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen **bei gleicher Backtemperatur in etwa 10 Minuten fertig backen.**

5. Das Backblech nach der Backzeit noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen stehen lassen. Dann das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen.

## Griß-Stachelbeer-Schnitten



## Erdbeer-Schokoladen-Schnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

### Für den Knetteig:

1 Pck. Butterkekse mit Schokoladen-  
überzug (Vollmilch oder Zartbitter)  
150 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g feinsten Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Butter

### Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
15 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker, 4 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl, 100 g Joghurt

### Für den Belag I:

100 g gekühlte Vollmilch-  
Joghurt-Schokolade  
500 g Erdbeeren  
50 g Zucker  
7 Blatt weiße Gelatine  
400 g Schlagsahne

### Für den Belag II:

3 Blatt weiße Gelatine  
100 g Edelbitter-Schokolade  
(70 % Kakao)  
400 g Joghurt  
75 g Zucker

### Zum Garnieren und Verziern:

75 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl  
etwa 100 g kleine Erdbeeren

### Insgesamt:

E: 143 g, F: 512 g, Kh: 856 g,  
kj: 36566, kcal: 8739

1. Für den Knetteig Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschleiern und die Kekse mit einer Teigrolle so zerbröseln, dass noch einige gröbere Brösel erkennbar sind. Restliche Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knetboden gut durcharbeiten. Keksbrosel zuletzt kurz unterkneten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) ausrollen und einen Backrahmen darzustellen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den All-in-Teig Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf dem Knetteig verteilen, vorsichtig glattstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 20–25 Minuten.

4. Den gebackenen Boden mit dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und darauf abkühlen lassen.
5. Für den Belag I in der Zwischenzeit Schokolade mit einem Sparschäler raspeln. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen, in kleine Stücke schneiden und den Zucker dazugeben. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schlagsahne fast steifschlagen. Gelatine leicht ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen und unter Schlagen in die Sahne laufen lassen. Sahne vollständig steifschlagen. Die Erdbeeren und die geraspelte Schokolade unter die Sahne heben, auf dem Gebäckboden verteilen und glattstreichen. Den bestrichenen Boden kalt stellen.
6. Für den Belag II Gelatine einweichen. Schokolade in kleine Stücke brechen und einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Joghurt mit Zucker verrühren. Gelatine auflösen, mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Joghurtmasse rühren. Zuletzt die Schokolade vorsichtig unterrühren. Die Schoko-Joghurt-Masse vorsichtig in Portionen auf der Erdbeersahne verteilen und glatt verstreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Den Kuchen in Quadrate einteilen. Schokolade in Stücke brechen, mit Öl auflösen und einen kleinen Klecks auf jedes Quadrat geben. Die noch flüssigen Kleckse mit gewaschenen, getupften Erdbeeren belegen.

### Raffiniert – dauert länger

## Kürbis-Orangen-Kuchen

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 70 Minuten

### Zum Vorbereiten:

500 g vorbereitetes Kürbis-  
fruchtfleisch

### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
175 g brauner Zucker  
(Kandisfarin)  
etwas Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
etwas gemahlener Zimt  
etwas gemahlener Ingwer  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestreuen:

50 g grüne Kürbiskerne

### Für den Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
150 g Zucker  
750 ml (3/4 l) Orangensaft  
250 g Schmand (Souerrahm)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Zum Garnieren:

30 g Zartbitter-Küvertüre  
2 Orangen

### Nach Belieben zum Bestreuen:

etwa einige Kürbiskerne

### Insgesamt:

E: 95 g, F: 281 g, Kh: 715 g,  
kj: 24913, kcal: 5952

1. Den Backofen vorheizen. Zum Vorbereiten Kürbisfruchtfleisch in große Stücke schneiden, in Alufolie wickeln und auf ein Backblech legen.



Kürbis-Orangen-Kuchen

Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

2. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und die Alufolie entfernen. Das Kürbisfleisch etwas abkühlen lassen. Das Kürbisfleisch zum Abtropfen in ein Sieb geben und anschließend pürieren. Püremasse abkühlen lassen.

3. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Orangenschale, Zimt und Ingwer unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
4. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt das Kürbispuüre unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Kürbiskerne darauf verteilen. Das Backblech in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur etwa 30 Minuten backen.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden darauf abkühlen lassen.

6. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und dem Orangensaft nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml Orangensaft einen Pudding zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen.
7. Schmand und Orangenschale unter den abgekühlten Pudding rühren. Die Masse auf den Gebäckboden streichen und mit einer Gabel oder einem Tortenkamm ein Muster in die Oberfläche ziehen.
8. Zum Garnieren Küvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Orangen so mit einem Messer abschälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Die Orange filetieren. Die Orangenscheiben auf dem Kuchen verteilen, mit der Küvertüre besprenkeln und den Kuchen kalt stellen. Nach Belieben Kürbiskerne auf den Kuchen streuen.

**Tip:** Der Gebäckboden ist saftig und der Kuchen hält sich gekühlt 2–3 Tage.

Erdbeer-Schokoladen-Schnitten





## Karamell-Bananen-Schnitten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

### Zum Vorbereiten:

3 Bananen (etwa 400 g)  
2 TL Zitronensaft

### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
80 g Haselnuss-Krokant

### Für die Karamellcreme:

200 g Schlagsahne  
125 ml (1/4 l) Kondensmilch  
(4 % Fett)  
150 g Zucker  
80 g Butter

### Insgesamt:

E: 74 g, F: 300 g, Kh: 566 g,  
kj: 22038, kcal: 5263

1. Zum Vorbereiten Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft vermengen. Die Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Bananemus und Krokant unterheben.



Karamell-Bananen-Schnitten

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf abkühlen lassen.

6. Für die Karamellcreme Sahne mit Kondensmilch in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Zucker in einem zweiten Topf unter Rühren karamellisieren lassen, heiße Sahne-Milch-Flüssigkeit hinzufügen und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Karamell gelöst ist. Butter in Stückchen unterrühren. Die Zutaten zum Kochen bringen und unter Rühren 10–15 Minuten einkochen lassen, bis eine dickliche Karamellcreme entstanden ist.

7. Wenn die Karamellcreme anfängt anzusetzen, den Topf von der Kochstelle nehmen. Creme 4–5 Minuten abkühlen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen etwa 3 Stunden kalt stellen, bis die Karamellcreme fest geworden ist.

**Tipp:** Bestreuen Sie die Kuchenstücke kurz vor dem Servieren mit 2–3 Esslöffeln Haselnuss-Krokant (Foto). Die Kuchenstücke (mit Guss) lassen sich portionsweise einfrieren.

### Beliebte

## Kirsch-Bleckkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Für den Knetteig:

325 g Weizenmehl  
125 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
200 g Butter oder Margarine

### Für den Belag:

125 g Speisestärke  
600 ml Milch, 175 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
750 g Magerquark  
4 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft  
5 Eiweiß (Größe M)  
2 Gläser Kirschen oder Süßkirschen (Abtropfgewicht je 350 g)

### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Kondensmilch

### Insgesamt:

E: 206 g, F: 227 g, Kh: 857 g,  
kj: 27757, kcal: 6624

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle verkneten. Den Teig in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Die Fettpfanne auf einen Kuchentrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

4. Für den Belag inzwischen Speisestärke mit etwas von der Milch anrühren. Restliche Milch, Zucker und Vanillin-Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Angerührte Speisestärke hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen.

5. Quark mit Eigelb, Zitronenschale und -saft verrühren, in den heißen Pudding rühren und nochmals kurz aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Eiweiß sehr

steifschlagen und unter die heiße Quarkmasse ziehen.

6. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Dann die Kirschen auf dem vorgebackenen Boden verteilen. Die Quark-Pudding-Masse darauf verteilen und verstreichen. Die Oberfläche mit Eigelbmilch bestreichen.

7. Die Fettpfanne wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 20 Minuten fertig backen.

8. Die Fettpfanne auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf abkühlen lassen.

### Einfach

## Kokos-Becherkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Zum Vorbereiten:

2 Becher (je 200 g) Schlagsahne

### Für den All-in-Teig:

3 Becher (375 g) Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 1/2 Becher (300 g) Zucker  
2 Eier (Größe M)  
1 1/2 Becher (350 ml) Zitronen-Buttermilch

### Für den Belag:

2 Becher (150 g) Kokosraspel  
1/2 Becher (100 g) Zucker

### Insgesamt:

E: 84 g, F: 236 g, Kh: 749 g,  
kj: 23298, kcal: 5567

1. Zum Vorbereiten Sahne in eine Schüssel geben und zugekühlt kalt stellen. Einen der Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der Zutaten verwenden. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Eier und Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verteilen und verstreichen. 3. Für den Belag Kokosraspel mit Zucker vermischen und gleichmäßig auf den Teig streuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen. Die kalt gestellte Sahne gleichmäßig über den heißen Belag gießen. Den Kuchen erkalten lassen und in Schnitten teilen.



Kirsch-Bleckkuchen



Kokos-Becherkuchen

## Einfach

### Nuss-Butterkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml Milch  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
125 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

50 g Walnusskernhälften  
oder Pistazienkerne  
75 g Butter  
75 g gehobelter Haselnusskerne  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
50 g Zucker

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 356 g, Kh: 407 g,  
kj: 21486, kcal: 5137

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Haselnusskerne, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, Butter oder Margarine und die warme Milch hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2–3 Minuten zu einem zähflüssigen Teig verarbeiten. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Den weichen Teig gleichmäßig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verteilen, mit etwas Mehl bestäuben und mit der bemehlten Handfläche glottdrücken. Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen vorheizen.

4. Für den Belag Walnusskernhälften oder Pistazienkerne klein hacken. Butter in Flöckchen auf dem Teig verteilen. Gehobelter Haselnusskerne und gehackte Walnusskernhälften oder Pistazienkerne auf den Teig streuen. Crème fraîche in Klecksen auf dem Nussbelag verteilen und den Kuchen mit Zucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
*Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.*
5. Den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und frisch servieren.

#### Klassisch

### Sächsischer Heidelbeerkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
2 Eigelb (Größe M)



Nuss-Butterkuchen

#### Für den Belag:

1 kg Heidelbeeren  
50 g Butter  
5 EL Semmelbrösel  
100 g Zucker  
1 gestr. Tl gemahlener Zimt  
50 g Butter

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 157 g, Kh: 686 g,  
kj: 19556, kcal: 4669

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Eigelb und die Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Den gegangenen Teig aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.
4. Für den Belag die Heidelbeeren waschen, evtl. waschen und gut abtropfen lassen. Butter zerlassen



Sächsischer Heidelbeerkuchen

- und den Teig damit bestreichen. Den Teig mit 3 Esslöffeln Semmelbröseln bestreuen und die Heidelbeeren gleichmäßig darauf verteilen.
5. Zucker mit Zimt mischen und über die Heidelbeeren streuen. Butter in Flöckchen darauf verteilen und die restlichen Semmelbrösel darüberstreuen. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen. Dann das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
*Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.*
6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen abkühlen lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

#### Klassisch

### Pflaumen- Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

2 1/2 kg Pflaumen oder Zwetschen

#### Für den Streusel:

300 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g weiche Butter oder Margarine

Insgesamt:  
E: 98 g, F: 260 g, Kh: 950 g,  
kj: 27852, kcal: 6656

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).



Pflaumen-Streuselkuchen

3. Für den Belag inzwischen Pflaumen oder Zwetschen waschen, gut abtropfen lassen, entstielen, abtropfen, halbieren und entsteinen.
4. Für die Streusel Mehl in einer Rührschüssel geben und Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten.
5. Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Teig dachziegelförmig mit Pflaumen oder Zwetschen (Innenseiten nach oben) belegen.
6. Die Streusel gleichmäßig darauf verteilen. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Dann die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben.  
*Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.*
7. Die Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf abkühlen lassen.

**Tipp:** Der Kuchen schmeckt besonders gut mit geschlagener Sahne.



Picasso-Kuchen

## Beliebt

### Picasso-Kuchen

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Knetteig:

100 g gemahlene Haselnusskerne  
150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
1–2 EL Wasser

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
125 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Nuss-Streusel:

100 g gemahlene Haselnusskerne  
200 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
150 g weiche Butter

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Das Backblech nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf etwas abkühlen lassen.

4. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Den Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch weitere etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

5. Den Biskuitteig auf dem vorgebackenen Boden im Backrahmen verteilen und glattstreichen. Das Backblech nochmals in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 10 Minuten backen.

6. Das Backblech nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf etwas abkühlen lassen.

7. Für die Nuss-Streusel Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, auf einem Teller abkühlen lassen. Die Nusskerne mit allen anderen Zutaten mit Handrührgerät zu Rührbesen zu Streuseln verarbeiten.

8. Für den Belag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding zubereiten. Abwechselnd Apfelmus- und Puddingkleckse auf dem Biskuit verteilen und die Streusel daraufstreuen. Das Backblech nochmals (im oberen Drittel) in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 20 Minuten fertig backen.

9. Kuchen auf einen Kuchenrost stellen, Backrahmen entfernen, Kuchen vom Backblech lösen und abkühlen lassen.

**Tipp:** Sie können den Kuchen statt mit Backrahmen auch in einer Fettpfanne zubereiten.

## Klassisch

### Donauwellen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

2 Gläser Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht je 350 g)  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaoapulver  
1 EL Milch

#### Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker, 500 ml (1/2 l) Milch  
250 g weiche Butter

#### Für den Guss:

200 g Zartbitter-Schokolade  
2 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 111 g, F: 566 g, Kh: 850 g,  
KJ: 37963, kcal: 9068

1. Für den Teig die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Den Backofen vorheizen.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute) unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Knapp zwei Drittel des Teiges auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen. Kakaoapulver sieben, mit Milch unter den restlichen Teig rühren und gleichmäßig auf dem hellen Teig verteilen.

3. Die Sauerkirschen kurz auf Küchenpapier legen, anschließend auf dem dunklen Teig verteilen und mit einem Löffel etwas in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

4. Das Gebäck auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und abkühlen lassen.

5. Für die Buttercreme inzwischen aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding abkühlen lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren.

6. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding esslöffel-

weise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Die erkaltete Gebäckplatte gleichmäßig mit der Buttercreme bestreichen und den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Für den Guss Schokolade grob zerkleinern und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Guss auf der fest gewordenen Buttercreme verstreichen und sofort mit Hilfe eines Tortenkammes verzieren.

**Tipp:** Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. So bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischen- durch nicht umgerührt werden.



## Fruchtig

### Schwedischer Sahne-Bleckkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine  
3 Eiweiß (Größe M)  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
80 g Zucker  
750 ml (3/4 l) Milch  
3 Eiigelb (Größe M)  
etwa 8 Apfel (1,2 kg)  
2–3 EL Zitronensaft

#### Für den Belag:

750 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
3 EL Zitronensaft  
50 g Puderzucker

**Zum Garnieren:**  
100 g gehackte Pistazienkerne  
Apfelspalten  
Zitronensaft

**Insgesamt:**  
E: 126 g, F: 364 g, Kh: 640 g,  
kj: 27277, kcal: 6519

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig die Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter-schlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Back-pulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig auf das Backblech geben, verstreichen und das Back-blech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 10–12 Minuten.
3. Das Backblech auf einen Kuchen-rost stellen und die Biskuitplatte mit Backrahmen darauf abkühlen lassen.
4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Das

- Eiweiß steifschlagen. Pudding-Pulver und Zucker mit etwas von der Milch anrühren und Eigelb unterrühren. Den Rest der Milch zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver hinzufügen und alles unter Rühren gut aufkochen lassen.
5. Gelatine leicht ausdrücken und im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Sofort das steifgeschla-gene Eiweiß unterrühren. Pudding mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet, und erkalten lassen.
  6. Apfel schälen, vierteln, entkernen und reiben. Geriebene Apfel sofort mit Zitronensaft beträufeln und unter den abgekühlten Pudding rühren. Die Apfelpuddingmasse auf der Biskuitplatte verstreichen.
  7. Für den Belag Schlagsahne kurz etwas aufschlagen und Sahnestief, Zitronensaft und Puderzucker unterrühren. Sahne vollkommen steifschlagen und auf der Füllung verstreichen. Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.
  8. Zum Garnieren den Kuchen mit Pistazienkernen bestreuen. Apfel-spalten mit Zitronensaft bestreichen und auf den Kuchen legen. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

#### Schnell zubereitet

### Wattekuchen

#### Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

3 Tassen (300 g) Weizenmehl  
4 gest. TL Dr. Oetker Backin  
knapp 2 Tassen (300 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 EL Zitronensaft, 4 Eier (Größe M)  
3/4 Tasse (150 ml) Speiseöl  
3/4 Tasse (150 ml) Mineralwasser  
mit Kohlsäure



**Für den Guss:**  
1 Tasse (125 g) Puderzucker  
1–2 EL Zitronensaft

**Insgesamt:**  
E: 63 g, F: 179 g, Kh: 672 g,  
kj: 19548, kcal: 4670

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Zitronenschale und -saft, Eier, Speiseöl und Mineralwasser hinzufü-gen. Die Zutaten in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Das Back-blech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.
3. Das Backblech auf einen Kuchen-rost stellen. Für den Guss Puder-zucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss sofort mit Hilfe eines Pinsels auf dem heißen Kuchen verteilen. Den Kuchen auf dem Backblech auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Sie können im Teig und im Guss Finesse Geriebene Zitronenschale und Zitronensaft auch sehr gut durch Finesse Geriebene Orangenschale und Orangensaft ersetzen. Der Wate-kuchen schmeckt frisch am besten, kann aber ohne Guss wunderbar eingefroren werden.

#### Einfach

### Streusel-Pudding-Kuchen mit Zwieback

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml Milch  
1 Pck. (357 g) Grundmischung Hefe-teig, 1 Ei (Größe M)  
50 g weiche Butter oder Margarine

**Zum Bestreichen:**  
etwas Milch

#### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
100 g geriebener Zwieback  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
150 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1 Pck. backfeste Puddingcreme  
250 ml (1/2 l) Milch

#### Zum Bestreichen:

Aprikosenkonfitüre oder Apfelgelee

**Insgesamt:**  
E: 74 g, F: 282 g, Kh: 473 g,  
kj: 20444, kcal: 4885

1. Für den Teig Milch leicht erwär-men. Die Grundmischung mit der warmen Milch, Ei und Butter oder

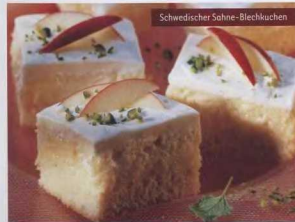


Streusel-Pudding-Kuchen mit Zwieback

Margarine nach Packungsanleitung zubereiten. Den Teig zudeckt an einem warmen Ort etwa 30 Minuten gehen lassen.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäu-ben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeits-fläche nochmals gut durchkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mit Milch bestreichen.
3. Für die Streusel das Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker, Zimt, Zwieback, Mandeln und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf dem Teigboden verteilen.
4. Für den Belag die Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Mit einem Esslöffel kleine Vertiefungen in den Teig drücken. Die Puddingcreme mit Hilfe eines Teelö-fels (etwa walnussgroße Häufchen) hineingeben.
5. Den Backofen vorheizen. Den Teig zudeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den vorgeheizten Back-ofen schieben.
- Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.
6. Das Backblech auf einen Kuchen-rost stellen. Zum Bestreichen Apri-kosenkonfitüre oder Apfelgelee gut verrühren. Die Puddinghäufchen sofort damit bestreichen. Kuchen erkalten lassen und in beliebig große Stücke schneiden.

Schwedischer Sahne-Bleckkuchen





## Für Gäste

### Zitronen-Passionsfrucht-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Knetteig:

- 250 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Ei (Größe M)
- 150 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag I:

- 10 Blatt weiße Gelatine
- 600 g Schmand (Sauerrahm)
- 100 g Zucker
- 100 ml Apfelsaft
- 50 g Schlagshahn

#### Für den Belag II:

- 2 Blatt weiße Gelatine
- 1 Dose Kiwi-Früchte (Einwaage 425 g)
- 600 ml Passionsfrucht- oder Maracujasaft
- 75 ml Zitronensaft
- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
- Vanille-Geschmack
- 75 g Zucker

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 484 g, Kh: 632 g,  
Kj: 31110, kcal: 7431

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle verkneten.



Zitronen-Passionsfrucht-Kuchen

2. Danach den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: etwa 10 Minuten.
3. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Boden darauf erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

4. Für den Belag I Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Zucker verrühren. Die ausgedrückte Gelatine im erwärmten Apfelsaft unter Rühren auflösen. Die Mischung unter den Schmand rühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen. Wenn die Schmandmasse beginnt dicklich zu werden. Sahne unterheben. Die Creme auf dem Knetteigboden verteilen und den Boden kalt stellen.

5. Für den Belag II Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Kiwifrüchte mit dem Dosenast pürieren. Den Passionsfrucht- oder Maracujasaft mit Zitronensaft, Pudding-Pulver und Zucker anrühren, unter Rühren zum Kochen bringen und gut aufkochen lassen. Die ausgedrückte Gelatine im noch heißen Pudding auflösen.

6. Die Masse etwa 10 Minuten unter Rühren abkühlen lassen, dann das Kiwipüree unterheben und die abgekühlte Masse mit einem Löffel auf der Schmandcreme verteilen. Den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und vorsichtig entfernen. Den Kuchen in Stücke schneiden.

#### Raffiniert

### Ananas-Sirup-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

- 2 Dosen Ananasscheiben (Abtropfgewicht je 490 g)

#### Für den Rührteig:

- 200 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 2 EL (60 g) Zuckerrübensirup (Rübenkraut), 1 Prise Salz
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 3 Eier (Größe M)
- 350 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1/2 gestr. TL gemahlener Ingwer
- 150 ml Ananassaft aus der Dose

#### Für den hellen Guss:

- 70 g Puderzucker
- 1 EL Zitronensaft

#### Für den dunklen Guss:

- 30 g Puderzucker
- 1 TL Zitronensaft
- 1 EL (30 g) Zuckerrübensirup (Rübenkraut)

#### Insgesamt:

E: 68 g, F: 190 g, Kh: 644 g,  
Kj: 19763, kcal: 4720

1. Zum Vorbereiten Ananasscheiben in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 150 ml

davon abmessen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Rührteig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Sirup, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Ingwer mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Ananassaft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Ananasscheiben gleichmäßig darauf verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen. Den Kuchen darauf erkalten lassen.

6. Für den hellen Guss Puderzucker und Zitronensaft verrühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Für den dunklen Guss Puderzucker mit Zitronensaft und Sirup verrühren und ebenfalls in einen kleinen Gefrierbeutel füllen.

7. Beide Beutel verschließen und jeweils eine kleine Ecke abschneiden.



Ananas-Sirup-Kuchen

Den hellen und dunklen Guss kurz vor dem Servieren spiralförmig auf die Ananasscheiben spritzen.

**Tipp:** Wenn der Kuchen etwas länger steht, die Ananasscheiben evtl. nur mit etwas heißer Ananaskonfitüre bestreichen. Bei längerem Stehen ziehen die Ananasscheiben Saft und der Guss auf den Ringen kann sich auflösen.

#### Für Kinder

### Brownies

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 150 g brauner Zucker (Rohrzucker)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 1/2 gestr. TL Salz, 4 Eier (Größe M)
- 300 ml neutrales Speiseöl (z. B. Rapsöl, Sonnenblumenöl)
- 50 g Schlagshahn
- 200 g gehackte Walnusskerne
- 2 Pck. (je 75 g) Schokotropfen (z. B. von Schwartau)

**Zum Besprenkeln:**  
75 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 114 g, F: 461 g, Kh: 683 g,  
Kj: 31620, kcal: 7543

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Rohrzucker, Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Eier, Öl und Sahne hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt Walnusskerne und Schokotropfen kurz unterrühren.

3. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) stellen, den Teig einfüllen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und das Gebäck erkalten lassen. Dann den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Das Gebäck in Rauten oder Würfel schneiden.

5. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und mit Hilfe eines Teelöffels das Gebäck damit besprenkeln.



Brownies

## Klassisch

### Butter-Mandel-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teiggehzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch, 50 g Butter  
75 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker, 1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

75 g Butter  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
50 g Zucker

#### Insgesamt:

E: 67 g, F: 157 g, Kh: 387 g,  
kj: 13444, kcal: 3211

1. Für den Teig Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Ei und die warme Milch-Butter-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten

Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig mit etwas Mehl bestreuen, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen, mit zerlassener Butter bestreichen und mit Mandeln und Zucker bestreuen.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Backzeit: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen darauf erkalten lassen und in Stücke schneiden.

## Fruchtig

### Erdbeer-Rhabarber-Reiskuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
175 g Butter oder Margarine  
50 g gemahlene Pistazienkerne

#### Für die Füllung:

300 g Erdbeeren

#### Für den Milchreisbelag:

2 Pck. Süße Mahlzeit  
Milchreis nach klassischer Art  
750 ml (3/4 l) Milch  
400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestift

#### Für den Rhabarberbelag:

250 g Rhabarber  
100 ml Wasser  
75 g Zucker  
6 Blatt weiße Gelatine

#### Zum Verzieren und Garnieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
einige Erdbeeren  
gehackte Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 123 g, F: 425 g, Kh: 703 g,  
kj: 29972, kcal: 7142

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Einen Backrahmen (etwa 30 x 30 cm) auf ein Backblech (gefettet) stellen, Teig darin verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

2. Das Backblech mit Backrahmen auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf erkalten lassen.

3. Für die Füllung Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen, putzen, halbieren oder vierteln und auf dem Gebäckboden verteilen.

4. Für den Milchreisbelag beide Packungen Milchreis nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml Milch zubereiten und erkalten lassen. Anschließend Sahne mit Sahnestift steifschlagen, und unter den erkalteten Milchreis heben. Die Creme auf den Erdbeeren im Backrahmen verteilen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5. Inzwischen Rhabarber waschen, abtrocknen, abziehen, in Stücke schneiden und mit dem Wasser zum Kochen bringen. Rhabarber so lange kochen, bis er zerfällt. Zucker unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in der heißen Rhabarbermasse unter Rühren auflösen. Rhabarbermasse erkalten lassen, vorsichtig auf dem Milchreisbelag verteilen und die Torte nochmals 1–2 Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren den Backrahmen lösen und entfernen. Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Spiralen auf die Oberfläche spritzen. Den Kuchen mit Erdbeeren und Pistazien garnieren.



Heidelbeer-Schmand-Kuchen

## Mit Alkohol

### Heidelbeer-Schmand-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
75 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
200 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine  
2 EL Butter, 75 g Zucker  
600 g TK-Heidelbeeren  
400 g Schlagsahne  
250 g Schmand (Sauerrahm)  
150 ml Eierlikör

#### Zum Verzieren und Bestreuen:

100 g Schlagsahne  
50 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 520 g, Kh: 535 g,  
kj: 31091, kcal: 7396

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Mandeln und

Butter oder Margarine hinzufügen. Danach die Zutaten in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 15–20 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden darauf erkalten lassen. Anschließend einen Backrahmen darzustellen.

4. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Butter in einem großen Topf erhitzen. Zucker einstreuen und unter Rühren etwas karamellisieren lassen. Gefrorene Heidelbeeren hinzugeben und aufkochen lassen. Gelatine leicht ausdrücken. Heidelbeermasse von der Kochstelle nehmen und Gelatine unter Rühren darin auflösen. Die Masse abkühlen lassen.

5. Sahne steifschlagen. Schmand und Eierlikör kurz unterrühren. Die Heidelbeermasse unterheben. Die Heidelbeercreme auf den Gebäckboden geben, glattstreichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Verzieren Backrahmen lösen und entfernen. Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und den Kuchen damit verzieren. Kuvertüre mit einem Sparschäler abschaben und den Kuchen vor dem Servieren damit bestreuen.

Butter-Mandel-Kuchen



Erdbeer-Rhabarber-Reiskuchen





Honigkuchen

**Gut vorzubereiten – klassisch**

## Honigkuchen

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten,  
**ohne Abkühlzeit**  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

### Für den Teig:

250 g Honig  
125 g Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
1 Pck. (15 g) Lebkuchengewürz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
2 gestr. TL Kakaoapulver  
100 g Korinthen  
100 g gemahlene Haselnusskerne

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
etwas Milch  
100 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

**Zum Aprikotieren:**  
5 EL Aprikosenkonfitüre

**Für den Guss:**  
200 g Zartbitter-Schokolade  
2 EL Speiseöl

**Zum Garnieren:**  
Walnusskernhäften  
Haselnusskerne



Karamell-Mandel-Schnitten

abgezogene, ganze Mandeln  
Schokoladen-Ornamente

### Insgesamt:

E: 120 g, F: 360 g, Kh: 680 g,  
kj: 27200, kcal: 6500

1. Für den Teig Honig mit Butter oder Margarine in einem Topf unter Rühren langsam zerlassen, in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.  
2. Unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe Eier, Lebkuchengewürz und Zitronenschale rühren. Mehl mit Backpulver und Kakaoapulver mischen und esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Korinthen und Haselnusskerne kurz unterrühren.

3. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben, verstreichen, mit etwas Milch bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.  
4. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, den Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen und den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Guss Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und auf den erkalteten Kuchen streichen. Den Kuchen nach Belieben mit Walnusskernhäften, Mandeln oder Schokoladen-Ornamenten garnieren. Wenn der Guss fest geworden ist, den Kuchen in Stücke schneiden und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

### Für Kinder

## Karamell-Mandel-Schnitten

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
**ohne Abkühl-, Kühl- und Teiggezeit**  
**Backzeit:** 25–30 Minuten

### Für die Creme zum Vorbereiten:

300 g weiße Kuvertüre  
8 Stück Sahne Muh-Muhs  
(Sahne-Toffee)  
500 g Schlagsahne

### Für den Hefeteig:

125 ml (1/4 l) Milch  
125 g Butter oder Margarine  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker, 1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)

### Für die Mandeldecke:

8 Stück Sahne Muh-Muhs  
(Sahne-Toffee)  
150 g Butter  
150 g Zucker  
1 EL flüssiger Honig  
3 EL Schlagahne  
150 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

### Insgesamt:

E: 129 g, F: 644 g, Kh: 809 g,  
kj: 39935, kcal: 9537

1. Für die Creme Kuvertüre und Sahne Muh-Muhs grob hacken. Sahne in einem Topf unter Rühren erhitzen. Kuvertüre und Sahne Muh-Muhs dazugeben und bei schwacher Hitze unter Rühren darin schmelzen lassen. Die Creme in eine Rührschüssel füllen, unter gelegentlichem Rühren erkalten lassen und dann zum vollständigen Erkalten in den Kühlschrank stellen (am besten über Nacht).

2. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Eier und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Backofen vorheizen. Für die Mandeldecke Sahne Muh-Muhs klein hacken, Butter mit Zucker, Honig und Sahne in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen. Dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Sahne

Muh-Muhs und Mandeln unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen und gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 25–30 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden erkalten lassen. Anschließend den Gebäckboden senkrecht in 4–5 gleich große Streifen schneiden und jeden Streifen einmal waagrecht durchschneiden.

6. Danach die kalt gestellte Creme mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig aufschlagen, gleichmäßig auf den unteren Gebäckstreifen verteilen und verstreichen. Die oberen Gebäckstreifen darauflegen und leicht andrücken. Jeden Streifen in etwa 4 Schnitten schneiden.

### Belief

## Kinder-Wattekuchen

**Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)**

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
**ohne Abkühl- und Kühlzeit**  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten

### Für den All-in-Teig:

2 Tassen (300 g) Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 Tasse (200 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 1/2 Tassen (300 ml) Buttermilch  
1 Tasse (100 g)  
Kakaogetränkpulver

### Für den Belag:

3 Tassen (600 g) Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
2 leicht geg. EL  
Kakaogetränkpulver

**Zum Garnieren:**  
dunkles Kakaopulver  
einige Schokolinsen

### Insgesamt:

E: 87 g, F: 233 g, Kh: 596 g,  
kj: 20266, kcal: 4839

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Einen Backrahmen (30 x 40 cm) auf ein Backblech (ge-fettet) stellen. Den Teig einfüllen und glattstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten.

2. Backrahmen lösen und entfernen. Das Gebäck mit Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

3. Für den Belag Sahne mit Sahne-steif und dem Kakaogetränkpulver steifschlagen. Kakaosahne gleich-mäßig auf dem Boden verstreichen und mit einer Gabel ein Muster in die Sahne ziehen. Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

4. Kurz vor dem Servieren zum Garnieren Kakaopulver in kleinen Tupfen auf die Oberflächestäuben und die Schokolinsen darauflegen.



Kinder-Wattekuchen

## Fettarm

### Kleckselkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1/2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Mandel-Geschmack  
350 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)  
1 EL Zucker

#### Für den Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
250 g Magerquark  
90 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)  
5 EL Sonnenblumenöl

#### Für den Belag und zum Bestreichen:

1 Glas Apfelmkompott  
(Einwaage 370 g)  
200 g Pflaumenmus  
1 Eigelb (Große M)  
2 EL fettarme Milch (1,5 % Fett)

#### Insgesamt:

E: 93 g, F: 75 g, Kh: 604 g,  
kj: 14858, kcal: 3550

1. Zum Vorbereiten Pudding-Pulver mit etwas von der Milch und Zucker anrühren. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Angerührtes Pudding-Pulver einrühren und Pudding unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Pudding abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren, oder Frischhaltefolie auf die Oberfläche des Puddings legen, damit sich keine Haut bildet.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Zucker, Salz, Milch und Sonnenblumenöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig

klebt sonst). Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen.

3. Den Backofen vorheizen. Drei Viertel des Teiges auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Apfelmkompott und Pflaumenmus in Klecksen daraufgeben. Den Pudding in den Zwischenräumen verteilen.

4. Restlichen Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 22 x 28 cm) ausrollen, mit einem Gitterroller darüberrollen und den Teig vorsichtig auseinanderziehen. Das Teiggitter auf die Apfelmkompott-Pflaumenmus-Pudding-Masse legen. Die Ränder etwas andrücken.

5. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigstreifen damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 25–30 Minuten.

6. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

**Tipp:** Wenn Sie keinen Gitterroller haben, den ausgerollten Teig in Streifen schneiden und diese auf den Kuchen legen.



## Dauert länger

### Lebkuchen-Schmand-Rauten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

2 Dosen Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht je 480 g)

#### Für den Rührteig:

100 g Edelbitter-Schokolade  
(70 % Kakao)  
250 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Große M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 gestr. TL Lebkuchengewürz  
5 EL (60 ml) Aprikosensaft aus den Dosen

#### Für den Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker, 200 g Schlagsahne

500 ml (1 1/2 l) Milch  
600 g Schmand (Sauerrahm)  
50 g gehackte Pistazien

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 540 g, Kh: 779 g,  
kj: 35748, kcal: 8454

1. Aprikosen in ein Sieb geben, gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 5 Esslöffel davon abmessen.

2. Für den Teig Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (Jedes Ei etwa 1/2 Minute). Orangenschale unterrühren. 3. Mehl mit Backpulver mischen und bei mittlerer Stufe kurz unterrühren. Lebkuchengewürz, abgemessenen Aprikosensaft und die aufgelöste Schokolade unterrühren. Den Backofen vorheizen. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen, den Teig darin verteilen und verstreichen. Die Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf dem Teig verteilen.

4. Für den Belag Pudding-Pulver mit Zucker und Sahne anrühren. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, das angerührte Pudding-Pulver unter Rühren hinzufügen und gut aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und Schmand unter den noch heißen Pudding rühren. Die Masse auf den Aprikosen verteilen und glattstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten.

5. Nach Ende der Backzeit den Backofen ausschalten und die Tür leicht öffnen, den Kuchen aber noch etwa 15 Minuten im Ofen stehen lassen. Das Backblech auf einen Kuchentrost



stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

6. Pistazien auf den Kuchen streuen. Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen und den Kuchen in Rauten schneiden.

#### Schnell zubereiten

### Mandelteppich-Becherkuchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 24 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

1 Becher (200 g) Schlagsahne  
1 Becher (200 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 Tropfen Bittermandel-Aroma  
3 Eier (Große M)  
2 Becher (250 g) Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

1/2 Pck. (125 g) Butter  
1 Becher (200 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 EL Milch  
2 Pck. (je 100 g) abgezogene, gemahlene Mandeln



Insgesamt:  
E: 89 g, F: 305 g, Kh: 610 g,  
kj: 23351, kcal: 5580

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel geben, den geleerten Sahnebecher ausspülen, abtrocknen und zum Abmessen der Sahne verwenden.

2. Zucker mit Vanillin-Zucker, Aroma und Eiern zur Sahne geben. Mehl mit Backpulver mischen und hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten. Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Für den Belag Butter in einem Topf geben, Zucker mit Vanillin-Zucker und Milch hinzufügen und unter Rühren erwärmen, bis der Zucker gelöst ist. Mandeln hinzufügen und alles kurz aufkochen lassen. Die Masse auf den vorgebackenen, heißen Kuchen streichen und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 12 Minuten fertig backen.

4. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

**Tipp:** Das Bittermandel-Aroma durch Butter-Vanille- oder Rum-Aroma ersetzen.



## Mandarinen-Quark-Schnitten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Speisestärke

### Für die Füllung:

2 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Magerquark  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronensaft  
100 ml Mandarinenaroma aus der Dose  
200 g Schlagsahne

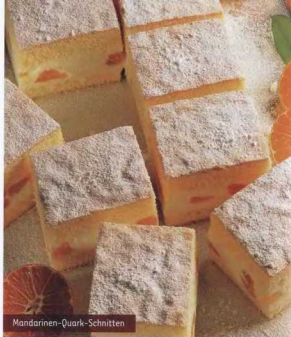
### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Insgesamt:

E: 120 g, F: 80 g, Kh: 540 g,  
KJ: 14450, kcal: 3450

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und heißes Wasser in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Minute einstreuen und weitere etwa 2 Minuten schlagen.  
2. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Mandarinen-Quark-Schnitten

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Den Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stützen. Mitgebackenes Backpapier mit etwas Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Den Biskuit erkalten lassen und anschließend senkrecht halbieren, so dass 2 Platten (je etwa 30 x 20 cm) entstehen.

4. Für die Füllung Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Den abgemessenen Mandarinenaroma erhitzen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel von der Quarkmasse mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, danach die Mischung mit der restlichen Quarkmasse verrühren.

5. Sahne steifschlagen. Wenn die Quarkmasse beginnt dicklich zu werden, Sahne mit den Mandarinen unterheben. Die Füllung auf eine der Biskuithälften streichen, mit der anderen Hälfte bedecken (die Unterseite nach oben) und leicht andrücken. Die Seiten glattstreichen und das Gebäck etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren das Gebäck mit Puderzucker bestäuben und anschließend in beliebig große Schnitten teilen.

**Abwandlung:** Für Ananas-Quark-Schnitten statt 2 Dosen Mandarinen 1 Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 340 g) nehmen, die Ananas abtropfen lassen und in kleinere Stücke schneiden. Verwenden Sie keine frische Ananas. Frische Ananas darf nicht zusammen mit Gelatine oder Götterspeise verwendet werden, da ein in den rohen Früchten enthaltener Wirkstoff die Gelierfähigkeit der Gelatine beeinträchtigt, bzw. unwirksam macht.

### Gut vorbereiten

## Pflaumenkuchen mit zwei Böden

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Backzeit: etwa 52 Minuten

### Für den Knetteig:

225 g Weizenmehl  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g weiche Butter oder Margarine

### Für den Belag:

1 1/2 kg Pflaumen

### Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestreuen:

50 g Zucker  
1/2 gestr. TL Zimt

### Insgesamt:

E: 60 g, F: 260 g, Kh: 640 g,  
KJ: 21460, kcal: 5140

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen.  
2. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und das Gebäck darauf etwas abkühlen lassen.

4. Für den Belag inzwischen Pflaumen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen.

5. Für den Rührteig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel

mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier auf höchster Stufe unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

6. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Rührteig auf dem Knetteigboden verstreichen. Die Pflaumen in Reihen auf dem Rührteig verteilen, das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 40 Minuten fertig backen.

7. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen, den Kuchen mit Zimt-Zucker bestreuen und erkalten lassen.

**Tipp:** Der Kuchen schmeckt auch sehr gut mit Aprikosen, Kirschen oder mit in Spalten geschnittenen Apfel und 50 g Korinthen. Den Apfelkuchen nach dem Backen aprikotieren. Dazu 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 2 Esslöffeln Wasser aufkochen lassen und die Apfel damit bestreichen.

Pflaumenkuchen mit zwei Böden



## Einfach

### Mandel-Kirsch-Kuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Belag:

2 Gläser Sauerkirschen  
Abtropfgewicht je 350 g)

#### Für den Biskuitteig:

9 Eiweiß (Größe M)  
9 Eigelb (Größe M)  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 EL Kirschwasser  
300 g nicht abgezogene,  
gemahlene Mandeln  
100 g Semmelbrösel

#### Für die Form und zum Bestäuben:

Semmelbrösel  
500 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 140 g, F: 220 g, Kh: 480 g,  
kj: 19180, kcal: 4580

1. Für den Belag Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Eischnee beiseite stellen. Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zimt und Kirschwasser in einer großen Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen. Mandeln und Semmelbrösel unterheben. Eischnee ebenfalls unterheben.
3. Den Teig in eine Fettpfanne oder ein Backblech mit hohem Rand (30 x 40 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und verstreichen. Die Kirschen darauf verteilen und die Fettpfanne oder das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
4. Die Fettpfanne oder das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck abkühlen lassen. Den Mandel-Kirsch-Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Raffiniert

### Minzkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

etwa 6 rechteckige Backplatten  
(etwa 12 x 20 x 2 cm)

#### Für den Teig:

80 g Butter  
6 Eiweiß (Größe M)  
1/2 gestr. TL Salz  
180 g feinsten Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

12 Blatt weiße Gelatine  
500 ml (1/2 l) Wasser  
8–10 Stängel frische Pfefferminze  
(oder 4 Teebeutel Pfefferminztee)  
1 Stück Bio-Zitronenschale  
(etwa 3 cm, unbehandelt,  
ungewaschen)  
80 g Zucker  
1–2 EL Zitronensaft  
300 g Schlagsahne  
150 g Joghurt

#### Zum Bestreuen:

einige in Streifen geschnittene  
Pfefferminzblätterchen

#### Zum Verzieren und Garnieren:

25 g Zartbitter-Kuvertüre  
Pfefferminzblätterchen

#### Insgesamt:

E: 66 g, F: 166 g, Kh: 352 g,  
kj: 13531, kcal: 3233

1. Ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) leicht überlappend mit den Backblöcken belegen und andrücken. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen steifschlagen. Nach und nach Zucker unterschlagen. So lange schlagen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.



Minzkuchen

3. Mehl mit Backpulver mischen, auf den Eischnee geben und vorsichtig unterheben. Butter vorsichtig unterheben. Den Teig auf den Oblaten verteilen und vorsichtig verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.
4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden darauf erkalten lassen.
5. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Minze oder Teebeutel und Zitronenschale hineingeben und etwa 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen. Zitronen-Minz-Tee durch ein Sieb geben. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Tee auflösen. Mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt stellen.
6. Wenn der Tee beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und mit dem Joghurt unterheben. Die Creme auf dem Gebäckboden verteilen, mit der in Streifen geschnittenen Minze bestreuen und glattstreichen. Den Kuchen anschließend etwa 2 Stunden kalt stellen.
7. Den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Vor dem Servieren den Kuchen mit aufgelöster Kuvertüre verzieren und mit frischer Minze garnieren.



Pfirsich-Tassenkuchen

## Fruchtig

### Pfirsich-Tassenkuchen

Tassenkuchen (1 Tasse = 150 ml)

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

4 Eier (Größe M)  
1 Tasse (150 ml) Speiseöl  
1 Tasse (150 g) Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
1/2 Tasse (50 g) Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

1 Becher (200–250 g)  
Pfirsichjoghurt  
je 1 große und kleine Dose  
Pfirsichhälften (Abtropfgewicht  
480 g und 240 g)  
3 Becher (je 200 g) Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für den Guss:

375 ml (3/4 l) Pfirsichsaft aus den  
Dosen  
2 Pck. Galetta Cremepudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

#### Insgesamt:

E: 68 g, F: 373 g, Kh: 550 g,  
kj: 25164, kcal: 6013

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig alle Zutaten in einer Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verrühren. Teig in eine Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben, verstreichen und die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.
2. Den Boden in der Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.
3. Für den Belag inzwischen Fruchtjoghurt verrühren und dünn auf dem Kuchen verstreichen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Pfirsiche in Spalten schneiden und auf dem Kuchen verteilen. Sahne mit Sahnestief und Vanillin-Zucker steifschlagen und auf den Pfirsichen verstreichen.
4. Für den Guss vom Pfirsichsaft 375 ml (3/4 l) abmessen, mit Galetta nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen verrühren. Guss in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle oder einen Gefrierbeutel füllen, zügig ein Gitter auf den Kuchen spritzen und den Kuchen bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipp:** Am besten schmeckt der Kuchen, wenn er am Vortag zubereitet wurde.



Mandel-Kirsch-Kuchen



Rhabarber-Baiser-Kuchen vom Blech

## Klassisch

### Rhabarber-Baiser-Kuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für den Belag:

1 1/2 kg frischer junger Rhabarber

#### Für die Baisermasse:

3 Eiweiße (Große M)  
150 g Zucker  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 141 g, Kh: 478 g,  
Kj: 14933, kcal: 3566

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit



Quark-Aprikosen-Kuchen

## Gut vorzubereiten

### Quark-Aprikosen-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker, 1 Prise Salz  
2 Eier (Große M)  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

je 1 große und kleine  
Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 380 g und 240 g)

#### Für die Füllung:

50 g Löffelbiskuits oder Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
1 kg Magerquark  
4 Eiweiß (Große M)  
150 g Zucker  
3–4 EL Zitronensaft  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack  
500 g Schlagahne

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
2 EL Aprikosenkonfitüre

#### Insgesamt:

E: 235 g, F: 352 g, Kh: 746 g,  
Kj: 29929, kcal: 7143

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle verkneten. Den Teig

auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Für den Belag Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.  
3. Für die Füllung Löffelbiskuits oder Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Löffelbiskuits oder Amarettini mit einer Teigrolle zerbröseln. Gebäckbrösel mit den Mandeln vermischen und auf den Teighoden streuen. Einen Backrahmen darumstellen.  
4. Quark mit Eiweiß, Zucker, Zitronensaft und -schale und Saucen-Pulver gut verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Die Quark-Sahne-Masse auf den mit Gebäckbröseln bestreuten Teig geben und verstreichen. Aprikosenhälften mit der Wölbung nach oben darauf verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Zum Bestreichen und Bestreuen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den noch heißen Kuchen damit bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Kuchen erkalten lassen. Dann Backrahmen lösen und entfernen.

## Raffiniert – mit Alkohol

### Spanische Vanilleschnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Rührteig:

8 Eiweiße (Große M)  
75 g Zucker  
1 Prise Salz  
300 g Marzipan-Rahmasse  
75 g weiche Butter  
75 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
8 Eiweiß (Große M)  
75 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 EL Raspelschokolade

#### Für die Canache-Creme:

300 g Zartbitter-Kuvertüre  
150 g weiche Butter  
60 g gesiebter Puderzucker  
75 ml weißer Rum

1 EL kandierte Kirschen

#### Insgesamt:

E: 118 g, F: 460 g, Kh: 620 g,  
Kj: 30367, kcal: 7257



1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen und beiseitestellen. Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Butter, Zucker und Vanillemark mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in einer großen Rührschüssel geschmeidig rühren. Nach und nach Eiweiß unterrühren.  
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, daraufgeben und auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unterheben. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig darin verteilen, verstreichen und mit Raspelschokolade bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.  
3. Backrahmen lösen und entfernen. Gebäck auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und das mitgebäckene Backpapier abziehen. Das Gebäck erkalten lassen, dann senkrecht halbieren, so dass 2 Hälften (je etwa 20 x 30 cm) entstehen.  
4. Für die Canache-Creme Kuvertüre grob hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Kuvertüre während des Abkühlens gelegentlich umrühren, bis sie dickflüssig ist. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Puderzucker, Rum und abgekühlte Kuvertüre nach und nach unterrühren.  
5. Die Canache-Creme etwa 1 Stunde kalt stellen, dann nochmals kurz aufschlagen. Eine Gebäckhälfte mit drei Vierteln der Creme bestreichen. Zweite Gebäckhälfte darauflegen und leicht andrücken. Die restliche Creme in einen Spritzbeutel füllen und auf den in Schnitten eingetunten Kuchen spritzen. Kuchen mit gewitterten Belegkirschen garnieren, kalt stellen.

**Tipp:** Die Schnitten statt mit kandierten Kirschen mit Schoko-Ornamenten garnieren.

## Raffiniert – mit Alkohol

### Apfel-Wein-Kuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

#### Für die Apfelfüllung:

2 kg säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)  
Saft von 1 Zitrone  
3 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 ml (1/2 l) Weißwein  
500 ml (1/2 l) klarer Apfelsaft

#### Für den Weinguss:

3 Pck. Tortenguss, klar  
100 g Zucker  
375 ml (3/4 l) Weißwein  
300 ml klarer Apfelsaft

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 160 g, Kh: 1100 g,  
kJ: 28180, kcal: 6720

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knetaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen.
2. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen

und einen Backrahmen darumstellen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Für die Füllung inzwischen die Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Pudding-Pulver mit Zucker, Vanillin-Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Apfelmwürfel sofort unterrühren.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Füllung auf dem vorgebackenen Boden verteilen und verstreichen. Das Backblech wieder

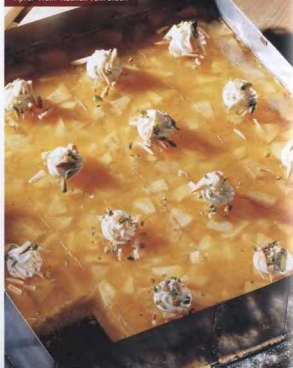
in den Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur in etwa 40 Minuten fertig backen.

5. Das Backblech wieder auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

6. Für den Weinguss Tortenguss mit Zucker, Wein und Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Den Guss auf dem erkalteten Apfelkuchen verteilen und fest werden lassen. Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

**Tipp:** Den Kuchen mit Sahnetupfen verzieren und mit gehackten Pistazien und Mandeln garnieren (Foto). Für Kinder den Kuchen als Apfelsaftkuchen nur mit Apfelsaft zubereiten.

Apfel-Wein-Kuchen vom Blech



## Für Kinder

### Orangen-Pudding-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

2 Eiweiß (Größe M)  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
250 ml (1/4 l) Orangensaft  
2 Eigelb (Größe M)  
500 ml (1/2 l) Milch

#### Für den Belag:

500 g Schlagsahne  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
3 EL Orangensaft

#### Nach Belieben zum Garnieren:

einige Orangenseiten  
Zitronenmelisseblättchen

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 392 g, Kh: 580 g,  
kJ: 26187, kcal: 6248

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den



Orangen-Pudding-Kuchen

Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden darauf erkalten lassen.

4. Für die Füllung Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Pudding-Pulver mit Zucker mischen und mit Orangensaft und Eigelb glattrühren. Milch in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kachstelle nehmen und angerührtes Pudding-Pulver einrühren. Den Pudding unter Rühren zum Kochen bringen, etwa 1 Minute

unter Rühren aufkochen lassen und von der Kachstelle nehmen. Eischneide sofort unter den heißen Pudding heben. Die Puddingmasse auf dem Gebäckboden glattrstreichen und erkalten lassen.

5. Für den Belag Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnestief steif schlagen. Orangensaft unterrühren und die Sahne Masse wellenartig auf die Puddingmasse streichen. Den Kuchen nach Belieben mit Orangenseiten und Zitronenmelisseblättchen garnieren.

**Tipp:** Der Kuchen kann gut am Vortag zubereitet werden. Die Kuchenoberfläche mit kleinen Schoko-Butterkekzen oder Schoko-Orangenkekzen garnieren.



## Raffiniert – mit Alkohol

### Stachelbeer-Schmand-Kuchen mit Amaretto

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

100 g Zartbitter-Schokolade  
375 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1/2 Flaschen Bittermandel-Aroma  
1 Ei (Größe M)  
250 g weiche Butter oder Margarine  
100 ml Amaretto (Mandellikör)

#### Für den Belag:

1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 395 g)  
50 g Amaretti  
(ital. Mandelmakronen)

#### Für die Creme:

400 g Schmand (Sauerrahm)  
150 g Gelierzucker (1:1-Produkt)  
Saft von 1 Zitrone  
500 g Schlagobaze

#### Nach Belieben zum Verzieren:

Zartbitter-Schokolade



Stachelbeer-Schmand-Kuchen mit Amaretto

Insgesamt:  
E: 88 g, F: 494 g, Kh: 855 g,  
Kj: 36096, kcal: 8624

1. Für den Teig Schokolade hacken und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Schokolade zuletzt kurz unterrühren.
2. Dann den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen.
3. Für den Belag Stachelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen. Stachelbeeren und Amaretti gleichmäßig auf dem Teig verteilen und leicht andrücken. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.
5. Für die Creme Schmand mit Gelierzucker und Zitronensaft gut verrühren. Sahne steifschlagen und unter die Schmandmasse heben. Die Hälfte der



Israelkuchen

Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtüle füllen. Restliche Creme auf die Stachelbeeren geben und glattstreichen. Die Creme aus dem Spritzbeutel in Streifen auf den Kuchen spritzen und den Kuchen kalt stellen.

6. Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Nach Belieben den Kuchen mit aufgelöster Schokolade besprenkeln.

## Einfach

### Israelkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 21–23 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M), 2 Eigelb (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

2 Eiweiß (Größe M)  
75 g brauner Zucker (Kandisfarin)

100 g abgezogene,  
gehackte Mandeln

#### Nach Belieben zum Bestäuben:

Puderzucker

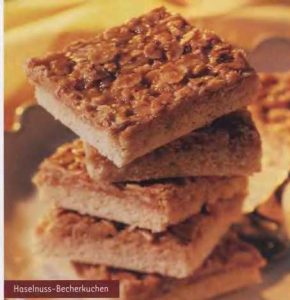
Insgesamt:  
E: 83 g, F: 304 g, Kh: 452 g,  
Kj: 20184, kcal: 4859

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten.

3. Zum Bestreichen Eiweiß sehr steifschlagen und den braunen Zucker unterrühren. Mandeln unterheben. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und die Masse mit einem in Wasser getauchten Esslöffel gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen **bei gleicher Backtemperatur 6–8 Minuten überbacken.**

4. Anschließend das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.
5. Nach Belieben den Kuchen vor dem Servieren mit Papierstreifen belegen, mit Puderzucker bestäuben und die Papierstreifen wieder vorsichtig abnehmen.

**Tipp:** Bevor die Eiweißmasse auf den Kuchen gestrichen wird, den Teig mit 100 g Orangemarmelade bestreichen. Statt der gehackten Mandeln gehobelte Mandeln verwenden.



Haselnuss-Becherkuchen

## Schnell zubereitet

### Haselnuss-Becherkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Knetteig:

1 Becher (200 g) Schlagsahne  
3 Becher (je 125 g) Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Becher (200 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für den Belag:

1 Becher (200 g) Zucker  
2 Pck. (je 100 g) gehobelte Haselnusskerne  
1/2 Pck. (125 g) weiche Butter

Insgesamt:  
E: 106 g, F: 402 g, Kh: 682 g,  
Kj: 29235, kcal: 6983

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Sahne in eine Rührschüssel geben, Becher ausspülen und abtrocknen. Mehl mit dem Becher abmessen,

- mit Backpulver mischen und zur Sahne in die Rührschüssel geben.
2. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knetaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und eine Rolle formen. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.
4. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten.
4. Für den Belag inzwischen Zucker mit Haselnusskernen und der Butter in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse etwas abkühlen lassen.
5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die leicht abgekühlte Masse auf den vorgebackenen Boden streichen, den Kuchen wieder in den heißen Backofen schieben und **bei gleicher Backtemperatur in 10–15 Minuten fertig backen.** Den Kuchen mit dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

Gut vorzubereiten

## Fress-mich-dumm-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
je 3 Tropfen Butter-Vanille-  
und Bittermandel-Aroma  
1 Ei (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

### Für die Creme:

1/2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
250 ml (1/2 l) Milch  
125 g Butter  
25 g Kokosfett

### Für den Belag:

250 g Walnusskerne,  
groß gehackt  
125 g Butter, 100 g Zucker  
50 g Zartbitter-Kuvertüre

### Insgesamt:

E: 80 g, F: 555 g, Kh: 512 g,  
Wj: 30958, kcal: 7401

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Salz, Aromen, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig auf einem Backblech (gefettet) etwa 1/2 cm dick zu einem Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Fress-mich-dumm-Kuchen

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 15–20 Minuten.

3. Den Boden auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Creme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanweisung einen Pudding zubereiten und unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen (nicht kalt stellen).

5. Butter und Kokosfett zerlassen, etwas abkühlen lassen und fast kalt unter Rühren zu dem Pudding geben. Die Creme gut verrühren und auf dem erkalten Boden bestreichen.

6. Für den Belag die Walnusskerne in einer Pfanne mit Butter und Zucker rösten und noch warm auf der Creme verteilen. Die Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Kuvertüre in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Kuchen mit der Kuvertüre besprenkeln.

**Abwandlung:** Für eine Erwachsenenversion anstelle der Walnusskerne abgezogene, gehobelte Mandeln verwenden und die Creme mit 2–3 Esslöffeln Amaretto abschmecken.

## Einfach

### Beeren-Schmand-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

### Für den Streuselteig:

500 g Weizenmehl  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
250 g Butter oder Margarine

### Für den Guss:

500 g Schmand (Sauerrahm)  
3 Eier (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

### Für den Belag:

450 g gemischte, frische Beerenfrüchte (z. B. rote Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren oder TK-Beerenfrüchte)

### Zum Bestäuben:

evtl. 4 EL Puderzucker

### Insgesamt:

E: 82 g, F: 368 g, Kh: 695 g,  
Wj: 27233, kcal: 6440

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Salz mischen. Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

2. Zwei Drittel der Teigstreusel auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) verteilen und zu einem Boden andrücken. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf abkühlen lassen.

4. Für den Guss Schmand mit Eiern, Zucker und Zitronenschale verrühren. Den Schmandguss auf den abgekühlten Streuselboden streichen.

5. Für den Belag Beerenfrüchte waschen, evtl. abspülen, abtropfen lassen und evtl. entstielen. Beerenfrüchte (TK-Früchte gefroren) auf dem Schmandguss verteilen und

die restlichen Teigstreusel darüberstreuen. Den Kuchen wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 25 Minuten fertig backen.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen darauf erkalten lassen und evtl. mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Dann den Kuchen aufgetaut im vorgeheizten Backofen bei etwa 160 °C (Ober-/Unterhitze) oder etwa 140 °C (Heißluft) in etwa 5 Minuten aufbacken.

## Einfach

### Apfelmus-Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Streuselteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Ei (Größe M)  
250 g Butter oder Margarine

Beeren-Schmand-Kuchen



### Für die Füllung:

3 Gläser Apfelmus  
(Einwaage je 370 g)  
100 g Rosinen

### Insgesamt:

E: 64 g, F: 230 g, Kh: 757 g,  
Wj: 22461, kcal: 5360

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.

2. Den Backofen vorheizen. Gut die Hälfte der Streusel auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und zu einem Boden andrücken.

3. Für die Füllung Apfelmus mit Rosinen verrühren und auf dem Teig verteilen. Restliche Streusel daraufstreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und in Stücke schneiden.

**Tipp:** Die Rosinen können ersatzlos weggelassen werden.

Apfelmus-Streuselkuchen



## Fruchtig

### Aprikosen-Biskuitschnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
4 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 480 g)  
300 g Joghurt  
75 g Zucker  
1 EL Aprikosenlikör oder Zitronensaft  
50 g gehackte Pistazienkerne  
200 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

4 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser  
gehackte Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 130 g, Kh: 477 g,  
KJ: 14703, kcal: 3513

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
3. Dann den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf mit Zucker bestreutes Backpapier stützen, mitgebackenes Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Biskuitplatte erkalten lassen und anschließend senkrecht halbieren, so dass 2 Platten (etwa 30 x 20 cm) entstehen.
5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Die Hälfte der Aprikosenhälften pürieren, die restlichen Aprikosenhälften in kleine Würfel schneiden.
6. Joghurt mit Zucker, Likör oder Zitronensaft und Pistazienkernen verrühren. Die leicht ausgedrückte

Gelatine in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Aprikosenpüree unterheben und die Masse kalt stellen.

7. Wenn die Joghurt-Aprikosen-Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen. Aprikosenwürfel und Sahne unter die Masse heben. Die Joghurt-Aprikosen-Creme auf eine Gebäckhälfte streichen, die zweite Gebäckhälfte darauflegen und leicht andrücken. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.
8. Zum Bestreichen Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen und mit Pistazienkernen bestreuen.

Aprikosen-Biskuitschnitten



## Für Kinder

### Himbeer-Joghurt-Schnitten

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

50 g Butter  
3 Eier (Große M), 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine  
6 Becher (je 150 g) Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
(aus dem Kühlregal)  
500 g Joghurt, 50 g Zucker  
400 g Schlagsahne  
200 g Himbeeren

#### Zum Garnieren:

200 g Schlagsahne  
1 Becher (150 g) Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
(aus dem Kühlregal)  
100 g Himbeeren

#### Insgesamt:

E: 751 g, F: 301 g, Kh: 465 g,  
KJ: 33923, kcal: 8111

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren.
2. Einen Backrahmen (etwa 25 x 25 cm) auf ein Backblech (gefettet,



Himbeer-Joghurt-Schnitten

- mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig in den Backrahmen füllen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 15–20 Minuten.
3. Den Biskuit vorsichtig vom Backrahmen lösen und den Backrahmen entfernen. Biskuit auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stützen und erkalten lassen. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Gebäckboden damit bestreichen und die Kuvertüre fest werden lassen. Dann den Boden umdrehen, so dass die Schokolade unten liegt. Den gesäuberten Backrahmen darum stellen.
  4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 5 Becher von der Götterspeise in einen Topf geben und langsam erwärmen.

- Götterspeise aus dem sechsten Becher stützen und in Würfel schneiden. Gelatine ausdrücken und mit der Götterspeise im Topf unter Rühren auflösen. Die Masse abkühlen lassen. Joghurt und Zucker unterrühren und die Masse kalt stellen.
5. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und mit der gewürfelten Götterspeise und verlesenen Himbeeren unterheben. Die Masse auf den Gebäckboden füllen.
  6. Zum Garnieren Sahne mit Sahnesteifschlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Stentülle füllen. Sahne als kleine Tupfer tief in die Creme spritzen. Den Kuchen mit gewürfelte Götterspeise und verlesenen Himbeeren bestreuen und etwa 2 Stunden kalt stellen.
  7. Vor dem Servieren den Backrahmen mit einem Messer lösen und entfernen. Die Torte in Quadrate schneiden.



Bienenstich



Freiburger Apfelkuchen

## Klassisch – beliebt

### Bienenstich

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Teiggehl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

200 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Honig  
4 EL Schlagsahne  
200 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für die Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
750 ml (3/4 l) Milch  
100 g Zucker  
100 g Butter

#### Insgesamt:

E: 120 g, F: 460 g, Kh: 660 g,  
Kj: 30280, kcal: 7220

Kuchenrost erkalten lassen. Dann das Gebäck senkrecht halbieren und jede Hälfte einmal waagrecht durchschneiden.

5. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit nur 750 ml (3/4 l) Milch einen Pudding zubereiten und die Butter in kleinen Stücken im heißen Pudding verrühren. Die Creme erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Die Gebäckhälften mit der erkalten Creme füllen.

## Für Gäste

### Freiburger Apfelkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Knetteig:

375 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
250 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

2 kg säuerliche Äpfel  
75 g Zucker  
75 g Rosinen  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
75 g gehobelte Haselnusskerne  
evtl. etwas Zucker

#### Für den Guss:

4 Zwieback  
4 Eigelb (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g saure Sahne  
4 Eiweiß (Größe M)  
25 g gehobelte Haselnusskerne

#### Insgesamt:

E: 108 g, F: 347 g, Kh: 850 g,  
Kj: 29180, kcal: 6975

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer

Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken.

Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen.

4. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit Zucker, Rosinen und Zimt in einem Topf unter Rühren andünsten, abkühlen lassen. Haselnusskerne unterhären und die Masse evtl. mit Zucker abschmecken. Die Apfelmasse auf dem vorgebackenen Gebäckboden verteilen.

5. Für den Guss Zwieback fein reiben. Eigelb mit Zucker und Vanillin-Zucker schaumig schlagen. Geriebenen Zwieback und saure Sahne unterrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Den Guss gleichmäßig auf der Apfelmasse verteilen. Haselnusskerne daraufstreuen. Das Back-

blech wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 30 Minuten fertig backen.

## Beliebte

### Erdbeer-Quark-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Zum Bestreichen:

200 g Zartbitter-Schokolade

#### Für den Erdbeerbelag:

1 kg Erdbeeren  
500 g Schlagsahne  
1 Pck. Tortencreme Erdbeer-Sahne (Cremepulver)  
200 ml Wasser  
2 EL Amaretto (Mandellikör)  
250 g Magerquark

100 g Erdbeer-Schokoriegel  
Zitronenmelisseblättern

#### Insgesamt:

E: 162 g, F: 465 g, Kh: 801 g,  
Kj: 34361, kcal: 8203

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter oder Margarine dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Die Mandeln kurz unterhären.

2. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen, den Teig auf dem Backblech verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

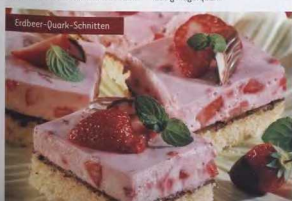
3. Das Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Zum Bestreichen Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Boden damit bestreichen und fest werden lassen.

5. Für den Erdbeerbelag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. Drei Viertel der Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, den Rest zum Garnieren halbieren oder vierteln. Sahne steifschlagen.

6. Cremepulver in eine Rührschüssel geben und mit Wasser und Amaretto mit dem Schneebesen etwa 1/3 Minute verrühren. Quark unterhären und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Zuletzt die gewürfelten Erdbeeren unterheben. Die Masse sofort auf den Boden geben und glattstreichen. Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Die halbierten oder gewürfelten Erdbeeren dekorativ auf der Creme verteilen. Schokoladenriegel in schräge Stücke schneiden und mit auf die Schnitten legen. Die Schnitten mit Zitronenmelisse garnieren.



Erdbeer-Quark-Schnitten



## Schnell zubereitet

### Galetta-Bienenstich

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreuen:

50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
20 g Zucker  
30 g Butter

#### Für die Füllung:

1 Pck. Galetta Cremepudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
600 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 65 g, F: 264 g, Kh: 398 g,  
kj: 17975, kcal: 4291

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier in einer Rührschüssel auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Zitronenschale mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und vorsichtig verstreichen.

3. Mandeln und Zucker auf die Hälfte des Teiges streuen und Butter in Flächen darauf setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

4. Das Backblech mit Biskuitplatte etwa 5 Minuten auf einem Kuchengrost abkühlen lassen, dann den Rand mit einem Messer lösen und die Biskuitplatte mit dem Backpapier auf die Arbeitsfläche stürzen. Das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Kuchen erkalten lassen, dann waagrecht halbieren, so dass 2 Hälften entstehen – eine mit und eine ohne Mandeln.  
5. Für die Füllung Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit der angegebenen Menge Sahne aufschlagen und auf der Gebäckhälfte ohne Mandeln verstreichen. Die andere Gebäckhälfte so darauflegen, dass die Mandeln oben sind, und etwas andrücken. Den Kuchen 1–2 Stunden kalt stellen.

## Beliebte – mit Alkohol

### Kirsch-Schmand-Kuchen mit Eierlikörguss

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

Zum Vorbereiten:  
2 Gläser Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht je 370 g)



Galetta-Bienenstich

#### Für den Rührteig:

4 Eier (Größe M), 250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 ml (1/3 l) Speiseöl  
150 ml Ginger Ale oder Mineralwasser  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

500 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
600 g Schmand (Sauerrahm)

#### Für den Eierlikörguss:

400 ml Eierlikör  
2 Pck. Sauzen-Pulver Vanille-Geschmack, ohne Kochen

#### Insgesamt:

E: 105 g, F: 469 g, Kh: 833 g,  
kj: 35044, kcal: 8360

1. Zum Vorbereiten Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in gut 1 Minute schaumig schlagen. Speiseöl und Ginger Ale oder Mineralwasser unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrah-

men auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig hineingeben und verstreichen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Das Backblech mit Backrahmen auf einen Kuchengrost stellen und den Boden darauf erkalten lassen.
5. Für den Belag die Sauerkirschen auf dem Gebäckboden verteilen. Die Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steifschlagen. Schmand verrühren und die steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf den Sauerkirschen verteilen und glatt verstreichen.
6. Für den Guss Eierlikör mit Sauzen-Pulver gut verrühren und auf der Sahne-Schmand-Creme verteilen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen, bis der Guss fest geworden ist.
7. Vor dem Servieren den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

#### Für Kinder

### Mandarinen-Schmand-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl

#### Für den Belag:

4 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker



Kirsch-Schmand-Kuchen  
mit Eierlikörguss

750 ml (3/4 l) Milch  
500 g Schmand (Sauerrahm)  
50 g abgezogene, gestiftelte  
Mandeln

#### Für den Guss:

200 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 260 g, Kh: 860 g,  
kj: 26240, kcal: 3260

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzugeben und alles mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und einen Backrahmen darumstellen.
2. Den Backofen vorheizen. Für den Belag Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding kochen. Schmand unter-



Mandarinen-Schmand-Kuchen

rühren und die warme Masse auf den Teig streichen. Mandarinen auf der Pudding-Schmand-Masse verteilen und Mandeln darüberstreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Anschließend den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.
4. Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft anrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Den Guss mit Hilfe eines Teelöffels über den Kuchen sprengen.

**Tipp:** Wenn Sie keinen Backrahmen haben, können Sie den Kuchen auch in einer Fettpfanne backen. Nach Belieben 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 2 Esslöffeln Wasser in einem kleinen Topf etwas einkochen lassen und den noch warmen Kuchen damit bestreichen. Dann die Mandarinen nicht mitbacken, sondern in einer Pfanne ohne Fett bräunen, auf einem Teiler erkalten lassen und zum Schluss auf dem Kuchen verteilen.

## Mit Alkohol

### Lumumba-Schnitten

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
25 g Kakaopulver  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
300 g Schoko-Sahne-Pudding  
(aus dem Kühlregal)  
100 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Zum Bestreichen:

2 EL Rum

#### Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine  
50 g Zucker  
30 g Kakaopulver  
400 ml Milch  
75 ml Rum  
500 g Schlagsahne

#### Zum Bestreuen:

100 g Edelbitter-Schokolade

#### Insgesamt:

E: 130 g, F: 476 g, Kh: 633 g,  
Kj: 32142, kcal: 7683

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schoko-Sahne-Pudding und Raspelschokolade kurz unterrühren.



Lumumba-Schnitten

3. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemeht) verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und die Gebäckplatte darauf erkalten lassen. Anschließend die Platte mit Rum bestreichen und einen Backrahmen darumstellen.

5. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zucker mit Kakao in einem Topf mischen, nach und nach die Milch mit einem Schneebesen unterrühren. Milchmischung zum Kochen bringen, in eine Rührschüssel geben, die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Dann Rum unterrühren und die Mischung zum Kochen stellen.

6. Wenn die Mischung beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen

und unterheben. Die Schokosahne auf den Boden verteilen und glattstreichen.

7. Zum Bestreuen die Schokolade mit einem Sparschäler oder einer Küchenreibe raspeln und die Oberfläche dick damit bestreuen. Den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

**Tipps:** Zum Bestreuen können Sie statt Edelbitter-Schokolade auch fertige Zartbitter-Raspelschokolade verwenden. Wer es fruchtiger mag, kann eine Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 480 g) gut abtropfen lassen, Aprikasen in kleine Stücke schneiden und vor der Schokosahne auf dem Boden verteilen. Nach raffiniert sieht die Dekoration aus, wenn Sie Schokoladenlocken zubereiten. Dazu Schokolade auflösen, dann auf ein Stück Backpapier streichen und fest werden lassen, aber nicht kalt stellen. Dann mit einem Spachtel breite Schokoladenstreifen schieben und diese vorsichtig mit Hilfe von Gabeln auf die Schnitten legen (Foto).

## Beliebt

### Orangen-Schmand-Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

3 geh. EL Orangenmarmelade  
2 EL Wasser

#### Für die Creme:

10 Blatt weiße Gelatine  
800 g Schmand (Sauerahm)  
100 g Zucker  
100 g Fruchtgetränkpulver  
Orangen-Geschmack  
600 g Schlagsahne

#### Für den Belag:

2 Dosen Fruchtcocktail  
(Abtropfgewicht je 400 g)  
6 Blatt weiße Gelatine  
500 ml (1/2 l) Fruchtsaft  
aus den Dosen

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 415 g, Kh: 711 g,  
Kj: 29510, kcal: 6946

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, nach etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet,

gemeht) stellen. Den Teig darin verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf etwas abkühlen lassen.

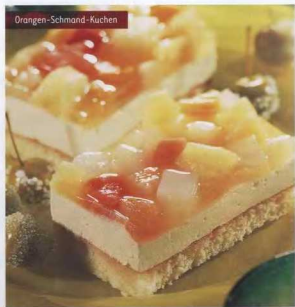
4. Zum Bestreichen Orangenmarmelade nach Belieben durch ein Sieb streichen, mit Wasser gut aufkochen lassen und auf den vorgebackenen Boden streichen.

5. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Schmand mit Zucker und Getränkpulver verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Gelatine mit 2–3 Esslöffeln von der Schmandmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Schmandmasse rühren und die Masse kalt stellen. Sahne steifschlagen und unterheben. Die Schmandcreme

gleichmäßig auf den Boden verstreichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Für den Belag Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 500 ml (1/2 l) abmessen. Die Früchte auf der fest gewordenen Creme verteilen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, dann ausdrücken und auflösen. Den Saft mit der Gelatine verrühren und kalt stellen. Wenn der Saft beginnt dicklich zu werden, ihn auf den Früchten verteilen und den Kuchen nochmals 1–2 Stunden kalt stellen. Dann den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen.

**Tipps:** Der Fruchtsaft kann statt mit Gelatine auch ganz schnell mit 2 Packchen klarem Tortenguss nach Packungsanleitung gefestigt werden. Mini-Äpfel aus der Dose abtropfen lassen, in Zucker oder Hagelzucker wenden und den Kuchen damit garnieren.



Orangen-Schmand-Kuchen

## Belieb

### Mohn-Quark-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Knetteig:

375 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
175 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Quarkbelag:

75 g Butter, 2 Eiweiß (Größe M)  
750 g Magerquark, 150 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M), 1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
1 Pck. Käsekuchen-Hilfe

#### Für den Mohnbelag:

1 Pck. (250 g) Mohnback  
(aufgefrorene Mohnfüllung)  
2 EL flüssiger Honig  
2 Eier (Größe M)  
100 g Sultaninen

#### Zum Aprikotieren:

3–4 gel. EL Aprikosenkonfitüre  
3 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 200 g, F: 320 g, Kh: 820 g,  
KJ: 27720, kcal: 6620

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen, Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen.
2. Für den Quarkbelag Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß steifschlagen. Quark mit Zucker, Eigelb, Salz, Zitronenschale, zerlassener Butter und Käsekuchen-Hilfe verrühren. Eischnee unterheben.

3. Für den Mohnbelag Mohnfüllung mit Honig, Eiern und Sultaninen verrühren. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und den Quarkbelag gleichmäßig darauf verstreichen. Dann den Mohnbelag darauf verteilen und vorsichtig verstreichen. Den restlichen Teig dünn ausrollen, etwa 1 cm breite Streifen ausrollen und die Teigstreifen als Gitter auf die Mohnmasse legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

4. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren gut aufkochen lassen und die Teigstreifen sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpincels damit bestreichen. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

**Tipp:** Sie können die abgeriebene Schale der 1/2 unbehandelten Zitrone durch 1 Päckchen Finesse Geriebene Zitronenschale ersetzen.



Mohn-Quark-Kuchen

## Für Gäste

### Prosecco- Erfrischungssecken

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
etwa 6 EL Milch

#### Für den Belag:

2 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme  
(Cremepulver)  
200 ml Prosecco  
500 g Schlagsahne  
250 g Zitronenjoghurt

## Zum Verzieren und Garnieren:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. (75 g) Erfrischungsstäbchen

#### Insgesamt:

E: 115 g, F: 438 g, Kh: 730 g,  
KJ: 31348, kcal: 7476

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zitronenschale und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen. Den Gebäckboden erkalten lassen und einen Backrahmen darum stellen.

4. Für den Belag Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Gebäckboden verteilen. Tortencreme nach Packungsanleitung, aber mit 200 ml Prosecco, 500 g Sahne und 250 g Zitronenjoghurt zubereiten. Die Creme auf die Mandarinen geben und glattstreichen. Den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

5. Den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in etwa 15 x 15 cm große Quadrate schneiden, diese diagonal halbieren, so dass Dreiecke entstehen, und auf einer Kuchenplatte anrichten.

6. Zum Verzieren und Garnieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochleiste füllen. Tufts auf die Dreiecke spritzen und die Schnitten mit Erfrischungsstäbchen garnieren.



Prosecco-Erfrischungssecken



Pfirsichschnitten

## Belieb

### Pfirsichschnitten

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Belag:

2 Dosen Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht je 500 g)

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Tropfen Zitronen-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
3 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 400 g, Kh: 640 g,  
KJ: 20920, kcal: 5000

1. Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronen-Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Pfirsichhälften in Scheiben schneiden und auf dem Teig verteilen.

4. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter in eine Rührschüssel geben. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten und auf den Pfirsichen verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und sofort nach dem Backen den Guss mit einem Backpinsel auf dem Gebäck verteilen. Pfirsichschnitten auf dem Backblech auf einen Kuchentrost erkalten lassen.

**Tipp:** Anstelle von Pfirsichhälften können Sie auch 2 Dosen Tortenpfirsiche in Schnitten (Abtropfgewicht je 500 g) verwenden.



Sanddorn-Orangen-Schnitten



Russischer Zupfkuchen vom Blech

## Raffiniert

### Sanddorn-Orangen-Schnitten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

50 g Daim® Minis (etwa 10 Stück)  
4 Eier (Große M), 2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
25 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g gemahlene Haselnusskerne

#### Zum Tränken:

8–10 EL Orangensaft

#### Für die Sanddorn-Orangen-Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
300 ml Sanddorn mit Honig  
(aus der Flasche, Reformhaus)  
125 ml (1/2 l) Orangensaft  
500 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

100 g Daim® Minis (etwa 20 Stück)  
2 TL Kakapulver

Insgesamt:  
E: 75 g, F: 303 g, Kh: 527 g,  
kj: 21545, kcal: 5134

1. Für den Teig Daim® Minis klein hacken. Den Backofen vorheizen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf niedriger Stufe unterrühren. Haselnusskerne und Daim®-Stücke unterheben. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) stellen. Den Teig hineingeben und glattstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Biskuitboden erkalten lassen. Backrahmen lösen und entfernen. Den Biskuitboden senkrecht halbieren, so dass 2 Halften (je etwa 20 x 30 cm) entstehen, und den gesäuberten Backrahmen um eine Biskuihälfte stellen. Die Biskuihälfte mit der Hälfte des Orangensafts tränken.  
4. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sanddorn in eine Rührschüssel geben. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf mit etwas Orangensaft unter Rühren auflösen.

5. Aufgelöste Gelatine mit dem restlichen Orangensaft verrühren, die Mischung mit dem Sanddorn verrühren und kalt stellen. Wenn die Sanddornmasse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.  
6. Die Hälfte der Sanddorn-Orangen-Creme auf den getränkten Biskuitboden streichen. Creme mit dem zweiten Biskuitboden belegen und diesen mit dem restlichen Orangensaft tränken. Restliche Sanddorn-Orangen-Creme darauflegen und glattstreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.  
7. Zum Garnieren Backrahmen lösen und entfernen. Kuchenoberfläche mit den Daim® Minis belegen und dick mit Kakapulver bestäuben.

\*Registered trademark of Kraft Foods.

## Beliebt

### Russischer Zupfkuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Knetteig:

425 g Weizenmehl  
40 g Kakapulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Große M)  
250 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

315 g Butter oder Margarine  
1 kg Magerquark  
250 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
4 Eier (Große M)

#### Insgesamt:

E: 225 g, F: 578 g, Kh: 889 g,  
kj: 40939, kcal: 9779

1. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Zwei Drittel des Teiges auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Einen Backrahmen drumstellen. Den Backofen vorheizen.  
3. Für die Füllung Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Pudding-Pulver und Eiern in einer Schüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Flüssige Butter oder Margarine unterrühren. Alles zu einer einheitlichen Masse verrühren, auf dem Teig verteilen und verstreichen. Den restlichen Teig in kleine Stücke zupfen und auf der Füllung verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 160–180 °C  
Heißluft: 140–160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Den Backrahmen mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen.

## Fruchtig

### Nektarinenschnitten

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Tropfen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz  
4 Eier (Große M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

1 kg Nektarinen

#### Für die Creme:

10 Blatt weiße Gelatine  
600 g Joghurt  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
40 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

1 Nektarine  
1 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 102 g, F: 304 g, Kh: 645 g,  
kj: 24697, kcal: 5901

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Backofen vorheizen.  
2. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen, den Teig hineingeben und verstreichen. Für den Belag Nektarinen waschen, abtrocknen, halbieren,

entsteinen, in dickere Spalten schneiden (achten) und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.  
3. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen im Backrahmen darauf erkalten lassen.  
4. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine mit 2–3 Esslöffeln von dem Joghurt verrühren, dann die Mischung unter den restlichen Joghurt rühren und die Masse kalt stellen.  
5. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Joghurtcreme auf dem Kuchen glattstreichen. Den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.  
6. Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Nektarine waschen, entsteinen und in dünne Scheiben schneiden. Scheiben mit Zitronensaft bepinseln. Gebäck in Schnitten schneiden und mit je 1 dünnen Nektarinscheibe garnieren.



Nektarinenschnitten



## Für Kinder

### Wackelschnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 1 Dose Ananasstücke oder -scheiben (Abtropfgewicht 340 g)
- 250 g Butter oder Margarine
- 250 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Kefir oder Dickmilch
- 100 g Zucker
- 100 ml Ananassaft aus der Dose
- 200 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

- 2–3 Becher (je 125 g) Götterspeise Himbeer-Geschmack (aus dem Kühlregal)
- 2–3 Becher (je 125 g) Götterspeise Waldmeister-Geschmack (aus dem Kühlregal)

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 307 g, Kh: 759 g,  
kj: 26197, kcal: 6251

1. Für den Teig Ananasstücke oder -scheiben in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Ananasstücke oder -scheiben kleiner schneiden. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet)

stellen und den Teig gleichmäßig darin verstreichen. Abgetropfte Ananasstücke auf dem Teig verteilen, leicht andrücken und das Backblech dann in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Den Boden mit dem Backrahmen auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

5. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kefir oder Dickmilch mit Zucker in eine Rührschüssel geben und verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und mit dem Ananassaft in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine-Ananassaftigkeit unter den Kefir oder die Dickmilch rühren und kalt stellen.

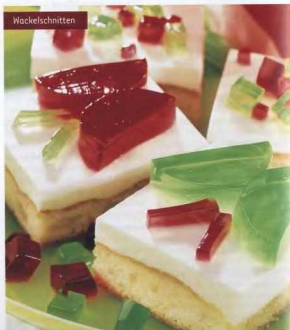
6. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und in 2 Portionen mit Hilfe eines

Schnegbesens unterrühren. Die Creme auf den erkalten Boden im Backrahmen geben, gleichmäßig verteilen und den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren vor dem Servieren Götterspeise mit Hilfe eines Messers aus den Bechern lösen, stürzen und vorsichtig in runde Scheiben schneiden. Die meisten Scheiben halbieren und als „Schmetterlingsflügel“ dekorativ auf dem Kuchen verteilen.

8. Von einer Scheibe Götterspeise schmale Streifen für die „Fühler“ schneiden und anlegen. Restliche Scheiben Götterspeise in kleine Würfel schneiden und auf die Kuchenoberfläche streuen. Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

**Tipp:** Sie können die Götterspeise aus den Bechern auch nur in kleine Würfel schneiden und dekorativ auf dem Kuchen verteilen.



Wackelschnitten

## Raffiniert

### Kokos-Bienenstich mit Karamellcreme

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Hefeteig:

- 200 ml Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 375 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

- 125 g Akazienhonig
- 150 g Butter
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 5 EL Schlagsahne
- 150 g Kokosraspel

#### Für die Füllung:

- 3 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Karamell-Geschmack
- 125 g Zucker
- 750 ml (1/4 l) Milch
- 250 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 395 g, Kh: 822 g,  
kj: 30944, kcal: 7391

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Kokos-Bienenstich mit Karamellcreme

3. Für den Belag Honig mit Butter,

Zucker, Vanillin-Zucker und Sahne in einem Topf unter Rühren langsam erhitzen und gut aufkochen lassen. Kokosraspel unterrühren. Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und aus der Schüssel nehmen. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem Backblech mit hohem Rand oder einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

5. Den Backofen vorheizen. Den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten gehen lassen. Den Belag auf dem Teig verteilen. Das Backblech oder die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

6. Das Backblech oder die Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen

und das Gebäck darauf erkalten lassen.

7. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker, Milch und Sahne nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet, und erkalten lassen. Den erkalten Pudding nochmals durchrühren.

8. Das Gebäck senkrecht vierteln, vom Backblech nehmen und jedes Viertel einmal waagrecht durchschneiden. Die Füllung gleichmäßig auf den unteren Böden verteilen und verstreichen. Die oberen Böden darauflegen und leicht andrücken. Den Bienenstich etwa 2 Stunden kalt stellen.

**Abwandlung:** Anstelle der Kokosraspel können Sie für den Belag auch dieselbe Menge gehobelte oder gehackte Haselnusskerne oder Mandeln verwenden.



Limetten-Rum-Kuchen

#### Mit Alkohol

### Limetten-Rum-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
250 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
3–4 EL Rum  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
250 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Guss:

Soft und Schale von etwa 3 Bio-  
Limetten (unbehandelt, ungewaschen)  
200–250 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 58 g, F: 244 g, Kh: 722 g,  
kj: 22701, kcal: 5416

1. Den Backofen vorheizen. Für den  
Teig Mehl mit Backpulver und Pud-



Birnen-Hefekuchen mit Pistazienguss

#### Fruchtig

### Birnen-Hefekuchen mit Pistazienguss

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

175 ml Milch  
65 g Butter  
320 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Prise Salz  
60 g Zucker  
abgeriebene Schale von  
1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
ungewaschen) oder  
1/2 Pck. Dr. Oetker  
Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

8 reife Birnen (etwa 1,2 kg)  
Saft von 1 Zitrone

#### Für den Guss:

80 g gehackte Pistazienkerne  
3 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
250 g Schmand (Sauerrahm)

dung-Pulver in einer Rührschüssel  
mischen. Zucker, Vanille-Zucker,  
Rum, Zitronenschale, Eier und Butter  
oder Margarine hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät  
mit Rührbesen zunächst kurz auf  
niedrigster, dann auf höchster Stufe  
in etwa 2 Minuten zu einem Teig ver-  
arbeiten. Den Teig auf ein Backblech  
(30 x 40 cm, gefettet) geben und  
verstreichen. Das Backblech in den  
vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchen-  
rost stellen und den Kuchen darauf  
erkalten lassen.

4. Für den Guss Limetten gründlich  
waschen und abtrocknen. Von den  
Limetten die Schalen mit der Haus-  
haltsreibe fein abreiben. Limetten  
auspressen. Puderzucker und Limet-  
tensaft zu einem dickflüssigen Guss  
verrühren und Limettenschale unter-  
rühren. Den Kuchen damit überziehen  
und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Für den Guss anstelle von  
Limettenschalen 2 Päckchen Finesse  
Geriebene Zitronenschale verwenden.  
Ohne Guss ist der Kuchen gefrierge-  
eignet.

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 200 g, Kh: 517 g,  
kj: 17805, kcal: 4218

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen  
und Butter darin zerlassen. Mehl in  
einer Rührschüssel sorgfältig mit  
der Hefe vermischen. Salz, Zucker,  
Zitronenschale, Ei und die warme  
Milch-Butter-Mischung oder Marga-  
rine hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät  
mit Knethaken zunächst kurz auf  
niedrigster, dann auf höchster Stufe  
in etwa 5 Minuten zu einem glatten  
Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt  
so lange an einem warmen Ort gehen  
lassen, bis er sich sichtbar vergrößert  
hat.

3. Für den Belag Birnen schälen,  
vierteln, entkernen und in Spalten  
schneiden. Birnenspalten mit Zitrone-  
nsaft beträufeln.

4. Den Teig mit etwas Mehl bestäu-  
ben, aus der Schüssel nehmen und  
auf der leicht bemehlten Arbeitsflä-  
che nochmals gut durchkneten. Den  
Teig in einer Fettpfanne (30 x 40 cm,  
gefettet) ausrollen und den Rand  
etwas hochdrücken. Die Birnenspal-  
ten auf dem Teig verteilen und den  
Teig zugedeckt nochmals so lange an  
einem warmen Ort gehen lassen, bis  
er sich sichtbar vergrößert hat. Den  
Backofen vorheizen.

5. Für den Guss inzwischen Pistazien-  
kerne mit Eiern, Zucker und Schmand  
gut verrühren. Den Guss auf den  
Birnenspalten verteilen. Die Fett-  
pfanne in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

6. Die Fettpfanne auf einen Kuchen-  
rost stellen und den Kuchen darauf  
erkalten lassen.

**Tipp:** Anstelle von frischen Birnen  
können Sie auch 2 Dosen Birnen-  
hälften (Abtropfgewicht je 460 g)  
verwenden. Der Hefekuchen  
schmeckt auch sehr gut mit Äpfeln  
(z. B. Boskop, Elstar).

#### Beliebt

### Knuspermüslischnitten mit Johannisbeeren

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit

#### Für den Boden und

#### die Knusperhäufchen:

100 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln  
300 g Knuspermüsl  
400 g weiße Kuvertüre

#### Für die Creme:

10 Blatt weiße Gelatine  
1 kg Magerquark  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3–4 EL Zitronensaft  
150–200 g Zucker  
500 g rote Johannisbeeren  
500 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

250 g rote Johannisbeeren

#### Insgesamt:

E: 230 g, F: 454 g, Kh: 679 g,  
kj: 32771, kcal: 7817

1. Für den Boden und die Knusper-  
häufchen Mandeln in einer Pfanne  
ohne Fett unter Rühren leicht bräun-  
en. Dann die Mandeln auf einem  
Teller erkalten lassen. Knuspermüsl  
in einen Gefrierbeutel geben, Beutel  
fest verschließen und das Müsl mit  
einer Teigrolle etwas zerbröseln.

Kuvertüre grob hacken und in einem  
kleinen Topf im Wasserbad bei  
schwacher Hitze unter Rühren  
schmelzen lassen. Kuvertüre in eine  
Rührschüssel geben und gut mit Müs-  
libröseln und Mandeln vermengen.

2. Für die Knusperhäufchen Back-  
papier auf eine große Platte legen.  
Aus der Müslmasse mit 2 Teelöffeln  
20 kleine Häufchen abstechen und  
auf das Backpapier setzen. Restliche  
Masse als Kuchenboden auf einem  
Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit  
Backpapier belegt) verteilen und mit  
einem Esslöffel gut andrücken.

3. Für die Creme die Gelatine nach  
Packungsanleitung einweichen.  
Quark mit Zitronenschale, Zitronen-  
saft und Zucker verrühren. Gelatine  
leicht ausdrücken und in einem klei-  
nen Topf bei schwacher Hitze unter  
Rühren auflösen. Gelatine zuerst  
mit 3 Esslöffeln von der Quarkmasse  
anrühren, dann die Mischung mit der  
restlichen Masse verrühren und kalt  
stellen.

4. Johannisbeeren waschen und  
abtropfen lassen, Beeren von den  
Rispen streifen und trocken tupfen.  
Sobald die Creme beginnt dicklich zu  
werden, Sahne steifschlagen und mit  
den Johannisbeeren unterheben. Die  
Creme auf dem Knusperboden ver-  
teilen und verstreichen. Den Kuchen  
etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Garnieren Johannisbeeren  
abspülen und trocken tupfen. Den  
Kuchen in etwa 20 Schnitten teilen.  
Jede Schnitte mit einer kleinen  
Johannisbeerrispe und einem Knus-  
perhäufchen garnieren.



Knuspermüslischnitten mit Johannisbeeren

## Mit Alkohol

### Kokos-Mango-Kuchen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Durchzieh-, Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für die Kokossahne:

1 kg Schlagsahne  
200 g Kokosraspel

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
200 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz, 4 Eier (Große M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 EL Rum

#### Zum Beträufeln:

250 ml (1/4 l) Orangensaft

#### Für den Belag:

4 kleine Mangos (je etwa 350 g)  
4 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
500 g Schmand (Sauerrahm)  
3-4 EL Zitronensaft, 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Garnieren:

einige Granatapfelkerne  
Kokosraspel

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 757 g, Kh: 631 g,  
KJ: 41635, kcal: 9883

1. Für die Kokossahne die Sahne mit den Kokosraspeln in einem Topf zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen und etwa 1 Stunde zugedeckt durchziehen lassen. Die Masse durch ein Sieb geben, dabei die Kokosraspel mit Hilfe einer Suppenkelle gut ausdrücken. Die Sahne zugedeckt über Nacht kalt stellen.  
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker, Bourbon-

Vanille-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Rum auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

4. Den Kuchen auf einen Kuchenrost stellen, den Orangensaft gleichmäßig auf dem noch warmen Kuchen verteilen und den Kuchen erkalten lassen. Einen Backrahmen darum stellen.

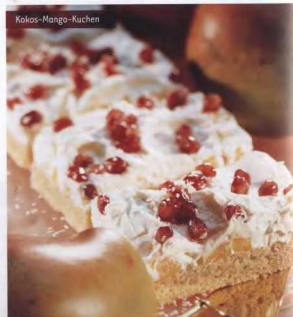
5. Für den Belag die Mangos schälen, halbieren, die Steine entfernen und das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Mangostücke einige Sekunden in kochendem Wasser blanchieren und gut abtropfen lassen.

6. Kokossahne mit Sahnestief steif schlagen. Schmand mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verühren. Die Kokossahne und die Mangowürfel unterheben. Die Masse auf dem Kuchen verteilen, verstreichen und kalt stellen.

7. Vor dem Servieren den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Den Kuchen ganz nach Belieben mit Granatapfelkernen und Kokosraspeln garnieren.

**Abwandlung:** Anstelle der Mangos können auch Ananas aus der Dose (Abtropfgewicht 490 g) verwendet werden.

**Tipps:** Den Kuchen sollte man maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Es können auch die ausgedrückten Kokosraspel angeröstet und über den Kuchen gestreut werden. Schneller geht es, wenn Sie anstelle von frischen Mangos Früchte aus der Dose nehmen.



Kokos-Mango-Kuchen



Bohmischer Kirmeskuchen

## Klassisch – mit Alkohol

### Bohmischer Kirmeskuchen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** 35–40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise gemahlener Piment (Nelkenpfeffer)  
50 ml (4 EL) Speiseöl  
1 Ei (Große M)

#### Für den Belag:

1 Pck. (250 g) Mohnback (backfertige Mohnfüllung)  
100 g Schlagsahne  
1 Ei (Große M)  
25 g Zucker, 3 EL Rum  
250 g Magerquark, 25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Saft und Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
1 Ei (Große M)  
450 g Pflaumenmus  
1 Glas Apfelsmus (Einwaage 720 g)

#### Für die Streusel:

300 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Butter

#### Insgesamt:

E: 155 g, F: 324 g, Kh: 1240 g,  
KJ: 36328, kcal: 8677

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Piment, Öl, Ei und die warme Milch hinzufügen.  
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und einen Backrahmen darum stellen.

4. Für den Belag Mohnback mit Sahne unter Rühren aufkochen und etwas abkühlen lassen. Ei, Zucker und Rum unterrühren. In einer Schüssel

Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und -schale und Ei verühren. Von der Mohn- und Quarkmasse und von dem Pflaumenmus handtellergroße Flecken auf den Teig setzen und die Zwischenräume mit Apfelsmus ausfüllen.

5. Für die Streusel Mehl in einer Rührschüssel geben und mit Zucker, Zimt und Vanillin-Zucker mischen. Butter hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und diese gleichmäßig auf dem Teig verteilen.

6. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** 35–40 Minuten.

7. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Den Backrahmen vorsichtig entfernen.

**Tipps:** Der Kuchen lässt sich gut portionsweise einfrieren und dann kurz im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) oder 180 °C (Heißluft) etwa 5 Minuten aufbacken.

## Klassisch

### Eierschecke

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teighe- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

75 ml Milch  
70 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Quarkbelag:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
50 g Magerquark  
65 g Rosinen

#### Für die Eiercreme:

4 Eiweiß (Größe M)  
125 g weiche Butter  
125 g Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
15 g Speisestärke

#### Insgesamt:

E: 144 g, F: 222 g, Kh: 479 g,  
kj: 19333, kcal: 4620

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Restliche Teigzutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigerer, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für den Quarkbelag aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach



Eierschecke

Packungsanleitung einen Pudding kochen. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding erkalten lassen.

4. Quark und Rosinen kurz unter den erkalten Pudding rühren. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Hefeteig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Quarkbelag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und verstreichen. Den Backofen vorheizen.

5. Für die Eiercreme Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Butter in einer Schüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach den Zucker unterrühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, Speisestärke darübergeben und beides vorsichtig unterheben. Die Eiercreme vorsichtig auf dem Quarkbelag verteilen, glattstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

**Tipp:** Weichen Sie die Rosinen für den Teig die Zutaten in 2 Esslöffeln Rum ein.

## Klassisch

### Badischer Käsekuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 70–75 Minuten

#### Für den Knetteig:

225 g Weizenmehl  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter oder Margarine

#### Für den Quarkbelag:

1 kg Magerquark  
60 g Speisestärke  
250 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
3 EL Zitronensaft  
50 g Schlagsahne

#### Für die Streusel:

150 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter

#### Insgesamt:

E: 215 g, F: 406 g, Kh: 782 g,  
kj: 32161, kcal: 7679

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf nied-

rigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden backen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Für den Quarkbelag Quark mit Speisestärke, Zucker, Eiern, Aroma, Zitronenschale und -saft gut verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden etwas abkühlen lassen und einen Backrahmen daruntersetzen. Die Quark-Sahne-Masse auf den vorgebackenen Gebäckboden geben und vorsichtig verstreichen.

5. Für die Streusel Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten und ungleichmäßig auf die Quark-Sahne-Masse streuen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 55–60 Minuten.

Insgesamt:  
E: 78 g, F: 428 g, Kh: 859 g,  
kj: 32924, kcal: 7837



Badischer Käsekuchen

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Dann Backrahmen entfernen und den Kuchen in Stücke schneiden.

## Einfach – beliebt

### Rote-Grütze-Eierlikör-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Teig:

4 Eier (Größe M)  
200 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 150 ml Speiseöl  
150 ml Eierlikör  
100 g Weizenmehl, 100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

8 Blatt weiße Gelatine  
3 Becher (je 500 g) Rote Grütze  
(aus dem Kühlregal)

#### Zum Garnieren:

750 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 428 g, Kh: 859 g,  
kj: 32924, kcal: 7837

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 1 Minute schaumig rühren. Öl und Eierlikör unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

2. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen und den Teig auf dem Backblech verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

4. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Rote Grütze in eine Schüssel geben. Gelatine leicht ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit 2 Esslöffeln von der Rote Grütze verrühren. Dann die Mischung nach und nach unter die Rote Grütze rühren. Die Masse auf dem Boden verteilen und verstreichen und den Kuchen 2–3 Stunden kalt stellen.

5. Den Backrahmen vorsichtig mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Sahne etwa 1 Minute schlagen, Vanillin-Zucker mit Sahnestief mischen, unterrühren und die Sahne ganz steifschlagen. Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und auf die Rote Grütze spritzen.



Rote-Grütze-Eierlikör-Kuchen



## Für Gäste

### Johannisbeerschnitten

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Speisestärke

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
400 g rote Johannisbeeren  
800 g Schlagsahne  
125 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Garnieren:

50 g Zartbitter-Raspelschokolade  
oder Schokoladenlocken  
100 g rote Johannisbeeren  
etwas Zucker

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 280 g, Kh: 500 g,  
kJ: 20200, kcal: 4820

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: etwa 10 Minuten.
3. Den Biskuitteig sofort nach dem Backen am Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Dann die Platte erkalten lassen.
4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Johannisbeeren waschen und abtropfen lassen. Beeren von den Rippen streifen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel des

- Fruchtpürees mit Hilfe eines Schneebesens mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Püree verrühren. Püree kalt stellen. Sahne mit gesiebttem Puderzucker und Vanillin-Zucker steifschlagen. Wenn die Püremasse beginnt dicklich zu werden, zwei Drittel der Sahne unterheben.
5. Den Biskuit senkrecht halbieren, so dass 2 Platten (je etwa 30 x 20 cm) entstehen. Eine Biskuit Hälfte mit der Johannisbeersahne bestreichen, die andere darauflegen, leicht andrücken und gleichmäßig mit der restlichen hellen Sahne bestreichen. Die Seiten glattstreichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.
  6. Vor dem Servieren den Kuchen in Schnitten einteilen und jede Schnitt mit etwas Raspelschokolade oder Schokoladenlocken bestreuen. Johannisbeeren abspülen, noch feucht in Zucker wälzen und jede Schnitt damit garnieren.

**Tipp:** Die Schnitten maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten. Sie können die Johannisbeercreme auch mit 2–3 Esslöffeln Cassis-Likör abschmecken. Die Johannisbeerschnitten lassen sich auch mit TK-Johannisbeeren (etwa 350 g) zubereiten.

## Fürchtig

### Gefüllter Butterkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Teiggeig- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)

#### Für den Belag:

100 g kalte Butter  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für die Pudding-Apfel-Füllung:

750 ml (3/4 l) Milch  
80 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
1 Glas Apfelmarmelade  
(Einwaage 360 g)

#### Insgesamt:

E: 102 g, F: 228 g, Kh: 669 g,  
kJ: 21521, kcal: 5134

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsflä-



Gefüllter Butterkuchen

- che nochmals gut durchkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.
4. Für den Belag mit Hilfe eines Kochlöffelstiels leichte Vertiefungen in den Teig drücken und Butter in Flöckchen gleichmäßig auf den Teig setzen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen und den Teig damit bestreuen. Mandeln gleichmäßig darauf verteilen.
  5. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

6. Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Den Kuchen halbieren und jede Hälfte waagrecht durchschneiden.
7. Für die Füllung aus Milch, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten, einen Pudding zubereiten. Den heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet. Pudding etwas abkühlen lassen.
8. Den warmen Pudding mit dem Apfelmarmelade vermengen und auf den unteren Kuchenhälften verteilen und verstreichen. Die oberen Kuchenhälften darauflegen und leicht andrücken. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.



Johannisbeerschnitten



Karibische Rumschnitten

## Raffiniert

## Karibische Rumschnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Durchzieh-, Kühl- und Abkühlzeit

**Zum Vorbereiten:**  
2 Pck. (je 200 g) Tropische Mischung aus Trockenfrüchten und Nusskernen  
250 ml (1/4 l) weißer Rum  
(etwa 40 Vol.-%)

**Für den Boden:**  
100 g Vollmilch-Kuvertüre  
175 g Löffelbiskuits

**Für den Belag:**  
6 Blatt weiße Gelatine  
50 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
50–60 g Zucker  
1–2 gestr. TL gemahlener Zimt  
400 g Schlagsahne

**Zum Garnieren:**  
1–2 TL gemahlener Zimt

**Insgesamt:**  
E: 89 g, F: 475 g, Kh: 463 g,  
kj: 29800, kcal: 7121

1. Zum Vorbereiten die Tropischen Mischung die Nusskerne und Kokos-Chips aussortieren und beiseitelegen. Die Trockenfrüchte etwas kleiner schneiden, in eine Schüssel geben, mit dem Rum übergießen und



Quark-Apfel-Kuchen mit Streuseln

mehrere Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen, bis der Rum von den Früchten aufgesogen ist.

2. Für den Boden einen Backrahmen (etwa 25 x 25 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Kuvertüre grob hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Löffelbiskuits auf einer Seite mit der aufgelösten Kuvertüre bestreichen und mit der bestrichenen Seite nach unten auf das Backpapier in den Backrahmen legen. Den Boden kalt stellen und die Kuvertüre fest werden lassen.

3. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen.

4. Die aufgelöste Gelatine zuerst mit einigen Löffeln von der Mascarpone-Masse verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Masse verrühren. Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben.

5. Eingelegte Trockenfrüchte auf dem Löffelbiskuitboden verteilen. Creme darauf verteilen und glattstreichen. Die Kuchenoberfläche mit einem Tortenkamm verziern. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren beiseitegelegte Nusskerne und Kokos-Chips in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Die

Kuchenoberfläche mit Zimt bestäuben und mit den Nusskernen und Kokos-Chips garnieren.

## Beliebt

## Quark-Apfel-Kuchen mit Streuseln

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

**Für den Quark-Öl-Teig:**  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl)

**Für den Belag:**  
1 1/2 kg säuerliche Äpfel  
4 Eiweiß (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1/2 Fläschchen Zitronen-Aroma  
4 Eigelb (Größe M)  
850 g Magerquark  
50 g Weizen Grieß

**Für die Streusel:**  
200 g Weizenmehl  
70 g abgezogene, gemahlene Mandeln

150 g Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
150 g weiche Butter oder Margarine

**Insgesamt:**  
E: 240 g, F: 440 g, Kh: 940 g,  
kj: 36080, kcal: 8620

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst).  
2. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Backofen vorheizen.  
3. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Die Apfelspalten durchziegelartig auf den Teig legen. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen sehr steifschlagen und beiseitestellen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zitronen-Aroma, Eigelb, Quark und Grieß unterrühren. Eischnee unter die Quarkmasse ziehen und die Masse auf den Äpfeln verstreichen.  
4. Für die Streusel Mehl mit Mandeln, Zucker, Zimt und weicher Butter oder Margarine in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf der Quarkmasse verteilen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Oben-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 60 Minuten.  
5. Das Backblech auf einen Kuchenteller stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

**Tipp:** Anstelle der Streusel können Sie auch 50 g abgezogene, gehobelte Mandeln und 50 g Rosinen auf der Quarkmasse verteilen.

## Einfach – beliebt

## Rhabarberkuchen mit Guss

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

**Für den Rührteig:**  
250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
2 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

**Für den Belag:**  
1–1 1/2 kg frischer junger Rhabarber

**Für den Guss:**  
4 Eiweiß (Größe M)  
4 Eigelb (Größe M)  
150 g Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 Becher (je 150 g) Crème fraîche

**Zum Bestäuben:**  
Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 110 g, F: 415 g, Kh: 540 g,  
kj: 26600, kcal: 6361

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit den Mandeln in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Rhabarber waschen und abtropfen lassen, Stielenden und Blattansätze entfernen. Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden und auf dem Teig verteilen. Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Oben-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** etwa 35 Minuten.

4. Für den Guss Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Eiweiß mit Zucker cremig schlagen und Zimt und Crème fraîche unterrühren. Eiweiß unterheben. Den Kuchen aus dem Backofen nehmen, Guss auf dem Rhabarber verteilen, den Kuchen wieder in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur in etwa 25 Minuten fertig backen.

5. Die Fettpfanne auf einen Kuchenteller stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

Rhabarberkuchen mit Guss



## Raffiniert – mit Alkohol

### Rotweinschnitten

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g weiche Butter oder Margarine  
5 Eier (Größe M)  
75 g Raspelschokolade

#### Für den Belag:

2 Pck. Rotweincreme (Dessertpulver)  
50 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Zum Verzieren und Garnieren:

500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
25 g Raspelschokolade

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 420 g, Kh: 1080 g,  
kJ: 36020, kcal: 8560



Rotweinschnitten

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig (außer Raspelschokolade) hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren.

2. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig hineingeben und gleichmäßig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden mit dem Backrahmen auf dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

4. Für den Belag Rotweincreme mit dem Rotwein aus der Packung nach Packungsanleitung, aber mit insgesamt 500 g Sahne, die mit Sahnesteif steifgeschlagen wurde, zubereiten. Die Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Den Backrahmen mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Sahne

mit Sahnesteif steifschlagen und ein Drittel der Sahne in einem Spritzbeutel (mit Stern- oder Streifenöffnung) beiseitelegen. Die restliche Sahne vorsichtig dünn auf der Rotweincreme verstreichen. Zum Verzieren den Kuchen in Schnitten teilen. Die Schnitten dekorativ mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und mit Raspelschokolade garnieren.

#### Für Kinder

### Schlesischer Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Prise Salz  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)



Schlesischer Streuselkuchen

#### Für den Streuselteig:

200 g Weizenmehl  
200 g abgezogene, gehackte Mandeln, 175 g Zucker  
175 g weiche Butter

#### Außerdem:

3–4 EL Johannisbeergelee

#### Insgesamt:

E: 117 g, F: 323 g, Kh: 756 g,  
kJ: 26678, kcal: 6371

1. Für den Hefeteig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Salz, Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. 3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

4. Für den Streuselteig Mehl in einer Rührschüssel geben und mit Mandeln und Zucker mischen. Butter hinzufügen. Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf dem Hefeteigboden verteilen. Gelee glattrühren, mit einem Teelöffel Kleckse auf die Streusel geben.

5. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

6. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

#### Für Gäste

### Schoko-Birnen-Kuchen mit Schmand

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
15 g Kakaopulver  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Raspelschokolade

#### Für den Belag:

2 Dosen Birnenhälften  
(Abtropfgewicht je 460 g)  
400 g Schlagsahne  
30 g gesiebter Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
600 g Schmand (Sauerrahm)  
50 ml Birnensaft aus den Dosen

#### Zum Verzieren und Garnieren:

Puderzucker  
Kakaopulver  
Schokoladen-Ornamente

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 514 g, Kh: 765 g,  
kJ: 33746, kcal: 7984

1. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine dazugeben, mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Raspelschokolade kurz unterrühren.

2. Den Backofen vorheizen. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen, den Teig auf das Backblech geben und verstreichen.



Schoko-Birnen-Kuchen mit Schmand

3. Die Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 50 ml für den Belag abmessen. Die Birnen in feine Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darauf erkalten lassen.

5. Die Sahne etwa 1/3 Minute aufschlagen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif mischen, unter Rühren hinzufügen und die Sahne vollkommen steifschlagen. 6. Schmand mit dem abgemessenen Birnensaft verrühren, Sahne unterheben und auf dem Boden verteilen. Mit einem Löffel Wellen in den Belag ziehen. Den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

7. Vor dem Servieren Puderzucker mit Kakao mischen, auf den Kuchen sieben und den Kuchen mit den Schokoladen-Ornamenten garnieren. Kuchen in Stücke schneiden.

## Becherkuchen

### Schokoladen-Himbeer-Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

- 1 Becher (250 g) Mascarpone  
(ital. Frischkäse)
- 1 Pck. (150 g) Zartbitter-Kuvertüre

#### Für den All-in-Teig:

- knapp 1 1/2 Becher (270 g) Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1/2 Becher (125 g) Zucker
- 4 Eier (Größe M)
- 1/2 Pck. (125 g) weiche Butter  
oder Margarine
- etwa 1/2 Becher (100 ml) Milch

#### Zum Tränken:

- 1/2 Becher (125 ml) Espresso  
oder starker Kaffee
- 2 TL Zucker
- 2 EL Amaretto (Mandellikör)

#### Für die Creme:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 200 g Himbeeren
- Saft von 1 Zitrone
- 1 Becher (100 g) Puderzucker
- 1 Becher (250 g) Schlagsahne

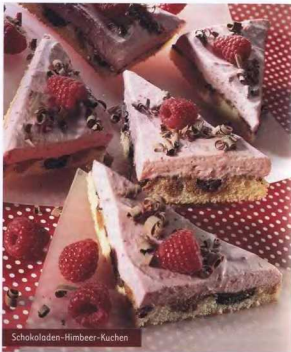
#### Zum Garnieren:

- 100 g Himbeeren
- 30 g Vollmilch-Schokolade

#### Insgesamt:

- E: 98 g, F: 373 g, Kh: 579 g,  
Kj: 26432, kcal: 6317

1. Zum Vorbereiten Mascarpone in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Den Mascarpone-Becher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen der Zutaten verwenden. Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter



Schokoladen-Himbeer-Kuchen

Rühren schmelzen lassen. Kuvertüre etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

3. Danach den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Die geschmolzene Kuvertüre darüberträufeln. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Die Kuchenoberfläche mit einer Gabel mehrmals einstechen. Zum Tränken Espresso

oder Kaffee mit Zucker und Amaretto verühren und den Kuchen mit der Kaffeemischung tränken.

5. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren waschen und pürieren. Zitronensaft in einem kleinen Topf erwärmen. Die leicht ausgedrückte Gelatine unter Rühren darin auflösen.

6. Die kalt gestellte Mascarponecreme mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verühren. Himbeerpüree und Puderzucker unterrühren. Die Zitronenzucker-Lösung langsam unter Rühren hinzufügen. Die Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem Kuchen verteilen und verstreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren den Kuchen in Schnittteilen und mit verlesenen Himbeeren und geschabter Schokolade garnieren.

## Für Kinder

### Bananen-Kirsch-Kuchen mit Keksen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 200 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 ml (1/4 l) Bananenmilch  
(Mixgetränk aus dem Kühlregal)

#### Für die Füllung:

- 400 g Sauerkirschen
- 2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack
- 750 ml (3/4 l) Bananenmilch  
(Mixgetränk aus dem Kühlregal)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 2 Eiweiß (Größe M)
- 3 Bananen
- 2 EL Zitronensaft

#### Für den Belag:

- 400 g Schlagsahne
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Zum Garnieren:

- 2 Pck. Butterkekse mit  
Zartbitter-Schokolade  
Schaukzuckerbananen

#### Insgesamt:

- E: 138 g, F: 255 g, Kh: 877 g,  
Kj: 26707, kcal: 6363

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier und Bananenmilch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind.

2. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzl nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig einfüllen, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Das Gebäck mit dem Backrahmen auf dem Backblech auf einem Kuchentrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung Kirschen waschen, entstielen und entsteinen. Pudding-Pulver mit etwas Bananenmilch und dem Eigelb anrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren, unter Rühren gut aufkochen lassen und den Topf von der Kochstelle nehmen.

Eiweiß steif schlagen, sofort unter den heißen Pudding rühren und den Pudding etwas abkühlen lassen.

5. Bananen schälen, in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und mit den Kirschen auf dem Gebäckboden verteilen. Den Pudding darauf verstreichen, erkalten lassen.

6. Für den Belag Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steif schlagen und auf dem Pudding glattstreichen. Zum Garnieren die Oberfläche so mit den Keksen belegen, dass mit der Sahne ein diagonales Schachbrettmuster entsteht. Kurz vor dem Servieren den Kuchen mit Schaukzuckerbananen garnieren.

**Tipp:** Der Kuchen kann am Vortag zubereitet werden. Anstelle von frischen Kirschen können auch Kirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht 370 g) verwendet werden.

### Bananen-Kirsch-Kuchen mit Keksen





## Für Kinder

### Kirsch-Bananen-Streuselkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark, 7 EL Milch  
6 EL Speiseöl, 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für den Belag:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
4–5 EL Wasser  
2 Becher (je 500 g) Kirschgrütze  
(aus dem Kühlregal)

#### Für die Streusel:

250 g Bananen-Chips  
1 mittelgroße reife Banane  
120 g Butter  
180 g Weizenmehl  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 246 g, Kh: 1047 g,  
kj: 28337, kcal: 6745

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

2. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen und auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

3. Für den Belag Pudding-Pulver mit Wasser anrühren. Einen Becher Kirschgrütze in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Angerührtes Pudding-Pulver unter Rühren in die Kirschgrütze geben und unter Rühren nochmals aufkochen lassen. Kirschgrütze von der Kochstelle nehmen und den zweiten Becher Kirschgrütze unterrühren. Die Kirschgrütze auf den Teig geben und verstreichen.

4. Den Backofen vorheizen. Für die Streusel Bananen-Chips in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel gut verschließen. Bananen-Chips mit einer Teigrolle fein zerbröseln (oder Bananen-Chips fein hacken). Banane schälen und mit einer Gabel zerdrücken. Butter zerlassen.

5. Chips-Brösel und die zerdrückte Banane in einer Rührschüssel geben. Mehl, Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und die heiße Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf mittlerer Stufe zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel auf der Kirschgrütze verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

6. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

## Für Gäste

### Apfelkuchen mit Guss

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteiggarant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 200 ml Milch  
75 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1,2 kg Apfel  
50 g Korinth  
100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für den Guss:

1 Becher (150 g) Crème fraîche  
100 g Schlagsahne  
1 Ei (Große M)  
50 g Zucker

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 218 g, Kh: 559 g,  
kj: 19259, kcal: 4600

1. Für den Teig Mehl mit einer Rührschüssel geben und sorgfältig mit Hefeteiggarant vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und zu einer Rolle formen. Teigrolle in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

3. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Apfelspalten dachziegelartig auf den Teig legen. Korinth und Mandeln darauf verteilen. Zimt mit



Apfelkuchen mit Guss

Vanillin-Zucker mischen und darauf streuen. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Backofen vorheizen.

4. Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben und den Kuchen vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Für den Guss inzwischen Crème fraîche mit Sahne, Ei und Zucker gut verrühren. Die Fettpfanne aus dem Backofen nehmen und den Guss auf den Apfelspalten verteilen. Die Fettpfanne wieder in den heißen Backofen schieben und den Kuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 20 Minuten fertig backen.

## Beliebte

### Fruchtige Saure-Sahne-Schnitten

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Große M)

150 ml Speiseöl (z. B. Rapsöl)  
150 ml Mineralwasser

#### Für die Saure-Sahne-Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
450 g saure Sahne  
50 g Zucker  
500 g Schlagsahne

#### Für den Belag:

1 kg vorbereitete Beerenobst  
(Him-, Brom-, Heidel- und rote Johannisbeeren)  
einige Minzeblätter  
2 Pck. Tortenguss, klar  
2 EL Zucker  
500 ml (1/2 l) Flüssigkeit  
(Apfelsaft und/oder Wein)

#### Insgesamt:

E: 99 g, F: 386 g, Kh: 702 g,  
kj: 28779, kcal: 6883

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale mischen. Eier, Öl und Mineralwasser hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermisch sind.

2. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.



Fruchtige Saure-Sahne-Schnitten

Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchentrost erkalten lassen und anschließend einen Backrahmen darumstellen.

4. Für die Saure-Sahne-Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Saure Sahne mit Zucker verrühren. Gelatine in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen, mit etwas von der Saure-Sahne-Masse verrühren, die Mischung unter die restliche Saure-Sahne-Masse rühren und kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Creme auf das erkaltete Gebäck streichen und den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Für den Belag vorbereitetes Obst auf dem Kuchen verteilen und einige Minzeblätter darauflegen. Aus Tortenguss, Zucker und Flüssigkeit nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf den Früchten verteilen und fest werden lassen.

**Tipp:** Anstelle des Beerenobstes können auch verschiedene Melonenarten oder grüne Früchte (Kiwi, Stachelbeeren, Weintrauben) verwendet werden. Den Kuchen maximal 1 Tag vor dem Verzehr zubereiten.



Milchreisschnitten mit Pfirsichen

#### Für Kinder

### Milchreisschnitten mit Pfirsichen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 EL Orangensaft

#### Für den Belag:

2 Dosen Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht je 470 g)  
8–10 EL Pfirsichsaft aus den Dosen  
8 Blatt weiße Gelatine  
4 Becher (je 200 g) Milchreis  
Vanille-Geschmack  
(aus dem Kühlregal)  
6 EL Pfirsichsaft aus den Dosen  
400 g Schlagsahne

#### Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, klar  
500 ml (1/2 l) Pfirsichsaft aus den  
Dosen, evtl. mit Wasser aufgefüllt

#### Insgesamt:

E: 127 g, F: 353 g, Kh: 839 g,  
kj: 29833, kcal: 7119

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Orangenschale und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).  
2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Orangensaft auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.  
3. Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen und den Gebäckboden darauf erkalten lassen.

4. Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen. Die Pfirsichhälften in Spalten schneiden. Den Gebäckboden mit 8–10 Esslöffeln von dem Pfirsichsaft tränken.  
5. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milchreis in eine Rührschüssel geben. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf mit 6 Esslöffeln von dem Pfirsichsaft unter Rühren auflösen. Gelatine zuerst mit 3 Esslöffeln von dem Milchreis verrühren, dann mit dem restlichen Milchreis verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben.  
6. Sahne-Milchreis auf den Gebäckboden geben und glattstreichen. Pfirsichspalten dichtgeleget auf darauf verteilen und den Kuchen 1–2 Stunden kalt stellen.  
7. Für den Guss aus Tortengusspulver und Pfirsichsaft, aber ohne Zucker nach Packungsanleitung einen Guss bereiten. Guss vorsichtig auf den Pfirsichspalten verteilen und fest werden lassen. Kuchen kalt stellen und anschließend in Schnitten teilen.

**Tipps:** Nach dem Backen einen Backrahmen um den Kuchen stellen, der zum Schluss wieder entfernt wird.

#### Raffiniert

### Vanille-Eierschecke

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

50 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
40 g Zucker  
75 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Quarkbelag:

80 g weiche Butter  
150 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 kg Magerquark  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für den Vanilleguss:

2 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
500 ml (1/2 l) Milch  
250 g Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
4 Eiweiß (Größe M)

#### Zum Bestäuben:

2 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 238 g, F: 421 g, Kh: 594 g,  
kj: 30430, kcal: 7269

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und etwas von dem Zucker und etwas von der Milch hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 15 Minuten stehen lassen.  
2. Restlichen Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, flüssige Butter oder Margarine und restliche Milch hinzufügen. Die

Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.  
3. Für den Belag Butter und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Eier nach und nach auf höchster Stufe unterrühren. Quark und Mandeln unterheben.  
4. Für den Guss Pudding-Pulver mit etwas von der Milch anrühren. Restliche Milch mit Butter, Zucker und Vanille-Zucker in einem Topf zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und unter Rühren nochmals gut aufkochen lassen. Eigelb in einer Tasse verrühren, etwas von dem Pudding unterrühren, dann die

Eigelb-Pudding-Mischung unter den warmen Pudding rühren. Pudding etwas abkühlen lassen.  
5. Den Backofen vorheizen. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig in einer Fettpanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Den Quarkbelag daraufgeben und glattstreichen.  
6. Eiweiß steifschlagen und vorsichtig unter den Pudding heben. Den Pudding auf der Quarkmasse verteilen. Die Fettpanne in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.  
7. Die Fettpanne auf einen Kuchengrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

#### Vanille-Eierschecke



## Beliebte – einfach

### Tschechischer Kokoskuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eigelb (Große M)  
50 g Weizenmehl  
3 gest. TL Dr. Oetker Backin  
2–3 EL Milch

#### Für den Belag:

4 EL Ananaskonfitüre oder  
Johannisbeergelee  
4 Eiweiß (Große M)  
200 g Zucker  
200 g Kokosraspel

#### Zum Besprenkeln:

75 g Zartbitter-Schokolade  
1 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 375 g, Kh: 720 g,  
kj: 27343, kcal: 6530

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster

Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und den Gebäckboden vorbereiten.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden etwas abkühlen lassen.

4. Für den Belag Konfitüre oder Gelee verrühren, auf den warmen Gebäckboden streichen. Eiweiß steifschlagen, Zucker nach und nach kurz unter schlagen und Kokosraspel unterheben. Die Eischneemasse auf der Konfitüre verteilen und verstreichen. Das Backblech wieder in den Backofen schieben und den Kuchen bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen, bis die Oberfläche goldgelb ist.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Heißluft: etwa 140 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen darauf erkalten lassen.

6. Zum Besprenkeln Schokolade in Stücke brechen und mit Öl in

einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Kuchen damit besprenkeln und die Schokolade fest werden lassen.

## Beliebte

### Beeren-Pudding-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teigzeit- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

180 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)

#### Für den Belag:

2 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
100 g Zucker  
750 ml (½ l) Milch  
250 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
500 g Beerenfrüchte (z. B. Him-, rote Johannis-, Brombeeren)  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln, 2 EL Zucker

#### Insgesamt:

E: 134 g, F: 178 g, Kh: 600 g,  
kj: 19143, kcal: 4567

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Übrige Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig zugedeckt auf einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Teig dann leicht mit Mehl bestäuben und auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig in einer Fettpfanne (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen.

3. Für den Belag Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 100 g Zucker und 750 ml (½ l) Milch zubereiten. Anschließend Quark und Zitronenschale unterrühren und den Quarkpudding gleichmäßig auf dem Teig verstreichen. Beerenfrüchte waschen, evtl. waschen, abtropfen lassen und mit Mandeln und Zucker auf dem Quarkpudding verteilen (einige Beeren zum Garnieren zurücklassen). Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Fettpfanne in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Den Kuchen mit der Fettpfanne auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen. Die zurückgelassenen Beeren auf den Kuchen streuen und den Kuchen servieren.

**Tipp:** Nach Wunsch können Sie einen Zitronenguss aus 100 g Puderzucker und 2–3 Esslöffeln Zitronensaft anrühren. Guss in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, über den Kuchen sprenkeln (Foto).

## Becherkuchen

### Apfel-Nuss-Schnitten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Becher (200 g) Schlagsahne  
½ Becher (75 g) nicht  
abgezogene, ganze Mandeln  
3 EL Pistazienkerne

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) weiche Butter  
oder Margarine  
½ Becher (100 g) Zucker  
1 Prise Salz  
3–4 Tropfen Bittermandel-Aroma  
5 Eier (Große M)  
2 Becher (250 g) Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
½ Becher (100 ml) Milch  
½ Becher (75 g) gemahlene  
Haselnusskerne  
½ Becher (75 g) Rosinen

#### Für den Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
2 Becher (je 250 g) Schmand  
(Sauerrahm)  
1 Glas Apfelkompott mit Stücken  
(Einwaage 360 g)  
3 EL Zucker

#### Zum Bestreuen:

einige Pistazienkerne und  
nicht abgezogene, ganze Mandeln

#### Insgesamt:

E: 140 g, F: 542 g, Kh: 538 g,  
kj: 33092, kcal: 7908

1. Zum Vorbereiten Sahne in einen hohen Rührbecher geben und zugedeckt kalt stellen. Den Becher auswachen, abtrocknen und zum Abmessen der Zutaten verwenden. Mandeln und Pistazienkerne grob hacken und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen



Apfel-Nuss-Schnitten

auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch und den Haselnusskernen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die beiseitegestellten Pistazienkerne, Mandeln und Rosinen kurz unterrühren.

4. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Die Gebäckplatte erkalten lassen.

6. Für den Belag die kalt gestellte Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Schmand mit Kompott und Zucker verrühren und die Sahne unterheben. Die Schmand-Sahne-Creme wellenförmig auf der Gebäckplatte verteilen.

7. Zum Bestreuen Pistazienkerne und Mandeln fein hacken und auf die Schmand-Sahne-Creme streuen. Den Kuchen in Stücke schneiden.



Tschechischer Kokoskuchen



Beeren-Pudding-Kuchen

Raffiniert – mit Alkohol

## Zimtkuchen mit Reiscreme

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 Eier (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

### Für den Belag:

10 Blatt weiße Gelatine  
3–4 EL Pfirsichlikör  
2 Becher (je 500 g) Milchreis  
nach klassischer Art  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Becher (je 200 g) Zitronenjoghurt  
500 g Schlagsohne  
2 Dosen Fruchtcocktail  
(Abtropfgewicht je 340 g)

### Für den Guss:

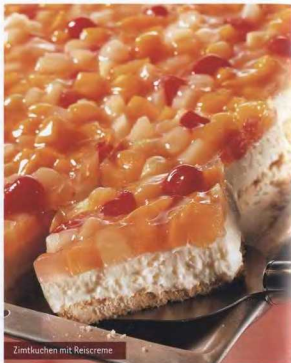
2 Pck. Tortenguss, klar  
500 ml (1/2 l) Fruchtcocktailsaft  
aus den Dosen

### Insgesamt:

E: 116 g, F: 335 g, Kh: 769 g,  
KJ: 30067, kcal: 7185

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle verkneten. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und mehrfach



Zimtkuchen mit Reiscreme

mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C

Heißluft: 160–180 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden darauf erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

4. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die eingeweichte Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Likör unterrühren. Milchreis in eine Schüssel geben und mit Zimt und Joghurt verrühren. Gelatinemischung unterrühren. Die Reis-Joghurt-Masse kalt stellen.

5. Sahne steifschlagen. Wenn die Reis-Joghurt-Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Die

Creme auf dem Gebäckboden verstreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Fruchtcocktail in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 500 ml (1/2 l) abmessen. Die Früchte auf der fest gewordenen Reiscreme verteilen.

7. Für den Guss aus Tortengusspulver und Fruchtcocktailsaft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker einen Guss zubereiten und auf dem Obst verteilen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen und den Guss fest werden lassen. Dann den Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen.

**Tip:** Anstelle von Zitronenjoghurt schmeckt auch Pfirsich-Maracuja-Joghurt im Belag. Der Likör kann durch Saft aus den Dosen ersetzt werden.

## Klassisch

## Streuselkuchen aus Thüringen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestreichen:

20 g Butter

### Für die Streusel:

300 g Weizenmehl  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g weiche Butter oder Margarine  
10 g Kakaopulver

### Zum Beträufeln:

125 ml (1/2 l) Milch  
60 g Butter

### Zum Bestreichen und Bestäuben:

100 g Butter  
50 g Puderzucker

### Insgesamt:

E: 100 g, F: 380 g, Kh: 760 g,  
KJ: 28860, kcal: 6900

1. Zum Vorbereiten für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.

2. Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Trockenbackefe vermischen. Restliche Zutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen

Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen. Butter zerlassen, den Teig damit bestreichen.

4. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder Margarine in einer Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Hälfte der Streusel großzügig auf dem Teig verteilen.

5. Unter die restlichen Streusel das Kakaopulver arbeiten und die Lücken

damit füllen, so dass ein schwarz-weißes Muster entsteht. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

6. Zum Beträufeln Milch erwärmen und Butter darin zerlassen. Den noch heißen Kuchen damit beträufeln und den Kuchen auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Zum Bestreichen Butter zerlassen, den erkalteten Kuchen damit bestreichen und mit reichlich Puderzucker bestäuben.

Streuselkuchen aus Thüringen







Feiner Napfkuchen mit Schokoguss

**Für Kinder – einfach****Feiner Napfkuchen mit Schokoguss**

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

**Für den Rührteig:**

350 g Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 EL Milch

**Für den Guss:**

200 g Zartbitter-Schokolade  
1 EL Speiseöl

Insgesamt:  
E: 83 g, F: 399 g, Kh: 691 g,  
kJ: 27937, kcal: 6671

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver gut vermischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet) füllen, verstreichen und die Form in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und den Kuchen darauf abkühlen lassen.

5. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Den Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Der Kuchen kann ohne Guss eingefroren werden. Statt 200 g Zartbitter-Schokolade können Sie für den Guss auch 100 g Zartbitter- und 100 g Vollmilch-Schokolade verwenden.

**Beliebt****Früchte-Gugelhupf**

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

**Zum Vorbereiten:**

1 Pck. (200 g) Caribic Royal  
Knabbermischung (von Seeberger)

**Für den All-in-Teig:**

450 g Weizenmehl (Type 550)  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
180 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
180 g weiche Butter oder Margarine  
300 ml Maracuja-Mango-Nektar

**Für den Guss:**

100 g Puderzucker  
1–2 EL Maracuja-Mango-Nektar

**Insgesamt:**

E: 86 g, F: 236 g, Kh: 778 g,  
kJ: 23230, kcal: 5543

1. Zum Vorbereiten nach Belieben Nuss-, Mandel- und Kokosstücke von den Fruchtstücken trennen, Nusskerne fein hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und abkühlen lassen. Restliche Knabbermischung etwas klein hacken. Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, Salz, Eier, Butter oder Margarine und Nektar hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Fruchtstücke und die gerösteten Nussstücken kurz unterrühren.  
3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben und glattstreichen. Die Form auf

dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 55 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gugelhupf etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, abkühlen lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Nektar zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Gugelhupf damit bestreichen. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Die Caribic Royal-Mischung enthält etwa 165 g getrocknete Früchte wie etwa Papayas, Ananas (gesüßt), Weinbeeren, Sultaninen und Äpfel und außerdem etwa 35 g gemischte Nusskerne wie Cashewkerne, Mandeln und Kokos-Chips. Statt der Früchtemischung können auch getrocknete, klein geschnittene Aprikosen oder Pflaumen verwendet werden. Die Nussmischung kann aber auch gut durch gehackte Mandeln, Nusskerne oder Kokosraspel ersetzt werden.

**Früchte-Gugelhupf**

## Gut vorzubereiten

### Getränkter Limetten-Kokos-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

150 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
170 g Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachst)  
3 Eier (Größe M)  
150 g Joghurt  
100 g Kokosraspeln

#### Für den Sirup:

100 ml Limettensaft  
170 g Zucker, 50 ml Wasser

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 214 g, Kh: 541 g,  
kj: 18638, kcal: 4453

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Limettenschale vermischen. Eier, Butter oder Margarine und Joghurt hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Kokosraspel hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig verrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Für den Sirup Limettensaft mit Zucker und Wasser in einen Topf geben. Den Zucker bei mittlerer Hitze unter Rühren darin auflösen. Sirup etwa 2 Minuten ohne Deckel sprudelnd kochen lassen, dabei nicht umrühren.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Die Kuchenoberfläche mit einem Holzstäbchen mehrfach einstechen. Kuchen mit dem Rost auf ein Backblech stellen und mit dem heißen Sirup beträufeln. Abgetropften Sirup wieder über den Kuchen träufeln, bis alles vom Kuchen aufgesogen ist. Kuchen erkalten lassen.

**Tipp:** Nach Belieben den Kuchen mit Kokosraspeln bestreuen und mit Limettenscheiben garnieren.

### Getränkter Limetten-Kokos-Kuchen



## Einfach

### Herrenkuchen „Shaker Maker“

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Butter  
  
**Für den Schüttelteig:**  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 ml starker Kaffee  
50 ml Whisky oder Rum  
50 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 169 g, Kh: 401 g,  
kj: 14593, kcal: 3486

1. Zum Vorbereiten Kuvertüre in Stücke hacken und mit Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mischen und mit Zucker und Vanillin-Zucker vermischen. Eier, Kaffee, Whisky oder Rum hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Die Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Kuvertüre und Raspelschokolade dazugeben und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. Dann den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, wieder umdrehen und erkalten lassen.

#### Klassisch – für Gäste

### Gugelhupf, fein

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teighefe- und Abkühlzeit  
Backzeit: 55–60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

50 g Schlagsahne  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker

#### Für den Hefeteig:

150 g Schlagsahne  
200 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 Tropfen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
150 g Rosinen  
150 g Korinthen  
100 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Außerdem:

etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 112 g, F: 320 g, Kh: 752 g,  
kj: 26608, kcal: 6352

1. Zum Vorbereiten Sahne erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel sieben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe und Zucker hineingeben und die warme Sahne hinzufügen. Die 3 Zutaten mit etwas Mehl mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 15 Minuten zugedeckt bei Zimmertemperatur gehen lassen.  
2. Übrige Zutaten (außer Rosinen, Korinthen und Mandeln) hinzufügen.



### Gugelhupf, fein

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Dann Rosinen, Korinthen und Mandeln kurz unterarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe nochmals kurz durchkneten, in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) füllen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 55–60 Minuten.

4. Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den erkalten Gugelhupf mit Puderzucker bestäuben.



Kartoffel-Aprikosen-Hupf

Gut vorzubereiten

## Kartoffel-Aprikosen-Hupf

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
50 g getrocknete Aprikosen  
3 EL Aprikosenlikör  
250 g Pellkartoffeln

**Für den Biskuitteig:**  
5 Eier (Große M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Flaschen Butter-Vanille-Aroma  
1/2 Flaschen Rum-Aroma  
1 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
75 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g Weizengries

**Für die Form:**  
gemahlene Haselnusskerne

**Zum Bestäuben:**  
Puderzucker

Insgesamt:  
E: 75 g, F: 88 g, Kh: 333 g,  
kj: 10984, kcal: 2623

1. Zum Vorbereiten Aprikosen fein würfeln, mit Likör tränken und eine Zeit lang zugedeckt durchziehen lassen. Pellkartoffeln pellen und durch eine Kartoffelpresse drücken. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und noch 2 Minuten weiterschlagen. Aromen und Zitronenschale kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
3. Haselnusskerne mit Grieß, Aprikosenwürfeln und Kartoffelpressen mischen und auf niedrigster Stufe vorsichtig kurz unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, mit Haselnusskernen ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 60 Minuten.

4. Das Gebäck etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend das Gebäck mit Puderzucker bestäuben.

Schnell zubereitet

## Kokosnusskranz

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

**Für den All-in-Teig:**  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker, 1 Prise Salz  
150 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (Große M)  
150 ml Milch  
100 g Kokosraspel

**Zum Bestäuben:**  
Puderzucker

Insgesamt:  
E: 62 g, F: 213 g, Kh: 357 g,  
kj: 15465, kcal: 3694

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine Springform mit Rohrboden (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

Raffiniert

## Malaga-Schnitten

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

**Für den All-in-Teig:**  
250 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
6 Eier (Große M)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
100 ml Milch  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln

**Zum Betäufeln:**  
1 Bio-Orange (unbehandelt, unwachst)

**Für die Füllung:**  
250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Jamaica-Rum-Aroma

50 g Zucker  
120 g Schoko-Rosinen

**Zum Garnieren:**

50 g abgezogene, gehobelte, geröstete Mandeln  
30 g Schoko-Rosinen

Insgesamt:  
E: 123 g, F: 469 g, Kh: 608 g,  
kj: 31108, kcal: 7434

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.
2. Dann den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der

Form lösen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Orange waschen, trocken tupfen und Schale fein abreiben. Orange auspressen. Saft und Schale vermischen. Den warmen Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und den Saft darüberträufeln. Kuchen vollständig erkalten lassen.

4. Für die Füllung Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Mascarpone mit Aroma und Zucker verrühren. Sahne unterheben, ein Drittel von der Creme abnehmen und beiseite stellen. Anschließend unter die große Menge Creme die Schoko-Rosinen heben.

5. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Die Hälfte der Rosinencreme auf dem unteren Boden verteilen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Rosinencreme bestreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Rand und Oberfläche mit der beiseitegestellten Creme bestreichen.

6. Zum Garnieren den Kuchen mit Mandeln und Schoko-Rosinen bestreuen.



Kokosnusskranz



Malaga-Schnitten

## Beliebt

### Möhrenkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

250 g Möhren  
5 Eiweiß (Größe M)  
5 Eigelb (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 EL Rum oder Orangensaft  
60 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
400 g nicht abgezogene,  
gemahlene Mandeln

#### Für den Guss:

200 g Puderzucker  
3–4 EL Rum oder Orangensaft  
20 g Butter

**Nach Belieben zum Garnieren:**  
einige Marzipan-Möhren

#### Insgesamt:

E: 120 g, F: 260 g, Kh: 480 g,  
Kj: 20700, kcal: 5940

1. Für den Teig Möhren schälen und auf einer Küchenreibe fein reiben. Eiweiß in einer Rührschüssel so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt und beiseitestellen. Den Backofen vorheizen.
2. Eigelb mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz in einer anderen Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 5 Minuten schaumig rühren. Rum oder Orangensaft kurz unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver gut vermischen und mit der Hälfte der Mandeln auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Eischnee unterheben. Restliche Mandeln und die geriebenen Möhren ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf

- dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C (unteres Drittel)  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 65 Minuten.
4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
  5. Für den Guss Puderzucker mit Rum oder Orangensaft verrühren. Butter zerlassen, unterrühren und den Kuchen mit dem Guss überziehen. Nach Belieben Marzipan-Möhren auf den noch feuchten Guss legen und den Guss fest werden lassen.

## Fruchtig

### Saftiger Bananenhupf

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
1–2 gestr. TL gemahlener Zimt  
4 Eier (Größe M)

#### Möhrenkuchen



200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 ml Bananennektar  
2 reife Bananen

#### Für den Guss:

175 g Puderzucker  
1/3 gestr. TL gemahlener Zimt  
etwa 3 EL Bananennektar

#### Insgesamt:

E: 55 g, F: 239 g, Kh: 588 g,  
Kj: 19793, kcal: 4726

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker, Salz und Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Bananennektar auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Bananen schälen, in der Mitte durchschneiden und waagrecht in den Teig drücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.



**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 60 Minuten.

4. Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, dann stürzen und erkalten lassen.
5. Für den Guss Puderzucker mit Zimt vermischen. Nach und nach Bananennektar hinzufügen, zu einem streichfähigen Guss verrühren. Den Guss auf den Kuchen geben und mit Hilfe eines Backpinsels verstreichen.

**Tipp:** Sie können den Kuchen auch in einer Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm) zubereiten.

**Einfach – gut vorzubereiten**

### Stachelbeer-Napfkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 kleines Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 195 g)

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g brauner Zucker (Kandisarin)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
4 Tropfen Zitronen-Aroma  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
3 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl, 25 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
5 EL Stachelbeersaft aus dem Glas  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für die Form:

1 EL abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Zum Bestreichen:

100 g Puderzucker  
1 EL Stachelbeersaft aus dem Glas  
2 Tropfen gelbe Speisefarbe

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 258 g, Kh: 682 g,  
Kj: 23159, kcal: 5533

1. Zum Vorbereiten Stachelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 5 Esslöffel für den Teig und 1 Esslöffel zum Bestreichen abmessen.



2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker, Vanille-Zucker, Aroma und Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Stachelbeersaft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Mandeln und Stachelbeeren unterheben.
4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, mit Mandeln ausgestreut) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
5. Den Kuchen nach etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und vollständig erkalten lassen.
6. Zum Bestreichen Puderzucker mit Stachelbeersaft und Speisefarbe zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen damit verzieren.



## Beliebt

### Mokka-Makronen-Kuchen

Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

gut 1/2 Tasse (125 ml) Milch  
1/2 Tasse (50 g) Vollmilch-Schokolade  
mit Mokka-Sahne-Cremefüllung  
1 EL gesiebtes Kakaopulver

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
gut 1 Tasse (180 g) Zucker  
3 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M)  
2 1/2 Tassen (250 g) Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Makronenmasse:

1 Eiweiß (Große M)  
2 EL Zucker  
1/2 Tasse (50 g) Macadamia-Nusskerne

#### Für den Guss und zum Verzieren:

1 1/2 Tafeln (150 g) Vollmilch-Schokolade mit Mokka-Sahne-Cremefüllung

#### Zum Garnieren:

eine Macadamia-Nusskerne

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 354 g, Kh: 513 g,  
Kj: 23942, kcal: 5719

1. Zum Vorbereiten Milch in einem kleinen Topf aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen, Schokoladenstücke unter Rühren in der Milch schmelzen lassen und Kakao unterrühren. Die Schokoladenmilch unter Rühren erkalten lassen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen



Mokka-Makronen-Kuchen

auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. 3. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Schokoladenmilch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Den Backofen vorheizen.

4. Für die Makronenmasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steifschlagen. Der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker unterlagern. Nusskerne fein mahlen und vorsichtig unterheben. Die Makronenmasse auf dem Teig verteilen und mit einer Gabel spiralförmig durch die Teigschichten

ziehen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann auf den Kuchenrost stürzen und den Kuchen erkalten lassen.

6. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Etwas von der aufgelösten Schokolade in eine Papiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Dann den Kuchen mit der restlichen Schokolade überziehen und mit der Schokolade aus dem Papiertütchen verzieren. Nach Belieben Nusskerne in den feuchten Guss drücken. Den Guss fest werden lassen.

## Beliebt

### Walnuss-Apfel-Schnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Teig:

2 Eier (Große M)  
100 g Zucker  
60 ml Speiseöl  
60 ml Milch  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g gehackte Walnusskerne

#### Zum Beträufeln:

150 ml Apfelsaft

#### Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g stückiges Apfelmus  
oder Apfelmus  
4 EL Apfelsaft  
200 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

50 g gehackte Walnusskerne  
30 g Zucker  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 333 g, Kh: 378 g,  
Kj: 20219, kcal: 4827

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Zucker, Speiseöl und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe verrühren. Mehl mit Backpulver gut vermischen und mit den Walnusskernen kurz unterrühren.

2. Dann den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen anschließend zweimal waagerecht durchschneiden. Die Kastenform säubern und so mit Backpapier auslegen, dass das Backpapier am Rand übersteht. Unteren Kuchenboden hineinlegen und mit etwa 50 ml Apfelsaft beträufeln.

4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Apfelmus oder -mus gut verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und mit 4 Esslöffeln Apfelsaft in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine zuerst mit 2 Löffeln von der Creme verrühren, dann mit der restlichen Creme verrühren. Die Frischkäsecreme kalt stellen. 5. Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben. Ein Drittel der Creme

auf den unteren Kuchenboden streichen. Mittleren Kuchenboden darauflegen und diesen ebenfalls mit etwa 50 ml Apfelsaft beträufeln, mit einem weiteren Drittel der Creme bestreichen und oberen Kuchenboden darauflegen. Oberen Boden mit dem restlichen Apfelsaft beträufeln und mit der restlichen Creme bestreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze mit dem Zucker langsam und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker karamellisiert (bräunt). Walnusskerne auf einen Teller geben und erkalten lassen.

7. Kuchen mit dem Backpapier aus der Form heben und auf eine Platte legen. Backpapier entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und Kuchenoberfläche und -ränder damit bestreichen. Karamellisierte Walnusskerne in Stücke brechen und den Kuchen anschließend damit bestreuen.

### Walnuss-Apfel-Schnitten



## Für Kinder

### Zitronen-Waldmeister-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
einige Tropfen Zitronen-Aroma  
200 g weiche Butter oder Margarine  
80 ml Buttermilch

#### Für die Füllung:

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
2 EL Zitronensaft  
1 EL Puderzucker  
2 Becher (je 125 g) Götterspeise  
Waldmeister (aus dem Kühlregal)  
6 EL Schlagahne

#### Zum Garnieren:

75 g Kuchenglasur Zitronen-  
Geschmack

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 355 g, Kh: 485 g,  
kj: 22887, kcal: 5462

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Aroma, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Hälfte des Mascarpone mit Zitronensaft und Puderzucker in einen hohen Rührbecher geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. Götterspeise in den Bechern mit

einem Messer gitterartig einschneiden, herausnehmen und die Würfel unter die Mascarponecreme heben.

5. Den Kuchen mit einem Messer der Länge nach keilförmig bis etwa 2 cm vor den Boden tief einschneiden und den Keil herausnehmen. Die Mascarponecreme in die Kuchenmulde füllen und glatt verstreichen. Den ausgeschnittenen Kuchenkeil fein zerbröseln.

6. Restlichen Mascarpone mit Sahne in einen Rührbecher geben und cremig aufschlagen. Kuchenbrösel unterrühren. Die Masse kuppelartig auf die Füllung im Kuchen geben, leicht andrücken und glatt verstreichen.

7. Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Den Kuchen damit besprenkeln. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

## Beliebt

### Malzbierkuchen mit Ananas

#### Tassenkuchen (1 Tasse = 250 ml)

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 kleine Dose Ananasstücke  
(Abtropfgewicht 250 g)  
1 1/2 Tassen (150 g) geröstete,  
leicht gesalzene Erdnusskerne

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
1 Tasse (220 g) Zucker  
1 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
2 1/2 Tassen (425 g) Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 Tasse (125 ml) Malzbier

#### Zum Füllen:

1/2 Glas (175 g) Erdnusscreme mit  
Erdnussstücken (crunchy)



Malzbierkuchen mit Ananas

#### Insgesamt:

E: 148 g, F: 400 g, Kh: 620 g,  
kj: 28898, kcal: 6905

1. Zum Vorbereiten Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen. Größere Ananasstücke etwas kleiner schneiden. Erdnusskerne fein hacken. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Malzbier auf mittlerer Stufe unterrühren. Anschließend Erdnusskerne mit den Ananasstücken mischen und unterheben.

4. Dann den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier entfernen.

6. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Erdnusscreme bestreichen, mit dem mittleren Boden bedecken und etwas andrücken. Den mittleren Boden mit der restlichen Erdnusscreme bestreichen, den oberen Boden darauflegen und etwas andrücken.

#### Gut vorzubereiten

### Kasten-Streuselkuchen mit Mohn

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker, 1 Prise Salz  
30 g Mohnsamen  
150 g Orangemarmelade  
4 Eier (Größe M)  
200 g Butter oder Margarine

#### Für die Streusel:

125 g Marzipan-Rohmasse  
50 g Weizenmehl  
2 EL gesiebter Puderzucker

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker



Kasten-Streuselkuchen mit Mohn

#### Insgesamt:

E: 89 g, F: 255 g, Kh: 529 g,  
kj: 19909, kcal: 4755

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Salz, Mohn, Orangemarmelade, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Backofen vorheizen.

2. Für die Streusel 3 leicht gehäufte Esslöffel von dem Teig in eine Schüssel geben. Restlichen Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen.

3. Marzipan grob raspeln. Mehl, Puderzucker und Marzipanraspel zum Teig in die Schüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln verarbeiten (evtl. noch etwas Mehl hinzufügen). Die Streusel auf dem Teig in der Form verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den erkalteten Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Zitronen-Waldmeister-Kuchen



Gefüllter Mango-Kastenkuchen

#### Raffiniert

### Gefüllter Mango-Kastenkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

120 g Butter oder Margarine  
50 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
120 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
125 ml (1/2 l) Buttermilch

#### Für die Füllung:

2 reife Mangos  
(etwa 300 g Fruchtfleisch)  
70 g Zucker  
2-3 EL Zitronensaft

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
2 gestr. EL Zucker  
200 ml Orangensaft

**Zum Bestäuben:**  
Puderzucker



Englischer Kuchen

#### Insgesamt:

E: 40 g, F: 116 g, Kh: 477 g,  
kj: 13354, kcal: 3191

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen.

Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Salz mischen.

Eier, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15-30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

3. Die Form etwa 10 Minuten auf einen Kuchenrost stellen, den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung Mangos schälen, vom Stein lösen und das Frucht-

fleisch in kleine Würfel schneiden. Fruchtfleisch mit Zucker und Zitronensaft mischen.

5. Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Orangensaft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, Fruchtwürfel unterrühren und unter Rühren nochmals gut aufkochen. Die Masse gut abkühlen lassen, bis sie dicklich wird.

6. Den Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden und die unteren beiden Böden mit dem Mangokompott bestreichen. Den Kuchen zusammensetzen und etwa 1 Stunde kalt stellen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit einem elektrischen Messer oder Sägemesser in Scheiben schneiden.

#### Klassisch

### Englischer Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 75 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Zitronat (Sukkhade)  
50 g bunte Belegkirschen  
100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Flaschen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Schlagsahne  
125 g Rosinen  
125 g Korinthen

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 128 g, Kh: 608 g,  
kj: 16240, kcal: 3872

1. Für den Teig Zitronat fein würfeln und die Belegkirschen klein schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronen-Aroma und Salz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Rosinen, Korinthen, Zitronat und Kirschen vorsichtig unter den Teig heben.

4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt)

füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Heißluft: etwa 140 °C  
Backzeit: etwa 75 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Raffiniert

### Buntes Marmorkuchen-Dreierlei

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

50 g Belegkirschen  
300 g Butter oder Margarine  
275 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 5 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
4 EL Milch  
30 g gemahlene Pistazienkerne  
2 EL weiche Nuss-Nougat-Creme

#### Buntes Marmorkuchen-Dreierlei



#### Für den Guss:

200 g Puderzucker  
etwa 3 EL Wasser  
rote und grüne Speisefarbe  
etwas weiche Nuss-Nougat-Creme

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 328 g, Kh: 840 g,  
kj: 27839, kcal: 6647

1. Für den Teig Belegkirschen in sehr kleine Stücke schneiden. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Jeweils 2 Esslöffel Teig mit den Pistazien, der Nuss-Nougat-Creme und den Belegkirschen verrühren. Den Backofen vorheizen.

3. Restlichen Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) füllen und jeweils auf einem Drittel die drei verschiedenen farbten Teige verstreichen. Die helle und farbige Teigschicht innerhalb des jeweiligen Drittels mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass ein Marmorstreifen entsteht. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Kuchen in der Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Minuten stehen lassen, dann aus der Form stürzen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit so viel Wasser verrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Den Guss dritteln und mit Speisefarbe und Nuss-Nougat-Creme jeweils rot, grün und braun einfärben. Den Kuchen nach Belieben mit den Puderzucker glasieren besprenkeln.

## Klassisch

### Frankfurter Kranz

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4–5 Tropfen Zitronen-  
oder Rum-Aroma  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Krokant:

10 g Butter, 60 g Zucker  
125 g abgezogene, gehackte  
Mandeln

#### Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
500 ml (1/2 l) Milch  
250 g weiche Butter

#### Außerdem:

3 EL Johannisbeergelee  
oder Erdbeerkonfitüre  
einige Belegkirschen

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 400 g, Kh: 528 g,  
Kj: 25488, kcal: 6080

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Dann Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

Den Teig gleichmäßig in eine Kranzform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen, glattstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

3. Den Kranz etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stützen und erkalten lassen.

4. Für den Krokant Butter mit Zucker und Mandeln unter Rühren so lange erhitzen, bis alles leicht gebräunt ist, auf Alufolie geben und erkalten lassen. Anschließend den Krokant evtl. leicht zerbröseln.

5. Für die Buttercreme einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker und mit Milch zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich durchrühren oder sofort Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet. Weiche Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und erkaltenen Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

6. Gelee mit einem Schneebesen glattrühren oder Konfitüre durch ein Sieb streichen. Den Kranz zweimal waagrecht durchschneiden und den untersten Boden damit bestreichen. Diesen und den mittleren Boden mit

insgesamt der Hälfte der Buttercreme bestreichen und alle Böden zu einem Kranz zusammensetzen.

7. Mit der übrigen Buttercreme den Kranz vollständig bestreichen (1–2 Esslöffel zum Garnieren zurücklassen) und den Kranz mit Krokant bestreuen. Die zurückgelassene Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben, den Kranz damit verzieren und mit Belegkirschen garnieren. Den Kranz etwa 2 Stunden kalt stellen.

#### Abwandlung:

Sie können den Frankfurter Kranz auch in einer großen Kranzform (Ø 26 cm) backen. Dafür Rührteig aus 200 g Butter oder Margarine, 300 g Zucker, 2 Päckchen Vanillin-Zucker, 1 Flaschen Rum-Aroma, 1 Prise Salz, 6 Eiern (Größe M), 300 g Weizenmehl, 100 g Speisestärke und 4 gestrichenen Teelöffeln Backpulver wie im Rezept beschrieben zubereiten und bei gleicher Backtemperatur etwa 45 Minuten backen. Den Krokant aus 25 g Butter, 125 g Zucker und 200 g abgezogenen, gehackten Mandeln zubereiten. Für die Buttercreme 2 Päckchen Pudding-Pulver Vanille-Geschmack, 200 g Zucker, 1 l Milch und 500 g Butter nach Rezept verwenden. Den Boden dreimal waagrecht durchschneiden und entsprechend füllen. Dazu benötigen Sie 150 g rotes Gelee oder Konfitüre und einige Belegkirschen.

Frankfurter Kranz

## Zum Verschenken – mit Alkohol

### Bunter gefüllter Gughupf

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

300 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Jamaica-Rum-Aroma  
5 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
125 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

200 g gemahlene  
Haselnusskerne  
75 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
3 EL Rum  
4 EL Wasser

#### Für den Guss:

100 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl

#### Zum Verzieren und Garnieren:

30 g Puderzucker  
1/2–1 TL Wasser  
bunte Zuckerperlen

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 461 g, Kh: 742 g,  
Kj: 31740, kcal: 7579

1. Für den Teig weiche Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig



Bunter gefüllter Gughupf

in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) geben. Den Backofen vorheizen.

3. Für die Füllung Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller abkühlen lassen. Haselnusskerne mit Zucker, Ei, Rum und Wasser verrühren. Die Haselnussmasse auf den Teig geben und eine Gabel spiralförmig durch Teigschicht und Füllung ziehen, damit ein leichtes Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 10 Minuten darin stehen lassen. Dann den

Kuchen auf einen Kuchenrost stützen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Schokolade so auf dem Kuchen verteilen, dass er in dicken „Nasen“ herunterläuft. Den Guss fest werden lassen.

6. Zum Verzieren Puderzucker mit Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen mit Hilfe eines Teelöffels mit dem Guss besprenkeln und mit Zuckerperlen garnieren.

**Tipp:** Für Kinder den Kuchen ohne Rum zubereiten. Anstelle von Rum zusätzlich 3 Esslöffel Apfelsaft verwenden.





Aprikosen-Quark-Gugelhupf



After-Eight-Kastenkuchen

#### Fettarm

### Aprikosen-Quark-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Tropfen Bittermandel-Aroma  
3 Eier (Größe M), 150 g Magerquark  
1 EL Zitronensaft  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin

#### Außerdem:

15 abgezogene, ganze Mandeln

#### Zum Bestreichen:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 121 g, Kh: 462 g,  
kj: 13777, kcal: 3291

1. Zum Vorbereiten Aprikosenhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Quark und Zitronensaft unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Aprikosenstücke kurz untermischen.
4. Mandeln auf dem Boden einer Gugelhupfform (ø 22 cm, gefettet, gemehlt) verteilen. Den Teig vorsichtig darauf geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen.
6. Zum Bestreichen Konfitüre mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen und den Kuchen erkalten lassen.

**Tipp:** Der Kuchen kann auch einfach mit Puderzucker bestäubt werden.

#### Gut vorzubereiten

### After-Eight-Kastenkuchen

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g After-Eight® (Mintzäpfelchen),  
gut gekühlt  
175 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
275 g Weizenmehl  
20 g Kakaopulver  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schoiolen-Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 259 g, Kh: 522 g,  
kj: 19601, kcal: 4681

1. Den Backofen vorheizen. Mintzäpfelchen in kleine Stücke hacken. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Kakaopulver, Pudding-Pulver und Backpulver mischen und mit der Milch in 2 Portionen auf mittlerer

- Stufe unterrühren. Gehackte Mintzäpfelchen unterheben.
3. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 60–70 Minuten.
  4. Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Dann den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

\* Société des Produits Nestlé S.A.

#### Raffiniert

### Espresso-Karamell-Kuchen

Tassenkuchen (1 Tasse = 250 ml)

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
1 Tasse (220 g) Zucker  
1 Prise Salz, 5 Eier (Größe M)  
2 Tassen (340 g) Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 gestr. TL Instant-Essensopulver  
1–2 EL brauner Rum  
1 Pck. Karamell-Kugeln  
(100 g, z. B. von Daim)

#### Für den Guss:

2–3 TL Instant-Essensopulver  
2 EL heißes Wasser  
4–5 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 254 g, Kh: 570 g,  
kj: 21468, kcal: 5129

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Hand-

- rührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig halbieren. Essensopulver mit Rum verrühren und unter eine Teighälfte rühren.
  3. Mit einem Esslöffel abwechselnd hellen und dunklen Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet,

- gemehlt) geben. Auf jede Teighälfte einige Karamell-Kugeln streuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 60 Minuten.
4. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
  5. Für den Guss Essensopulver mit Wasser verrühren. Puderzucker nach und nach unterrühren. Den Kuchen mit dem Guss bestreichen und Guss fest werden lassen.



## Raffiniert

### Geschichteter Kasten Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
70 g Speisestärke  
2 gest. Tl. Dr. Oetker Backin  
50 g weiche Nuss-Nougat-Creme  
3 EL Sandorfform (100 % Direkt-  
saft mit Fruchtmark)  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
1 Marzipanbrot mit  
Schokouberzug (50 g)

#### Für den Guss:

1 Pck. (75 g) dunkle Kuchenglasur

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 360 g, Kh: 465 g,  
Kj: 22773, kcal: 5433

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig in 5 gleich große Portionen teilen. Eine Teigportion mit Nougat-Creme verrühren, dann in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Eine weitere Teigportion in Klecksen darauf verteilen und verstreichen.

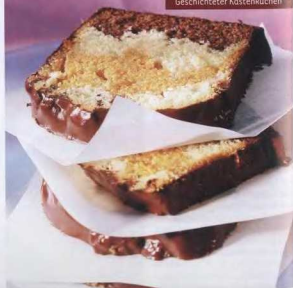
3. Die dritte Teigportion mit Sandorfformsaft und der Hälfte der Mandeln verrühren, in Klecksen auf die zweite Teigschicht geben und verstreichen. Die vierte Teigportion in Klecksen darauf verteilen und verstreichen.

4. Marzipanbrot in kleine Würfel schneiden, mit den restlichen Mandeln unter die letzte Teigportion rühren, in Klecksen auf die vierte Teigschicht geben und glatt verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–60 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und wieder umdrehen. Den Kuchen erkalten lassen.

6. Für den Guss Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Kuchen damit überziehen, fest werden lassen.

**Tipp:** Ohne Guss lässt sich der Kuchen einfrieren.



## Für Gäste

### Glühweinkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Glühwein:

125 ml (1/3 l) Rotwein  
3 EL Zitronensaft  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
oder 1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1–2 Zimtstangen  
3 Gewürznelken  
1 EL Zucker

#### Für den Rührteig:

150 g Zartbitter-Schokolade  
300 g Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 Eier (Große M)  
300 g Weizenmehl  
3 gest. Tl. Dr. Oetker Backin



#### Für den Guss:

250 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 96 g, F: 336 g, Kh: 864 g,  
Kj: 29264, kcal: 6992

1. Für den Glühwein Rotwein mit Zitronensaft und -schale, Zimtstangen, Gewürznelken und Zucker in einem Topf kochen lassen. Die Flüssigkeit abkühlen lassen und durch ein Sieb gießen.

2. Für den Teig Schokolade auf einer Kücheneibe fein reiben. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker mit Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Glühwein in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die geriebene Schokolade unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.



4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, ihn dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren und den erkalteten Kuchen damit überziehen.

**Tipp:** Statt den Glühwein für den Teig selbst zuzubereiten, können Sie auch 125 ml (1/2 l) fertig gekauften Glühwein verwenden. Nach Belieben etwas von dem Guss mit etwas Rotwein verrühren und den übrigen Guss damit besprenkeln (Foto).

#### Gut vorzubereiten

### Herren-Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Einweichen- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

125 g Korinthien, 4 EL Rum  
250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz  
4 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
15 g Kakaopulver  
1 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin  
75 g gehackte Haselnusskerne

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 309 g, Kh: 555 g,  
Kj: 23707, kcal: 5663

1. Zum Vorbereiten Korinthien einige Stunden zugedeckt in Rum einweichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Haselnusskerne, Mandeln und Korinthien vorsichtig auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Dann den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 65 Minuten.

5. Den Kuchen aus der Form lösen. Mitgebackenes Backpapier entfernen und den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Sie können auch Rosinen oder gemischte, gehackte Trockenfrüchte in den Teig geben.



Cocktail-Rum-Kuchen

## Raffiniert

### Cocktail-Rum-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Durchziehzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Dose Tropischer Fruchtcocktail  
(Ananas, Papaya, Guave,  
Abtropfgewicht 255 g)  
3 EL weißer Rum  
abgeriebene Schale von 1 Bio-  
Lime (unbehandelt, ungewachst)  
100 g Löffelbiskuits

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

2 EL weißer Rum  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1–2 EL gehackte Pistazienkerne  
1 EL Kakaopulver  
1 EL Kokosraspel  
1 EL Mineralwasser  
70 g Magerquark  
2–3 EL brauner Zucker (Kandisfarin)  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Lime (unbehandelt, ungewachst)  
1 Eiweiß (Größe M)

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 269 g, Kh: 447 g,  
k: 19556, kcal: 6470

1. Zum Vorbereiten Fruchtcocktail  
in einem Sieb abtropfen lassen und  
evtl. in kleinere Würfel schneiden.  
Fruchtwürfel in eine Schüssel geben,  
mit Rum und Limettenschale mischen  
und etwa 1 Stunde zugedeckt durch-  
ziehen lassen. Löffelbiskuits in einen  
Gefrierbeutel füllen und den Beutel  
verschießen. Löffelbiskuits mit einer  
Teigrolle fein zerbröseln.

2. Für den Teig Butter oder Margarine  
mit Handrührgerät mit Rührbesen  
auf höchster Stufe geschmeidig  
rühren. Nach und nach Zucker, Vanil-  
lin-Zucker und Salz unterrühren. So  
lange rühren, bis eine gebundene  
Masse entstanden ist. Eier und Eigelb  
nach und nach unterrühren (jedes Ei  
etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und  
mit Rum in 2 Portionen kurz auf mitt-  
lerer Stufe unterrühren. Den Teig in  
4 Portionen teilen. Den Backofen  
vorheizen.

4. Eine Teigportion mit Zimt verrüh-  
ren, in eine Kastenform (25 x 11 cm,  
gefettet, gemehlt) füllen und glatt-  
streichen. Biskuitbrösel mit dem Rum-  
Fruchtwürfeln mischen. Ein Drittel  
davon auf dem Teig verteilen.

5. Pistazienkerne unter die zweite  
Teigportion rühren, auf die Rum-  
Fruchtwürfel-Mischung geben und  
vorsichtig glattstreichen. Ein wei-  
teres Drittel der Rum-Fruchtwürfel-  
Mischung darauf verteilen.

6. Kakao mit Kokosraspeln mischen,  
mit Mineralwasser unter die dritte  
Teigportion rühren, ebenfalls auf  
die Rum-Fruchtwürfel-Mischung  
geben und glattstreichen. Restliche  
Rum-Fruchtwürfel-Mischung darauf  
verteilen.

7. Quark mit 1 Esslöffel von dem  
braunen Zucker und Limettenschale  
unter die letzte Teigportion rühren.  
Eiweiß steifschlagen und unterhe-  
ben. Den Teig auf die Rum-Frucht-  
würfel-Mischung geben, glattstrei-  
chen und mit dem restlichen braunen  
Zucker bestreuen. Die Form auf dem  
Rost in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 60–70 Minuten.

8. Den Kuchen evtl. nach 50 Minuten  
mit Backpapier bedecken, damit er  
nicht zu stark bräunt. Den Kuchen  
etwa 10 Minuten in der Form stehen  
lassen, dann aus der Form lösen  
und auf einen Kuchenrost stürzen.  
Kuchen wieder umdrehen und erkal-  
ten lassen.

## Raffiniert

### Schwarz-weißer Gugelhupf

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
5 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
150 g Vanillepudding  
(aus dem Kühlregal)  
2 gestr. EL Kakaopulver  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Jamaica-Rum-Aroma  
150 g Schokoladenpudding  
(aus dem Kühlregal)

#### Für den Guss:

75 g Zartbitter-Schokolade  
75 g weiße Schokolade  
2 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 113 g, F: 385 g, Kh: 646 g,  
k: 27150, kcal: 6483

1. Für den Teig Butter oder Margarine  
mit Handrührgerät mit Rührbesen  
auf höchster Stufe geschmeidig rüh-  
ren. Nach und nach Zucker, Vanillin-  
Zucker und Salz unterrühren. So  
lange rühren, bis eine gebundene  
Masse entstanden ist. Eier nach und  
nach unterrühren (jedes Ei etwa  
1/2 Minute). Mehl mit Backpulver  
mischen und in 2 Portionen auf  
mittlerer Stufe unterrühren.  
2. Den Backofen vorheizen. Die  
Halbte des Teiges in eine zweite  
Schüssel geben. Unter eine Teighälfte  
75 g der gemahlenden Mandeln und  
den Vanillepudding rühren. Unter die  
andere Hälfte des Teiges gesiebten

Kakao, die restlichen Mandeln, das  
Aroma und den Schokoladenpudding  
rühren.

3. Den hellen und dunklen Teig mit  
Hilfe von 2 Esslöffeln so in eine Napf-  
kuchenform (Ø 22 cm, gefettet,  
gemehlt) einfüllen, dass jeweils ein  
heller und dunkler Teigring eine  
Schicht bilden. Bei der nächsten  
Schicht den dunklen Teig auf dem  
hellen Teig verteilen und umgekehrt;  
insgesamt 3 Teigschichten einfüllen.

4. Den Teig vorsichtig verstreichen  
und die Form auf der Arbeitsfläche  
leicht aufklappen, so dass sich die  
Teigschichten verbinden. Die Form  
auf dem Rost in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 65 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der  
Form stehen lassen, dann auf einen  
mit Backpapier belegten Kuchenrost  
stürzen und erkalten lassen.

6. Für den Guss von beiden Schokola-  
densorten mit einem Sparschäler  
etwas Schokospäne für die Garnie-  
rung abhobeln und beiseitelegen.  
Restliche Schokoladen grob zerlei-  
nern, getrennt mit jeweils 1 Teelöffel  
Öl in einem Topf im Wasserbad bei  
schwacher Hitze schmelzen und etwas  
abkühlen lassen. Geschmolzene  
Schokoladen mit einem Teelöffel in  
Streifen auf den Kuchen geben, auf  
den dunklen Guss die weiße Schoko-  
späne streuen und auf den weißen  
Guss die dunkle Späne streuen.

**Tipp:** Der Kuchen eignet sich gut zum  
Einfrieren.

### Schwarz-weißer Gugelhupf



## Klassisch – einfach

### Kleiner Nuss-Napfkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Tropfen Bittermandel-Aroma  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 EL Rum  
50 g gemahlene Haselnusskerne

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 50 g, F: 230 g, Kh: 327 g,  
kj: 15610, kcal: 3730

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf

höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Rum auf mittlerer Stufe unterrühren. Haselnusskerne unterheben.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 16 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Tip:** Der Nusskuchen kann auch in einer Gugelhupfform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) gebacken werden. Dafür die Zutaten verdoppeln. Die Backzeit verlängert sich auf etwa 55 Minuten.



Kleiner Nuss-Napfkuchen

## Einfach

### Kokos-Kastenkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 ml Speiseöl  
200 g Schlagsahne  
100 g Kokosraspel

#### Für die Form:

Kokosraspel

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 53 g, F: 351 g, Kh: 392 g,  
kj: 21225, kcal: 5071

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Puderzucker und Vanillin-Zucker in



Kokos-Kastenkuchen

einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) gut vermischen. Eier, Speiseöl und Sahne hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Kokosraspel unterrühren. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Kokosraspeln ausgestreut) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.



Stachelbeer-Kastenkuchen

## Gut vorzubereiten

### Stachelbeer-Kastenkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 390 g)  
1 Pck. (etwa 100 g) Zitronen- oder Orangenkese

#### Für den All-in-Teig:

150 g Vollkorn-Weizenmehl  
250 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 TL flüssiger Honig  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
250 g weiche Butter

150 g Joghurt  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
2 EL Zucker  
30 g Butter

Insgesamt:  
E: 113 g, F: 394 g, Kh: 632 g,  
kj: 27378, kcal: 6536

1. Zum Vorbereiten Stachelbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Etwa 40 g der Kesse beiseitelegen. Restliche Kesse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und die Kesse mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Vollkorn-Mehl mit Mehl und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Keksbrösel, Zucker, Honig, Salz, Eier, Butter und Joghurt hinzufügen. Die Zutaten

mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Hälfte der Stachelbeeren vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die beiseitegelegten Kesse in kleine Stücke brechen, mit den restlichen Stachelbeeren, Mandeln und dem Zucker vermischen und auf dem Teig verteilen. Butter in Flöckchen daraufgeben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 60–70 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Beliebte

### Studentenfutter-Hupf

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
125 g Magerquark, 100 ml Milch  
100 ml Speiseöl (z. B. Sonnen-  
blumenöl)

#### Für die Füllung:

1 kleine Dose Aprikosen  
(Abtropfgewicht 240 g)  
100 g Studentenfutter (Nuss-  
Rosinen-Mischung)  
1 Pck. backfeste Puddingcreme  
100 ml Aprikosensaft aus der Dose  
150 ml Milch

#### Außerdem:

2–3 EL Aprikosenkönig  
1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 143 g, Kh: 549 g,  
kj: 15934, kcal: 3806

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
2. Für die Füllung Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Studentenfutter klein hacken, 2 Esslöffel davon ungehackt zum Garnieren beiseitelegen. Aprikosen in kleine Stücke schneiden. Puddingcreme nach Packungsanleitung, jedoch mit 100 ml



Studentenfutter-Hupf

Aprikosensaft und 150 ml Milch, zubereiten. Aprikosentückchen und Studentenfutter unterheben. Den Backofen vorheizen.

3. Dann die Teigrolle auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die Füllung darauf verstreichen, dabei einen Rand von etwa 2 cm frei lassen. Dann den Teig von der langen Seite aus aufrollen und die Rolle in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

4. Den Kuchen zunächst etwa 30 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stützen und vollständig abkühlen lassen (wenn der Kuchen zu früh gestürzt wird, kann er etwas zusammensinken).

5. Aprikosenkönigstreue durch ein Sieb streichen und mit dem Wasser in einem Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Den Hupf mit der Königtüre bestreichen und mit dem beiseitegelegten Studentenfutter bestreuen.

#### Gut vorzubereiten – mit Alkohol

### Winterapfelkuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Einweich- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

200 g getrocknete Apfelingringe  
200 g Rosinen  
150 ml Apfelbrand (z. B. Calvados)

#### Für den Rührteig:

225 g Butter oder Margarine  
225 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
2 Pck. Sauzen-Pulver Vanille-  
Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
3–4 EL Milch

#### Zum Tränken:

40 ml Apfelbrand (z. B. Calvados)  
100 ml Wasser, 40 g Zucker

#### Zum Garnieren:

125 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl  
8–10 getrocknete Apfelingringe

#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 254 g, Kh: 1188 g,  
kj: 34385, kcal: 8213

1. Zum Vorbereiten Apfelingringe in kleine Stücke schneiden. Rosinen und Apfelingringstücke mit Apfelbrand übergießen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Sauzen-Pulver und Backpulver gut vermischen und dann in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Die eingeweichten Rosinen und Apfelingringe unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann die Form lassen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen.

5. Zum Tränken Apfelbrand mit Wasser und Zucker in einem kleinen Topf erhitzen. Die Kuchenoberfläche mit einem Holzstäbchen mehrfach einsenken und mit dem Apfelbrand-Zucker-Lösung tränken. Den Kuchen abkühlen lassen.
6. Zum Garnieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Apfelingringe zur Hälfte in die aufgelöste Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen und fest werden lassen. Den Kuchen mit der restlichen aufgelösten Kuvertüre besprenkeln und mit den Apfelingringen garnieren.

## Klassisch

### Herbstkuchen mit Weinbeeren

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

250 g Butter  
370 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
5 Eier (Größe M), 2 EL flüssiger Honig  
150 ml heller Traubensaft  
200 g getrocknete Weinbeeren  
(Reformhaus)

#### Für den Belag:

weiße und dunkle Schoko-  
Dekorblätter (z. B. von Schwartz)

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 266 g, Kh: 613 g,  
kj: 21694, kcal: 5180

1. Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen

vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mischen und mit Zucker und Zitronenschale vermischen. Eier, Honig, Traubensaft und Weinbeeren hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhaken nochmals gut durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–60 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann den Kuchen aus der Form auf einen Kuchenrost stützen. Nachmals etwa 5 Minuten warten, dann weiße und dunkle Schokoladenblätter überlappend auf den warmen Kuchen legen. Die Blätter werden durch die Wärme von unten weich und haften nach dem Erkalten fest am Kuchen.



Winterapfelkuchen



Herbstkuchen mit Weinbeeren

## Fruchtig

### Heidelbeer-Haferflocken-Kranz

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–55 Minuten

#### Für den Rührteig:

230 g Butter oder Margarine  
160 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
5 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g zarte Haferflocken  
150 g TK-Heidelbeeren  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
1 EL Weizenmehl

#### Für den Guss:

100 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 280 g, Kh: 440 g,  
Wj: 19369, kcal: 4618

Heidelbeer-Haferflocken-Kranz



1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und mit den Haferflocken in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. TK-Heidelbeeren unaufgetaut in eine Schüssel geben. Vanille-Zucker hinzufügen. 1 Esslöffel Mehl daraufstäuben, mit den Beeren mischen und kurz unter den Teig heben.

4. Den Teig in eine Springform mit Rohrboden (Ø 26 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreich. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 50–55 Minuten.

5. Evtl. den Kuchen einige Minuten vor Beendigung der Backzeit mit Backpapier zudecken, damit die Oberfläche nicht zu dunkel wird.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 20 Minuten

in der Form stehen lassen, ihn dann vorsichtig aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

7. Für den Guss Kuvertüre in Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Den Kranz damit besprenkeln. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Durch das Bestäuben der Heidelbeeren mit Mehl rutschen die Beeren beim Backen nicht zu Boden.

#### Mit Alkohol

### Eierlikör-Pflaumen-Kuchen

Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
1 Tasse (150 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)

Eierlikör-Pflaumen-Kuchen



2 Tassen (200 g) Weizenmehl  
1 Tasse (100 g) Speisestärke  
1/2 Pck. Dr. Oetker Backin  
1/2 Tasse (100 ml) Eierlikör  
1 Tasse (120 g) Pflaumenmus  
4 EL abgezogene, gehackte Mandeln

#### Für die Form:

3 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Zum Bestäuben:

2 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 66 g, F: 270 g, Kh: 496 g,  
Wj: 20989, kcal: 5014

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Eierlikör auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Backofen vorheizen.

3. Pflaumenmus mit Mandeln ver-rühren. Ein Drittel des Teiges in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Mandeln ausgestreut) geben. Die Hälfte der Pflaumenmussmasse auf dem Teig verteilen, jedoch nicht bis an den Rand der Form, damit der Kuchen nicht in der Form haften bleibt. Wieder ein Drittel des Teiges daraufgeben. Restliche Pflaumenmussmasse darauf verteilen und mit dem restlichen Teig bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 65 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

5. Für den Guss Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel

hineingeben und unter Rühren etwa 5 Minuten anrösten, bis die Butter aufgesogen ist. Zimt und Limettenschale untermischen und alles erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.

6. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Vorberetete Semmelbröselmasse (etwa 1 Esslöffel zum Garnieren beiseitelegen) hinzugeben und kurz unterrühren.

7. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 40–45 Minuten.

8. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stellen, dann aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

9. Für den Guss Puderzucker mit Limettensaft geschmeidig rühren. Den Guss auf den Kuchen streichen und mit den beiseitegelegten Bröseln bestreuen. Guss fest werden lassen.

10. Zum Vorbereiten Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel



Bröselkuchen

#### Einfach

### Bröselkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g Butter  
150 g Semmelbrösel  
1/2 TL gemahlener Zimt  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewaschen)

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine  
6 EL Buttermilch

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
1–2 EL Limettensaft

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 238 g, Kh: 561 g,  
Wj: 20359, kcal: 4864

1. Zum Vorbereiten Butter in einer Pfanne zerlassen. Semmelbrösel

## Aprikosen-Buttermilch-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

### Zum Vorbereiten:

500 g frische Aprikosen oder  
1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
1/2 Bund frische Pfefferminze  
2 Eier (Größe M)  
125 ml (1/3 l) Buttermilch  
abgeriebene Schale von 1 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
100 g Zucker

### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
25 g Speisestärke, 1 Prise Salz  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Form:

Semmelbrösel

### Für den Guss:

50 g Puderzucker  
2–3 TL Zitronensaft

### Insgesamt:

E: 37 g, F: 19 g, Kh: 365 g,  
kj: 7613, kcal: 1816

1. Zum Vorbereiten frische Aprikosen waschen, abtropfen lassen, halbieren und entsteinen oder Aprikosenhälften aus der Dose in einem Sieb gut abtropfen lassen. Aprikosenhälften klein schneiden, Minze abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und in Streifen schneiden. Eier mit Buttermilch, Zitronenschale und Zucker verrühren. Minzestreifen hinzugeben. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver, Speisestärke, Salz und Backpulver in einer Rührschüssel mischen.



Aprikosen-Buttermilch-Kuchen

Die Buttermilch-Ei-Mischung hinzugeben. Die Zutaten in 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Aprikosenstücke vorsichtig unterheben.

3. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben, glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–60 Minuten.

4. Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Teig mit einem scharfen Messer der Länge nach einschneiden, damit er gleichmäßig aufgeht, und den Kuchen fertig backen. Dann die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 10 Minuten darin stehen lassen. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen. Kuchen wieder umdrehen und etwas abkühlen lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den warmen Kuchen mit dem Guss überziehen und erkalten lassen.

### Beliebt

## Durstige Liese

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Beträufeln:

150 ml Orangensaft  
50 ml Zitronensaft  
evtl. 1 TL Zucker

### Insgesamt:

E: 48 g, F: 197 g, Kh: 410 g,  
kj: 15291, kcal: 3654

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höch-

ster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen. Den Kuchen mit einem Holzstabchen mehrmals einstechen und mit Orangen- und Zitronensaft (evtl. mit Zucker verrührt) beträufeln.

**Tipp:** Der Teig kann auch als Blechkuchen gebacken werden. Dazu den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) streichen und etwa 30 Minuten bei gleicher Backtemperatur backen.

### Durstige Liese



### Beliebt

## Gewürzkuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
150 g Rühriger Honig  
1 Prise Salz  
1 EL gemahlener Zimt  
1 TL gemahlener Piment  
(Nelkenpfeffer)  
1 TL Lebkuchengewürz  
1 Msp. gemahlene Nelken  
geriebene Muskatnuss  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Zitrone (unbehandelt,  
ungewaschen)  
3 Eier (Größe M)  
450 g Vollkorn-  
Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
2 gestr. EL Kakaoapulver  
125 ml (1/3 l) Milch

### Insgesamt:

E: 88 g, F: 203 g, Kh: 422 g,  
kj: 16783, kcal: 4007

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Honig in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Salz, Gewürze und Zitronenschale unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.

2. Den Teig in eine große Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen, gleichmäßig verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Den Rührteig statt mit Milch mit der gleichen Menge Glühwein zubereiten. Dann noch zusätzlich 50 g Korinthen unter den Teig heben.

### Gewürzkuchen



## Für Kinder

### Feiner Schokoladen-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Zartbitter-Schokolade  
(50 % Kakao)  
4 Eiweiß (Größe M)  
75 g Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
4 Eigelb (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
10 g Kakaopulver

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 220 g, Kh: 350 g,  
kj: 15376, kcal: 3673



Feiner Schokoladen-Gugelhupf

1. Schokolade in Stücke brechen und in einem Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Schokolade abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Backofen vorheizen.

2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und flüssige Schokolade unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier und Eigelb nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kakao gut vermischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee mit einem Teigschaber unterheben.

4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen, glattstreichen. Form auf den Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 10 Minuten den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Den Kuchen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Raffiniert

### Brownie-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Zartbitter-Schokolade  
125 g Macadamia-Nusskerne  
(geröstet und leicht gesalzen)  
100 g Studentenfutter (Nuss- und Rosinenmischung)  
200 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
75 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Kakaopulver  
150 g Schokoladenpudding  
(aus dem Kühlregal)

#### Für Guss und Garnierung:

200 g Blockschokolade  
1 EL Speiseöl  
nach Belieben einige Macadamia-Nusskerne und etwas Studentenfutter

#### Insgesamt:

E: 104 g, F: 441 g, Kh: 577 g,  
kj: 27957, kcal: 6680

1. Für den Teig Schokolade in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Macadamia-Nusskerne und Studentenfutter grob hacken. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, braunen Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.



Brownie-Gugelhupf

Anschließend Kakaopulver, Pudding und die aufgeschlagene Schokolade kurz unterrühren, dann kurz Nusskerne und Studentenfutter unterheben.

4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22–24 cm, gefettet, gemehlt) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

6. Für den Guss Schokolade fein hacken und mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Den Gugelhupf damit überziehen und nach Belieben mit Macadamia-Nusskernen und Studentenfutter garnieren. Den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Der Napfkuchen kann, gut verpackt und kalt gestellt, mehrere Tage aufbewahrt werden. Für den Guss ist es besser, wenn die Schokolade auch je 100 g Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade verwenden.

## Gut vorbereiten – einfach

### Eierlikör-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
125 g Speisestärke  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
250 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 ml (1/4 l) Speiseöl  
250 ml (1/4 l) Eierlikör  
5 Eier (Größe M)

#### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 32 g, F: 288 g, Kh: 624 g,  
kj: 23936, kcal: 5712

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe mindestens 1 Minute



Eierlikör-Gugelhupf

schaumig schlagen. Zwischen durch die Teigmasse immer wieder einmal mit einem Teigschaber vom Schüsselrand lösen.

2. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und die Form anschließend auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Abwandlung:** Für Eierlikörwaffeln aus 100 g Puderzucker, 2 Eiern (Größe M), 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 100 ml Speiseöl, 100 ml Eierlikör, 50 g Weizenmehl, 1 1/2 gestrichenen Teelöffeln Backpulver und 50 g Speisestärke wie im Rezept angegeben einen Teig zubereiten. Je 2–3 Esslöffel Teig in ein gefettetes und gut erhitztes Waffeleisen geben. Die Waffeln goldgelb backen, einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit etwas Puderzucker bestäuben.



## Für Kinder

### Erdbeer-Streifen-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Für die Erdbeermasse:

1 Pck. (300 g) TK-Erdbeeren  
200 g Löffelbiskuits  
2 EL Zitronensaft

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
70 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
3 Eier (Größe M), 5 EL Milch  
einige Tropfen Butter-Vanille-Aroma

#### Für die Form:

1 EL Semmelbrösel

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 66 g, F: 138 g, Kh: 517 g,  
kj: 15573, kcal: 3718

1. Für die Erdbeermasse Erdbeeren nach Packungsanleitung auftauen lassen. Löffelbiskuits mit einem Sägemesser in etwa 1 cm große Stücke schneiden und in eine große Schüssel geben. Erdbeeren mit Zitronensaft in einen hohen Rührbecher geben und pürieren. Erdbeerpüree mit den Biskuitstücken vermengen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine, Milch und Aroma hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln,



Erdbeer-Streifen-Kuchen

so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhaken nochmals sorgfältig durchrühren, damit die trockenen Zutaten vom Rand auch mit untergegriffen werden.

4. Ein Drittel des Teiges in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und glattstreichen. Die Hälfte der Erdbeer-Biskuit-Masse auf den Teig verteilen und glattstreichen. Wieder ein Drittel Teig, dann die restliche Erdbeer-Biskuit-Masse und zuletzt den restlichen Teig daraufgeben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–60 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen umdrehen und mit Puderzucker bestäuben.

## Fettarm

### Espresso-Mohn-Kranz

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

2 TL lösliches Espresso- oder Kaffeepulver  
1 EL heißes Wasser  
100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
200 g Magerquark  
1 Pck. (250 g) backfertige Mohnfüllung  
275 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
1–2 TL lösliches Espresso- oder Kaffeepulver (in 1 EL heißem Wasser aufgelöst)

#### Zum Bestreuen:

etwa 15 Espresso- oder Kaffeebohnen

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 142 g, Kh: 553 g,  
kj: 16323, kcal: 3901

1. Für den Teig Essenspulver im Wasser auflösen. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Dann Quark, Mohnmischung und Espresso- oder Kaffeepulver hinzugeben. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.
3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen abkühlen lassen.

Espresso-Mohn-Kranz



5. Für den Guss Puderzucker und aufgelöstes Essenspulver zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Kuchen mit dem Guss überziehen. Essensbohnen grob hacken und auf den feuchten Guss streuen. Guss fest werden lassen.

## Raffiniert – gut vorzubereiten

### Ingwer-Aprikosen-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

200 g getrocknete Aprikosen  
100 g kandierter Ingwer  
100 g kandierte Ananas

#### Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 169 g, Kh: 513 g,  
kj: 18199, kcal: 4348

1. Zum Vorbereiten Aprikosen, Ingwer und Ananas klein würfeln. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Aroma und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Orangen- und Zitronenschale, Aprikosen, Ingwer und Ananas kurz unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.
5. Evtl. nach gut der Hälfte der Backzeit den Kuchen mit Backpapier zudecken.
6. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form nehmen, Backpapier entfernen und den Kuchen abkühlen lassen.

Ingwer-Aprikosen-Kuchen



## Raffiniert

### Erdnusskuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 45–50 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

70 g Erdnussskerne, ungesalzen  
150 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
100 g Edelbitter-Schokolade  
(60 % Kakao)

#### Für den All-in-Teig:

80 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
80 g Speisestärke  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
70 g weiche Erdnussschokolade  
mit Stücken (crunchy)  
150 ml Erdnussöl  
6 EL Milch

#### Für die Füllung:

150 g weiche Erdnussschokolade  
mit Stücken (crunchy)

#### Insgesamt:

E: 106 g, F: 425 g, Kh: 386 g,  
kj: 237891, kcal: 5698

1. Zum Vorbereiten Erdnussskerne fein hacken. Sahne mit Vanille-Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Schokolade in kleine Stücke brechen, unter Rühren in der Sahne schmelzen und die Masse erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Speisestärke in einer Rührschüssel gut mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Erdnussschokolade, Erdnussöl und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Gehackte Erdnussskerne kurz unterrühren.

3. Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen, glattstreichen. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 45–50 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form auf den Kuchenrost stürzen, wieder umdrehen und erkalten lassen.
5. Für die Füllung Erdnussschokolade in eine Rührschüssel geben, mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Vorbereitete Schokoladensahne nach und nach unterrühren.
6. Den Kuchen einmal waagerecht halbieren. Die untere Hälfte mit zwei Dritteln der Schokoladencreme füllen. Obere Kuchenhälfte darauflegen und leicht andrücken. Restliche Schokoladencreme wellenartig als breiten Mittelstreifen auf den Kuchen geben.
7. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen, bis die Schokoladencreme fest geworden ist.



Erdnusskuchen

## Beliebt

### Gold-&Silber-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den „Goldteig“:

125 g Butter oder Margarine  
160 g Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 ml (1/2 l) Milch

#### Für den „Silberteig“:

5 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Zucker  
125 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
125 ml (1/2 l) Milch  
250 g Weizenmehl  
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für den Guss:

75 g Puderzucker  
1–2 EL Zitronensaft  
75 g Puderzucker  
1–2 EL Orangensaft

#### Insgesamt:

E: 127 g, F: 339 g, Kh: 900 g,  
kj: 29891, kcal: 7139

1. Für den „Goldteig“ Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unter das Fett rühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren.
2. Für den „Silberteig“ Eiweiß mit 1 Esslöffel Zucker so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. In einer weiteren Schüssel Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den Backofen vorheizen.
3. Nach und nach Zucker unter das Fett rühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Milch unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit den Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben.
4. Den „Goldteig“ in eine Kranzform oder Springform mit Rohboden (Ø 26 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Den „Silberteig“ vorsichtig darauf verteilen und ebenfalls verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Gold-&Silber-Kuchen

- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.
6. Den Kuchen nach etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
7. Für den Guss jeweils 75 g Puderzucker mit Zitronensaft und Orangensaft zu jeweils einem nicht zu dicken Guss verrühren und mit Hilfe eines Backpinsels im Wechsel auf den Kuchen streichen.

**Tipp:** Je kräftiger die Farbe des Eigelbs, desto intensiver ist der „Goldteig“ gefärbt.



Italienischer Gugelhupf

## Zum Verschenken

### Italienischer Gugelhupf

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
30 g Butter  
40 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
3 Eiweiß (Große M)  
3 Eigelb (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
60 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Zum Tränken und für den Guss:

4 EL kalter Kaffee  
1 EL Kaffeeleikör  
100 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 41 g, F: 103 g, Kh: 233 g,  
kj: 8595, kcal: 2051

1. Für den Teig Kuvertüre grob hacken und mit der Butter in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher



Kakao-Sandkuchen

Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, den Gefrierbeutel verschließen und die Amarettini mit einer Teigrolle zerdrücken. Den Backofen vorheizen.

2. Eiweiß steifschlagen und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eigelbcreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Kuvertüre-Butter-Mischung kurz unterrühren. Zuletzt Eisschnee und Amarettinibrösel vorsichtig unterheben.

4. Den Teig in eine kleine Napfkuchenform (Ø 16 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen. Kaffee mit Kaffeeleikör mi-

schnen und den erkalten Gugelhupf damit tränken.

6. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Guss auf den Gugelhupf geben und in „Nasen“ herunterlaufen lassen.

**Tipps:** Nach Belieben noch einige grob zerleinerte Amarettini auf den Kuchen streuen, solange die Kuvertüre noch nicht ganz fest ist.

## Beliebte

### Kakao-Sandkuchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

250 g Butter oder Margarine  
4 Eier (Große M), 250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
50 g Kakaoapulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker  
1 TL Kakaoapulver

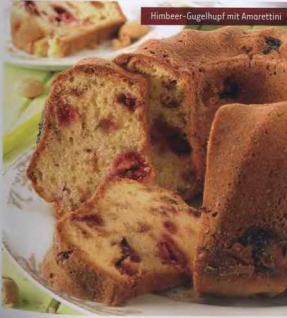
#### Insgesamt:

E: 52 g, F: 251 g, Kh: 393 g,  
kj: 16885, kcal: 4031

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke, Kakaoapulver und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt TK-Butter kurz unterrühren.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben, verstreichen. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.



Himbeer-Gugelhupf mit Amarettini

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und abkühlen lassen. Anschließend den Kuchen erst mit Puderzucker dann mit Kakao bestäuben und servieren.

**Tipps:** Der Kuchen ist gefriergeeignet. Sie können den Kuchen auch in einer Springform mit Rohrboden (Ø 24 cm) zubereiten.

## Einfach

### Himbeer-Gugelhupf mit Amarettini

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

75 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

#### Für den All-in-Teig:

300 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Große M)  
125 g Magerquark  
150 g weiche Butter oder Margarine  
200 g TK-Himbeeren

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 153 g, Kh: 456 g,  
kj: 14880, kcal: 3551

1. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und die Amarettini mit einer Teigrolle grob zerleinern. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen. Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale, Eier, Quark und Butter oder Margarine hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Amarettinibrösel kurz unterrühren und gefrorene Himbeeren vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

4. Den Kuchen nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Den Kuchen dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Kuchen abkühlen lassen.

**Tipps:** Den Kuchen nach Belieben mit geschmolzener weißer Schokolade besprenkeln. Statt der TK-Himbeeren können auch 200 g frische, verlesene Himbeeren oder entsteinte Sauerkirschen verwendet werden.

## Einfach

### Karamell-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 45–55 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

150 g Florentiner-Plätzchen

#### Für den Schüttelteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
2 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Karamell  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
170 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
100 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen:

150 g Orangenmarmelade  
oder Aprikosenkonfitüre

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 318 g, Kh: 581 g,  
Kj: 23854, kcal: 5699

1. Zum Vorbereiten Florentiner-Plätzchen mit einem Messer fein hacken. Ein Drittel davon zum Garnieren beiseitelegen. Den Backofen vorheizen.



Karamell-Gugelhupf

2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mischen und mit Zucker und Vanillin-Zucker vermengen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Florentiner-Stückchen hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen, verstreichen. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 45–55 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost stützen und erkalten lassen.

6. Zum Bestreichen Marmelade oder Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Den Kuchen damit bestreichen. Die beiseitegelegten Florentinerstückchen auf dem Kuchen verteilen und leicht andrücken.



Kalter Hund

## Klassisch – für Kinder

### Kalter Hund

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für die Schokoladencreme:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
450 g Vollmilch-Kuvertüre  
150 g Kokosfett  
200 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Außerdem:

etwa 250 g Butterkekse

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 380 g, Kh: 460 g,  
Kj: 23340, kcal: 5580

1. Zum Vorbereiten legen Sie eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet) mit einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder mit Frischhaltefolie aus.

2. Für die Schokoladencreme beide Kuvertüren grab hacken, Kokosfett klein schneiden, alles zusammen mit der Sahne in einem Topf schmelzen lassen und gut verrühren. Zuletzt Vanillin-Zucker unterrühren.

3. Die vorbereitete Kastenform mit einer Schicht Butterkekse auslegen, Kekse evtl. zerbrechen. Nun so viel Schokoladencreme auf der Keks-

schicht verteilen, dass diese bedeckt ist. Abwechselnd Schokoladencreme und Kekse in die Kastenform einschichten (78 Schichten).

4. Die Kastenform etwa 5 Stunden kalt stellen (am besten über Nacht), damit die Creme fest wird.

5. Das Gebäck mit einem Messer und mit Hilfe des Gefrierbeutels (Frischhaltefolie) aus der Form lösen und vorsichtig auf eine Platte stürzen. Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie vorsichtig abziehen und das Gebäck am besten gekühlt und in Scheiben geschnitten servieren.

**Tipp:** Rühren Sie unter die Schokoladencreme 1 Päckchen Finesse Geriebene Orangenschale.

## Beliebte

### Marmor-Tassenkuchen

Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

3 Tassen (300 g) Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
2 Tassen (300 g) Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
1 Pck. (250 g) Butter  
oder Margarine  
1 Becher (200 g) saure Sahne  
1 geh. EL gesiebtes Kakaopulver  
1 EL Milch

#### Zum Verzieren:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 280 g, Kh: 567 g,  
Kj: 21913, kcal: 5236

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel gut vermischen.



Marmor-Tassenkuchen

Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter oder Margarine und saure Sahne hinzufügen. Die Zutaten in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Die Hälfte des Teiges in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Unter den restlichen Teig Kakao und Milch rühren. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen. Eine Gabel spiralförmig durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

4. Zum Verzieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Kuvertüre in ein Papiertütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und den Kuchen damit besprenkeln. Die Kuvertüre fest werden lassen.



## Gut vorzubereiten – einfach

### Mohn-Zebrakuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

150 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
3 gest. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
3 Eier (Große M)  
125 g Mohnsamen

#### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

Insgesamt:  
E: 75 g, F: 199 g, Kh: 351 g,  
kj: 15178, kcal: 3627

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanille-Zucker vermischen. Eier und flüssige Butter oder Margarine hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
3. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte die Mohnsamen heben. Abwechselnd jeweils 1 Esslöffel von den beiden Teigen in eine Napf-kuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben, bis der Teig verbraucht ist. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.
4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einen Kuchenrost stellen,



Mohn-Zebrakuchen

dann aus der Form lösen und auf den mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen. Kuchen erkalten lassen und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

## Einfach – gut vorzubereiten

### Marsala-Orangen-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
1/2 gest. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Tränken und für den Guss:

1 Bio-Orange (unbehandelt,  
ungewaschen)  
4 EL Marsala  
(ital. Dessertwein)  
250 g Puderzucker

Insgesamt:  
E: 56 g, F: 237 g, Kh: 751 g,  
kj: 22909, kcal: 5472

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver gut vermischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Dann den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 60 Minuten.
4. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und etwas abkühlen lassen. Orange waschen, trocken tupfen, die Schale mit einem Zestenreißer in schmale Streifen schneiden. Orange halbieren, den Saft auspressen.

5. Kuchen umdrehen und die Oberfläche mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. 4 Esslöffel Orangensaft beiseitestellen. Restlichen Saft mit Marsala mischen und über den Kuchen träufeln. Kuchen vollständig erkalten lassen.
6. Für den Guss Puderzucker mit dem beiseitegestellten Orangensaft glattrühren. Kuchen mit dem Guss überziehen, mit den Orangenschalenstreifen garnieren und den Guss fest werden lassen.

#### Für Kinder

### Papageienkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker, 4 Eier (Große M)  
250 g Weizenmehl  
3 gest. TL Dr. Oetker Backin



Marsala-Orangen-Kuchen

- 2 EL Schlagsahne  
1 Pck. (15 g) Sauces-Pulver Vanille-Geschmack  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Waldmeister-Geschmack

#### Für den Guss:

150 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft  
etwas rote Speisefarbe

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 204 g, Kh: 600 g,  
kj: 19399, kcal: 4633

1. Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren, so lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Den Backofen vorheizen.
2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Sahne auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in 3 gleiche Teile teilen. Eine Teig-

portion mit dem Sauces-Pulver, die zweite mit dem roten und die dritte mit dem grünen Götterspeispulver verühren.

3. In eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) erst den gelben, dann den grünen und zuletzt den roten Teig schichten und jeweils verstreichen. Eine Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 50–60 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, ihn dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren (2 Esslöffel vom Guss zurücklassen) und den Kuchen damit bestreichen, dabei nach Belieben den Bruch in der Mitte frei lassen. Den zurückgelassenen Guss mit der roten Speisefarbe einfärben, in ein Papiertütchen füllen, eine kleine Spitze abschneiden und den Kuchen damit nach Belieben verzieren.



Papageienkuchen

## Für Gäste – mit Alkohol

### Orangen-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz, 5 Eier (Größe M)  
Saft und Schale von 1 Bio-Orange  
und 1 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
ungewaschen)

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Zum Tränken und Garnieren:

Saft und Schale von 1 Bio-Orange  
(unbehandelt, ungewaschen)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Sternanis, 100 ml Orangenlikör  
3 EL Zucker

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 247 g, Kh: 520 g,  
KJ: 20523, kcal: 4904

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz gut vermischen. Eier, Schale und Saft von der Orange und Zitrone und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. 2. Schüssel mehrmals (Insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals kräftig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

4. Zum Tränken und Garnieren inzwischen die Orange gründlich waschen und abtrocknen. Die Orange mit einem Zestenreißer schälen. Orange halbieren und den Saft auspressen. Orangensaft und -schale mit Vanille-Zucker und Sternanis in einem kleinen Topf aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und Orangenlikör unterrühren. Orangenschalen mit einem Schaumlöffel herausnehmen

und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

5. Die Form nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen und mit der Hälfte des Orangen-Gewürz-Suds tränken. Den Kuchen aus der Form lösen und vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Die Kuchenoberfläche nochmals mit einem Holzstäbchen einstechen und mit dem restlichen Orangen-Gewürz-Sud tränken. Kuchen erkalten lassen.

6. Die abgetropften Orangenschalen in Zucker wälzen. Den Kuchen mit den gezuckerten Orangenschalen und Sternanis garnieren.

Orangen-Gugelhupf



## Raffiniert

### Kokos-Minz-Kuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Pfefferminz-Schokolade  
50 g Edelbitter-Schokolade  
(60 % Kakao)  
175 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
2 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 kleine Dose (160 ml)  
Kokosmilch, cremig  
100 g Kokosraspel

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
200 g weiche Butter  
150 g Puderzucker  
25 g Kokos-Chips

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 530 g, Kh: 671 g,  
KJ: 32546, kcal: 7790

1. Für den Teig die Pfefferminz-Schokolade in kleine Würfel schneiden und kalt stellen. Edelbitter-Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Den Backofen vorheizen.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Dann Kokosmilch kurz unterrühren.
4. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte die Kokosraspel heben. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm,



gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Unter den restlichen Teig die aufgelöste Schokolade und die Pfefferminz-Schokostückchen rühren. 5. Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben, verstreichen und mit einer Gabel spiralförmig leicht durch die untere Teigschicht ziehen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

6. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

7. Zum Bestreichen Kuvertüre grob hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker schaumig schlagen und die abgekühlte Kuvertüre unterrühren. Die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen.

8. Den Kuchen rundherum mit der Masse bestreichen und mit Kokos-Chips bestreuen.

**Tipp:** Rühren Sie zusätzlich 2 Esslöffel Kokoslikör unter den hellen Teig. Der Kuchen kann nur mit Schokolade überzogen werden. Dann benötigt man 150 g Edelbitter-Schokolade und 1 Teelöffel Speiseöl.



Preiselbeer-Gugelhupf



Pfirsich-Mandel-Kuchen

## Beliebte

### Preiselbeer-Gugelhupf

Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Pck. (100 g) abgezogene,  
gestiftelte Mandeln

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
knapp 1 1/2 Tassen (250 g)  
Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
4 Tassen (400 g) Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(einwaage 400 g)

#### Für den Guss:

2 EL Zitronensaft  
1 Tasse (125 g) Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 96 g, F: 291 g, Kh: 77 g,  
kj: 26487, kcal: 6328

1. Zum Vorbereiten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Preiselbeeren (2 Esslöffel Preiselbeeren für den Guss beiseitestellen) und die gerösteten Mandeln unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Den Gugelhupf etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Gugelhupf erkalten lassen.

5. Für den Guss die beiseitegestellten Preiselbeeren mit Zitronensaft durch

ein Sieb streichen. Aufgefängenes Püree mit Puderzucker verrühren und den Kuchen mit dem Guss bestreichen. Guss fest werden lassen.

## Einfach

### Pfirsich-Mandel-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g abgezogene, gehackte  
Mandeln  
1 kleine Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht 250 g)

#### Für den Schüttelteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
2 TL gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Weinbrand  
einige Tropfen Bittermandel-Aroma

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 67 g, F: 240 g, Kh: 362 g,  
kj: 17126, kcal: 4092

1. Zum Vorbereiten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen und in feine Würfel schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver mischen und in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) gut mit Zucker vermischen. Eier, Butter oder Margarine, Weinbrand und Aroma hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mandeln und Pfirsichwürfel hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 150 °C

Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Raffiniert

### Schicht-Sandkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 70 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
200 g feinsten Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 4 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
125 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 EL Rum  
50 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
1–2 EL Orangenhäut  
25 g geriebene Zartbitter-  
Schokolade



Schicht-Sandkuchen

1/2 gestr. EL gesiebtes Kakaopulver  
2 TL Zucker, 1 EL Milch  
50 g gemahlene Haselnusskerne  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 EL Rum  
30 g klein gehacktes Orangeat  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Orange (unbehandelt, ungewachst)  
1 EL Weinbrand

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 301 g, Kh: 468 g,  
kj: 20703, kcal: 4943

1. Für den Teig Butter zerlassen, abkühlen lassen, in eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Die wieder etwas fest gewordene Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und mit Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in 4 Portionen teilen.

3. Dann unter die erste Teigportion Mandeln und Likör rühren. Die zweite Teigportion mit Schokolade, Kakao, Zucker und Milch verrühren. Die dritte Teigportion mit Haselnusskernen, Zimt und Rum verrühren. Unter die letzte Teigportion Orangeat, Orangenschale und Weinbrand rühren.

4. Anschließend die einzelnen Teigportionen nacheinander in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben, dabei jede Teigschicht glatt verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 70 Minuten.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mit gebackenen Backpapier abziehen. Den Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.

## Schnell zubereitet

### Schoko-Kirsch-Napfkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 75 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
200 g Weizenmehl  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
150 ml Speiseöl  
125 ml (1/3 l) Buttermilch  
100 g Raspelschokolade

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 214 g, Kh: 483 g,  
kj: 17385, kcal: 4146

### Schoko-Kirsch-Napfkuchen



1. Für den Teig Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Speiseöl und Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten in etwa 1 Minute mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Raspelschokolade und Sauerkirschen vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Gugelhupfform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 75 Minuten.  
3. Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Den Kuchen mit 100 g geschmolzener Zartbitter-Schokolade überziehen, so dass der Guss in dicken „Nasen“ herunterläuft.

## Klassisch

### Vollkorn-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 55–60 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
oder Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
5 Eier (Größe M)  
500 g Vollkorn-Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
200 ml Milch

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

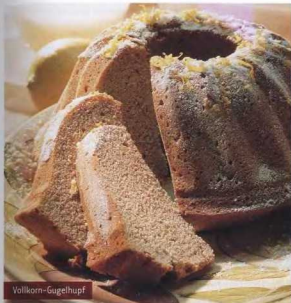
#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 267 g, Kh: 545 g,  
kj: 20841, kcal: 4980

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zimt oder Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) oder eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 55–60 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen.



Vollkorn-Gugelhupf

Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Der weiße Zucker kann zur Hälfte durch braunen Zucker ersetzt werden. Zusätzlich können 100 g getrocknete, entkernte, fein gehackte Pflaumen, Rosinen oder fein gehackte Vollmilch-Schokolade in den Teig gegeben werden. Überziehen Sie den Kuchen mit 1 Päckchen geschmolzener Schoko-Kuchenglasur.

## Schnell zubereitet

### Süßer Honighupf

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Marzipan-Rohmasse  
250 g Butter oder Margarine  
150 g flüssiger Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker

2 gestr. TL Lebkuchengewürz  
5 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Außerdem:

100 g weiße Schokolade  
etwa 3 EL Grümmel-Kandis

#### Insgesamt:

E: 95 g, F: 347 g, Kh: 489 g,  
kj: 22802, kcal: 5445

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Marzipan sehr klein schneiden, mit Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Honig, Bourbon-Vanille-Zucker und Lebkuchengewürz unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet,



Süßer Honighupf

gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 170 °C  
Heißluft: etwa 150 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.

3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen. Dann den Kuchen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen.

4. Zum Besprenkeln Schokolade in Stücke brechen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Den Gefrierbeutel gut verschließen und zum Schmelzen der Schokolade in ein heißes Wasserbad hängen.

5. Den Beutel trocken tupfen und etwas durchkneten. Eine kleine Ecke des Beutels abschneiden und Schokolade über den Kuchen sprengen. Zum Schluss Grümmel-Kandis darüberstreuen.

**Tipp:** Anstelle von Grümmel-Kandis können Sie auch einfach Krokant verwenden.





Zitronen-Mohn-Kuchen

Einfach – beliebt

## Zitronen-Mohn-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
6 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
je 1 EL Orangen- und  
Zitronensaft  
100 g Mohnsamen  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

### Für den Guss:

250 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft

Insgesamt:

E: 123 g, F: 345 g, Kh: 748 g,  
kj: 28531, kcal: 6816

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Orangenschale und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Saft auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Mohn und Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 60 Minuten.
3. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.
4. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss auf den Kuchen streichen und fest werden lassen.

Klassisch

## Sandkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 75–80 Minuten

### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
225 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
einige Tropfen Zitronen-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
125 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für den Guss:

150 g Zartbitter-Schokolade  
1 EL Speiseöl

Insgesamt:

E: 64 g, F: 324 g, Kh: 496 g,  
kj: 20352, kcal: 4864

1. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: 15–20 Minuten.
3. Nach 15–20 Minuten Backzeit den Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden, damit er schön aufbricht, und den Kuchen bei niedrigerer Temperatur weiterbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für den Guss Schokolade grob zerkleinern und mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den erkalten Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

Beliebt

## Schoko-Kokos-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

### Für die Eiweißmasse:

4 Eiweiß (Größe M)  
200 g Zucker  
1/2 Flaschen Butter-  
Vanille-Aroma  
200 g Kokosraspel

### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker



Sandkuchen

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eiweiß (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
30 g Kakaoapulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 EL (50 ml) Milch

### Für den Guss:

50 g weiße Schokolade  
50 g Zartbitter-Schokolade

Insgesamt:

E: 78 g, F: 365 g, Kh: 627 g,  
kj: 25462, kcal: 6080

1. Für die Eiweißmasse Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Aroma und Kokosraspel kurz unterrühren und die Masse gleichmäßig in einer Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) verteilen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse

entstanden ist. Eigelnach und nach auf höchster Stufe unterrühren.  
3. Mehl mit Kakaoapulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig gleichmäßig auf der Eiweißmasse verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 55 Minuten.  
4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.  
5. Für den Guss Schokolade grob zerkleinern, getrennt in kleine Gefrierbeutel geben, Beutel gut verschließen und die Schokoladen bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen lassen. Beutel trockentupfen, etwas durchkneten und jeweils eine kleine Ecke abschneiden. Schokoladen abwechselnd über den Kuchen sprengeln und fest werden lassen.

**Tipp:** Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren. Sie können nach dem Besprenkeln des Kuchens den Guss nach Belieben mit etwas Kokosraspel bestreuen.



Schoko-Kokos-Kuchen

## Schnell zubereitet

### Softiges Kakaobrot

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
150 g Pumpernickel  
100 g getrocknete Aprikosen  
(z. B. Soft-Aprikosen von Seeberger)  
50 g Zitronat (Sukade)  
100 g Weizenmehl  
30 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
50 g Rosinen

#### Außerdem:

Puderzucker, evtl. Crème fraîche

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 144 g, Kh: 420 g,  
kj: 3636, kcal: 3255

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Pumpernickel in Stücke brechen.

Pumpernickel, Aprikosen und Zitronat fein hacken und vermischen. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker und Vanille-Zucker vermischen.

Eier, Rosinen, Pumpernickel-Fruchtmischung und flüssige Butter oder Margarine hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. 3. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Kakaobrot etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend das Kakaobrot mit Puderzucker bestäuben und in Scheiben geschnitten evtl. mit Crème fraîche servieren.



Softiges Kakaobrot

## Einfach

### Rotweinkuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 70 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
2 EL Rum  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Kakaopulver  
1–2 gestr. TL gemahlener Zimt  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Raspelschokolade  
100 g abgezogene, gehackte Mandeln  
125 ml (1/2 l) Rotwein

#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 340 g, Kh: 400 g,  
kj: 21480, kcal: 5120

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Den Rum hinzufügen und kurz unterrühren.

2. Mehl mit Kakaopulver, Zimt und Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit Raspelschokolade, Mandeln und Rotwein auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 70 Minuten.

3. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Rotweinkuchen

#### Klassisch – mit Alkohol

### Omas Nusskuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g gemahlene Haselnusskerne  
100 g gehackte Haselnusskerne  
275 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Tränken und Aprikotieren:

5 EL Rum  
4 EL Aprikosenkonfitüre  
3 EL Rum oder Wasser

#### Für den Guss:

100 g Zartbitter-Schokolade  
2 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 466 g, Kh: 482 g,  
kj: 27836, kcal: 6651

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig beide Sorten Haselnusskerne gleichmäßig auf einem Backblech verteilen. Nusskerne im heißen Backofen leicht rösten, dabei gelegentlich durchrühren, erkalten lassen. 2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Die Haselnusskerne ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Omas Nusskuchen

#### Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 60–70 Minuten.

4. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost legen. Den Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen und ihn mit Hilfe eines Pinsels von allen Seiten mit Rum bestreichen.

5. Zum Aprikotieren die Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf mit Rum oder Wasser verrühren und gut aufkochen lassen. Den Kuchen damit bestreichen und erkalten lassen.

6. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Kuchen damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.

**Tip:** Wenn Kinder mitessen, können Sie anstelle von Rum Apfelsaft verwenden.



Kleiner Kokos-Marmorkuchen

## Zum Verschenken

### Kleiner Kokos-Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Große M)  
180 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 EL Eierlikör  
1 kleine Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 175 g)  
1 gestr. EL Kakaopulver  
1 EL Kokosraspel

#### Für den Guss und zum Bestreuen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl, 2 EL Kokosraspel

#### Insgesamt:

E: 53 g, F: 225 g, Kh: 305 g,  
kj: 14723, kcal: 3517

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und



Hefekuchen mit Trockenpflaumen

## Einfach

### Hefekuchen mit Trockenpflaumen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g Trockenpflaumen ohne Stein

#### Für den Schüttelteig:

900 g Butter oder Margarine  
350 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
70 g Zucker, 1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)  
1 TL Honig  
2–3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
125 ml (1/4 l) warmes Wasser  
250 ml (1/4 l) warme Milch

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 59 g, F: 102 g, Kh: 411 g,  
kj: 12282, kcal: 2935

1. Zum Vorbereiten die Pflaumen in Würfel oder Streifen schneiden.  
2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Hefe, Zucker und Salz mischen. Ei, Butter oder Margarine, Honig, Aroma, Wasser und Milch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.  
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind, dann Pflaumenstücke hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort stehen lassen.  
4. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm,

gefettet, gemehlt) füllen. Nachmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.  
5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Abwandlung mit Hefe und Backpulver:** Zusätzlich 1 gestrichenen Teelöffel Backpulver unter das Mehl mischen. Den Teig dann nicht mehr in der Form gehen lassen, sondern die Form sofort auf dem Rost in den Backofen schieben und bei im Rezept angegebener Backofeneinstellung 40–45 Minuten backen.

### Getränkter Schoko-Gewürzkuchen



## Klassisch

### Getränkter Schoko-Gewürzkuchen

#### Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–55 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

1/2 Pck. (125 g) Butter  
2 Tassen (300 g) Weizenmehl  
4 gestr. EL Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Tasse (200 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 gestr. TL Lebkuchengewürz  
4 Eier (Große M)  
1 1/2 Tassen (300 g) Schlagsahne

#### Für den Sirup:

1 Tasse (200 ml) Wasser  
1/2 Tasse (100 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 73 g, F: 236 g, Kh: 554 g,  
kj: 19363, kcal: 4623

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mischen und mit Zucker, Vanillin-Zucker und Lebkuchengewürz mischen. Eier, Sahne und flüssige Butter hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.  
2. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.  
3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–55 Minuten.  
4. Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Inzwischen für den Sirup Wasser, Zucker und Orangenschale in einen Topf geben und unter gelegentlichem Rühren etwa 5 Minuten sprudelnd kochen lassen.  
5. Den heißen Kuchen in der Form dicht an dicht mit einem Holzstäbchen einstechen und mit dem Sirup beträufeln. Wenn die gesamte Flüssigkeit aufgesogen ist, den Kuchen vorsichtig auf eine Platte stürzen und erkalten lassen.  
6. Vor dem Servieren den Gewürzkuchen mit Puderzucker bestäuben.

## Fruchtig – Becherkuchen

### Erdbeer-Kastenkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

2 Becher (je 150 g)  
Erdbeerkonfitüre

#### Für den Rührteig:

1/2 Pck. (125 g) Butter  
oder Margarine  
1/2 Becher (75 g) Zucker  
1 TL Dr. Oetker Feines  
Geriebene Zitronenschale  
1/2 Becher (150 g) Erdbeer-  
konfitüre  
3 Eier (Große M)  
3 Becher (330 g) Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
einige Tropfen rote  
Speisefarbe

#### Für die Füllung:

1 Becher (250 g) Mascarpone  
(ital. Frischkäse)  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 EL Puderzucker

#### Zum Beträufeln:

1 EL Erdbeerkonfitüre

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 242 g, Kh: 493 g,  
kj: 19438, kcal: 4645

1. Zum Vorbereiten Joghurt in eine Rührschüssel geben und zugedeckt kalt stellen. Einen der Joghurtbecher auswaschen, abtrocknen und zum Abmessen verwenden. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zitronenschale und Konfitüre unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt etwas Speisefarbe unterrühren.
4. Dann den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 55 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form stürzen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier entfernen und den Kuchen wieder umdrehen.
6. Die Kuchenkruste an der Oberfläche gerade schneiden, dann der Länge nach einen Keil (etwa 3 cm tief) aus dem Kuchen schneiden.
7. Für die Füllung Mascarpone mit Sahnestief, Puderzucker und dem kalt gestellten Joghurt mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren.
8. Zwei Drittel der Creme in den Kuchen füllen und glattstreichen. Den ausgeschnittenen Keil mit der Kruste nach unten auf die Füllung legen und den Keil mit der restlichen Füllung bestreichen.
9. Zum Beträufeln Konfitüre in einem kleinen Topf aufkochen lassen und durch ein Sieb streichen. Die Konfitüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Kuchen mit der Konfitüre beträufeln. Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.



Dracula-Gugelhupf

## Raffiniert – zum Verschenken

### Dracula-Gugelhupf

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 70 Minuten

#### Für den Rührteig:

1 Dose Ananasraspel  
(Abtropfgewicht 265 g)  
50 g Johannisbeergelee  
200 g Marzipan-Rohmasse  
350 g Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
6 Eier (Große M)  
400 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Tränken:

100 g Johannisbeergelee

#### Für den Guss:

150 g Puderzucker  
etwa 75 g Johannisbeergelee  
1 TL Wasser

#### Insgesamt:

E: 134 g, F: 409 g, Kh: 1156 g,  
kj: 36995, kcal: 8834

1. Für den Teig Ananasraspel in einem Sieb gut abtropfen lassen. Anschließend die Ananasraspel mit 50 g Johannisbeergelee in einem Topf verrühren, etwa 5 Minuten bei mittlerer Hitze leicht köcheln und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Marzipan sehr klein schneiden, in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Butter oder Margarine hinzufügen und alles auf höchster Stufe zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe

6. Zum Tränken 100 g Johannisbeergelee in einem Topf aufkochen lassen und vorsichtig mit einem Teelöffel, einem kleinen Trichter oder einer Einwegspritze in die vorbereiteten Löcher hineingeben.
7. Für den Guss Puderzucker in eine Rührschüssel sieben, Johannisbeergelee mit Wasser in einem Topf kurz aufkochen lassen, unter den Puderzucker rühren und sofort mit einem Löffel auf den Kuchen geben, so dass der rote Johannisbeerguss in dicken „Nasen“ herunterläuft. Guss fest werden lassen.
- Tipps:** Verwenden Sie für den Kuchen ein Johannisbeergelee mit einer kräftig roten Farbe. Sollten Sie keins bekommen, können Sie ansonsten mit ein paar Tropfen roter Speisefarbe nachhelfen.



Erdbeer-Kastenkuchen





Eierlikörkuchen mit Schokokern

## Raffiniert – mit Alkohol

### Eierlikörkuchen mit Schokokern

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

200 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
70 g Hartweizengrieß  
170 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
200 ml Speiseöl, 200 ml Eierlikör  
30 g Schokostreusel  
1 gestr. EL Kakaopulver

#### Ingensamt:

E: 74 g, F: 255 g, Kh: 450 g,  
KJ: 19012, kcal: 4539

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Grieß, Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Öl und Eierlikör hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Die Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermisch sind. Alles mit einem Schne-



Amerikanischer Kaffee Kuchen

besen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Zwei Drittel des Teiges in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Schokostreusel mit Kakao mischen, zum restlichen Teig geben, mit dem Schneebesen oder Rührlöffel verrühren. Den dunklen Teig als langen Streifen auf die Mitte des hellen Teiges geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

## Raffiniert

### Amerikanischer Kaffee Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
150 g brauner Zucker (Kandisfarin)

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
400 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g saure Sahne

#### Für die Füllung:

125 g brauner Zucker  
150 g gemahlene Paranasukkerne  
125 ml (1/2 l) starker Kaffee

#### Zum Garnieren:

200 g Schokoladenglasur  
einige Paranasukkerne  
einige Mokkabohnen

#### Ingensamt:

E: 92 g, F: 343 g, Kh: 590 g,  
KJ: 25139, kcal: 6006

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach braunen Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt saure Sahne kurz unterrühren.

3. Für die Füllung braunen Zucker mit Paranasukernen und Kaffee verrühren. Ein Drittel des Teiges in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen. Füllung und Rest des Teiges abwechselnd einfüllen. Die oberste Schicht soll Teig sein.
4. Eine Gabel etwas durch die oberste Teigschicht ziehen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Den Kuchen aus der Form lösen und das Backpapier entfernen. Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Schokoladenglasur auflösen und den Kuchen damit überziehen (2 Teelöffel zum Verziern zurücklassen). Einige Paranasukkerne halb in die restliche Glasur tauchen und auf den Kuchen legen. Mokkabohnen auf den feuchten Guss legen oder mit etwas Glasur auf den Kuchen kleben.

**Tipp:** Der Kuchen ist ohne Guss gefriergeeignet. Er bleibt aber auch in Alufolie verpackt 4–5 Tage saftig.

## Fruchtig

### Saftiger Apfel-Mandel-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
300 g Apfel (z. B. Elstar, Braeburn)  
150 g Butter oder Margarine  
225 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Amaretto-Bittermandel-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

## Außerdem:

200 g Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser  
75 g Puderzucker  
2–3 TL Apfelsaft

#### Ingensamt:

E: 82 g, F: 212 g, Kh: 695 g,  
KJ: 21004, kcal: 5017

1. Für den Teig Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen, 25 g davon zum Garnieren beiseite stellen.
2. Apfel waschen, vierteln, schälen, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Den Backofen vorheizen.
3. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Apfel und Mandeln unterheben.

4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.
5. Kuchen nach etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
6. Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf gut aufkochen lassen. Den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen. Puderzucker nach und nach mit nur so viel Saft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht.
7. Danach den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und über den Kuchen spritzeln. Beiseitegestellte gehobelte Mandeln aufstreuen und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Sie können den Guss statt mit Apfelsaft auch mit Wasser zubereiten. Der Kuchen lässt sich sehr gut einfrieren.



## Schnell zubereitet

### Schoko-Bananen-Kuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

100 g Edelbitter-Schokolade  
(60 % Kakao)  
170 g Butter oder Margarine  
2 feste Bananen, 270 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
150 ml Bananen-Fruchtsaftgetränk

#### Für den Belag:

50 g Vollmilch-Schokolade

#### Ingasamt:

E: 73 g, F: 225 g, Kh: 482 g,  
kj: 17759, kcal: 4241

1. Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einen Topf geben bei schwacher Hitze unter Rühren erlassen, anschließend

abkühlen lassen. Bananen schälen und in feine Würfel schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker und Vanillin-Zucker gut vermischen. Eier, Bananen-Fruchtsaftgetränk, Bananenwürfel und Butter-Schoko-Masse hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermisch sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Für den Belag Schokolade fein hacken. Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stützen. Schokolade auf den warmen Kuchen streuen, leicht andrücken und den Kuchen erkalten lassen.

Schoko-Bananen-Kuchen



## Zum Verschenken

### Walnuss-Trauben-Kuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Rührteig:

175 g Walnusskernhälften  
300 g kernlose grüne Weintrauben  
200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 5 Eier (Größe M)  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
3 EL Milch  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

#### Für die Form:

einige Walnusskernhälften

#### Ingasamt:

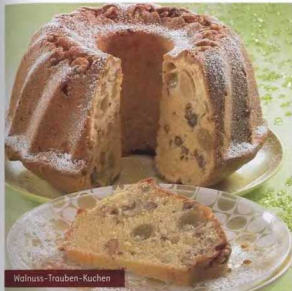
E: 128 g, F: 383 g, Kh: 647 g,  
kj: 27286, kcal: 6522

1. Für den Teig Walnusskerne grob hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Weintrauben waschen, abtropfen lassen, entstielen und mit Küchenpapier trocken tupfen. Den Backofen vorheizen.

2. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver gut vermischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Crème fraîche ebenfalls kurz unterrühren. Zuletzt Walnusskerne und Trauben unterheben.

4. In jede Vertiefung einer Napf-kuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) eine Walnusskernhälfte



Walnuss-Trauben-Kuchen

legen. Teig vorsichtig daraufgeben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 65 Minuten.

5. Kuchen nach etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen.

## Zum Verschenken

### Cranberry-Macadamia-Kuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 45–55 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

125 g Cranberries  
4 EL Orangensaft  
100 g geröstete, gesalzene  
Macadamia-Nusskerne

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 gestr. TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
30 g zarte Haferflocken

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
170 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
170 g Weizenmehl  
1–2 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Ingasamt:

E: 53 g, F: 227 g, Kh: 452 g,  
kj: 16998, kcal: 4051

1. Zum Vorbereiten Cranberries in Orangensaft einweichen. Nusskerne fein hacken. Eingeweichte Cranberries mit dem Orangensaft, Vanillin-Zucker, Orangenschale, Haferflocken und Nusskernen (1–2 Esslöffel zum Ausstreuen der Form beiseitelegen) mischen. Den Backofen vorheizen.



Cranberry-Macadamia-Kuchen

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Zimt und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Die vorbereitete Cranberry-Mischung unterrühren. Den Teig in eine Napf-kuchenform (Ø 22 cm, gefettet, mit den beiseitegelegten Nusskernen ausgestreut) geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 45–55 Minuten.

4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann auf den Kuchenrost stützen. Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Cranberries können durch getrocknete Kirschen ersetzt werden.

## Gut vorbereiten

### Schokoladen-Nuss-Kuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,

ohne Abkühlzeit

Backzeit: 55–60 Minuten

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine

225 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

5 Eier (Große M)

180 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Schokoladen-Geschmack

1 gestr. EL Kakaoapulver

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

125 ml (1/2 l) Buttermilch

100 g grob gehackte Walnusskerne

100 g geraspelte oder grob

gemahlene Haselnusskerne

50 g Kokosraspel

#### Für den Guss:

150 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Zum Garnieren:

4 EL Kokos-Chips

Insgesamt:

E: 104 g, F: 491 g, Kh: 514 g,

kJ: 28836, kcal: 6900

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Pudding-Pulver, Kakaoapulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Buttermilch auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Beide Nussorten und Kokosraspel unterheben. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemeht) füllen und verstreichen. Anschließend die Form



Schokoladen-Nuss-Kuchen

auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 55–60 Minuten.

3. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Kuchen damit bestreichen und von allen Seiten mit Kokos-Chips bestreuen. Den Guss fest werden lassen.

**Tipps:** Gut in Alufolie verpackt ist der Kuchen etwa 1 Woche haltbar. Er schmeckt besonders fein, wenn Sie ihn sofort nach dem Backen mit 75 ml Weinbrand oder Rum tränken.

**Abwandlung:** Anstelle der Kokosraspel können Sie auch dieselbe Menge grob gehackte Pekannuss-, Paranuss-, Cashew- oder Macadamia-Nusskerne (ungesalzen) verwenden.

## Gut vorbereiten

### Whisky-Früchtekuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,

ohne Durchziehzeit

Backzeit: etwa 100 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

500 g gemischte getrocknete

Früchte (z. B. Birnen, Feigen,

Rosinen, Datteln, Aprikosen)

250 g gemischte, kandierte Früchte

(z. B. Kirschen rot und grün, Oran-

gen, Ingwer, Ananas, Zitronat)

225 ml Whisky

#### Für den Rührteig:

225 g Butter oder Margarine

250 g brauner Zucker (Kandisfarin)

2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-

Vanille-Zucker

6 Eier (Große M)

350 g Weizenmehl

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

100 g fein gehackte Pekannusskerne

100 g ganze Pekannusskerne

100 g abgezogene, gemahlene

Mandeln

Insgesamt:

E: 128 g, F: 422 g, Kh: 947 g,

kJ: 37949, kcal: 9052

1. Zum Vorbereiten alle Früchte klein schneiden, mit Whisky übergießen und zugedeckt über Nacht durchziehen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer großen Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (je Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver gut vermischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Die vorbereiteten Früchte, gehackte und ganze Pekannusskerne und Mandeln kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemeht) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Oben-/Unterhitze: etwa 160 °C

Heißluft: etwa 140 °C

Backzeit: etwa 100 Minuten.



Whisky-Früchtekuchen

5. Den Kuchen nach etwa 60 Minuten

Backzeit mit Backpapier zudecken, damit er nicht zu stark bräunt.

Den Kuchen nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen.

## Klassisch – gut vorbereiten

### Mandelkuchen mit Schokolade

Zubereitungszeit: 35 Minuten

Backzeit: 65–70 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Zartbitter-Schokolade

250 g Butter oder Margarine

200 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1 Prise Salz

3 Tropfen Bittermandel-Aroma

5 Eier (Große M)

200 g Weizenmehl, 50 g Speisestärke

1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

150 g abgezogene, gemahlene

Mandeln

Insgesamt:

E: 104 g, F: 365 g, Kh: 492 g,

kJ: 24774, kcal: 5919

1. Für den Teig Schokolade in kleine Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver gut vermischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Schokolade mit den Mandeln unter den Teig heben. Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 65–70 Minuten.

4. Den Kuchen mit dem Backpapier aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Backpapier entfernen.



Mandelkuchen mit Schokolade

## Raffiniert

### Biskuitkuchen, gefüllt

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

75 g Sonnenblumenkerne

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 EL gesiebter Puderzucker  
2 Schlagsahne  
200 g Waldfruchtgelee

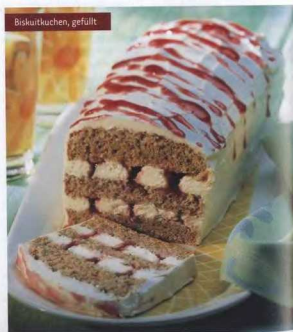
#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 246 g, Kh: 360 g,  
Kj: 16867, kcal: 4027

1. Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne mahlen oder im Mixer zerkleinern und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Geröstete Kerne auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen und die Sonnenblumenkerne untermischen. Mischung auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der

Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Kuchen wieder umdrehen, erkalten lassen und dann zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Frischkäse mit Puderzucker glatrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Die Frischkäsecreme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Gelee fein pürieren, in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden.
5. Auf die untere und mittlere Biskuitplatte zuerst rundherum einen Rand mit der Käse-Sahne-Masse aufspritzen. Dann der Länge nach, mit etwas Abstand zueinander, je 2 Streifen aufspritzen. Die Zwischenräume mit Gelee ausfüllen. Die Biskuitplatten zusammensetzen und mit der restlichen Frischkäsecreme bestreichen. Den Biskuitkuchen mit dem restlichen Gelee verzieren und 1–2 Stunden kalt stellen.



Biskuitkuchen, gefüllt

## Raffiniert

### Marmorierter Mascarpone-Kranz

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

100 g Amaretti  
(ital. Mandelmakronen)  
250 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
170 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
5 Eier (Größe M), 250 g Schlagsahne  
2 gestr. EL Kakaopulver  
1 gestr. EL lösliches  
Espressopulver

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker



Marmorierter Mascarpone-Kranz

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 227 g, Kh: 465 g,  
Kj: 17895, kcal: 4266

1. Für den Teig Amaretti in einen Gefrierbeutel füllen und mit der Teigrolle fein zerbröseln. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mischen und mit Amarettibröseln, Zucker und Vanillin-Zucker vermischen. Mascarpone in der Schüssel verteilen, Eier und Sahne hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
3. Die Hälfte des Teiges in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Restlichen Teig mit Kakao und Espressopulver nochmals in der Schüssel durchrühren.
4. Teig auf dem hellen Teig in der Form verteilen (das Marmormuster entsteht beim Backen von selbst).



Schoko-Aprikosen-Kuchen

Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 50–60 Minuten.

5. Den Kranz nach dem Backen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Vor dem Servieren den Kranz mit Puderzucker bestäuben.

## Fruchtig

### Schoko-Aprikosen-Kuchen

Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 10 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 45–50 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

1/2 Pck. (125 g) Butter  
1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
1 Tasse (150 g) Weizenmehl  
3 gestr. EL Kakaopulver

3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 Tasse (50 g) blütenzarte  
Haferflocken  
1/2 Tasse (100 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)

#### Für den Guss:

1 Tasse (70 g) Puderzucker  
1–2 EL Aprikosensaft aus der Dose

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 142 g, Kh: 362 g,  
Kj: 12393, kcal: 2956

1. Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei 2 Esslöffel Saft auffangen und für den Guss beiseitestellen. Die Früchte in Stücke hacken oder schneiden. Den Backofen vorheizen.
2. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Haferflocken, Zucker und Vanillin-Zucker gut vermischen. Eier, flüssige Butter und Aprikosenstücke hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals kräftig schütteln (insgesamt 15–30 Sekunden), so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals gut durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 45–50 Minuten.
5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
6. Für den Guss Puderzucker mit Saft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Guss auf den Kuchen geben, so dass er in dicken Nasen herunterläuft, und den Guss fest werden lassen.



Beilieb

## Saftiger Schokoladenkuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

### Für den Rührteig:

150 g Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade  
4 Eiweiß (Größe M)  
250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eigelb (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
30 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3–4 EL Rum oder Milch

### Für den Guss:

150 g Vollmilch- oder  
Zartbitter-Schokolade  
1 EL Speiseöl

### Insgesamt:

E: 80 g, F: 354 g, Kh: 531 g,  
kj: 23850, kcal: 5698

1. Für den Teig Schokolade in kleine Stücke hacken. Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren.
3. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver gut vermischen und abwechselnd mit Rum oder Milch in 2 Portionen auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt den Eischnee und die gehackte Schokolade unterheben. Den Teig in eine Kastenform



Saftiger Schokoladenkuchen

- (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 60 Minuten.  
4. Nach etwa 15 Minuten Kuchen mit einem spitzen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden. Nach dem Backen den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
5. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den erkalteten Kuchen damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

**Tip:** Der Kuchen ist ohne Guss gefriergeeignet. Verwenden Sie für den Teig und den Guss statt Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade Kaffee- oder Cappuccino-Sahne-Schokolade. Noch saftiger schmeckt der Kuchen, wenn er sofort nach dem Backen appliziert wird. Dafür etwa 4 Esslöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen und mit 1 Esslöffel Wasser in einem Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Das heiße Gebäck sofort damit bestreichen, erkalten lassen und anschließend mit dem Guss überziehen. Sie können zusätzlich noch 50 g verschiedene Nusskerne grob hacken, mit dem Mehl mischen und unter den Teig unterheben. So schmeckt der Schokoladenkuchen noch knackiger.

Raffiniert

## Gewürz-Karamell-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den Schüttelteig:

170 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 TL gemahlener Zimt  
1/2 TL gemahlene Muskatblüte (Macis)  
1/2 TL gemahlener Ingwer  
2 Eier (Größe M)  
2 EL heller Sirup (40 g)  
125 ml (1/2 l) Milch

### Für den Karamellsirup:

1 Vanilleschote  
150 g Zucker  
80 ml Zitronensaft  
60 ml Wasser  
Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
4 grüne Kardamomkapseln  
1 Zimtstange

### Insgesamt:

E: 49 g, F: 161 g, Kh: 502 g,  
kj: 15694, kcal: 3749

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mischen und mit Zucker, Zimt, Muskat und Ingwer mischen. Eier, Butter oder Margarine, Sirup und Milch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind.  
2. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzchen nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 45 Minuten.

3. Für den Karamellsirup in der Zwischenzeit Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark heraus-scha-ben. Zucker in einen Topf streuen, bei mittlerer Hitze goldgelb karamellisieren lassen und mit Zitronensaft und Wasser ablöschen. So lange rühren, bis sich der Karamell wieder aufgelöst hat. Dann Zitronenschale,

Kardamomkapseln, Zimtstange und Vanillemark und -schote hinzufügen und die Zutaten etwa 3 Minuten sprudelnd kochen lassen.

4. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Kuchenrost auf eine Platte stellen. Vanilleschote, Kardamomkapseln und Zimtstange aus dem Sirup nehmen und den Kuchen mit dem Sirup beträufeln. Abgetropften Sirup wieder über den Kuchen träufeln, bis alles vom Kuchen aufgesogen ist. Den Kuchen erkalten lassen.

Gewürz-Karamell-Kuchen



## Gut vorbereiten

### Schoko-Mandel-Hupf mit Preiselbeeren

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 1 Glas Wild-Preisbeerdessert (Abtropfgewicht 175 g)
- 200 g Zartbitter-Schokolade
- 250 g Butter oder Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 50 g Weizenmehl
- 4 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 2 EL Milch
- 50 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Für die Form:

- abgezogene, gehackte Mandeln

#### Insgesamt:

- E: 86 g, F: 344 g, Kh: 458 g, kj: 2208, kcal: 5234

1. Zum Vorbereiten Preiselbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Schokolade in kleine Stückchen schneiden. Die übrige Schokolade grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad

- bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt geschmolzene und klein geschnittene Schokolade, Mandeln und Preiselbeeren unterheben.
4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 22 cm, gefettet, mit gehackten Mandeln ausgestreut) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

- Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.
5. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form auf einem Kuchenrost stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf den Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

- Tipp:** Für eine Preisbeersahne 2 Esslöffel abgetropfte Preiselbeeren abnehmen, mit 200 g steifgeschlagener Sahne verrühren und zum Kuchen reichen.



Schoko-Mandel-Hupf mit Preiselbeeren



Napfkuchen mit Glühweinsirup

## Gut vorbereiten

### Napfkuchen mit Glühweinsirup

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

- 175 g Pumpernickel
- Für den Biskuitteig:**
- 5 Eier (Größe M)
  - 125 g brauner Zucker (Kandisfarin)
  - 100 g Weizenmehl
  - 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
  - 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
  - 100 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für den Glühweinsirup:

- 250 ml (1/4 l) trockener Rotwein
- 125 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Orangenschale
- 1 Msp. gemahlene Gewürznelken
- 1 Msp. gemahlener Kardamom

#### Insgesamt:

- E: 90 g, F: 124 g, Kh: 451 g, kj: 14957, kcal: 3573

1. Zum Vorbereiten Pumpernickel fein zerbröseln und in einer Pfanne ohne Fett rösten. Pumpernickelbrösel auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann nach 2 Minuten weiterschlagen.
3. Mehl mit Backpulver gut vermischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Pumpernickelbrösel, Mandeln und Raspelschokolade vorsichtig unterheben.



Russischer Osterkuchen

4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemengt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Anschließend Kuchen erkalten lassen.
6. Für den Sirup Rotwein mit Zucker, Zimtstange, Orangenschale, Gewürznelken und Kardamom in einem weiten Topf zum Kochen bringen und etwa 10 Minuten ohne Deckel bei schwacher Hitze einköcheln lassen.
7. Den Glühweinsirup nach Belieben warm oder kalt zum Napfkuchen reichen.

#### Zum Verschenken

### Russischer Osterkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

- 125 ml (1/4 l) Milch
- 150 g Butter oder Margarine
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 100 g Zucker
- 1 Prise Salz
- 1/2 gestr. TL gemahlener Kardamom
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 3 Eigelb (Größe M)
- 75 g Rosinen, 25 g Korinthen
- 25 g gewürfeltes Zitronat (Sukade)
- 60 g abgezogene, gehackte Mandeln

## Für den Guss und zum Garnieren:

- 200 g Puderzucker
- 2–3 EL Zitronensaft
- gelbe Speisefarbe
- Marzipanblumen oder Osterfiguren

#### Insgesamt:

- E: 86 g, F: 185 g, Kh: 777 g, kj: 22232, kcal: 5311

1. Für den Teig Milch in einem Topf erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Salz, Zucker, Kardamom, Zitronenschale, Eigelb und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten. Rosinen, Korinthen, Zitronat und Mandeln hinzufügen und kurz unterkneten. Den Backofen vorheizen.
4. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemengt) geben und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
5. Form etwa 10 Minuten auf einen Kuchenrost stellen, dann den Kuchen aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.
6. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Hälfte des Gusses mit gelber Speisefarbe einfärben. Abwechselnd den Kuchen damit überziehen und mit Marzipanblumen oder Osterfiguren garnieren.



Bitter-Lemon-Kuchen

## Raffiniert

### Bitter-Lemon-Kuchen

**Zubereitungszeit:** 70 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 50–60 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

300 g Weizenmehl, 50 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
170 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
150 g weiche Butter oder Margarine  
150 ml Bitter Lemon (Limonade)

#### Für die Füllung:

1 Pck. Feuchtmischung ohne Kochen  
(Tortencreme)  
100 g Zucker  
400 ml Bitter Lemon (Limonade)  
1 EL gesiebter Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

#### Zum Bestreuen:

Raspelschokolade

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 273 g, Kh: 651 g,  
kJ: 22655, kcal: 5409

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rühr-

besen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** 50–60 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und das Gebäck etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung Tortencreme mit Zucker in einer Schüssel mischen. Bitter Lemon leicht erwärmen und die Tortencreme nach Packungsanleitung zubereiten, aber nicht kalt stellen.

5. Puderzucker mit Sahnestief mischen. Mascarpone kurz mit Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen, Puderzuckermischung unter Rühren dazugeben und Mascarpone steifschlagen. Die Tortencremischung nach und nach unterrühren.

6. Den Gebäckboden dreimal waagrecht durchschneiden. Die Mascarpone-Zitronen-Creme (4 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen) auf die 3 unteren Böden streichen und mit dem vierten Boden zu einem Kuchen zusammensetzen.

7. Den Kuchen mit der Mascarpone-Zitronen-Creme aus dem Spritzbeutel verziern und mit Raspelschokolade bestreuen. Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

## Beleibt

### Kleiner Erdnusshupf

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g geröstete, ungesalzene Erdnusskerne  
100 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M)  
120 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 EL Zuckerribensirup (Rübenkraut)

#### Für den Guss:

50 g Puderzucker  
1 TL Zuckerribensirup (Rübenkraut)  
1–2 TL Wasser

#### Insgesamt:

E: 55 g, F: 150 g, Kh: 256 g,  
kJ: 10821, kcal: 2582

1. Für den Teig Erdnusskerne klein hacken, 1 Esslöffel davon zum Bestreuen beiseitestellen. Die Backofen vorheizen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Die Hälfte des Teiges mit Hilfe von 2 Löffeln in eine kleine Napfkuchenform (Ø 16 cm, gefettet, gemehlt) geben. Unter den übrigen Teig Sirup und die gehackten Nusskerne heben. Den dunklen Teig auf den hellen Teig geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten.

4. Den Gugelhupf etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker sieben und mit Sirup und so viel Wasser verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Guss auf dem Hupf verteilen, mit den übrigen Nusskernen bestreuen und fest werden lassen.

#### Tipps:

Sie können den Erdnusshupf auch füllen. Dafür 250 g Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und der Länge nach in dicke Scheiben schneiden. 1 Päckchen backfeste Puddingcreme nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Schlagobsch und 150 ml Milch zubereiten. Kuchen zweimal waagrecht durchschneiden. Creme in einen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke (etwa 1 cm breit) abschneiden. Auf das Kuchenoberteil 8 kleine Tufts spritzen, danach etwa zwei Drittel der Creme auf den anderen beiden Böden verteilen. Die Erdbeerscheiben auf den unteren und mittleren Böden legen und die restliche Creme jeweils daraufritzen. Den Kuchen zusammensetzen und die Böden dabei etwas andrücken.

## Einfach

### Napfkuchen mit Frischkäse

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Backzeit:** etwa 65 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
4 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Rosinen

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 262 g, Kh: 611 g,  
kJ: 21711, kcal: 5184

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit

Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. Doppelrahm-Frischkäse und geriebene Zitronenschale in 2 Portionen unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Rosinen kurz unterrühren.

3. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 65 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 10 Minuten darin stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpulver belegten Kuchenrost stürzen. Danach Kuchen erkalten lassen.

5. Anschließend den Napfkuchen mit Puderzucker bestäuben.



Kleiner Erdnusshupf



Napfkuchen mit Frischkäse

## Gut vorzubereiten

### Nusskuchen im Knuspermantel

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Teig:

5 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
350 g gemahlene Haselnusskerne  
40 g Semmelbrösel  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

100 g Zartbitter-Schokolade  
5 EL Schlagsahne

#### Zum Bestreuen:

etwa 50 g gehobelter Haselnusskerne

#### Insgesamt:

E: 96 g, F: 330 g, Kh: 330 g,  
Kj: 19475, kcal: 4652

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute schlagen. Nach und nach Haselnusskerne auf mittlerer Stufe unterrühren.

2. Semmelbrösel mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

3. Nach etwa 40 Minuten den Kuchen mit Backpapier zudecken, damit er nicht zu stark bräunt. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Kuchen etwa 10 Minuten abkühlen lassen. Dann den Kuchen vorsichtig aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Kuchen erkalten lassen.

4. Für den Guss Zartbitter-Schokolade in kleine Stücke brechen, mit Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Kuchen damit bestreichen und Kuchenoberfläche und -seiten mit den Haselnusskernen bestreuen.

**Tipps:** Dieser Guss lässt sich sehr gut schneiden, da er nicht splittet. Der Kuchen kann aber auch nur mit 150 g aufgelöstem und mit 1 Eßlöffel Speiseöl verrührter Schokolade überzogen werden. Der Kuchen schmeckt noch intensiver nach Nüssen, wenn

die gemahlenden und gehobelten Nusskerne vorher getrennt im Backofen bei Ober-/Unterhitze bei etwa 200 °C auf einem Backblech etwa 5 Minuten bräunen. Die Nusskerne zwischendurch einmal durchrühren.

## Klassisch

### Marmorkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Rührteig:

300 g Butter oder Margarine  
275 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Flaschchen Rum-Aroma  
1 Prise Salz, 5 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
etwa 3 EL Milch  
20 g Kakaoapulver  
20 g Zucker, 2–3 EL Milch

#### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 80 g, F: 300 g, Kh: 600 g,  
Kj: 22700, kcal: 5420

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Rum-Aroma und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit der Milch in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Zwei Drittel des Teiges in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Kakaoapulver sieben und mit Zucker und Milch unter den restlichen Teig rühren.



Nusskuchen, einmal anders

3. Den dunklen Teig auf dem hellen Teig verteilen und eine Gabel spiralförmig leicht durch die Teigschichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

4. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form stürzen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Kuchen mit Puderzucker bestäuben.

**Abwandlung:** Backen Sie den Kuchen in einer gefetteten, gemehlten Kastenform (35 x 11 cm). Nach etwa 15 Minuten Backzeit den Kuchen mit einem Messer der Länge nach in der Mitte etwa 1 cm tief einschneiden, damit er schön aufbricht, und weiterbacken. Den Kuchen nach dem Erkalten aprikotieren. Dafür 4 Eßlöffel Aprikosenkonfitüre durch ein Sieb streichen, mit 1 Eßlöffel Wasser in einem Topf unter Rühren gut aufkochen lassen und den Kuchen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen.

## Raffiniert

### Nusskuchen, einmal anders

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 60–70 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g Pekannusskerne  
150 g gemahlene  
Haselnusskerne

#### Für den Biskuitteig:

4 Eiweiß (Größe M)  
175 g Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 ml (3/4 l) Nussöl  
(z. B. Haselnussöl, Walnussöl)  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 EL Kakaoapulver

#### Zum Aprikotieren:

200 g Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

## Für den Guss:

200 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl

## Zum Garnieren:

50 g Pekannusskerne

## Insgesamt:

E: 111 g, F: 483 g, Kh: 645 g,  
Kj: 31947, kcal: 7630

1. Zum Vorbereiten die Pekannusskerne fein hacken. Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steifschlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Eischnee zusammen mit den Nusskernen auf die Eigelbcreme geben und vorsichtig unterheben. Nussöl hinzufügen und unterrühren.

3. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiermasse sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte des Teiges den Kakao rühren. Den hellen und dunklen Teig mit einem Eßlöffel abwechselnd in Klecksen in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

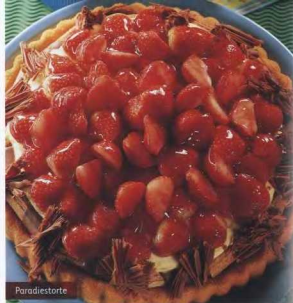
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 60–70 Minuten.

4. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach auf einen Kuchenrost stürzen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Topf mit dem Wasser gut aufkochen lassen. Den heißen Kuchen damit bestreichen und den Kuchen erkalten lassen.

5. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit dem Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Kuchen mit dem Guss überziehen und mit Pekannusskernen garnieren.







Paradiestorte

Einfach – schnell zubereitet

## Paradiestorte

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Kühlzeit1 Biskuit-Obstboden (Ø 26 cm)  
1 Pck. (100 g) Waffelröllchen mit  
Vollmilch-Schokolade

## Für die Creme:

2 Pck. Paradiescreme Vanille-  
Geschmack (Dessertpulver)  
400 g Schmand (Sauerrahm)  
400 g Schlagobnah

## Für den Belag:

500 g Erdbeeren

## Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
1 EL Zucker  
250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) Wassergeschabte Vollmilch – oder  
Zartbitter-Schokolade

## Insgesamt:

E: 53 g, F: 300 g, Kh: 456 g,  
kj: 20124, kcal: 4805

1. Den Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Die Waffelröllchen innen an den Tortenrand legen.
2. Für die Creme das Dessertpulver nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen Schmand und Sahne zubereiten. Die Creme auf den Obstboden geben und verstreichen, dabei die Waffelröllchen nicht vollständig bedecken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.
3. Für den Belag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die Erdbeeren halbieren und kuppelförmig auf der fest gewordenen Creme verteilen.
4. Für den Guss aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Die Erdbeeren damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte mit geschabter Schokolade garnieren.

**Tipp:** Anstelle von Erdbeeren können auch gemischte Beerenfrüchte (frisch oder TK) verwendet werden. TK-Früchte unaufgetaut auf der Creme verteilen und sofort mit dem Guss überziehen. Den Schmand können Sie durch Crème fraîche ersetzen.

## Beliebt

## Kirsch-Schokoladen-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

## Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
60 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 schwach geh. EL Kakaopulver  
125 g gemahlene Haselnusskerne

## Für den Belag:

1 Glas Kirschkirschen oder Sauer-  
kirschen (Abtropfgewicht 370 g)  
1 Pck. Tortenguss, klar oder rot  
20 g Zucker  
250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) Sauerkirschsafte aus  
dem Glas

## Für die Schokoladensahne:

200 g Zartbitter-Schokolade  
500 g Schlagobnah  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

## Insgesamt:

E: 84 g, F: 429 g, Kh: 434 g,  
kj: 25649, kcal: 6127

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa  $\frac{1}{2}$  Minute).
2. Mehl mit Backpulver, Kakaopulver und Haselnusskernen mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte setzen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.

4. Für den Belag Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) abmessen. Die Kirschen auf dem Boden verteilen. Aus Tortenguss, Zucker und abgemessenem Kirschsafte nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten.

reiten, über die Kirschen geben und erkalten lassen. Dann den Tortenring oder Springformrand entfernen.

5. Für die Schokoladensahne Schokolade grob zerkleinern, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und etwas abkühlen lassen.

6. Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Die abgekühlte Schokolade mit Hilfe einer Gabel unter die Sahne ziehen, so dass die Masse marmoriert ist. Die Schokoladensahne kuppelförmig auf die Kirschen streichen. Die Oberfläche mit Hilfe eines Teelöffels wellenförmig verzieren. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

Kirsch-Schokoladen-Torte



## Erfrischend – mit Alkohol

### Pfirsich-Sekt-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 24–30 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3–4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

50 g Aprikosenkonfitüre

#### Zum Tränken:

50 ml Sekt

#### Für den Belag:

1 kleine Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme  
(Cremepulver)  
200 ml Sekt  
500 g Joghurt  
250 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

Pfirsichspalten, Erdbeeren, rote  
Johannisbeeren, Minzeblättchen

#### Insgesamt:

E: 67 g, F: 187 g, Kh: 542 g,  
kj: 18530, kcal: 4420

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen und einen Springformrand darzustellen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: 12–15 Minuten.

3. Springformrand entfernen, den Boden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Biskuitteig Ei und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

5. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei **leichter Backtemperatur 12–15 Minuten backen.**

### Pfirsich-Sekt-Torte



6. Boden anschließend aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Boden erkalten lassen. Das mitgebackene Backpapier abziehen. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen, mit dem Biskuitboden belegen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darzustellen. Den Biskuitboden mit Sekt tränken.

7. Für den Belag Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden. Tortencreme nach Packungsanleitung, aber mit Sekt, Joghurt und steifgeschlagener Sahne zubereiten. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen, Pfirsiche darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

8. Zum Garnieren kurz vor dem Servieren den Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Pfirsichspalten, Erdbeeren, nach Belieben gezuckerte Johannisbeeren und Minzeblättchen auf der Tortenoberfläche verteilen.

**Tipps:** Die Torte ist ohne die Garnierung gefriergeeignet.

## Raffiniert

### Rote-Grütze-Marmortorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
20 g Kakaopulver  
1 EL Milch

#### Für die Füllung:

2 Pck. Rote-Grütze-Pulver  
(Dessertpulver)  
500 ml (1/2 l) Wasser  
60 g Zucker  
500 g gemischte Beerenfrüchte

#### Für den Belag:

2 Blatt weiße Gelatine  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 TL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

einige Beerenfrüchte

#### Insgesamt:

E: 63 g, F: 320 g, Kh: 450 g,  
kj: 21104, kcal: 5036

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten bis auf Kakao und Milch hinzugeben und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Gut die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Restlichen Teig mit Kakao und Milch verühren



### Rote-Grütze-Marmortorte

und auf den hellen Teig streichen. Mit einer Gabel den dunklen Teig durch den hellen Teig ziehen und die Oberfläche wieder etwas glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden. 4. Für die Füllung Rote-Grütze-Pulver mit den im Rezept angegebenen Mengen Wasser und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Beerenfrüchte waschen und unter die Grütze heben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darzustellen. Die

warme Grütze einfüllen, oberen Boden auflegen und die Füllung erkalten lassen.

5. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine mit etwas Mascarpone verrühren, dann die Mischung unter den restlichen Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den oberen Boden geben und wellenförmig verstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Beeren waschen und auf der Torte verteilen.

**Tipps:** Statt Mascarpone schmeckt auch Sahnequark oder Ricotta.



Rum-Flockentorte

Mit Alkohol – etwas aufwändiger

## Rum-Flockentorte

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 75–90 Minuten

**Für den Brandteig:**  
125 ml (1/4 l) Wasser  
25 g Butter, 1 Prise Salz  
1 Prise Zucker, 75 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
2–3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

**Für den Knetteig:**  
150 g Weizenmehl, 50 g Zucker  
1/3 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)  
80 g Butter oder Margarine

**Für die Kirschfüllung:**  
1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)  
250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft  
aus dem Glas  
30 g Speisestärke  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 EL Zucker

**Für die Rumcreme:**  
6 Blatt weiße Gelatine  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

375 ml (3/4 l) Milch  
80 g Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Prise Salz  
100 ml Rum  
750 g Schlagsahne

**Zum Garnieren:**  
80 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 104 g, F: 412 g, Kh: 555 g,  
kj: 28209, kcal: 6739

1. Den Backofen vorheizen. Für den Brandteig Wasser mit Butter, Salz und Zucker am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Speisestärke mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Schüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab. Er muss stark glänzen und so vom Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Backpulver in den erkalteten Teig arbeiten.  
2. Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel des erkalte-

ten Teiges auf einen Springformboden (Ø 28 cm, gefettet, gemehlt) streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden nicht zu dunkel wird). Die Springformböden ohne Springformrand nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 200–220 °C  
Heißluft: 180–200 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten je Boden.

3. Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf einen Kuchenrost erkalten lassen (wichtig, da der Dampf entweichen muss).

4. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
5. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen, Springformrand darzustellen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei niedrigerer Backtemperatur backen.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

6. Den Boden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7. Für die Kirschfüllung Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, Saft auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Speisestärke mit 4 Esslöffeln von dem Saft anrühren. Restlichen Saft mit Zimt und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke in den von der Kochstelle genommenen Saft rühren und unter Rühren aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Sauerkirschen unterrühren und erkalten lassen.

8. Für die Rumcreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding-Pulver mit etwas Milch

anrühren. Restliche Milch mit Zucker, Vanilliemark und einer Prise Salz in einem Topf zum Kochen bringen.

Angerührtes Pudding-Pulver in die von der Kochstelle genommene Milch rühren und unter Rühren gut aufkochen lassen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren in der heißen Puddingmasse auflösen, Rum unterrühren. Masse abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.

9. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darumlegen und die Kirschmasse darauf verteilen. Einen Brandteigboden darauflegen und leicht andrücken. Die Hälfte der Rumcreme daraufstreichen und mit dem zweiten Brandteigboden belegen. Boden mit der restlichen Creme bestreichen. Den dritten Boden darauflegen, leicht andrücken und die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

10. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Tortenring abkühlen lassen. Tortenring lösen und entfernen. Mandeln gleichmäßig an den Tortenrand drücken. Die Tortenoberfläche mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Torte am Zubereitungstag servieren.

Einfach – gut vorzubereiten

## Schnelle Bienenstich-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

**Für den Biskuitteig:**  
4 Eier (Größe M), 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

**Zum Bestreuen:**  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
15 g Zucker

**Außerdem:**  
25 g Butter

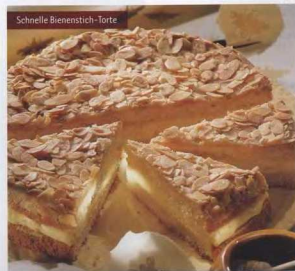
**Für die Füllung:**  
1 Pck. Paradiescreme Vanille-Geschmack (Dessertpulver)  
400 g Schlagsahne

**Insgesamt:**  
E: 84 g, F: 260 g, Kh: 333 g,  
kj: 16672, kcal: 3978

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig die Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterrühren. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt)

verteilen, die gehobelten Mandeln daraufstreuen und diese mit Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.  
3. Den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost legen. Butter zerlassen, auf dem heißen Boden verteilen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mit abgetriebenen Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.  
4. Für die Füllung Dessertpulver und Sahne mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten cremig schlagen. Die Creme auf den unteren Boden streichen, den oberen Boden darauflegen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipp:** Probieren Sie die Füllung statt mit Paradiescreme Vanille-Geschmack mit Paradiescreme Schokoladen- oder Karamell-Geschmack. Der schnelle Bienenstich kann am Vortag komplett fertig gestellt werden. Er zieht dann im Kühlschrank etwas durch.



## Zum Verschenken

### Seerosenteich

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
2 Eier (Große M.)  
150 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Walddmeister-Geschmack  
100 ml kaltes Wasser  
1 Blatt weiße Gelatine  
250 g Doppelrahm-Frischkäse  
500 g Dickmilch oder Joghurt  
1–2 EL Zitronensaft  
25 g Zucker  
500 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

200 g Marzipan-Rohmasse  
50 g gesiebter Puderzucker  
grüne Speisefarbe  
1 EL Aprikosenkonfitüre  
einige dicke Zuckerperlen  
Fruchtgummifrische  
Fruchtgummifrische

#### Insgesamt:

E: 155 g, F: 470 g, Kh: 594 g,  
KJ: 30397, kcal: 7258

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen Backrahmen (etwa 27 x 34 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig hineingeben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.



Seerosenteich

2. Den Boden aus dem Backrahmen lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier entfernen, den Boden auf eine Platte legen und den gesäuberten Backrahmen darumstellen. Evtl. die sich lösende braune Backhaut abnehmen.

3. Für den Belag Götterspeise nach Packungsanleitung, aber nur mit insgesamt 400 ml Wasser anrühren. Gelatine einweichen. Frischkäse mit Dickmilch oder Joghurt und Zitronensaft verrühren. Götterspeise nach Packungsanleitung, aber mit insgesamt 125 g Zucker auflösen und erwärmen, dann 200 ml davon abnehmen und beiseitestellen (nicht kalt stellen). Gelatine ausdrücken und in der restlichen warmen Götterspeise unter Rühren auflösen. Mischung etwas abkühlen lassen, dann unter die Frischkäsemasse rühren und die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen.

4. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen, unterheben und die Creme in den

Backrahmen füllen. Mit einem Löffel eine Vertiefung für den „Teich“ hineinformen, zur Mitte hin etwas stärker vertiefen und die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen (evtl. den „Teich“ nochmals nachformen). Dann die beiseitegestellte, bereits leicht dickliche Götterspeise vorsichtig mit Hilfe eines Löffels in die Vertiefung für den „Teich“ füllen und die Torte nochmals etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker und grüner Speisefarbe verkneten und zu zwei 60 cm langen und 5–6 cm breiten Streifen ausrollen. Streifen zackig zu „Gras“ einschneiden und locker aufrollen. Reste verkneten, beiseitelegen und den Backrahmen entfernen. Gebäckrand mit Konfitüre bestreichen und die „Grasstreifen“ um die Torte legen. Die Marzipanreste wieder ausrollen, kleine Blüten (Ø knapp 2 cm) ausstechen. Seerosen daraus formen, in die Blütenkelche Zuckerperlen stecken.

6. Den „Seerosenteich“ kurz vor dem Servieren mit den „Seerosen“, Fruchtgummifrischen und -fischen garnieren.

## Raffiniert – etwas aufwändiger

### Tausendundeine-Nacht-Torte

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

130 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaoapulver  
30 g Kaspelschokolade  
100 g Zucker  
2 EL flüssiger Honig  
3 Eier (Große M.)  
130 g Butter oder Margarine

#### Zum Garnieren:

125 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl  
50 g Johannisbeergelee  
100 g Marzipan-Rohmasse

#### Für die Honigsahne:

3 Blatt weiße Gelatine  
500 g Schlagsahne  
50–75 g flüssiger Honig

**Zum Bestreichen und Verzieren:**  
100 g Johannisbeergelee  
100 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 81 g, F: 413 g, Kh: 495 g,  
KJ: 25194, kcal: 6022

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig alle Zutaten in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2. Das Gebäck aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten



Tausendundeine-Nacht-Torte

Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht so durchschneiden, dass der untere Boden etwas dicker ist.

3. Den Rand des oberen Bodens abschneiden, so dass eine Platte (Ø 18–20 cm) entsteht, und den abgeschnittenen Rand fein zerbröseln. Kuvertüre grob hacken und mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die kleine Bodenplatte dünn mit Johannisbeergelee bestreichen. Marzipan in Größe der Platte ausrollen und auflegen.

4. Dann etwas von der Kuvertüre dick aufstreichen, etwas anziehen lassen, mit einem Tortenkamm oder einem Pinsel in Wellen verzieren und vollständig fest werden lassen. Restliche Kuvertüre nicht zu dünn auf Backpapier streichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen).

Den bestrichenen Boden mit einem angewärmten Messer vorsichtig in 12 Tortenstücke einteilen, aber nicht vollständig durchschneiden.

5. Für die Honigsahne Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Sahne fast steifschlagen, erst flüssige Gelatine, dann Honig unter Schlagen dazugeben und Sahne vollständig steifschlagen. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit Gelee bestreichen, dann die Sahne konisch aufstreichen, so dass der obere Boden aufgelegt werden kann und leicht andrücken. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Die Gebäckbrösel an den Rand auf die Honigsahne streuen und leicht andrücken. Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und je einen Tuff auf die angeordneten Tortenstücke spritzen. Aus der Kuvertüre Halbmonde ausstechen und auf die Tuffs legen.



## Fruchtig – für Gäste

### Zweifarbige Käse-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
175 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
2 EL Orangensaft oder Wasser

#### Für die Creme:

8 Blatt weiße Gelatine  
750 g Magerquark  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
250 g Himbeeren  
400 g Schlagsahne

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 168 g, F: 295 g, Kh: 499 g,  
KJ: 22518, kcal: 5376

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen.
2. Danach die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.



Zweifarbige Käse-Sahne-Torte

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zitronenschale, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren.
5. Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Himbeeren verlesen und beide Früchte voneinander getrennt fein pürieren. Quarkmasse halbieren und unter jede Hälfte eine Sorte Fruchtpuree rühren. Sahne steifschlagen und eine Hälfte da-

- von unter jede Quark-Frucht-Sorte heben.
6. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand daruntersetzen. Die Himbeer-Quark-Creme einfüllen, glattstreichen und den mittleren Boden auflegen. Die Aprikosen-Quark-Creme darauflegen, glattstreichen und den oberen Boden auflegen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.
  7. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

**Tipps:** Bestäuben Sie die Torte mit Hilfe einer Schablonen und garnieren Sie sie mit Himbeeren. Um die Kerne zu entfernen, streichen Sie die Himbeeren durch ein Sieb, dann jedoch 50 g mehr Himbeeren verwenden.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Weiße Sektorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: 35–45 Minuten

#### Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl  
40 g Puderzucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Eigelb (Größe M)  
60 g Butter oder Margarine

#### Für den Biskuitteig:

50 g Butter  
4 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1/3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

2 geh. EL Himbeergelee

#### Für die Sektkreme:

6 Blatt weiße Gelatine  
2 Eigelb (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
Saft von 1 Zitrone  
125 ml (1/2 l) Sekt  
1 Eiweiß (Größe M)  
250 g Schlagsahne

## Zum Verziern und Garnieren:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
50 g weiße Kuvertüre  
50 g Baiser (z. B. Baiserschalen)  
100 g frische oder TK-Himbeeren  
1 TL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 99 g, F: 313 g, Kh: 603 g,  
KJ: 24270, kcal: 5799

1. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Inzwischen den Backofen vorheizen.
2. Für den Biskuitteig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Zucker und Vanille-Zucker steifschlagen, Eigelb verrühren und unterheben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eischaummasse geben und locker unterheben, zerlassene Butter vorsichtig unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Biskuitboden sofort aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen.
4. Den Knetteig auf dem Boden der gesäuberten Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen und den Springformrand darumlegen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei geringerer Backtemperatur backen. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 10–15 Minuten.
5. Den Boden vom Springformboden lösen, auf darauf erkalten lassen.
6. Für die Füllung Gelee erwärmen. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Gelee bestreichen. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Knetteigboden legen und einen Tortenring daruntersetzen.
7. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb mit Zucker, Zitronenschale, -saft und Sekt in einem Topf mit einem Schneebesen verrühren und unter Rühren bei schwacher Hitze zum Kochen bringen. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Eiweiß steifschlagen und unter die heiße Sektkreme heben. Die Masse erkalten lassen.
8. Sahne steifschlagen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne unterheben. Die Hälfte der Sektkreme auf den Biskuitboden streichen und den oberen Biskuitboden darauflegen. Restliche Sektkreme darauf verstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.
9. Zum Verziern und Garnieren Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Die Torte runderum damit bestreichen. Kuvertüre in Späne hobeln. Den Tortenrand mit einigen Kuvertürespänen bestreuen. Baiser zerbröseln und kuppelartig auf die Torte legen. Restliche Kuvertürespäne dazwischenstreuen. Himbeeren verlesen oder auftauen lassen. Die Torte mit den Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

### Weiße Sektorte



## Für Gäste – mit Alkohol

### Walnusstorte mit Kirschen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

150 g gemahlene Walnusskerne

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Große M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zartbitter-Schokolade

#### Für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft  
aus dem Glas  
1 TL Zucker  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker  
Sahnesteif  
1 TL Zucker

#### Zum Verzieren und Garnieren:

3–4 EL Eierlikör  
50 g Walnusskerne  
25 g Zartbitter-Raspel-  
schokolade

#### Insgesamt:

E: 105 g, F: 420 g, Kh: 568 g,  
kJ: 27616, kcal: 6596



Walnusstorte mit Kirschen

1. Zum Vorbereiten Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze goldbraun rösten, auf einen Teller geben und erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren. Raspelschokolade und vorbereitete Walnusskerne unterheben.

3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Den Gebäckboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

5. Für den Belag Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) abmessen. Den Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darzustellen. Kirschen darauf verteilen.

6. Aus Tortengusspulver, Kirschsaft und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf den Kirschen verteilen und erkalten lassen. Sahne mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen. Gut die Hälfte der Sahne auf die Kirschen geben und glattstreichen.

7. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben. Den Rand auf der Oberfläche mit der Sahne verzieren. Eierlikör mit Hilfe eines Teelöffels auf die Torte sprengen und die Torte mit Walnusskernhälften garnieren. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

8. Den Tortenring lösen und entfernen. Den Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen.

## Raffiniert – mit Alkohol

### Walnuss-Whisky-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

150 g Walnusskerne  
3 Eier (Große M)  
2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Schokolade  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Beträufeln:

6 EL Whisky

#### Für die Füllung:

3 Blatt weiße Gelatine  
4 EL Schokoladensirup  
300 g Schlagsahne  
20 g Puderzucker  
100 g Vollmilch-Schokolade

#### Zum Verzieren und Garnieren:

150 g Zartbitter-Schokolade  
500 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 93 g, F: 443 g, Kh: 446 g,  
kJ: 26758, kcal: 6389

1. Für den Teig 16 Walnusskerne zum Garnieren beiseitelegen, restliche Kerne mahlen, in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt 50 g der gerösteten Walnusskernen unterhe-



Walnuss-Whisky-Torte

ben. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 25–30 Minuten.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden mit der Hälfte des Whiskys beträufeln.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und nach und nach Schokoladensirup unterrühren. Sahne steifschlagen, die Sirupmischung dazugeben und mit dem Puderzucker unterrühren.

6. Schokolade fein hacken und mit den restlichen gerösteten Walnusskernen unter die Sirupsahne heben.

Die Creme auf den unteren Boden geben und glattstreichen. Den oberen Boden darauflegen und mit dem restlichen Whisky beträufeln. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Zum Garnieren Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. 2 Teelöffel davon zum Besprenkeln in einen kleine Gefrierbeutel geben, restliche Schokolade abkühlen lassen. Sahne steifschlagen. Abgekühlte flüssige Schokolade mit 1–2 Esslöffeln von der Sahne verrühren, dann die Mischung mit Hilfe eines Schneebessens kurz mit der restlichen Sahne verrühren.

8. Sahne portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und Oberfläche und Rand der Torte mit Rosetten verzieren. Schokolade im Gefrierbeutel etwas durchkneten, evtl. leicht im Wasserbad erwärmen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Rosetten mit der Schokolade besprenkeln und mit den zurückgelassenen Walnusskernen garnieren.

## Beliebte

### Weihnachtstorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit

#### Für den Boden:

250 g Gewürzspekulatius  
100 g Butter oder Margarine

#### Für die Creme:

8 Blatt weiße Gelatine  
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
500 g Magerquark  
4 EL Honig  
1–2 EL gemahlener Zimt  
150 g Zucker  
250 g Schlagsahne

#### Zum Bestäuben:

1 EL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 119 g, F: 419 g, Kh: 460 g,  
kj: 28157, kcal: 6251

1. Für den Boden Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Spekulatius mit einer Teiglrolle zu feinen Bröseln zerdrücken und in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine zerlassen, etwas abkühlen lassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren.
2. Einen Springformrand oder Tortenring (Ø 28 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Spekulatiusmasse darin gleichmäßig mit einem Löffelrücken zu einem Boden andrücken und kalt stellen.
3. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Quark, Honig, Zimt und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Mascarponecreme verrühren, dann die Mischung unter die restliche Mascarponecreme rühren.
4. Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme auf dem Boden ver-



teilen und glattstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.  
5. Vor dem Servieren Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen und die Torte mit Kakao bestäuben.

**Tipp:** Sie können die Torte auch zusätzlich vor dem Servieren mit steifgeschlagener Sahne verzieren, mit zerbröselten Boisereiseln bestreuen und erst dann mit Kakao bestäuben (Foto).

#### Raffiniert

### Nougat-Käse-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

180 g Zwieback  
200 g Nuss-Nougat

#### Für die Käsemasse:

6 Blatt weiße Gelatine  
750 g Magerquark  
100 ml Milch, 50 g Zucker  
250 g Schlagsahne  
100 g Nuss-Nougat  
1 EL Kakaopulver  
75 g Zucker

#### Zum Verzieren:

100 g Nuss-Nougat

#### Insgesamt:

E: 154 g, F: 176 g, Kh: 547 g,  
kj: 18787, kcal: 4488

1. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und Zwieback mit einer Teiglrolle fein zerbröseln. Nougat im Wasserbad geschmeidig rühren, zu den Zwiebackbröseln in eine Schüssel geben und gut verrühren. Eine Springform (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Zwiebackmasse darin verteilen, zu einem Boden andrücken und kalt stellen.
2. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Milch und Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, zunächst mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steifschlagen und unterheben.
3. Nougat im Wasserbad geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Quarkcreme halbieren. Unter die eine Hälfte Nougat und Kakaopulver rühren, unter die zweite Hälfte Zucker rühren. Dunkle Creme auf den Boden streichen, helle Creme daraufstreichen

und mit einer Gabel spiralförmig durchziehen, so dass an der Oberfläche eine Marmormuster entsteht.

4. Form mehrmals auf die Arbeitsfläche aufklappen, so dass die Oberfläche wieder glatt wird. Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.
5. Zum Verzieren Nougat im Wasserbad geschmeidig rühren. Springformrand lösen und entfernen und den äußeren Rand der Torte mit dem aufgelösten Nougat besprenkeln.

**Tipp:** Wenn weniger Nougat verwendet werden soll, kann 100 g im Boden durch 75 g Butter ersetzt werden. Zum Verzieren kann Schokolade verwendet werden oder den Rand kurz vor dem Servieren mit Kakaopulver bestäuben.

#### Gut vorzubereiten

### Mars-Birnen-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

600 g Schlagsahne  
3 Mars®-Riegel (je 51 g)



#### Für den Rührteig:

75 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

1 Dose Birnenhälften  
(Abtropfgewicht 460 g)

#### Für den Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
3 kleine Mars®-Riegel (je 20 g)

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 245 g, Kh: 489 g,  
kj: 22802, kcal: 5449

1. Zum Vorbereiten Sahne mit grob zerkleinerten Mars®-Riegeln unter Rühren erhitzen, bis diese geschmolzen sind. Die Masse in eine Rührschüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie zudecken und über Nacht kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Zitronenschale, Weizenmehl und Backin zugeben und gut verrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Birnen in Spalten schneiden und auf dem Teig verteilen (12 Birnenspalten zum Garnieren zurücklassen). Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Den Tortenboden aus der Form lösen und anschließend auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für den Belag die Mars®-Sahne mit Sahnestief steifschlagen und kuppelartig auf dem Boden streichen. Die Torte mit in Scheiben geschnittenen Mars®-Riegeln und Birnenspalten garnieren.

®Registered trademark of MARS.





Mandel-Amaretto-Torte

Für Gäste – mit Alkohol

## Mandel-Amaretto-Torte

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
2 EL Amaretto (Mandellikör)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

### Für die Amaretto-Creme:

8 Blatt weiße Gelatine  
4 Eier (Große M)  
150 g Zucker, 150 ml Milch  
600 g Schlagsahne  
3–4 EL Amaretto (Mandellikör)

### Für die Mandelfächer:

75 g Butter  
30 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Schlagsahne  
100 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

### Zum Verzieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Insgesamt:

E: 143 g, F: 488 g, Kh: 482 g,  
KJ: 29065, kcal: 6939

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Amaretto in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Zuletzt Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit abgebackenen Backpapier abziehen und den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Amaretto-Creme inzwischen Gelatine einweichen. Eier mit Zucker und Milch in einer Schüssel (am besten aus Metall) verrühren und im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe etwa 5 Minuten dicklich aufschlagen. Gelatine leicht ausdrücken und in der heißen Masse unter Rühren auflösen. Die Masse aus dem Wasserbad nehmen und unter Rühren erkalten lassen.

5. Sahne steifschlagen, unter die erkaltete Creme heben und Amaretto kurz unterrühren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit gut der Hälfte der Amaretto-Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Für die Mandelfächer inzwischen Butter mit Zucker und Vanillin-Zucker in einem Topf zerlassen und verrühren, Sahne und Mandeln hinzufügen und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Mandelmasse in eine Springform (Ø 18–20 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und mit einem feuchten Löffel gleichmäßig andrücken. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur etwa 15 Minuten backen.  
7. Den Mandelboden vorsichtig aus der Form lösen, noch heiß in 12 Tortenstücke schneiden und erkalten lassen. Zum Verzieren kurz vor dem Servieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtütle füllen. 12 große langliche Tufts oder Spiralen auf die Tortenoberfläche spritzen und jeweils einen Mandelfächer anlegen.

### Für Kinder

## Knoppers-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gest. TL Dr. Oetker Backin  
50 g gemahlene Haselnusskerne

### Für die Schokofüllung:

100 g gehackte Haselnusskerne  
1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
1 Pck. Paradiescreme Schokoladen-  
Geschmack (Dessertpulver)  
150 ml Milch

### Für den Knoppers-Belag:

5 Knoppers  
(Milch-Haselnuss-Schnitten)  
400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Garnieren:

1–2 Knoppers  
(Milch-Haselnuss-Schnitten)

### Insgesamt:

E: 80 g, F: 300 g, Kh: 444 g,  
KJ: 20055, kcal: 4787

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt kurz die Haselnusskerne unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden

gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig abziehen. Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.  
4. Für die Schokofüllung inzwischen Haselnusskerne in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Paradiescreme nach Packungsanleitung, aber nur

mit 150 ml Milch aufschlagen und zuletzt 50 g der gerösteten Haselnusskerne unterrühren.

5. Für den Knoppers-Belag die Knoppers klein schneiden. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen und die Knoppers-Stückchen unterheben.  
6. Aprikosen mit der Wölbung nach oben auf den Boden legen, dabei am Rand 1–2 cm frei lassen und die Schokofüllung darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und leicht andrücken. Den Knoppers-Belag kuppelförmig auf die Torte streichen. Die restlichen gerösteten Haselnusskerne darüberstreuen.  
7. Zum Garnieren Knoppers in kleine Würfel schneiden und dekorativ auf die Tortenoberfläche legen. Die Torte kann sofort serviert werden.



Knoppers-Torte





## Für Gäste – raffiniert

### Karamell-Flockentorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl-, Quell- und Kühlzeit  
Backzeit: 75–90 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Brandteig:

125 ml (1/2 l) Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
75 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
2–3 Eier (Große M)  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Karamellfüllung:

1 Pck. gemahlene, weiße Gelatine  
5 El kaltes Wasser  
125 g Zucker  
750 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

2–3 El. Johannisbeergelee  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 65 g, F: 364 g, Kh: 432 g,  
KJ: 22423, kcal: 5361

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Den Gebäckboden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

4. Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl mit Speisestärke mischen, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.

5. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel mischen. Nach und nach die Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab. Er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Backpulver in den erkalteten Teig arbeiten.

6. Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu ein Drittel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet, gemehlt) streichen (die Teiglage sollte am Rand nicht zu dünn sein, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Den Boden ohne Springformrand backen. Springformboden auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur 20–25 Minuten backen.

7. Den Boden vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die anderen beiden Brandteigböden ebenso zubereiten und backen.

8. Für die Füllung Gelatine mit kaltem Wasser in einem kleinen Topf anrühren und etwa 10 Minuten quellen lassen. Inzwischen Zucker in einer Pfanne hellbraun karamellisieren lassen und gut 125 g von der Sahne hinzugeben. Sahne unter Rühren erhitzen, bis der Zucker wieder aufgelöst ist.

9. Topf von der Kochstelle nehmen, Gelatinemasse hinzugeben und unter Rühren darin auflösen. Flüssigkeit erkalten lassen. Restliche Sahne steifschlagen und unter die erkaltete Karamellsahne heben.

10. Den Knetteigboden dünn mit Johannisbeergelee bestreichen, mit einem Brandteigboden belegen und mit etwa der Hälfte der Karamellsahne bestreichen. Zweiten Brandteigboden darauflegen und mit der restlichen Karamellsahne bestreichen. Den dritten Boden in Stücke brechen und auf der Karamellsahne verteilen. Torte mit Puderzucker bestäuben und etwa 30 Minuten kalt stellen.

Karamell-Flockentorte



Joghurt-Obsttorte

#### Belieb

### Joghurt-Obsttorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Ei (Große M)  
80 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Joghurt  
100 g Zucker

Soft von 1 Zitrone  
250 g Schlagsahne

#### Für den Belag:

750 g vorbereiteter, frisches Obst der Saison (z. B. Erdbeeren, Pfirsiche, Nektarinen usw.)

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 209 g, Kh: 413 g,  
KJ: 15998, kcal: 3819

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Ei und

Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Teig auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und einen Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen, Springformrand lösen und entfernen, Gebäckboden vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen. Erkaltenen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und Zitronensaft in einer Rührschüssel verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann Mischung unter die restliche Joghurtmasse rühren und kalt stellen.

5. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme auf den Gebäckboden geben und glattstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Für den Belag die Torte mit dem Obst belegen. Für den Guss aus Tortengusspulver und Apfelsaft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker einen Tortenguss zubereiten und über das Obst geben. Torte nochmals etwa 1 Stunde kalt stellen. Anschließend Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

**Tipp:** Anstelle von Joghurt können Sie auch Dickmilch verwenden. Ersetzen Sie bei der Zubereitung des Gusses 100 ml von dem Apfelsaft durch Weißwein.

Für Kinder - dauert länger

## Fruchtkleckstorte

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Biskuitteig:

100 g Butter  
4 Eier (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
100 g Butter oder Margarine

### Für die Fruchtmassen:

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht 340 g)  
300 g Erdbeeren  
evtl. Zucker

### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Joghurt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
400 g Schlagsahne

### Zum Garnieren:

Zitronenmelisse

Insgesamt:  
E: 128 g, F: 397 g, Kh: 634 g,  
kj: 27823, kcal: 6642

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig



Fruchtkleckstorte

schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter-schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eier-creme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt Mandeln und die flüssige Butter kurz unter-rühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

3. Für den Knetteig inzwischen die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knet-haken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mehrfach mit einer Gabel einstechen, den Springformrand dar-umstellen und den Boden bei glei-cher Backtemperatur etwa 20 Minu-ten backen.

4. Anschließend den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Fruchtmassen Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen. Erdbeeren waschen, putzen und die Früchte getrennt vonein-

ander pürieren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und jeweils die Hälfte davon mit einem Fruchtpüree verrühren. Erdbeerpüree evtl. mit etwas Zucker abschmecken.

6. Für die Füllung Gelatine einwei-chen. Joghurt mit Zitronenschale, Zucker und Vanillin-Zucker verrüh-ren. Gelatine bei schwacher Hitze auflösen und zunächst mit etwas Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren und kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.

7. Knetteigboden auf eine Torten-platte legen, mit etwas Pfirsichpüree bestreichen und einen Biskuitboden darauflegen. Tortenring oder den ge-säuberten Springformrand darum-stellen. Gut zwei Drittel der Joghurt-creme auf den Boden streichen. Fruchtpürees nochmals durchrüh-ren und jeweils gut die Hälfte davon getrennt in Gefrierbeutel füllen. Jeweils eine kleine Ecke abschneiden und viele Püreenester in die Joghurt-creme spritzen.

8. Den oberen Boden darauflegen, andrücken und mit der restlichen Joghurtcreme bestreichen. Mit gut der Hälfte der restlichen Pürees die Oberfläche mit runden Püreeflächen verzieren. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

9. Anschließend Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Restliches Püree durchrühren und den Tortenrand damit besprenkeln. Torte mit Zitronenmelisse garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Einfach

## Erdbeer-Quarkcreme-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

### Für den Schüttelteig:

125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Große M), 6 EL Speiseöl

### Für den Belag:

500 g Erdbeeren  
25 g Zucker  
500 g Schlagsahne  
1 Pck. Quarkfeste Erdbeer-Geschmack (Dessertpulver)

### Zum Verzieren und Garnieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
250 g Erdbeeren  
evtl. etwas Raspelschokolade

### Insgesamt:

E: 51 g, F: 294 g, Kh: 394 g,  
kj: 19161, kcal: 4577

Erdbeer-Quarkcreme-Torte



1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier und Speiseöl hinzu-fügen.

2. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzchen nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den ge-säuberten Springformrand darum-stellen.

5. Für den Belag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Stücke schneiden. Erdbeerstücke mit Zucker mischen.

6. Sahne etwa 1/2 Minute schlagen, dann das Dessertpulver unter Rührer hinzufügen. Sahne vollständig steif-schlagen. Die Hälfte der Quark-Sahne-Creme auf den Tortenboden streichen. Erdbeerstücke darauf verteilen. Restliche Quark-Sahne-Creme darauf verteilen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Zum Verzieren Sahne mit Sahne-stief steifschlagen. Die Tortenober-fläche mit der Sahne verzieren. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und halbieren. Die Torte mit den Erdbeeren mit Grün garnieren. Den Tortenring oder Spring-formrand entfernen. Nach Belieben die Torte mit Raspelschokolade bestreuen.

## Schnell zubereitet

### Eiskaffee-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
4 EL heißes Wasser, 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Amaretto (Mandellikör)  
120 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Mandel-Geschmack  
50 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
100 g Rapschokolade

#### Für die Füllung:

750 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. (je 20 g) Eiskaffeepulver

**Zum Bestreuen und Garnieren:**  
Kakaopulver  
einige Konfektugeln

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 325 g, K: 431 g,  
kj: 20821, kcal: 4969

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen, Likör kurz unterheben.
2. Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterheben. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten, Mandeln und Rapschokolade unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Biskuitboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen. Biskuitboden erkalten lassen, anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Eiskaffeepulver steifschlagen. 2–3 Esslöffel der Eiskaffeesahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.

5. Den unteren Boden auf eine Platte legen. Gut die Hälfte der Eiskaffeesahne daraufstreichen. Den oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand gleichmäßig mit der restlichen Eiskaffeesahne bestreichen.

6. Die Tortenoberfläche gitterförmig mit der Eiskaffeesahne aus dem Spritzbeutel verzieren und die Torte bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit Konfektugeln garnieren.

**Tipp:** Anstelle von 1 Päckchen

Pudding-Pulver Mandel-Geschmack 1 Päckchen Pudding-Pulver Vanille-Geschmack verwenden. Die Torte kann am Vortag zubereitet werden. Für eine fruchtige Eiskaffee-Torte den unteren Boden mit etwa 350 g Aprikosen- oder Pfirsichwürfeln oder Himbeeren belegen und dann die Creme aufstreichen.



Eiskaffee-Sahne-Torte

## Mit Alkohol

### Apfelweintorte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gest. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Große M)  
125 g Butter oder Margarine

#### Zum Bestreuen:

2 EL Semmelbrösel

#### Für den Belag:

1 kg Apfel  
1 Msp. gemahlener Zimt  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
750 ml (3/4 l) Apfelwein  
175 g Zucker

400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Zum Bestäuben:**  
etwas Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 246 g, K: 759 g,  
kj: 24224, kcal: 5787

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker,



Apfelweintorte

Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Kneithaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Zwei Drittel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Restlichen Teig zu einer Rolle formen und so an den Formrand drücken, dass ein gut 3 cm hoher Rand entsteht. Den Teigboden mit Semmelbröseln bestreuen.

3. Den Backofen vorheizen. Für den Belag Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelveiertel in dünne Spalten schneiden. Apfelspalten mit Zimt mischen und auf dem Teigboden verteilen.

4. Aus Pudding-Pulver, Apfelwein und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding zubereiten und noch heiß auf den Apfelspalten verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 60 Minuten.

5. Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Torte vom Rand lösen, aber in der Form etwa 1 Stunde abkühlen lassen. Dann Rand und Boden lösen und entfernen. Die Torte auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen (etwa 3 Stunden).

6. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steifschlagen und wellenförmig auf die Tortenoberfläche streichen. Torte nochmals etwa 30 Minuten kalt stellen. Die Torte kurz vor dem Servieren mit etwas Kakao bestäuben.

## Mit Alkohol – schnell zubereitet

### Eierlikör-Trüffeltorte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für die Trüffelform:

200 g weiße Kuvertüre  
250 g Schlagsahne  
1 1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

1 heller Biskuitboden  
(Ø 26 cm, vom Bäcker)

#### Zum Verzieren:

250 g Schlagsahne  
1/2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
7 EL Eierlikör  
30 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 56 g, F: 252 g, K: 351 g,  
kj: 17022, kcal: 4068

1. Für die Trüffelform die Kuvertüre grob zerhacken, in der Sahne in einem Topf unter Rühren erwärmen, bis sie



Eierlikör-Trüffeltorte

aufgelöst ist. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und mehrere Stunden kalt stellen (am besten über Nacht).

2. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Die Kuvertüre-Sahne mit Handrührgerät mit Rührbesen mit Sahnesteif steifschlagen und gut die Hälfte davon auf den unteren Boden streichen. Den oberen Boden darauflegen und die Oberfläche mit der restlichen Trüffelform bestreichen. Torte kurz kalt stellen.

3. Zum Verzieren Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Tortenrand und -oberfläche damit bestreichen und mit Hilfe eines Teelöffels kleine Vertiefungen in die Oberfläche drücken. Den Eierlikör darin verteilen. Mit einer Gabel Muster in den Tortenrand ziehen. Torte kalt stellen.

4. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, auf eine Platte streichen und fest werden lassen. Die Kuvertüre mit einem Spachtel zu Locken schaben und die Torte damit garnieren.

**Abwandlung:** Für eine Mozart-Trüffeltorte anstelle des hellen einen dunklen Biskuitboden (evtl. beim Bäcker vorbestellen) verwenden. Die Trüffelform damit mit Vollmilch- oder Zartbitter-Kuvertüre zubereiten und den Eierlikör gegen Mozartlikör oder einen anderen Schokoladenlikör austauschen. Die Torte mit halbierten Mozartkugeln garnieren.



Ali-Baba-Torte

#### Für Kinder

### Ali-Baba-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggel- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

125 ml (1/2 l) Milch  
25 g Butter  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)

#### Für den Belag:

50 g Butter  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Honig  
2 EL Schlagsahne  
75 g Sesamsamen

#### Für die Füllung:

4 frische Feigen  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
50 g Zucker  
300 ml Milch  
180 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Zum Garnieren:

2 frische Feigen  
1 EL helle Konfitüre  
(z. B. Aprikosenkonfitüre)

Insgesamt:  
E: 80 g, F: 193 g, Kh: 519 g,  
kj: 17303, kcal: 4129

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Milch-Butter-Flüssigkeit hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Für den Belag Butter mit Zucker, Vanillin-Zucker, Honig und Sahne in einem kleinen Topf unter Rühren langsam erhitzen und etwa 1 Minute koch lassen. Sesamsamen unterrühren. Die Masse etwas abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.
4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und auf dem Boden einer

Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen und den Teig mit einer Gabel mehrfach einstechen. Den Belag gleichmäßig auf dem Teig verteilen und verstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.

5. Den Backofen vorheizen. Teig zugedeckt nochmals etwa 20 Minuten gehen lassen und anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

6. Den Boden vorsichtig aus der Springform lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

7. Für die Füllung inzwischen Feigen waschen, abtrocknen, entstielen und in kleine Würfel schneiden. Aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber mit nur 300 ml Milch einen Pudding zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding erkalten lassen.

8. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den oberen Sesamboden mit einem scharfen Messer in 12 Stücke schneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit den Feigenwürfeln belegen. Sahne mit Sahnestief steifschlagen und 3–4 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen.

9. Pudding mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig rühren, dann die Sahne vorsichtig unterheben und auf den Feigen verstreichen. Die Stücke des Sesambodens auf die Füllung legen und dekorativ einen Sahnetuff auf jedes Stück spritzen.

10. Feigen waschen, abtrocknen, schälen und jede in 6 Spalten schneiden. Konfitüre durch ein Sieb streichen, die Feigenstücke mit Hilfe eines Backpinsels mit der Konfitüre bestreichen und jeden Tuff mit einer Feigenspalte belegen.

#### Beliebt

### Aprikosennektartorte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
500 g Joghurt  
200 ml Aprikosen- oder Pfirsichnektar  
60 g Zucker  
400 g Schlagsahne

#### Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, klar  
375 ml (1 1/2 l) Aprikosen- oder Pfirsichnektar  
125 ml (1/2 l) Wasser

**Zum Bestäuben:**  
etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 160 g, Kh: 514 g,  
kj: 16386, kcal: 3913

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form

auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden nach dem Backen auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf dem oberen Boden in der Form verteilen. Die Torte nochmals kurz kühlen, bis der Guss fest geworden ist.

5. Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden, den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen.

6. Wenn die Joghurtmasse beginnt dicklich zu werden, die Sahne steifschlagen und unterheben. Dann die Joghurtsahne in den Tortenring geben und glattstreichen. Den oberen Boden zum Garnieren beiseitelegen, den mittleren Boden auf die Joghurtsahne legen, leicht andrücken und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Für den Guss aus Tortengusspulver, Nektar und Wasser, aber ohne Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf dem oberen Boden in der Form verteilen. Die Torte nochmals kurz kühlen, bis der Guss fest geworden ist.

8. Vor dem Servieren Springformrand oder Tortenring mit einem Messer lösen und entfernen. Aus dem beiseitegelegten Biskuitboden beliebige Motive (z. B. Herzen) ausstechen, mit etwas Puderzucker bestäuben und dekorativ auf die Tortenoberfläche legen.





## Beliebt

### Batida-Kirsch-Torte

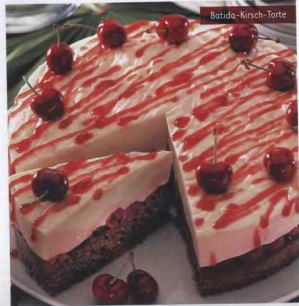
Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

- 150 g Weizenmehl
- 15 g Kakaopulver
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 150 g Butter oder Margarine
- 75 ml Batida de Cöco (Kokoslikör)
- 75 g Kokosraspel

#### Für die Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g)
- 100 ml Kirschsaff aus dem Glas
- 150 ml Wasser
- 30 g Zucker
- 1 Pck. Tortenguss, rot



#### Für den Belag:

- 8 Blatt weiße Gelatine
- 150 ml Batida de Cöco (Kokoslikör)
- 50 g Zucker
- 600 g Schlagsahne
- 50 ml Kirschsaff aus dem Glas

#### Zum Verzieren und Garnieren:

- gut 100 ml Kirschsaff aus dem Glas
- 1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack, ohne Kochen
- einige Kirschen mit Stiel
- evtl. etwas Zitronenmelisse

#### Insgesamt:

- E: 86 g, F: 361 g, Kh: 550 g,
- Kj: 26476, kcal: 6324

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. In eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier

- belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.
3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
  4. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Aus 150 ml von dem Saft, Wasser, Zucker und Tortenguss nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Kirschen unterheben, die Masse auf dem Tortenboden verstreichen und erkalten lassen.
  5. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Batida de Cöco unter Rühren nach und nach hinzufügen und Zucker unterrühren. Sahne steifschlagen und die Likörmischung vorsichtig unterrühren. Knapp die Hälfte der Creme abnehmen und 50 ml Kirschsaff unterrühren.

6. Zuerst die Kirschsaffcreme auf den Kirschen glatt verstreichen, dann die weiße Creme daraufstreichen. Eine Gabel durch die Kirschsaffcreme ziehen, so dass die Schichten leicht marmoriert sind. Die Oberfläche mit der Gabel nach etwas aufräumen und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.
7. Zum Verzieren und Garnieren den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Kirschsaff mit Saucen-Pulver nach Packungsanleitung verrühren. Die dickflüssige Sauce in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden, die Torte rundherum damit besprenkeln. Die Batida-Kirsch-Torte mit Kirschen und nach Belieben mit Zitronenmelisse garnieren.

## Raffiniert

### Cappuccino-Paradiestorte

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Boden

#### Für den Teig:

- 50 g Amarettini (ital. Mandelkakronen)
- 50 g Butter
- 75 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin
- 50 g Haselnuss-Krokant
- 50 g Instant-Cappuccinopulver
- 4 Eiweiß (Größe M)
- 150 g Zucker
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 4 Eigelb (Größe M)
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

- 100 g zweifarbige Cappuccino-Schokolade (keine gefüllte Schokoladen verwenden)
- 1 Pck. Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack (Dessertpulver)
- 100 ml Milch, 100 g Schlagsahne
- 2 EL Kaffeeleikör oder kalter Kaffee

#### Zum Verzieren und Garnieren:

- 400 g Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 50 g abgezogene, gehobelte Mandeln
- Kakaopulver

#### Insgesamt:

- E: 91 g, F: 325 g, Kh: 496 g,
- Kj: 22185, kcal: 5290

1. Für den Teig Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Amarettini mit einer Teigrolle zerbröseln. Butter in einem Topf zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver mischen und mit Bröseln, Krokant und Cappuccinopulver ver-



mengen. Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. 100 g von dem Zucker nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen.

2. Den Backofen vorheizen. Marzipan sehr klein schneiden und nach und nach mit Eiweiß, restlichem Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Eischnee unter die schaumige Eigelbmasse heben. Das Mehl-Brösel-Gemisch kurz unterheben. Zuletzt die zerlassene Butter kurz unterrühren.

3. Jeweils einen Kreis (Ø 26 cm) auf 3 Bögen Backpapier zeichnen und einen Bogen auf ein Backblech (gefettet) legen. Jeweils ein Drittel des Teiges so auf der vorgezeichneten runden Fläche verstreichen, dass am Rand etwa 1 cm frei bleibt. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden.

4. Den Boden mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die 2 weiteren Böden ebenso backen und erkalten lassen.

5. Für die Füllung Cappuccino-Schokolade mit einem Sparschäler von der schmalen Seite so abschaben, dass die Schokoladen zweifarbig sind. Dessertpulver nach

Packungsanleitung, aber mit nur 100 ml Milch und 100 g Sahne zubereiten. Zum Schluss Kaffeeleikör oder Kaffee kurz unterrühren.

6. Einen Tortenring oder Springformrand um den ersten Boden stellen, mit einem Drittel der Creme bestreichen und mit einem Drittel der Schokoladen bestreuen. Den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken und wieder ein Drittel der Creme und ein weiteres Drittel der Schokoladen daraufgeben. Dritten Boden auflegen, leicht andrücken und die restliche Creme darauf verstreichen. Torte kurz kalt stellen.

7. Zum Bestreichen und Verzieren Sahne mit Sahnestief und Vanillin-Zucker steifschlagen. Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen und den Rand der Torte mit etwa der Hälfte der Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Stentülle füllen, die Tortenoberfläche in 16 Stücke einteilen und mit der Sahne verzieren.

8. Zum Garnieren Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Die restlichen Schokoladen auf die Torte streuen und den Rand mit den gerösteten Mandeln garnieren. Für eine Schablone ein Herz (etwa 7 cm) aus Pappe ausschneiden. Kurz vor dem Servieren die Herzumrandung vorsichtig auflegen, Torte mit etwas Kakao bestäuben und wieder vorsichtig entfernen.

## Erdbeer-Dickmilch-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 18–22 Minuten

### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 1 Eiweiß (Große M)  
80 g weiche Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Große M), 1 Eiweiß (Große M)  
2 EL heißes Wasser  
50 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
50 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestreichen:

2 EL Erdbeerkonfitüre

### Für die Erdbeercreme:

220 g Erdbeeren  
400 g Schlagsahne  
1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme  
(Cremepulver)  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
400 g Dickmilch

### Zum Verzieren und Garnieren:

100 g Schlagsahne  
200 g vorbereitete Erdbeeren  
evtl. einige gehackte Pistazienkerne

### Insgesamt:

E: 84 g, F: 250 g, Kh: 481 g,  
kJ: 19492, kcal: 4649

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Vanillin-Zucker, Salz, Eiweiß und Butter oder Margarine hin-



Erdbeer-Dickmilch-Torte

zufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetnaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.  
2. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformrand daruntersetzen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 18 °C  
Backzeit: 10–12 Minuten.

3. Den Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, jedoch darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
4. Für den Biskuitteig Ei mit Eiweiß und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker und Zitronenschale mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
5. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Biskuitboden bei gleicher Backtemperatur 8–10 Minuten backen.

6. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen.  
7. Zum Bestreichen Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit Konfitüre bestreichen und Biskuitboden darauflegen. Den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumlegen.  
8. Für die Erdbeercreme Erdbeeren abspülen, trocken tupfen, putzen und pürieren. Sahne steifschlagen. Das Erdbeerpüree mit dem Dekor Zucker aus der Tortencreme-Packung verrühren. Die Tortencreme nach Packungsanleitung, aber mit Erdbeerpüree anstelle von Wasser zubereiten. Zitronenschale und Dickmilch unterrühren und Sahne unterheben.  
9. Die Erdbeercreme auf den Boden in die Springform geben, glattstreichen und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.  
10. Zum Verzieren und Garnieren den Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Tortenoberfläche damit verzieren. Erdbeeren evtl. halbieren und darauf verteilen. Nach Belieben einige Pistazienkerne darüberstreuen.

**Tipp:** Die Dickmilch kann durch Joghurt ersetzt werden.

### Für Gäste – mit Alkohol

## Erdbeer-Sekt-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

### Für den Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Große M)  
100 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für den Belag:

500 g Erdbeeren

### Für die rote Creme:

6 Blatt rote Gelatine  
90 g Puderzucker  
100 ml Sekt  
250 g Schlagsahne

## Erdbeer-Sekt-Torte



### Für die helle Creme:

60 g Puderzucker  
100 ml Sekt  
4 Blatt weiße Gelatine  
350 g Schlagsahne

### Insgesamt:

E: 64 g, F: 272 g, Kh: 352 g,  
kJ: 18048, kcal: 4304

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.  
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt)

füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring daruntersetzen.

4. Für den Belag Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen und putzen. Einige große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und rundherum innen an den Tortenring stellen. 150 g Erdbeeren klein würfeln und auf dem Boden verteilen.

5. Für die rote Creme übrige Erdbeeren pürieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Puderzucker sieben und mit dem Sekt unter das Püree rühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Zunächst 2 Esslöffel Erdbeerpüree mit der aufgelösten Gelatine mit Hilfe eines Schneebesens verrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Püree verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben.

6. Für die helle Creme Puderzucker sieben und mit dem Sekt verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steifschlagen. Gelatine ausdrücken und wie oben beschrieben auflösen. Zunächst 2 Esslöffel des Sekts mit Hilfe eines Schneebesens unter die aufgelöste Gelatine rühren, dann die Mischung unter den restlichen Sekt rühren und sofort die Sahne unterheben.

7. Zuerst die rote Creme auf dem Boden verstreichen, dann die helle Creme daraufgeben und eine Gabel spiralförmig durch beide Schichten ziehen, so dass ein Marmormuster entsteht. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

8. Vor dem Servieren den Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

## Etwas aufwändiger

### Holländer Kirschtorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Auftau-, Ruhe- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Boden

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
25 g Speisestärke  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 ml (1/4 l) Kirschsaft aus dem  
Glas, evtl. mit Wasser aufgefüllt

#### Für die Sahnefüllung:

600 g Schlagsahne  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnefest

#### Für den Guss:

300 g Johannisbeergelee  
100 g Puderzucker  
3–4 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 288 g, Kh: 552 g,  
Kj: 20928, kcal: 4992

1. Blätterteig nach Packungsanleitung aufrollen lassen. Zunächst 3 Teiglappen versetzt aufeinanderlegen, die vorstehenden Ecken leicht einklappen und auf einem Springformboden (Ø 28 cm, gefettet, mit Wasser besprenkelt) ausrollen.
2. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Inzwischen den Backofen vorheizen. Anschließend den Boden ohne Springformrand auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und backen.
3. Sofort nach dem Backen den Boden vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

lassen. 2 weitere Böden ebenso zubereiten und backen.

4. Für die Kirschfüllung Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) Saft abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Speisestärke mit Vanillin-Zucker mischen, mit 4 Esslöffeln von dem Saft anrühren und den übrigen Saft in einem Topf zum Kochen bringen. Saft von der Kochstelle nehmen, angerührte Speisestärke unter Rühren hineingeben und aufkochen lassen. Kirschen unterrühren und die Masse erkalten lassen.

5. Für die Sahnefüllung Schlagsahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnefest steifschlagen. 5 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. 1 der Böden zunächst mit der Kirschfüllung (etwa 1 cm am Rand frei lassen) bestreichen, dann am Rand entlang einen Sahnering spritzen. Diesen mit einer

Sahneschicht ausstreichen und mit dem zweiten Boden bedecken. Nochmals am Rand entlang einen Sahnering spritzen und diesen mit der übrigen Sahne ausstreichen.

6. Für den Guss Gelee in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, den dritten Boden damit bestreichen und das Gelee fest werden lassen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Puderzuckerguss auf das Gelee streichen und fest werden lassen, dann den Boden in 12 Tortenstücke schneiden und auf die Sahne legen.

**Tipp:** Aus der übrig gebliebenen Teiglplatte nach Belieben verschiedene Motive ausschneiden oder austreten, mitbacken und die Torte damit garnieren. Die Torte schmeckt frisch am besten und lässt sich gut mit einem elektrischen Messer schneiden.

Holländer Kirschtorte



## Fruchtig – dauert länger

### Karamell-Beeren-Torte

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten

#### Für den Bröselboden:

175 g Karamellgebäck oder  
Butterspritzgebäck  
75 g Butter  
3 EL Johannisbeergelee

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
100 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
75 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Buchweizenmehl

#### Für die Füllung:

300 g gemischte vorbereitete  
Beerenfrüchte (frisch oder TK)  
100 g Zucker  
125 g Schlagsahne  
8 Blatt weiße Gelatine  
2 Becher (je 150 g) Crème fraîche  
200 g Magerquark  
400 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnefest  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Verzieren und Garnieren:

30 g Zartbitter-Kuvertüre  
einige Beerenfrüchte  
50 g Haselnuss-Krokant

#### Insgesamt:

E: 128 g, F: 501 g, Kh: 607 g,  
Kj: 31641, kcal: 7574

1. Für den Bröselboden Kekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Butter zerlassen und mit den Bröseln vermengen. Die Masse in einer Springform



(Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und gut andrücken. Boden kalt stellen und anschließend mit glattgerührtem Gelee bestreichen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute streuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver und Buchweizenmehl mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 10–12 Minuten.

3. Biskuitplatte sofort vom Backblechrand lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Anschließend Backpapier abziehen und das Gebäck von der Arbeitsfläche abziehen, so dass die dunkle Backhaut mit entfernt wird.

4. Für die Füllung Beeren verlesen oder auftauen lassen. Zucker in einem Topf schmelzen, bis er leicht bräunt, dann Sahne dazugeben und unter Rühren erhitzen, bis der Zucker

wieder gelöst ist. Flüssigkeit erkalten lassen und kalt stellen.

5. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème fraîche mit Quark verrühren. Sahne zur Karamellsahne geben, mit Handrührgerät zu Rührbesen steifschlagen. Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 2 Esslöffel von der Quarkmasse damit verrühren, dann die Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne und (aufgetaute) Beeren unterheben.

6. Creme auf die Gebäckplatte streichen und etwa 10 Minuten anziehen lassen. Die Platte der Länge nach in 7 Streifen schneiden. Den ersten Streifen zu einer Schnecke aufrollen und in die Mitte des Bröselbodens setzen. Die übrigen Streifen darumwickeln und leicht andrücken. Die Oberfläche glattstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Zum Bestreichen die Sahne mit Sahnefest und Vanillin-Zucker steifschlagen und die Torte vollständig damit bestreichen. Kuvertüre hacken, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen und in einen kleinen Gefrierbeutel geben. Eine kleine Ecke abschneiden und die Kuvertüre als Schnecke auf die Torte spritzen. Torte mit Beeren garnieren, Rand mit Krokant bestreuen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Käse-Sahne-Torte



Mokka-Pfirsich-Torte

## Klassisch

### Käse-Sahne-Torte

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 25–30 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 175 g)  
750 g Magerquark, 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 ml Mandarinen-saft aus der Dose  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronensaft  
500 g Schlagsahne

#### Zum Bestäuben:

200 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 157 g, F: 302 g, Kh: 530 g,  
kj: 23657, kcal: 5652

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und

Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). 2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 25–30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost abkühlen lassen. Anschließend den Boden einmal waagrecht durchschneiden und die untere Hälfte auf die Tortenplatte legen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Mandarinen-saft, Zitronenschale und -saft verrühren.

5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Etwas von der Quarkmasse unter die Gelatine rühren, dann die Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren.

6. Sahne steifschlagen und unterheben. Um den unteren Tortenboden einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand stellen und die Mandarinen darauf verteilen. Die Quark-Sahne-Creme einfüllen und

verstreichen. Den oberen Tortenboden in 12 oder 16 Stücke schneiden, auf die Füllung legen und leicht andrücken. Die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.

7. Den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben. Die Torte gut gekühlt servieren.

**Tipp:** Nehmen Sie 12 Mandarinen-spalten und etwa 2 Esslöffel von der Füllung ab und garnieren Sie die Torte damit (Foto).

### Fruchtig – mit Alkohol

### Mokka-Pfirsich-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

150 g Butter oder Margarine  
125 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
100 g Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M)  
100 ml Amaretto (Mandellikör)

#### Für die Füllung:

400 g Schlagsahne, 2 EL Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
2 EL Amaretto (Mandellikör)  
2–3 TL Instant-Kaffeepulver

#### Für den Belag:

1 Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht etwa 500 g)

#### Zum Garnieren:

1 Topf Minze

#### Insgesamt:

E: 55 g, F: 275 g, Kh: 459 g,  
kj: 20484, kcal: 4896

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Vanillin-Zucker in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Butter oder Margarine und Amaretto hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergehört werden.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4. Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost abkühlen lassen.

5. Für die Füllung Sahne mit Zucker und Sahnestief steifschlagen. Amaretto erwärmen, den Instant-Kaffee unter Rühren darin auflösen, abkühlen lassen und unter die Sahne heben. Die Mokkasahne auf den Tortenboden geben und verstreichen.

6. Für den Belag Pfirsichhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Pfirsichhälften in Spalten schneiden und auf der Mokkasahne verteilen.

7. Zum Garnieren Minze abspülen und trocken tupfen. Die Torte mit der Minze garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

## Fruchtig

### Limetten-Maracuja-Torte

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

130 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
130 g Zucker, 3 Eier (Größe M)  
3 EL Maracujanektar  
130 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Magerquark  
250 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
Saft von 2 Limetten  
100 ml Maracujanektar  
100 g Zucker, 250 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren und Verziern:

3 Blatt weiße Gelatine  
2 Passionsfrüchte (Maracuja)  
150 ml Maracujanektar  
250 g Schlagsahne, 1 TL Zucker

#### Insgesamt:

E: 161 g, F: 317 g, Kh: 427 g,  
kj: 22041, kcal: 5262

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden

gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

2. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mit-gebackenes Backpapier abziehen.

3. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Limettensaft, Nektar und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, bei schwacher Hitze auflösen, zunächst mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steifschlagen und unterheben.

4. Den Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen und die Quarkcreme auf dem Boden verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Garnieren und Verziern die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Passionsfrüchte durchschneiden, Fruchtfleisch mit Samen auslösen und mit dem Nektar vermengen. Gelatine ausdrücken, auflösen und die Flüssigkeit nach und nach unterrühren. Masse vorsichtig auf die Tortenoberfläche gießen und die Torte nochmals mindestens 1 Stunde kalt stellen.

6. Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand lösen, Sahne mit Zucker steifschlagen, in einen Spitzbeutel mit Sternmülle füllen und die Torte damit verzieren.



Limetten-Maracuja-Torte



## Raffiniert

### Mohn-Punsch-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
4 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Mohnsamen

#### Für die Füllung:

1 Glas Pflaumen (Zwetschen,  
Abtropfgewicht 385 g)  
250 ml (1/4 l) Pflaumensaft  
aus dem Glas, 20 g Zucker  
1 Pck. Tortenguss, klar

#### Für die Punschcreme:

3 Blatt rote Gelatine  
3 Blatt weiße Gelatine  
250 ml (1/4 l) Glühwein  
400 g Schlagobee  
30–50 g Zucker (je nach Süße  
des Glühweins)  
etwas gemahlener Zimt

#### Zum Garnieren:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
1–2 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 330 g, Kh: 481 g,  
Wj: 22439, kcal: 5365

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem

Mohn auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 35 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darzustellen.

4. Für die Füllung Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Die Pflaumen auf dem Boden verteilen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Aus Saft, Zucker und Tortengusspulver nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf die Pflaumen geben und erkalten lassen.

5. Für die Punschcreme beide Gelatinesorten zusammen einweichen. Anschließend Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Topf von der

Kochstelle nehmen, nach und nach Glühwein unter Rühren hinzufügen und die Flüssigkeit kalt stellen.

6. Sobald die Flüssigkeit beginnt dicklich zu werden, Sahne mit Zucker und Zimt steifschlagen und die Glühweinmasse unter die Zimtsahne heben. Zwei Drittel der Punschcreme auf die Pflaumen geben und glattstreichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die restliche Punschcreme darauf verstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren Kuvertüre grob hacken und mit Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Kuvertüre dünn auf Backpapier verstreichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen). Anschließend mit Ausstechformen Motive (z. B. Sterne) ausstechen. Die Torte aus dem Tortenring oder Springformrand lösen und Rand und Oberfläche mit den Motiven garnieren.

**Tipp:** Die Torte kann gut am Vortag zubereitet werden. Glühwein kann auch durch Rotwein ersetzt werden, dann den Rotwein nach Belieben mit Zimt und Nelken würzen. Die Torte ist ohne die Schokomotiv gefriergeeignet.

Mohn-Punsch-Torte



Pflaumen-Knusperstreusel-Torte

#### Beliebt

### Pflaumen-Knusperstreusel-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 50–55 Minuten

#### Für den Streuselteig:

350 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
200 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1 Glas entsteinte Pflaumen  
(Abtropfgewicht 385 g)  
900 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
50 g Zucker  
1/2 TL gemahlener Zimt  
200 g Schlagobee

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 455 g, Kh: 564 g,  
Wj: 28040, kcal: 6693

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten.
2. Von den Streuseln 2–3 Esslöffel abnehmen und beiseitestellen. Die restliche Streuselmenge halbieren. Eine Streuselhälfte in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) verteilen und zu einem Boden andrücken. Die Springform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 20 Minuten.
3. Sofort nach dem Backen den Springformrand lösen, den Boden vom Springformrand lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. In der Zwischenzeit die beiseitegestellten Streusel locker auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) streuen und bei gleicher Backtemperatur 10–15 Minuten backen. Die gebackenen Streusel mit dem

Backpapier vom Backblech ziehen und erkalten lassen.

5. Die zweite Streuselhälfte wieder in der Springform (gefettet) andrücken und bei gleicher Backtemperatur etwa 20 Minuten backen. Anschließend Springformrand entfernen, den Boden vom Springformrand lösen, aber darauf auf dem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Für den Belag Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen, 2–3 Stück davon zum Garnieren beiseitelegen. Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Einen Streuselboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der abgetropften Pflaumen belegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Restliche Pflaumen auflegen und die restliche Creme locker aufstreichen. Die beiseitegelegten Pflaumen in Streifen schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.
7. Vor dem Servieren die gebackenen Streusel gleichmäßig auf die Torte streuen.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Pikkolo-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Zitrone-Geschmack  
75 g Zucker  
1 Pikkolo (200 ml) heller trockener  
Sekt  
200 g vorbereitete Honigmelone  
300 g Joghurt  
300 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren und Verzieren:

25 g Zartbitter-Kuvertüre  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 317 g, Kh: 427 g,  
Kj: 21386, kcal: 5112

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 25 Minuten.
3. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Boden



Pikkolo-Torte

erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung inzwischen Götterspeise mit Zucker und Sekt nach Packungsanleitung zubereiten. Flüssigkeit abkühlen lassen. Melone in feine Würfel schneiden und in einem Sieb gut abtropfen lassen.

5. Joghurt in eine Schüssel geben, die Götterspeiseflüssigkeit unterrühren und die Masse kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.

6. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darzustellen. Knapp ein Drittel der Joghurtcreme abnehmen und unter die restliche Creme die Melonenwürfel heben. Melonen-Joghurt-Creme auf dem unteren Boden verstreichen und den oberen Boden auflegen.

Restliche Joghurtmasse darauf glattstreichen und die Pikkolo-Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren inzwischen Kuvertüre in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen, in ein Papiertütchen füllen und einige Sektkugler auf Backpapier spritzen. Die Sektkugler fest werden lassen (evtl. kalt stellen).

8. Zum Verzieren Sahne mit Sahnestief und Vanillin-Zucker steifschlagen. Tortenring lösen und entfernen und den Rand rundherum mit etwas von der Sahne bestreichen. Die restliche Sahne mit Hilfe eines Teelöffels als Wölkchen auf die Tortenoberfläche setzen und mit den Kuvertüre-Sektkuglern belegen.

**Tipps:** Die Torte kann auch mit rotem Sekt, Himbeergötterspeise und Himbeeren zubereitet werden. Anstelle der Melone schmeckt auch Mango.

## Für Kinder

### Schneeweißchen- und Rosenrot-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker, 4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 ml (4 EL) Milch  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Himbeer-Geschmack

#### Für die Füllung und den Belag:

2 EL Wasser  
6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Kefir oder Dickmilch  
100 g Zucker  
Saft von 1 Zitrone  
400 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

150 g Himbeeren  
1 Pck. Tortenguss, klar  
20 g Zucker  
200 ml Wasser

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 337 g, Kh: 562 g,  
Kj: 24335, kcal: 5813

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Backofen vorheizen.
2. Knapp zwei Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verstreichen. Vom Götterspeisepulver 1 gestrichenen Esslöffel für den Belag abnehmen und beiseite-

stellen. Restliches Pulver unter den übrigen Teig rühren. Roter Teig in einen Gefrierbeutel geben, eine Ecke abschneiden und den Teig tupfenweise in den hellen Teig spritzen. Teig nicht mehr verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Dann mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

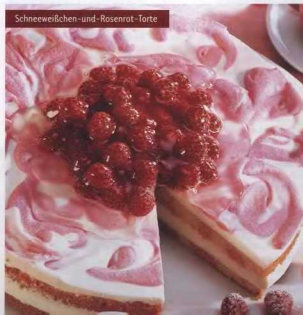
4. Beiseitegestelltes Götterspeisepulver mit 2–3 Esslöffeln Wasser, aber ohne Zucker anrühren, auflösen und erkalten lassen, aber nicht kalt stellen.

5. Für Füllung und Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kefir oder Dickmilch mit Zucker und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher

Hitze auflösen, zunächst mit etwas Kefir- oder Dickmilchmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Masse rühren und kalt stellen. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.

6. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darzustellen. Zwei Drittel der Sahnecreme einfüllen, mit dem oberen Boden bedecken und mit restlicher Sahnecreme (2–3 Esslöffel zurückbehalten) bestreichen. Die erkalte, aber noch flüssige Götterspeise mit den 2–3 Esslöffeln Sahne verrühren, in Häufchen auf der Tortenoberfläche verteilen und mit einer Gabel leicht durch die weiße Sahne ziehen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren Himbeeren verlesen und in die Mitte der Torte häufen. Aus Tortenguss, Zucker und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und mit Hilfe eines Löffels auf die Himbeeren geben. Guss fest werden lassen und dann den Tortenring lösen und entfernen.



Schneeweißchen- und Rosenrot-Torte

## Für Kinder

### Rote-Grütze-Maulwurforte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 4 Eiweiß (Große M)
- 1 Prise Salz
- 125 g Butter oder Margarine
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb (Große M)
- 150 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 10 g Kakaopulver
- 100 g gemahlene Haselnusskerne
- 100 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für die Füllung:

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 1 Becher (500 g) Rote Grütze (aus dem Kühlregal)
- 150 g Joghurt
- 200 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 290 g, Kh: 445 g,  
Kj: 2002, kcal: 4776

1. Eiweiß und Salz in eine Rührschüssel geben mit Handrührgerät mit Rührbesen steifschlagen. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren.
3. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit Haselnusskernen und Raspelschokolade unterrühren. Eiweiß in 2 Portionen kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Die Form auf einem Kuchenrost etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen. Dann den Kuchen aus der Springform lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5. Den Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Auf dem Gebäckboden mit einem Messer rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand markieren. Den Gebäckboden mit einem Esslöffel etwa 1 cm tief bis zum markierten Rand aushöhlen. Herausgenommenes Gebäck mit den Händen zerbröseln.

6. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Ein Drittel der Roten Grütze auf den ausgehöhlten Tortenboden geben und verstreichen. Restliche Rote Grütze mit Joghurt in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen verrühren. Sahne steifschlagen.

7. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 4 Esslöffel von der Rote-Grütze-Joghurt-Masse unter die Gelatine rühren, dann die Mischung mit der restlichen Rote-Grütze-Joghurt-Masse verrühren.

8. Sahne und die Hälfte der Gebäckbrösel kurz unterrühren. Die Masse kuppelförmig auf den bestrichenen Gebäckboden streichen. Restliche Brösel darauf verteilen und leicht andrücken. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

### Rote-Grütze-Maulwurforte



## Für Gäste

### Schneeflockentorte

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

- 60 g Kokosraspel
- 4 Eiweiß (Große M), 1 Prise Salz

#### Für den Rührteig:

- 125 g Butter oder Margarine
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 4 Eigelb (Große M)
- 100 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

- 3 EL Sauerkirschen- oder Himbeerkonfitüre
- 500 g Schlagsahne
- 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Zum Bestreuen und Bestäuben:

- 40 g Kokosraspel
- 30 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 55 g, F: 351 g, Kh: 339 g,  
Kj: 20056, kcal: 4792

1. Zum Vorbereiten Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teilerf kalten lassen. Eiweiß mit Salz steifschlagen. Den Backofen vorheizen.



Schneeflockentorte

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach unterrühren.

3. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspel und Eischnee vorsichtig unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Den Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Für die Füllung den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen, dabei einen etwa 1 cm Rand frei lassen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steifschlagen. Gut die Hälfte der Sahne auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauflegen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Kokosraspeln bestreuen. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

6. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tip:** Nach Belieben 2 Esslöffel Kirschkonfitüre durch einen Sieb streichen und die Tortenoberfläche kurz vor dem Servieren damit verzieren (Foto).

## Fruchtig

### Himbeer-Sommertorte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Zum Vorbereiten:

- 1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
- 375 ml (3/4 l) Wasser oder roter Fruchtsaft, 75 g Zucker

#### Für den Boden:

- 200 g Cornflakes
- 150 g weiße Kuvertüre

#### Für den Belag:

- 250 g Himbeeren
- 1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
- 375 ml (3/4 l) Wasser
- 180 g Zucker
- 400 g Schlagsahne
- 250 g Magerquark

#### Zum Garnieren:

- 100 g vorbereitete Himbeeren

#### Insgesamt:

E: 106 g, F: 185 g, Kh: 555 g,  
Kj: 18374, kcal: 4384

1. Zum Vorbereiten Götterspeise mit Wasser oder Fruchtsaft und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml Flüssigkeit zubereiten, in einer flachen Form kalt stellen und fest werden lassen.

2. Für den Boden Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Cornflakes mit einer Teigrolle fein zerbröseln und



Himbeer-Sommertorte

in eine Schüssel geben. Kuvertüre in kleine Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und mit den Cornflakesbröseln vermengen. Einen Springformboden (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen, die Masse darin verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Boden kalt stellen.

3. Für den Belag Himbeeren waschen und beiseitestellen. Die Götterspeise mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml Wasser zubereiten und kalt stellen.

4. Sahne steifschlagen. Sobald die Götterspeise für den Belag beginnt dicklich zu werden, Quark unterrühren und steifgeschlagene Sahne unterheben. Ein Drittel der Creme auf den Boden geben und verstreichen. Himbeeren darauf verteilen, mit restlicher Creme bedecken und glattstreichen. Die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

5. Zum Garnieren den Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Die vorbereitete, fest gewordene Götterspeise stürzen, würfeln oder verschiedene Motive ausstechen oder ausschneiden. Die Torte mit den Würfeln oder Motiven und Himbeeren garnieren.

**Tip:** Die Torte schmeckt frisch am besten. Für den Belag anstelle der Himbeeren blaue und grüne kernlose Weintrauben verwenden sowie Waldmeister-Götterspeise mit hellem Traubensaft zubereiten.



Himbeer-Schokoladen-Torte

Für Gäste – raffiniert

## Himbeer-Schokoladen-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Schüttelteil:

100 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Große M)  
100 g Schlagsahne

### Für die Füllung:

300 g Himbeeren  
1 Pck. Tortenguss, klar  
50 g Zucker  
250 ml (1/4 l) Himbeersaft

### Für den Belag:

150 g Zartbitter-Schokolade  
300 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Bestreuen:

25 g weiße geschabte Kuvertüre  
oder Schokolade

**Zum Garnieren:**  
einige vorbereitete Himbeeren

Insgesamt:  
E: 72 g, F: 287 g, Kh: 477 g,  
kj: 20681, kcal: 4943

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzl noch einmal sorgfältig durchrühren, damit auch trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
3. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 25 Minuten.
4. Den Tortenboden auf der Form lösen und auf einen mit Backpapier

- belegten Kuchenrost stürzen. Tortenboden erkalten lassen und anschließend einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Kuchenplatte legen.
5. Für die Füllung die Himbeeren verlesen. Einen Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Himbeersaft nach Packungsanleitung zubereiten. Anschließend die Himbeeren vorsichtig unterheben.
  6. Die Himbeermasse sofort auf dem unteren Tortenboden verteilen. Den oberen Tortenboden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte etwa 30 Minuten kalt stellen.
  7. Für den Belag Schokolade grob zerkleinern, in einem Topf im Wasserbad geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Schokolade vorsichtig unterheben. Die Schokoladensahne auf die Tortenoberfläche geben und mit einem Löffel wellenförmig verteilen. Die Torte nochmals etwa 30 Minuten kalt stellen. Kurz vor dem Servieren Kuvertüre oder Schokolade daraufstreuen und die Torte mit Himbeeren garnieren.

**Tipp:** Anstelle von frischen Himbeeren können auch TK-Himbeeren verwendet werden.

Für Kinder

## Fanta Torte\*

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

### Für den Knetteil:

125 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Fanta Orange (Limonade)  
100 g Butter

### Für den Biskuitteil:

75 g Butter  
3 Eier (Große M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

**Zum Bestreichen:**  
2 EL Johannisbeergelee

### Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine  
3 Eier (Große M), 50 g Zucker  
250 ml (1/4 l) Fanta Orange  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
250 g Schlagsahne

### Für den Guss:

4 Blatt weiße Gelatine  
250 ml (1/4 l) Fanta Orange

Insgesamt:  
E: 95 g, F: 291 g, Kh: 483 g,  
kj: 21256, kcal: 5079

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteil Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker, Limonade und Butter in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

- kurz verkneten. Den Teig auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.
3. Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
  4. Für den Biskuitteil Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
  5. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterheben. Butter-Vanille-Aroma, Mandeln und Butter unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 25 Minuten backen.
  6. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier entfernen.
  7. Den Knetteilboden auf dem Tortenplatte legen und mit dem glattgerührten Gelee bestreichen. Den Biskuitboden darauflegen und

- etwas andrücken. Einen Tortenring darumlegen.
8. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eier mit Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Gelatine leicht ausdrücken und in der heißen Eiercreme unter Rühren auflösen. Limonade und Orangenschale hinzugeben und kurz unterheben. Die Schüssel mit der Eiercreme aus dem Wasserbad nehmen und etwa 5 Minuten kalt schlagen und kurz kalt stellen.
  9. Sobald die Eiercreme beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Füllung auf den Biskuitboden streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.
  10. Für den Guss Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Hälfte der Limonade in einem kleinen Topf erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken und darin unter Rühren auflösen. Die restliche kalte Limonade unter Rühren dazugeben und gut verrühren. Flüssigkeit vorsichtig auf die Creme geben und die Torte nochmals 1–2 Stunden kalt stellen, bis der Guss fest ist.

**Tipp:** Nach Belieben die Torte mit Orangenfilets und aufgelöster Schokolade verzieren und die Torte damit garnieren (Foto).

\* Rezept nicht durch Coca-Cola autorisiert.





## was aufwändiger

### Cappuccino-Wickeltorte

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 27 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

Eier (Größe M)  
Eigeln (Größe M)  
EL heißes Wasser, 125 g Zucker  
Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
00 g Weizenmehl  
0 g Kakaopulver  
Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für den Knetteig:

50 g Weizenmehl, 50 g Zucker  
00 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

Blatt weiße Gelatine  
00 g Zartbitter-Kuvertüre  
Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Pck. (je 10 g) Instant-Cappuccino-  
pulver  
kleine Dose Aprikosenhälften  
Abtropfgewicht 240 g)

#### Zum Bestreichen:

EL Aprikosenkonfitüre

#### Zum Garnieren und Verzieren:

00 g Zartbitter-Kuvertüre  
EL Speiseöl, 300 g Schlagsahne  
Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Raspelschokolade

#### insgesamt:

101 g, F: 404 g, Kh: 639 g,  
KJ: 27643, kcal: 6604

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, auf die Eier-

creme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten.

2. Die Biskuitplatte sofort vom Backblechrand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier abkühlen lassen.

3. Für den Knetteig inzwischen die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mehrfach mit einer Gabel einstechen, Springformrand darumstellen und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 15 Minuten backen.

4. Das Gebäck anschließend vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Füllung Gelatine einweichen, anschließend ausdrücken und auflösen. Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker fast steif schlagen, flüssige Gelatine unter Rühren dazugeben und Sahne vollständig steif schlagen. Cappuccinopulver kurz unterrühren. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen und fein würfeln.



6. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig von der Biskuitplatte abziehen, die Biskuitplatte mit der Cappuccinosahne bestreichen und von der langen Seite aus in etwa 4,5 cm breite Streifen schneiden, Aprikosenwürfel auf der Creme verteilen und leicht andrücken, Creme evtl. etwas dicklich werden lassen. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Einen Biskuitstreifen zur Schnecke aufrollen und in die Mitte des Knetteigbodens stellen. Restliche Streifen anlegen und darumwickeln. Die Tortenoberfläche glattstreichen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren und Verzieren inzwischen Kuvertüre grob hacken und mit dem Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. 2 Tropfen Wasser hinzufügen, die Masse geschmeidig rühren und in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, kleine Ovale auf Backpapier spritzen, diese mit feineren Schokofrüchten durchziehen und die Ornamente fest werden lassen.

8. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen, 4 Esslöffel davon abnehmen und in einen Spritzbeutel geben. Die Torte vollständig mit der restlichen Sahne einstreichen und den Rand mit Raspelschokolade bestreuen. Die Oberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und die Ornamente anlegen.

## Für Kinder

### Beeriger Maulwurfshügel

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

10 Blatt weiße Gelatine  
500 ml (1/2 l) Trinkjoghurt Erdbeer- oder Himbeer-Geschmack  
30 g Zucker  
400 g Schlagsahne  
250 g vorbereitete Beerenfrüchte (z. B. rote Johannis-, Heidel- oder Brombeeren)

#### Zum Bestäuben und Garnieren:

gesiebtes Kakaopulver  
evtl. einige rote Johannisbeerrispen

#### insgesamt:

EG: 80 g, F: 287 g, Kh: 425 g,  
KJ: 19801, kcal: 4733

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/3 Minute). Mehl, Speisestärke und Kakaopulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, verstreichen und die Form



auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Trinkjoghurt mit Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Flüssige Gelatine zunächst mit etwas Trinkjoghurt verrühren und dann mit dem restlichen Trinkjoghurt verrühren. Die Mischung kalt stellen. Wenn die Mischung beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und mit den vorbereiteten Früchten unter die Mischung heben.

5. Tortenboden auf eine Platte legen, mit Hilfe eines Esslöffels etwa 2 cm tief aushöhlen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand stehen lassen. Joghurtcreme kuppelartig auf den ausgehöhlten Boden streichen.

6. Gebäckesteife zerbröseln, die Torte rundherum damit bestreuen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Vor dem Servieren die Torte mit etwas Kakaopulver bestäuben und nach Belieben mit Johannisbeerrispen garnieren.

**Tipp:** Der Maulwurfshügel kann bereits am Vortag zubereitet werden. Anstelle des Erdbeer- oder Himbeer-trinkjoghurts kann auch jede andere fruchtige Geschmacksrichtung (z. B. Aprikose) verwendet und die Torte dann mit der entsprechenden Obstsorte zubereitet werden.



Zitronen-Quark-Sahne-Torte

## Beliebte

### Zitronen-Quark-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

12 Blatt weiße Gelatine  
500 g Schlagsahne  
abgeriebene Schale von 1 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
oder 1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 ml Zitronensaft  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
500 g Magerquark  
500 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)

#### Zum Bestäuben:

20 g Puderzucker

Insgesamt:  
E: 176 g, F: 368 g, Kh: 532 g,  
kj: 25760, kcal: 6144

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach auf höchster Stufe unterrühren (Jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Den Boden aus der Form lösen und entfernen, Papierstreifen ebenfalls entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

papier entfernen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steifschlagen. Zitronensaft mit Zitronensaft, Zucker, Vanillin-Zucker und Quark gut verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und zunächst mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann die Mischung unter die übrige Quarkmasse rühren.
5. Sahne sofort unter die Quarkmasse heben. Einen Springformrand (innen mit Backpapier belegt) oder einen Tortenring um den unteren Tortenboden stellen, die Quarksahne einfüllen und verstreichen.
6. Dann den oberen Tortenboden in 16 Stücke schneiden, auf die Füllung legen und die Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren den Springformrand oder Tortenring mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen, Papierstreifen ebenfalls entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** 1 Dose Mändarinen (Abtropfgewicht 175 g) gut abtropfen lassen und unter die Quarksahne heben.

## Für Kinder

### Waffelröllchen-Himbeer-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
100 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

500 ml (1/2 l) Fruchtmilch Himbeer-Geschmack (aus dem Kühlregal)  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack  
50 g Zucker  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
200 g Schlagsahne  
250 g Schokoladen-Waffelröllchen

#### Für den Belag:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack  
25 g Zucker, 250 g Himbeeren

**Zum Verzieren und Garnieren:**  
etwas Schlagsahne  
etwas Zitronenmelisse

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 342 g, Kh: 532 g,  
kj: 23977, kcal: 5728

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knetaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
2. Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, Springformrand darumstellen, Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Springformrand entfernen und den Boden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Für die Füllung von der Himbeermilch 300 ml abnehmen, restliche 200 ml für den Belag beiseite stellen. Götterspeise mit etwas von der großen Menge der Himbeermilch anrühren, Zucker hinzufügen, unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist, und etwas abkühlen lassen. Mascarpone in eine Schüssel geben, mit der restlichen Himbeermilch für die Füllung glatrühren und die Götterspeisemasse unterrühren. Die Masse kalt stellen. Sobald die Masse steifschlagen und unterheben.
5. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring darumstellen und die Waffelröllchen mit der Schokoladenseite nach oben rundherum an den Rand stellen. Himbeermasse

vorsichtig einfüllen, so dass die Waffelröllchen stehen bleiben (evtl. vorher ein wenig Masse auf dem Boden verteilen, so dass die Waffelröllchen besser stehen bleiben). Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Für den Belag Götterspeise mit restlicher Himbeermilch (200 ml) und Zucker verrühren und unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist. Himbeeren verlesen, die Hälfte davon pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen und unter die Götterspeisemasse rühren (restliche Himbeeren zum Garnieren beiseite stellen). Masse vorsichtig auf die Himbeermasse geben und nochmals etwa 1 Stunde kalt stellen.
7. Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen. Die Torte mit geschlagener Sahne verzieren und mit den restlichen Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

**Tipp:** Sehr gut schmeckt die Torte auch, wenn Sie statt Himbeermilch auch Erdbeermilch verwenden.

### Waffelröllchen-Himbeer-Torte



## Fruchtig

### Sommernachts Traum

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
25 g Kakaoapulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
350 g gemischte Beerenfrüchte  
(z. B. Him-, Brom-, rote Johannis-  
und Erdbeeren)  
300 g dicklich oder Kefir  
50 g Zucker  
400 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

75 g Zartbitter-Kuvertüre  
250 g gemischte Beerenfrüchte  
(z. B. rote Johannisbeerrispen, Erd-,  
Him-, Brombeeren)  
30 g Zucker  
evtl. etwas Zitronenmelisse

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 195 g, Kh: 489 g,  
kj: 17167, kcal: 4101

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren, restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Anschließend die Form auf dem

Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

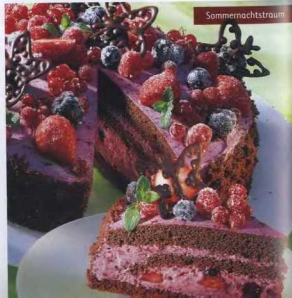
3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Beerenfrüchte waschen und 200 g davon pürieren. Dicklich oder Kefir mit Zucker und Beerenpüree verrühren. Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Masse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Masse rühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Ein Drittel der Creme abnehmen, die restlichen Beerenfrüchte evtl. klein schneiden und unter die große Crememenge heben. Cremes kalt stellen, bis sie anfangen dicklich zu werden.

5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Creme mit

den ganzen Beeren kuppelförmig in die Mitte des unteren Bodens streichen, dabei rundherum etwa 2 cm frei lassen. Vom mittleren Boden einen etwa 2 cm breiten Rand abschneiden (Reste zerbröseln und beiseite stellen). Die Platte über die Kuppel legen und andrücken. Gut die Hälfte der abgenommenen Creme waagerecht daraufstreichen, oberen Boden aufliegen und Rand und Oberfläche der Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren in der Zwischenzeit Kuvertüre hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen und in ein Papiertütchen füllen. Schmetterlinge auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Den Tortenrand mit den beiseitegestellten Kuchenbröseln bestreuen und etwas andrücken. 7. Beeren waschen, evtl. abspülen oder anfeuchten und in Zucker wälzen. Kurz vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit gezeichneten Beeren, Schmetterlingen und evtl. Zitronenmelisse garnieren.



Sommernachts Traum

## Raffiniert

### Schokoladen-Kirschwasser-Torte

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
1 TL Kakaoapulver  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Schokoladencreme:

3 Blatt weiße Gelatine  
2 EL Zucker  
2–3 gestr. EL Kakaoapulver  
5 EL Wasser  
375 g Schlagsahne

#### Für die Kirschwassercreme:

3 Blatt weiße Gelatine  
4 EL Kirschwasser  
375 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zucker

#### Zum Bestreichen und Verzieren:

3–4 EL Kirschkonfitüre  
250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Zum Bestäuben und Bestreuen:

Kakaoapulver  
4 EL Raspelschokolade

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 428 g, Kh: 471 g,  
kj: 25753, kcal: 6149

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrühr-



Schokoladen-Kirschwasser-Torte

gerät mit Knetthaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand daruntersetzen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

2. Springformrand entfernen, Boden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen. 3. Für den Biskuitteig Ei und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 15 Minuten backen.

4. Anschließend den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen und dann mitgebackenes Backpapier abziehen.

5. Für die Schokoladencreme inzwischen Gelatine einweichen. Zucker und Kakao mit dem Wasser in einem kleinen Topf anrühren und unter Rühren zum Kochen bringen, bis sich der Zucker gelöst hat. Gelatine leicht ausdrücken, in der heißen Flüssigkeit unter Rühren auflösen und die Flüssigkeit abkühlen lassen. Sahne steifschlagen und den abgelaugten Kakao-Gelatine-Sirup unterrühren.

6. Für die Kirschwassercreme Gelatine einweichen. Anschließend Gelatine ausdrücken, auflösen und Kirschwasser unterrühren. Sahne steifschlagen. Vanillin-Zucker, Zucker und die Gelatineflüssigkeit unter Rühren dazugeben.

7. Den Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen und den Biskuitboden darauflegen. Die Schokoladencreme kuppelförmig daraufstreichen und kurz kalt stellen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand daruntersetzen. Die Kirschwassercreme vorsichtig daraufgeben und die Tortenoberfläche glattstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

8. Zum Bestreichen und Verzieren Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Tortenring oder Springformrand entfernen und den Tortenrand mit der Hälfte der Sahne bestreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen, die Oberfläche mit Sahne-Rosetten verzieren und mit Kakao bestreuen. Den Tortenrand mit Raspelschokolade bestreuen.





Schwarzwälder Kirschtorte

Klassisch – mit Alkohol

## Schwarzwälder Kirschtorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl-, Quell- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl  
10 g Kakaoapulver  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Kirschwasser  
75 g Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
25 g Speisestärke  
10 g Kakaoapulver  
gut 1 Msp. gemahlener Zimt

### Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g) oder  
500 g Sauerkirschen und 75 g Zucker  
1 Pck. Tortenguss, rot  
250 ml (1/4 l) Kirschsafft  
aus dem Glas  
etwa 25 g Zucker  
etwa 3 EL Kirschwasser  
1 Pck. gemahlene, weiße Gelatine

5 EL kaltes Wasser  
800 g Schlagsahne  
40 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Verzieren:

geschabte oder  
geraspelte Schokolade

### Insgesamt:

E: 96 g, F: 336 g, Kh: 560 g,  
Wj: 23840, kcal: 5696

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Kakaoapulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Knetteig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig kurz mit den Händen zu einer Kugel formen. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darulegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten.

2. Springformrand entfernen, Knetteigboden sofort vom Springformboden lösen, oder darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Für den Biskuitteig Eier in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit

Rührbesen auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, unter Rühren in 1 Minute einstreuen und die Masse etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mehl mit Backpulver, Speisestärke, Kakaoapulver und Zimt mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in einer Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verstreichen, die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 30 Minuten backen.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Den Biskuitboden einmal waagerecht durchschneiden.

5. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) abmessen oder frische Sauerkirschen waschen, entstielen, entsteinen, mit Zucker mischen und einige Minuten zum Saftziehen stehen lassen. Die frischen Kirschen in einem Topf zum Kochen bringen, in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und erkalten lassen. 250 ml (1/4 l) davon abmessen, evtl. mit Wasser ergänzen. Zum Verzieren 12 Kirschen auf Küchenpapier beiseitelegen.

6. Tortenguss mit Saft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und Kirschen unterrühren. Die Masse erkalten lassen und anschließend mit Kirschwasser abschmecken. Gelatine mit Wasser in einem kleinen Topf anrühren, etwa 5 Minuten zum Quellen stehen lassen und unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Schlagsahne fast steif schlagen, die lauwarme Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen. Puderzucker sieben, mit Vanillin-Zucker mischen und unterrühren.

7. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und die Kirschmasse daraufstreichen, dabei etwa 1 cm am

Rand frei lassen. Ein Drittel der Sahnecreme daraufstreichen. Den unteren Biskuitboden auf die Sahnecreme legen, leicht andrücken und mit der Hälfte der übrigen Creme bestreichen. Den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. 3 Esslöffel der Sahnecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und beiseitelegen. Oberfläche und Rand der Torte gleichmäßig mit der übrigen Creme bestreichen. Die Torte mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit geschabter oder geraspelter Schokolade und den beiseitegestellten Kirschen garnieren. Die Schwarzwälder Kirschtorte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

**Tip:** Die Biskuitböden mit 4 Esslöffeln Kirschwasser tränken.

### Gut vorbereiten

## Schoko-Nuss-Schichttorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Boden

### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
150 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g gehobelte Haselnusskerne  
1 Ei (Größe M)  
200 g Butter oder Margarine

### Zum Bestreuen:

2 EL Milch  
80 g gehobelte Haselnusskerne  
40 g Zucker

### Für die Füllung:

600 g Schlagsahne  
3 Pck. Saucepulver Schokoladengeschmack, ohne Kochen

### Insgesamt:

E: 86 g, F: 545 g, Kh: 548 g,  
Wj: 31051, kcal: 7411

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Backofen vorheizen. 2. Teig vierteln und jedes Viertel zu einer Kugel formen. Kugel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und den Springformrand darumstellen. Den Boden mit etwas Milch bestreichen, mit je einem Viertel der Haselnusskerne und des Zuckers bestreuen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten je Boden. 3. Springformrand entfernen, Boden sofort vom Springformboden lösen,

aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die anderen 3 Böden ebenso ausrollen und backen.

4. Für die Füllung Sahne etwa 1 Minute schlagen, dann Saucepulver einstreuen und die Sahne steif schlagen. 1 Boden auf eine Tortenplatte legen und ein Drittel der Schoko-creme darauf verstreichen. Zweiten Boden auflegen, mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und den dritten Boden darauflegen. Die restliche Creme darauf verstreichen und den letzten Boden auflegen. Die Schoko-Nuss-Schichttorte bis zum Servieren kalt stellen.

**Tip:** Die Torte lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer schneiden. Sie können die Torte auch am Vortag füllen, dann sind die Böden am Serviertag etwas weicher. Die Torte bekommt eine fruchtige Note, wenn Sie die Böden zunächst mit etwas Konfitüre (Aprikose, Kirsche oder Preiselbeere) bestreichen. Die Haselnusskerne können durch Mandeln ersetzt werden.

### Schoko-Nuss-Schichttorte







Schokoladen-Sahne-Torte

Gut vorbereiten

## Schokoladen-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 22–25 Minuten

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
1 gestr. TL Kakaopulver  
100 g weiche Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

### Für die Schokoladensahne:

100 g Vollmilch-Schokolade  
100 g Zartbitter-Schokolade

600 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Bestreichen und Garnieren:

3 EL Himbeer- oder Preiselbeerkonfitüre  
etwa 40 g geraspelte Zartbitter-Schokolade  
je 8 dünne Vollmilch- und Zartbitter-Schokoladentafelchen

### Insgesamt:

E: 66 g, F: 372 g, Kh: 499 g,  
kJ: 23793, kcal: 5684

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
2. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darzustellen und anschließend die Form

auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** 12–15 Minuten.

3. Sofort nach dem Backen den Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen.

4. Für den Biskuitteig Ei und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann nach etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

5. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei gleicher

**Backtemperatur etwa 10 Minuten backen.**

6. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen, mitgebackenes Backpapier abziehen und Biskuitboden erkalten lassen.

7. Vollmilch- und Zartbitter-Schokolade in kleine Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Schokolade etwas abkühlen lassen. Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Etwa ein Drittel der Sahne unter die abgekühlte, aber noch flüssige Schokolade heben. Dann die Mischung vorsichtig unter die restliche Sahne heben.

8. Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen und mit dem Biskuitboden bedecken. Schokoladensahne kuppelförmig daraufstreichen, dabei auch den Rand mit der Sahne einstreichen. Den Tortenrand und die Mitte der Tortenoberfläche mit der geraspelten Schokolade bestreuen. Schokoladentafelchen diagonal halbieren und die Torte damit garnieren. Bis zum Servieren kalt stellen.

## Erfrischend

### Quark-Galetta-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

125 ml (1/2 l) Limettensirup  
500 ml (1/2 l) Milch  
500 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Pck. Galetta Cremepudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
500 g Magerquark

### Außerdem:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

## Zum Bestäuben und Garnieren:

Puderzucker

1/2 Bio-Limette (unbehandelt,  
ungewaschen)

### Insgesamt:

E: 136 g, F: 405 g, Kh: 576 g,  
kJ: 27332, kcal: 6519

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Anschließend den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Den oberen Boden in 12 Stücke schneiden.

4. Für die Füllung Limettensirup mit Milch, Sahne und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Galetta hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen auf niedrigster Stufe kurz vermischen. Die Zutaten auf höchster Stufe etwa 1 Minute schlagen.

5. Quark in 2 Portionen unterrühren. Die Füllung auf dem unteren Boden verteilen und verstreichen. Sahne mit Sahnestief steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtüte geben und für 12 Tortenstücke Verzierungen wellenförmig auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Torte 2 Stunden kalt stellen, dann den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die geschnittenen Tortenstücke schräg an die Sahne setzen.

6. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Limette waschen, abtrocknen, zunächst in Scheiben, dann in Viertel schneiden und die Torte damit garnieren.



## Für Gäste – mit Alkohol

### Pharisäer-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Sahne-Geschmack  
100 g Zucker  
50 g Instant-Cappuccinopulver  
400 ml Milch, 300 g Schlagsahne

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (große M), 65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz, 100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
50 g gemahlene Haselnusskerne



#### Zum Backen und Belegen:

2 EL Rum  
6 Ritter Rum Knusperstücke

#### Für die Füllung:

300 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
50 ml Rum

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

2–3 Ritter Rum Knusperstücke  
Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 318 g, Kh: 494 g,  
kj: 22428, kcal: 5353

1. Zum Vorbereiten aus Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker, 50 g Cappuccinopulver, 400 ml Milch und 300 g Sahne einen Pudding zubereiten. Pudding in

eine Schüssel geben, Frischhaltefolie direkt auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale und Salz und mischen, in 1 Minute einstreuen, etwa noch 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt kurz die Haselnusskerne unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder einen Springformrand darumstellen und den Boden mit Rum tränken.

6. Ritter Rum Knusperstücke klein schneiden und darauf verteilen.

6. Für die Füllung Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen. Die Hälfte der Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen. Den kalten Pudding mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig rühren, Rum unterrühren und die restliche steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Die Füllung auf dem unteren Boden glattstreichen.

7. Den oberen Boden in 16 Stücke teilen und auf die Torte legen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel Kringle auf die Stücke spritzen. Ritter Rum Knusperstücke in Scheiben schneiden und auf die Sahnekringle legen. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen und danach die Torte mit Kakao bestäuben.

## Einfach – mit Alkohol

### Mokka-Whisky-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (große M)  
3–4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Aroma  
100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

5 EL Whisky  
40 g Zucker  
3 Blatt weiße Gelatine  
750 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 TL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3–4 TL Instant-Kaffeepulver

#### Zum Tränken:

3 EL Whisky

#### Zum Garnieren:

Mokkabohnen  
etwa 1 TL Instant-Kaffeepulver

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 266 g, Kh: 414 g,  
kj: 19294, kcal: 4611

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen, Vanille-Aroma unterrühren.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlmisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden



gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C. Heißluft: 160–180 °C. Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und abkühlen lassen. Dann mitgebackenes Backpapier abziehen und den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Whisky mit Zucker verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren bei schwacher Hitze auflösen. Gelatine mit der Whisky-Flüssigkeit verrühren. 250 g von der Sahne steifschlagen und unterheben.

5. Den unteren Biskuitboden mit Whisky tränken und auf eine Tortenplatte legen. Die Whisky-Sahne darauf verteilen. Den mittleren Boden darauflegen.

6. Restliche Sahne mit Sahnestief, Zucker, Vanillin-Zucker und Instant-Kaffeepulver steifschlagen. Gut ein Drittel der Kaffeesahne auf den mittleren Biskuitboden streichen, mit dem oberen Biskuitboden belegen und leicht andrücken.

7. Tortenoberfläche und -rand mit etwas von der restlichen Kaffeesahne bestreichen. Restliche Kaffeesahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Torte damit verzieren und mit Mokkabohnen garnieren. Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

8. Vor dem Servieren Tortenmitte und -rand mit Hilfe eines Teelöffels mit Instant-Kaffee bestäuben.

## Raffiniert

### Latte-Macchiato-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
15 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g Butter oder Margarine  
2 EL starker Kaffee oder Milch

#### Für den Belag:

350 g Aprikosen  
6 Blatt weiße Gelatine  
3 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
100 ml Milch  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. (je 10 g) Instant-Cappuccino-  
oder Eiskaffeepulver

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

50 g zweifarbige Cappuccino-  
oder Kaffee-Sahne-Schokolade  
Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 299 g, Kh: 373 g,  
k]: 19017, kcal: 4538

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.
2. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Latte-Macchiato-Torte

lassen. Anschließend mitgebakkenes Backpapier abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darzustellen.

3. Für den Belag Aprikosen waschen, abtrocknen, halbieren, entsteinen und mit der Rundung nach oben auf dem Tortenboden verteilen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eier mit Zucker und Milch in einer Schüssel verrühren und im Wasserbad erhitzen, dabei die Masse ständig mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe rühren. Wenn die Masse dick-schaumig ist (dauert etwa 5 Minuten), Gelatine leicht ausdrücken und in der warmen Eimasse unter Rühren auflösen. Die Masse erkalten lassen, dabei die Masse etwa 5 Minuten weiterführen.
4. Sahne steifschlagen und unter die erkalte Creme heben. Zwei Drittel der Sahnecreme abnehmen und mit

dem Cappuccino- oder Eiskaffee-pulver verrühren. Die Hälfte der dunklen Creme auf den Aprikosen verteilen und glattstreichen. 5 Esslöffel von der hellen Creme beiseite- stellen, die restliche helle Creme auf die dunkle Creme streichen. Restliche dunkle Creme darauf verstreichen.

5. Die beiseitegestellte helle Creme mit Hilfe eines Teelöffels in Wellen auf der Oberfläche verstreichen, dabei rundherum etwa 1 cm Rand frei lassen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.
6. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Die Schokolade mit Hilfe eines Sparschälers auf die Tortenoberfläche raspeln und die Torte mit etwas Kakaopulver bestäuben.

**Tips:** Die Creme kann mit 2–3 Esslöffeln Cognac abgeschmeckt werden.

## Einfach

### Mohn-Kirsch-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
80 g Zucker, 125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Mohnsamen

#### Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
1 Pck. Tortenguss, rot  
250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft aus  
dem Glas, evtl. mit Wasser aufgefüllt  
25 g Zucker

#### Zum Tränken:

4 EL Kirschwasser  
6 EL Sauerkirschsaft aus dem Glas

#### Für die Joghurtcreme:

8 Blatt weiße Gelatine  
500 g Joghurt

1–2 EL Zitronensaft  
100 g Zucker  
200 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

10 g geschabte Schokolade

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 150 g, Kh: 444 g,  
k]: 15823, kcal: 3780

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mohn unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.
3. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier

belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebakkenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Sauerkirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen, evtl. mit Wasser auffüllen. 16 Sauerkirschen zum Garnieren und 6 Esslöffel Sauerkirschsaft zum Tränken beiseite- stellen.
5. Tortengusspulver mit Sauerkirschsaft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, Sauerkirschen unterrühren und die Kirschmasse erkalten lassen.
6. Den unteren Biskuitboden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darzustellen. Kirschwasser mit dem beiseitegestellten Sauerkirschsaft verrühren. Den unteren Biskuitboden mit der Hälfte der Kirschwasserflüssigkeit beträufeln. Kirschmasse daraufgeben und verstreichen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen.
7. Für die Joghurtcreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Etwa 4 Esslöffel der Joghurtmasse mit der Gelatine verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Joghurtmasse verrühren und kalt stellen.
8. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Hälfte der Joghurt-Sahne-Creme auf der Kirschmasse verteilen. Oberen Boden darauflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Kirschwasserflüssigkeit beträufeln. Restliche Joghurt-Sahne-Creme darauf glatt verstreichen. Die Tortenoberfläche mit den beiseitegestellten Sauerkirschen und der Schokolade garnieren und die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen. Anschließend Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

## Mohn-Kirsch-Torte



## Raffiniert – mit Alkohol

### Rieslingtorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Creme:

375 g weiche Butter  
5 frische Eigelb (Große M)  
125 g gesiebter Puderzucker

#### Für die Füllung:

375 ml (3/4 l) Rieslingwein  
50 g Zucker  
etwa 24 Löffelbiskuits

#### Zum Bestreichen:

500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
20 g Zucker

#### Zum Bestreuen:

100 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

#### Insgesamt:

E: 99 g, F: 586 g, Kh: 630 g,  
KJ: 35377, kcal: 8446

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. 2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden

gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.

4. Für die Creme Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Eigelb und Puderzucker unterschlagen. Den Biskuitboden mit einem Drittel der Creme bestreichen.

5. Für die Füllung Wein mit Zucker in einem flachen Topf erhitzen, bis der Zucker gelöst ist, und abkühlen lassen. Die Löffelbiskuits kurz darin kurz wenden und auf der Creme

verteilen (evtl. restliches Wein-Zucker-Gemisch darüber verteilen). Die Hälfte der restlichen Creme daraufstreichen, den oberen Boden darauflegen und etwas andrücken. Tortenoberfläche und -rand dünn mit der restlichen Creme bestreichen. 6. Zum Bestreichen Sahne mit Sahnestief und Zucker steifschlagen. Tortenoberfläche und -rand mit der Sahne bestreichen und nach Belieben die Tortenoberfläche mit einem Tortenkamm oder einer Gabel verzieren. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Den Tortenrand und den äußeren Rand der Tortenoberfläche mit Mandeln bestreuen.

**Hinweis:** Nur ganz frische Eier, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!), für die Creme verwenden. Fertige Torte im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.



Rieslingtorte

## Raffiniert

### Kirsch-Mascarpone-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

75 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
3 Eier (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
1/5 Fläschchen Bittermandel-Aroma  
50 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)  
1 Pck. Tortenguss, klar  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft aus  
dem Glas

#### Für die Mascarponefüllung:

5 Blatt weiße Gelatine  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
250 g Joghurt  
50 g gesiebter Puderzucker  
250 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

etwa 80 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 258 g, Kh: 496 g,  
KJ: 19783, kcal: 4717

1. Für den Teig Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa



Kirsch-Mascarpone-Torte

2 Minuten weiterschlagen. Aroma kurz unterrühren.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen. 4. Für die Kirschfüllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 250 ml (1/4 l) davon abmessen. Aus Tortenguss, Vanille-Zucker und dem Saft nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und die Kirschen unter-

heben. Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Kirschmasse auf den Biskuitboden streichen und etwa 30 Minuten kalt stellen.

5. Für die Mascarponefüllung zwischen Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Joghurt und Puderzucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Flüssige Gelatine mit 2–3 Esslöffeln von der Mascarponecreme verrühren, dann unter die restliche Mascarponecreme rühren und kalt stellen. Die Creme kuppelförmig auf die Kirschmasse streichen und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Amarettini auf der Oberfläche verteilen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.



Für Gäste – raffiniert

## Buchweizentorte mit Brombeeren

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

### Für den Biskuitteig:

6 Eier (Große M)  
2 EL heißes Wasser, 125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
200 g Buchweizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

375 g Brombeeren  
6 Blatt weiße Gelatine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
500 g Schlagsahne

### Zum Bestreichen:

225 g Brombeergelee

### Für den Belag:

375 g Brombeeren

### Zum Verzieren:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 TL Zucker

### Insgesamt:

E: 86 g, F: 279 g, Kh: 591 g,  
kj: 22392, kcal: 5353

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Zitronenschale mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Buchweizenmehl mit Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten.



Buchweizentorte mit Brombeeren

3. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C. Heißluft: 160–180 °C. Backzeit: 30–35 Minuten.
4. Den Biskuitboden sofort aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Dann mitgebackenes Backpapier abziehen und den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Füllung Brombeeren vorsichtig waschen, abtropfen lassen, evtl. entstielen, pürieren und durch ein Sieb streichen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen und anschließend leicht ausdrücken. Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen.
6. Zucker mit Vanillin-Zucker und Zitronensaft mischen, mit dem Brombeerpüree verrühren und Gelatine gut unterrühren. Die Masse kalt stellen. Wenn die Brombeermasse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und vorsichtig unterheben.
7. Zum Bestreichen den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und mit 3 Esslöffeln glattrührtem Brombeergelee bestreichen. Einen Tortenring darumlegen. Die Hälfte der Brombeersahne auf den unteren Biskuitboden streichen und mit dem mittleren Biskuitboden belegen. Die restliche Brombeersahne darauf verteilen. Den oberen Biskuitboden darauflegen und etwas andrücken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann den Tortenring lösen und entfernen.
8. Für den Belag Brombeeren vorsichtig waschen, gut abtropfen lassen, evtl. entstielen. Die Tortenmitte damit belegen. Restliches Gelee unter Rühren erwärmen, bis es aufgelöst ist, etwas abkühlen lassen. Die Brombeeren damit bestreichen.
9. Zum Verzieren Sahne mit Sahnestief und Zucker steifschlagen. Den Tortenrand mit etwas Sahne bestreichen und mit einem Tortengarnierkamm ein Muster ziehen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Den Rand der Tortenoberfläche damit verzieren. Torte etwa 30 Minuten kalt stellen.

Mit Alkohol

## Aprikosentorte mit Schwips

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
2 Eier (Große M)  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2–3 EL Aprikosenlikör

### Zum Bestreichen:

1 EL Aprikosenkonfiture  
2 EL Aprikosenlikör

### Für den Belag:

1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
1 EL Aprikosenkonfiture  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
75 ml Aprikosenlikör, 1 EL Zucker  
250 g Schmand (Sauerrahm) oder  
Crème fraîche  
180 g Haselnuss-Gebäckkugeln  
400 g Schlagsahne  
1 EL Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Außerdem:

1 EL Aprikosenkonfiture  
2 EL Aprikosenlikör

### Insgesamt:

E: 67 g, F: 361 g, Kh: 473 g,  
kj: 25836, kcal: 5688

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und mit dem Likör unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 20–25 Minuten.

3. Nach dem Backen den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stellen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

4. Zum Bestreichen Konfiture mit Likör verrühren. Den Boden damit bestreichen und einen Tortenring darumstellen.

5. Für den Belag Aprikosen mit dem Saft aus der Dose und der Konfiture pürieren und in einen Topf füllen.

Pudding-Pulver mit Likör und Zucker verrühren und unter das Aprikosenpüree rühren. Aprikosenmasse unter Rühren einmal gut aufkochen und anschließend etwas abkühlen lassen. Schmand oder Crème fraîche unterrühren und die Masse auf dem Boden verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Tortenring lösen und entfernen. Von den Gebäckkugeln 6 Stück zum Garnieren beiseitelegen. Die Restlichen grob hacken. Sahne mit Puderzucker und Sahnestief steifschlagen und die zerleinerten Gebäckkugeln unterheben. Sahne kuppelförmig auf der Fruchtmasse aufstreichen und die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

7. Vor dem Servieren beiseitegelegte Gebäckkugeln halbieren und die Torte damit belegen. Konfiture mit Likör verrühren und die Tortenoberfläche damit besprenkeln.



Aprikosentorte mit Schwips

Raffiniert –  
gut vorbereiten

## Apfel-Mohn-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Für den Rührteig:**  
150 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Mohnsamen

**Für die Füllung:**  
400 g Apfel (z. B. Cox Orange  
oder Boskop)  
375 ml (⅓ l) Apfelsaft  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

**Für den Belag und zum Verzieren:**  
400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

**Zum Garnieren:**  
einige Mohn-Pralinen  
Mohnsamen

**Insgesamt:**  
E: 74 g, F: 333 g, Kh: 420 g,  
kj: 20848, kcal: 4976

Apfel-Mohn-Torte



1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ⅓ Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Mohn auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen, den Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.
4. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Aus Apfelsaft, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding kochen. Die Apfelwürfel dazugeben, unter Rühren mit aufkochen lassen und den Apfelpudding auf den Boden in die Form geben. Die Masse glattstreichen und erkalten lassen.
5. Für den Belag und zum Verzieren: Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen und zwei Drittel davon auf der erkalten Apfelmasse verstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Stern-Tülle geben und große Tufts auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.
6. Zum Garnieren Springformrand oder Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Anschließend die Tortenoberfläche mit Mohn-Pralinen und Mohn garnieren.



Klassisch

## Lüneburger Buchweizentorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl-, Quell- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

**Für den Biskuitteig:**

5 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
150 g Buchweizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g gemahlene Haselnuskerne

**Für die Füllung:**  
1 Pck. gemahlene, weiße Gelatine  
3 EL kaltes Wasser  
600 g Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Gläser Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage je 395 g)

**Zum Bestreuen:**  
gemahlene Pistazienkerne

**Insgesamt:**  
E: 80 g, F: 272 g, Kh: 384 g,  
kj: 18272, kcal: 4352

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und die Masse etwa 2 Minuten weiter schlagen. Aroma unterrühren.
2. Buchweizenmehl mit Backpulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnuskerne auf die gleiche Weise kurz unterarbeiten. Den Teig in eine Springform

(Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

- Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten.
3. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und darauf erkalten lassen. Anschließend Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
  4. Für die Füllung inzwischen Gelatine mit Wasser in einem kleinen Topf anrühren, etwa 10 Minuten zum Quellen stehen lassen und anschließend unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Schlagsahne mit Vanillin-Zucker fast steifschlagen, die warme Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollkommen steif schlagen.
  5. Den unteren Boden mit knapp 1 Glas der Wild-Preiselbeeren bestreichen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Etwa 3 Esslöffel der Sahne darauf verstreichen und den mittleren Boden abdackeln. Den Boden ebenso mit knapp 1 Glas der Wild-Preiselbeeren und 3 Esslöffeln Sahne bestreichen und mit dem oberen Boden bedecken.
  6. Rand und Oberfläche der Torte mit Sahne bestreichen und den Tortenrand mit Hilfe eines Tortengarnierkammes verzieren. Die übrige Sahne in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern-Tülle füllen, die Tortenoberfläche damit verzieren und bis zum Servieren kalt stellen. Kurz vor dem Servieren die Torte mit den restlichen Wild-Preiselbeeren und mit Pistazienkernen garnieren.
- Tipp:** Die Torte schmeckt am besten, wenn sie am Vortag zubereitet und im Kühlschrank aufbewahrt wird.
- Abwandlung:** Die Torte statt mit Wild-Preiselbeeren mit 700 g Pflaumenmus füllen und garnieren.

Dauert länger

## Mozarttorte

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Abkühl-, Quell- und Kühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl, 40 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
10 g Kakaopulver  
1/2 gläser TL Dr. Oetker Backin

2–3 EL Preiselbeerkonfitüre  
100 g Marzipan-Rohmasse  
etwas Puderzucker

### Für die Füllung:

1 Pck. gemahlene, weiße Gelatine  
600 g Schlagsahne

### Für die Pistazienfüllung:

25 g fein gehackte Pistazienkerne  
25 g Puderzucker  
1 EL Rum

### Für die Nougatfüllung:

125 g Nuss-Nougat

### Für den Belag und zum Bestreuen:

100 g Edelbitter-Schokolade  
1/2 TL Speiseöl  
gehackte Pistazienkerne

### Insgesamt:

E: 109 g, F: 432 g, Kh: 619 g,  
kj: 28906, kcal: 6907

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knetboden gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz ver-



Mozarttorte

kneten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 28 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und den Springformrand darulegen. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 15 Minuten.

2. Den Gebäckboden vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen. Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen.

3. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker in 1 Minute einstreuen, dann nach etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei etwas niedrigerer Backtemperatur backen. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C Heißluft: 160–180 °C Backzeit: 25–30 Minuten.

4. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abzie-

hen und den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden.

5. Den Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen. Den unteren Biskuitboden darauflegen und andrücken. Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen, auf den Biskuitboden legen und etwas andrücken.

6. Für die Füllung Gelatine mit 3 Esslöffeln kaltem Wasser in einem kleinen Topf anrühren, etwa 10 Minuten quellen lassen. Gelatinemasse unter Rühren in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Sahne fast steif schlagen. Aufgelöste Gelatine unter die Sahne rühren, dann Sahne ganz steif schlagen.

7. Für die Pistazienfüllung ein Drittel der Sahne mit Pistazienkernen, Puderzucker und Rum verrühren und auf der Marzipanplatte verteilen. Den mittleren Biskuitboden darauflegen. Für die Nougatfüllung Nougat in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad geschmeidig rühren, abkühlen lassen und unter die restliche Sahne rühren.

8. Die Hälfte der Nougatsahne auf den mittleren Biskuitboden streichen und mit dem oberen Biskuitboden belegen. Die Hälfte der restlichen Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tortenrand und -oberfläche dünn mit der restlichen

Nougatsahne bestreichen und mit dem Spritzbeutel 16 Tupfen auf den oberen Rand spritzen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

9. Für den Belag 70 g der Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Masse auf Backpapier zu einer runden Platte (Ø etwa 20 cm) streichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen). Die Schokoladenplatte in 16 Tortenstücke schneiden und auf die Tortenoberfläche legen.

10. Restliche Schokolade raspeln und den Tortenrand damit bestreuen. Sahnetupfen mit Pistazienkernen bestreuen.

### Einfach

## Prasselstorte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Auftau-, Ruhe-, Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech



Prasselstorte

### Für die Böden:

1 Pck. (300 g) TK-Blätterteig  
1 Ei (Größe M), 1 EL Milch

### Für die Streusel:

225 g Weizenmehl  
75 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

### Für die Füllung:

400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
6 EL Heidelbeerkonfitüre

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

### Insgesamt:

E: 67 g, F: 244 g, Kh: 489 g,  
kj: 19085, kcal: 4562

1. Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Dann die Platten aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

quadratisch ausrollen. Das Quadrat vierteln, jedes Viertel auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 22 x 22 cm ausrollen und je 1 runde Platte (Ø etwa 22 cm) daraus schneiden. Die 4 runden Platten auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen, Ei mit Milch verquirlen und die Platten damit bestreichen. Platten kurz ruhen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für die Streusel die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu feinen Streuseln verarbeiten. Streusel gleichmäßig auf die Blätterteigplatten streuen und leicht andrücken. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

3. Die Platten mit Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

4. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Jeweils 2 Esslöffel Konfitüre vorsichtig auf 3 der Böden verteilen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Den ersten Boden mit Konfitüre auf eine Tortenplatte legen und ein Drittel der Sahne darauf verstreichen. Zweiten Boden mit Konfitüre darauflegen, vorsichtig andrücken und die Hälfte der restlichen Sahne darauf verteilen. Dritten Boden mit Konfitüre auflegen, leicht andrücken und restliche Sahne darauf verstreichen. Vierten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

5. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Torte schmeckt frisch am besten; sie lässt sich gut mit einem elektrischen Messer schneiden. Geben Sie 1/2 Teelöffel gemahlene Zimt in die Streusel und verwenden Sie statt Heidelbeerkonfitüre Pflaumenmus.

## Schoko-Amarettini-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL Amaretto (Mandellikör)  
oder heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker, 150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
100 g Zartbitter-Raspelschokolade

### Für die Füllung:

75 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
400 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Verzieren und Bestreichen:

400 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 TL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 leicht gelb. TL Kakaoapulver

### Zum Garnieren:

einige Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
1 TL Kakaoapulver

Insgesamt:  
E: 91 g, F: 373 g, Kh: 480 g,  
Kj: 23786, kcal: 5674

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Amaretto oder Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster

auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt kurz Nusskerne und Raspelschokolade unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.
4. Für die Füllung Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Amarettini mit einer Teigrolle grob zerbröseln. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen und die Amarettinibrösel unterheben.

Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Mittleren Boden auflegen, mit der restlichen Creme bestreichen, den letzten Boden auflegen und leicht andrücken.

5. Zum Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker, Zucker und Sahnestief steifschlagen. Ein Drittel davon abnehmen, mit dem Kakao verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Die Hälfte der restlichen hellen Sahne ebenfalls in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und am Rand abwechselnd helle und dunkle Stäbchen senkrecht aufspritzen. Restliche helle Sahne auf die Tortenoberfläche geben und locker verstreichen. Die Schoko-Amarettini-Torte bis zum Servieren kalt stellen.

6. Kurz vor dem Servieren die Torte mit Amarettini garnieren und mit Kakao bestäuben.

Schoko-Amarettini-Torte



## Frucht – mit Alkohol

## Tiramisu-Torte mit Erdbeeren

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 gestr. TL Instant-Kaffeespulver  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestreuen:

Zucker

### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
4 Eigelb (Größe M)  
80 g Zucker  
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
150 g Erdbeeren

### Zum Beträufeln:

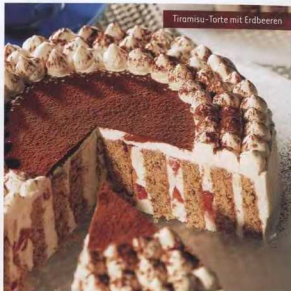
2–3 EL Amaretto (Mandellikör)

### Zum Bestreichen, Verzieren und Bestäuben:

400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1–2 EL Kakaoapulver

Insgesamt:  
E: 94 g, F: 390 g, Kh: 377 g,  
Kj: 23029, kcal: 5496

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Kaffeespulver kurz unterrühren.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster



Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die Biskuitplatte nach dem Backen sofort vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stützen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig abziehen.
4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb und Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 5 Minuten schaumig schlagen. Schüssel aus dem Wasserbad nehmen. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in der heißen Eimasse auflösen. Mascarpone esslöffelweise unterrühren und die Masse kalt stellen.
5. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Sobald die Mascarponecreme beginnt dick zu werden, die Erdbeerwürfel unterheben. Biskuitplatte mit Amaretto beträufeln, Mascarponecreme daraufstreichen und die Creme noch etwas anziehen lassen.
6. Anschließend die bestrichene Biskuitplatte der Länge nach in 6 Streifen (etwa 5 cm breit) schneiden. 1 Streifen zu einer Schnecke aufrollen und auf eine Tortenplatte stellen. Die restlichen Streifen darumlegen, dabei leicht andrücken. Die Tiramisu-Torte 2–3 Stunden kalt stellen.
7. Zum Bestreichen und Verzieren Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Dann ein Drittel der Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Sahne bestreichen. Die Tortenoberfläche mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Die Torte kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

**Tipp:** Statt mit Amaretto können Sie die Biskuitplatte auch mit Kaffee tränken.



## Raffiniert

### Erdbeer-Cappuccino-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit

**Für den Boden:**  
150 g Löffelbiskuits  
125 g Butter

**Für die Creme:**  
250 g Erdbeeren  
4 Blatt weiße Gelatine  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
2 Pck. (je 10 g) Instant-Cappuccinopulver, 50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
400 g Schlagsahne

**Zum Garnieren:**  
500 g Erdbeeren  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft oder Wasser

30 g Zucker  
evtl. etwas weiße Kuvertüre

**Insgesamt:**  
E: 56 g, F: 360 g, Kh: 303 g,  
kj: 19854, kcal: 4739

1. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Biskuits mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Die Brösel in eine Schüssel geben. Butter zerlassen, zu den Biskuitbröseln geben und gut verrühren. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen, die Masse gleichmäßig darin verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken.

2. Für die Creme Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in sehr kleine Stücke schneiden. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Cappuccinopulver, Zucker und Vanillin-Zucker in einer Schüssel verrühren. Gelatine leicht

ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und zunächst mit etwas von der Mascarpone-Masse verrühren, dann unter die restliche Mascarpone-Masse rühren. 3. Sahne steifschlagen und unterheben. Erdbeeren zuletzt unterheben. Die Creme auf dem Boden in der Springform verstreichen und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen. 4. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Die Scheiben dachziegelartig auf die Oberfläche der Torte legen. Aus Tortengusspulver, Saft oder Wasser und Zucker einen Guss zubereiten und über den Erdbeeren verteilen. Den Guss fest werden lassen. Den Springformrand lösen und entfernen. Nach Belieben Kuvertüre mit einem Messer vom Backschaben und die Späne an den Rand andrücken.

**Tipp:** Die Torte schmeckt frisch am besten.

### Erdbeer-Cappuccino-Torte



Französische Maronentorte

## Raffiniert

### Französische Maronentorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech

**Für den All-in-Teig:**  
200 g Weizenmehl  
40 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
175 g Zucker, 3 Eier (Größe M)  
175 g weiche Butter oder Margarine

**Für die Füllung:**  
500 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 Dose Maronenpüree (Einwaage 450 g, Esskastanien)  
75 g gesiebter Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

**Zum Bestäuben und Garnieren:**  
Kakaopulver  
8–10 Schokoladen-Ornamente

**Insgesamt:**  
E: 63 g, F: 334 g, Kh: 628 g,  
kj: 24531, kcal: 5860

1. Für die Tortenböden auf 6 Bögen Backpapier Kreise (Ø etwa 19 cm) aufzeichnen und jeweils 2 davon auf ein Backblech (gefettt) legen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verrühren.

3. Den Teig gleichmäßig auf den vorgezeichneten Kreisen verteilen und verstreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

4. Das Backpapier jeweils vorsichtig mit einem Messer von den Gebäckböden lösen und abziehen. Die

Böden auf mit Backpapier belegten Kuchenrosten erkalten lassen.

5. Für die Füllung Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen. Maronenpüree in eine Rührschüssel geben. Puderzucker und Zitronensaft hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach die steifgeschlagene Sahne (gut 3 Esslöffel Sahne abnehmen und kalt stellen) unter die Maronenmasse rühren. Maronenmasse in 5 Portionen teilen.

6. Einen Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit 1 Portion der Maronenmasse bestreichen. Den zweiten Tortenboden darauflegen, leicht andrücken und wieder mit 1 Portion der Maronenmasse bestreichen. So verfahren, bis die Maronenmasse und die Tortenböden aufgebraucht sind.

7. Die kalt gestellte Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und den oberen Tortenboden mit Sahnetupfen verzieren. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

8. Die Torte kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit den Schokoladen-Ornamenten garnieren.



Zitronen-Fächertorte

## Fruchtig

### Zitronen-Fächertorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1Msp. Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
150 g Butter oder Margarine

#### Zum Bestreuen:

100 g abgezogene, gehackte  
Mandeln  
50 g Zucker

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
500 ml (1/2 l) Zitronen-Buttermilch  
75 g Zucker  
400 ml Schlagsahne

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 84 g, F: 356 g, Kh: 466 g,  
kj: 22540, kcal: 5387

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knetgabeln zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der

leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Teig vierteln und ein Viertel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit einem Viertel von den Mandeln und dem Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

3. Springformrand lösen, Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die anderen 3 Teigviertel auf die gleiche Weise ausrollen und backen. Den letzten Boden sofort nach dem Backen in 12 Tortenstücke schneiden.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch so lange mit dem Zucker verrühren, bis er gelöst ist. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Buttermilch verrühren, dann die Mischung unter die restliche Buttermilch rühren. Die Flüssigkeit kalt stellen.

5. Wenn die Buttermilch beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Etwa 3 Esslöffel von der Creme abnehmen, in einen Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen und beiseitelegen.

6. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel 12 dicke längliche Tufts auf die Oberfläche spritzen und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

7. Vor dem Servieren die Tortenstücke auf die Tortenoberfläche an die Tufts legen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

## Für Kinder

### Waldmeisterwürfel-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack  
30 g Zucker  
250 ml (1/4 l) kaltes Wasser

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g weiche Butter oder Margarine

## Für den Belag:

400 g Schlagsahne  
1 Pck. Käse-Sahne-Tortencreme  
(Cremepulver)  
100 ml lauwarmes Wasser  
250 g Magerquark  
150 g Joghurt

#### Insgesamt:

E: 102 g, F: 252 g, Kh: 409 g,  
kj: 18518, kcal: 4416

1. Zum Vorbereiten Götterspeise mit Zucker und 250 ml (1/4 l) Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Die Flüssigkeit in einen kalt ausgepöbelten Suppenteller füllen und 2–3 Stunden kalt stellen, bis die Götterspeise schnittfest ist.  
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät

mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Gebäckboden etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5. Für den Belag die erstarrte Götterspeise in dem Teller mit einem angefeuchteten Messer in etwa 1 x 1 cm große Würfel schneiden. Sahne steifschlagen. Tortencreme mit Wasser, Quark und Joghurt in einer großen Schüssel nach Packungsanleitung zubereiten. Dann die steifgeschlagene Sahne unterheben.

6. Die Hälfte der Creme auf den unteren Boden streichen. Die Hälfte der Götterspeisewürfel auf der Creme verteilen. Den oberen Gebäckboden darauflegen und etwas andrücken. Die restliche Creme darauf verteilen und mit Hilfe einer Gabel oder eines Tortenkamms verziern. Die restlichen Götterspeisewürfel darauflegen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

7. Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen.

**Tipp:** Die Götterspeise kann 1 Tag vor dem Servieren zubereitet und kalt gestellt werden. Auch der Boden kann am Vortag gebacken werden. Die Torte schmeckt auch mit Würfeln aus Götterspeise Himbeer- oder Zitronen-Geschmack.



Für Gäste – mit Alkohol

## Snowball-Kuppel

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

Für den Teig:

3 Eier (Größe M)  
125 g Zucker, 100 ml Speiseöl  
100 ml Eierlikör  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Fruchtfüllung:

300 g Himbeeren

Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
150 ml Eierlikör  
300 ml Milch  
400 g Schlagsahne

Zum Bestäuben:

50–75 g Puderzucker

Insgesamt:

E: 89 g, F: 269 g, Kh: 520 g,  
kj: 22460, kcal: 5364

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Zucker, Öl und Eierlikör auf höchster Stufe mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Mehl und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

2. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen.

3. Den Boden wieder umdrehen, gut 1 cm tief aushöhlen und dabei einen etwa 1 cm breiten Rand stehen lassen. Das herausgenommene Gebäck fein zerbröseln und beiseitestellen. Für die Fruchtfüllung Himbeeren verlesen und auf dem Gebäckboden verteilen.

4. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding-Pulver mit Zucker und Eierlikör verrühren. Milch zum Kochen bringen, angerührtes Pudding-Pulver unterrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

5. Sobald der Pudding völlig erkalte ist, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme kuppelförmig auf die Himbeeren streichen und die Kuppel vollständig mit den zurückgelassenen Bröseln bestreuen. Die Kuppel etwa 3 Stunden kalt stellen.

6. Kurz vor dem Servieren Puderzucker dick über die Kuppel sieben.

**Tipps:** Für eine alkoholfreie Variante den Eierlikör im Teig und in der Creme durch Orangensaft ersetzen.

Erfrischend

## Orangenjoghurttorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

Für die Joghurtcreme:

8 Blatt weiße Gelatine  
500 g Orangenjoghurt  
4 EL Zitronensaft  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Orangen  
250 g Schlagsahne

Zum Bestreichen:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Zum Garnieren:

1/2 Bio-Orange (unbehandelt,  
ungewaschen)  
100 ml Wasser, 125 g Zucker

Insgesamt:

E: 57 g, F: 177 g, Kh: 538 g,  
kj: 17056, kcal: 4076

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.



Orangenjoghurttorte

3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen.

5. Für die Joghurtcreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zitronensaft, Zucker und Orangenschale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Gelatine mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Joghurtmasse rühren.

6. Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und Filetieren. Saft dabei auffangen und beiseite stellen. Sobald die Joghurtmasse

beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben, Orangenfilets ebenfalls unterheben.

7. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden und den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen. Die Joghurtcreme auf dem Boden verteilen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Den Boden mit einer Gabel einstechen, mit dem beiseitegestellten Orangensaft tränken. Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

8. Zum Bestreichen Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Sahne mit Sahnestief und Vanillin-Zucker steifschlagen und die Torte damit vollständig bestreichen.

9. Zum Garnieren die Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser mit Zucker aufkochen lassen, die Orangenscheiben hineingeben und etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Scheiben abtropfen und abkühlen lassen, evtl. halbieren und auf der Tortenoberfläche verteilen.



Nougat-Kirsch-Torte

#### Für Kinder

### Nougat-Kirsch-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 360 g)  
100 g Nuss-Nougat

#### Für den Schüttelteig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 ml Speiseöl, 75 ml Milch  
10 g Kakaopulver  
3 EL Milch

#### Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Magerquark  
100 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Schlagsahne

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft aus  
dem Glas

#### Insgesamt:

E: 148 g, F: 285 g, Kh: 645 g,  
kj: 24892, kcal: 5945

1. Zum Vorbereiten Sauerkirschen  
in einem Sieb abtropfen lassen, evtl.  
mit einem Küchenpapier trocken  
tupfen. Den Saft dabei auffangen  
und 250 ml (1/4 l) davon abmessen.  
Nougat nach Packungsanleitung  
auflösen und etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den  
Teig Mehl mit Backpulver in einer ver-  
schließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit  
Zucker und Vanillin-Zucker mischen.  
Eier, Speiseöl und Milch hinzufügen.  
Schüssel mit dem Deckel fest ver-  
schließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt  
15–30 Sekunden) kräftig schütteln,  
so dass alle Zutaten gut vermischt  
sind. Alles mit einem Schneebesen  
oder Rührhölzchen nochmals sorgfältig  
durchrühren, damit trockene Zutaten  
vom Rand mit untergerührt werden.

4. Zwei Drittel des Teiges in eine  
Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet)  
geben und verstreichen. Die abge-  
tropften Kirschen gleichmäßig  
darauf verteilen, dabei etwa 1 cm  
am Rand frei lassen. Den restlichen  
Teig mit Kakao, Milch und Nougat  
verrühren, auf die Kirschen geben  
und glattstreichen. Die Form auf

dem Rost in den vorgeheizten Back-  
ofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 35–40 Minuten.

5. Den Tortenboden aus der Form  
lösen und auf einem mit Backpapier  
belegten Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für den Belag die Gelatine nach Pak-  
cungsanleitung einweichen. Quark  
mit Zucker und Vanillin-Zucker ver-  
rühren. Gelatine leicht ausdrücken  
und in einem kleinen Topf bei schwä-  
cher Hitze unter Rühren auflösen.  
Die aufgelöste Gelatine mit etwas  
von der Quarkmasse rühren, dann die  
Mischung unter die restliche Quark-  
masse rühren. Sahne steifschlagen  
und vorsichtig unterheben. Die Quark-  
sahne-Masse leicht kuppelförmig auf  
den Tortenboden streichen. Die Torte  
1–2 Stunden kalt stellen.

7. Für den Guss aus Tortengusspulver  
und Sauerkirschsaft nach Packungs-  
anleitung einen Guss zubereiten. Den  
Guss nach und nach portionsweise  
auf der Quark-Sahne-Masse ver-  
teilen, so dass der Guss in dicken  
Nasen an der Seite herunterläuft.  
Dabei die untere Schicht vor dem  
Auftragen der nächsten Schicht kurz  
fest werden lassen. Den Guss fest  
werden lassen und die Torte bis zum  
Servieren kalt stellen.

#### Gut vorbereiten

### Macadamia- Schoko-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

200 g Zartbitter-Schokolade  
(50 % Kakao)  
500 g Schlagsahne

#### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
30 g Kakaopulver

#### Für die Füllung:

125 g geröstete, gesalzene  
Macadamia-Nusskerne  
50 g weiche Butter

#### Zum Bestäuben:

Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 403 g, Kh: 376 g,  
kj: 23062, kcal: 5514

1. Zum Vorbereiten Schokolade  
hacken. Die Sahne in einem Topf  
erhitzen. Topf von der Kochstelle  
nehmen. Schokolade in die Sahne  
geben und etwa 5 Minuten schmelzen  
lassen. Dann mit einem Schneebesen  
umrühren, bis eine glänzende Masse  
entstanden ist. Die Schokoladen-  
sahne unter gelegentlichem Rühren  
abkühlen lassen und mindestens  
6 Stunden kalt stellen (am besten  
über Nacht).

2. Den Backofen vorheizen. Für den  
Teig Eier und Wasser in eine Rühr-  
schüssel geben, mit Handrührgerät  
mit Rührbesen auf höchster Stufe in

1 Minute schaumig schlagen. Zucker,  
Vanillin-Zucker und Salz mischen,  
in 1 Minute einstreuen, dann noch  
etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Speisestärke, Backpulver  
und gesiebten Kakao in einer Rühr-  
schüssel mischen. Mehl-Kakao-  
Gemisch auf die Eiercreme streuen  
und kurz auf niedrigster Stufe unter-  
rühren. Den Teig in eine Springform  
(Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Back-  
papier belegt) füllen und verstreichen.  
Die Form auf dem Rost in den  
vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost  
stellen. Das Gebäck aus der Form  
lösen, auf einem mit Backpapier  
belegten Kuchenrost stürzen und  
erkalten lassen.

5. Für die Füllung Macadamia-Nuss-  
kerne hacken und 1 Esslöffel zum  
Garnieren beiseitelegen. Die Scho-  
koladensahne mit Handrührgerät

mit Rührbesen zu einer Creme auf-  
schlagen. Butter cremig rühren, auf  
die Schokoladensahne geben und  
unterrühren. Die Hälfte der Schoko-  
laden-Sahnecreme abnehmen und  
kalt stellen. Gehackte Nüsse unter  
die restliche Creme rühren.

6. Vom Biskuit das mitgebackene  
Backpapier abziehen. Biskuit zwei-  
mal waagrecht durchschneiden.  
Den unteren Boden auf eine Torten-  
platte legen und mit der Hälfte der  
Schokoladen-Nuss-Creme bestrei-  
chen. Den mittleren Boden darauf-  
legen, etwas andrücken und die  
restliche Schokoladen-Nuss-Creme  
daraufstreichen. Den oberen Boden  
darauflegen und leicht andrücken.

7. Tortenoberfläche und -rand mit  
der kalt gestellten Schokoladen-  
sahne bestreichen. Mit einem Ess-  
löffel Vertiefungen in die Torten-  
oberfläche rücken. Restliche  
Macadamia-Nusskerne darauf-  
streuen. Die Torte vor dem Servieren  
mit Kakao bestäuben.

Macadamia-Schoko-Torte





## Etwas aufwändiger – mit Alkohol

### Kirschtraum in Schokolade

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
- 100 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)
- 6 Kirsch-Alkohol-Pralinen
- 250 g Butter oder Margarine
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker, 6 Eier (Größe M)
- 325 g Dinkelmehl (Type 630)
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 4 EL Sauerkirschsaft aus dem Glas

#### Für die Füllung und zum Garnieren:

- 12 Kirsch-Alkohol-Pralinen
- 200 g Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)
- 800 g Schlagsahne
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief
- 40 g Puderzucker

#### Zum Bestreuen:

- 50 g geraspelte Edelbitter-Schokolade (70 % Kakao)

#### Insgesamt:

E: 139 g, F: 684 g, Kh: 821 g,  
kj: 42971, kcal: 10268

1. Für den Teig Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen und 4 Esslöffel davon abnehmen. Schokolade fein hacken. Pralinen grob hacken. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit

Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Kirschsaft auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Schokolade und Pralinen mit Flüssigkeit kurz unterrühren.

4. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Kirschen auf der Oberfläche verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 40 Minuten

(nach 30 Minuten Backzeit das Gebäck mit Alufolie bedecken).

5. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen und erkalten lassen. Anschließend den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

6. Für die Füllung den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Kirsch-Alkohol-Pralinen darauf verteilen, dabei 1–2 cm am Rand frei lassen. Schokolade fein hacken. Schlagsahne mit Sahnestief und Puderzucker steifschlagen und Schokolade unterheben.

7. Knapp ein Drittel der Sahnecreme auf dem unteren Boden und den Pralinen verteilen und vorsichtig verstreichen. Den zweiten Boden darauflegen und knapp die Hälfte der restlichen Creme darauf verstreichen. Oberen Boden auflegen. Oberfläche der Torte dünn und Rand etwas dicker mit der restlichen Sahne bestreichen und die Torte kalt stellen.

8. Zum Bestreuen die Torte vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.

Kirschtraum in Schokolade



Jägerorte

#### Raffiniert – für Gäste

### Jägerorte

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 100 g Edelbitter-Schokolade (mind. 50 % Kakao)
- 4 Eiweiß (Größe M)
- 150 g Butter oder Margarine
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1/2 Flaschen Rum-Aroma
- 1 Prise Salz
- 4 Eigelb (Größe M)
- 60 g Weizenmehl
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 100 g gemahlene Haselnusskerne
- 50 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Für die Füllung:

- 2 Gläser Preiselbeer-Auslese (Abtropfgewicht je 135 g)
  - 1 Pck. Tortenguss, rot
  - 250 ml (1/2 l) Preiselbeersaft aus den Gläsern
  - 1 TL Zucker
  - 600 g Schlagsahne
  - 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief
  - 2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

#### Zum Garnieren:

- vorbereitete Zitronenmelisseblättchen

etwa 40 g Edelbitter-Schokolade (mind. 50 % Kakao)

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 487 g, Kh: 393 g,  
kj: 26652, kcal: 6365

1. Für den Teig Schokolade fein raspeln oder hacken. Eiweiß steifschlagen. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Geraspelte oder gehackte Schokolade, Haselnusskerne und Mandeln unterrühren. Eischnee vorsichtig unter den Teig heben.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

4. Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stützen. Gebäckboden erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier entfernen. Gebäck-

boden einmal waagrecht durchschneiden.

5. Für die Füllung Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen, 250 ml (1/2 l) davon abmessen.

6. Einen Guss aus Tortengusspulver, Preiselbeersaft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Die Hälfte der Preiselbeeren unterrühren.

7. Den unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Die Preiselbeermasse darauf verteilen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Preiselbeermasse erkalten lassen.

8. Sahne mit Sahnestief und Vanillin-Zucker steifschlagen. Unter die Hälfte der Sahne gut die Hälfte der restlichen Preiselbeeren rühren und auf der Preiselbeermasse verteilen. Den oberen Gebäckboden darauflegen.

9. Die Hälfte der restlichen Sahne in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Sahne bestreichen und mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren. Torte mit den restlichen Preiselbeeren, Zitronenmelisseblättchen und geschabter Schokolade garnieren.

**Tipp:** Statt Edelbitter-Schokolade für den Teig und für die Verzierung kann auch Zartbitter-Raspelschokolade verwendet werden.

## Klassisch

### Erdbeer-Sahne-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

750 g Erdbeeren  
1 Pck. Tortenguss, rot  
2–3 EL Erdbeerkonfitüre  
350 ml kalte Milch  
500 g Schlagsahne  
1 Pck. Galetta Cremepudding-Pulver  
Vanille-Geschmack

#### Zum Bestreichen:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 TL Zucker

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 279 g, Kh: 530 g,  
Wj: 20878, kcal: 4980

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen und etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten.
3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Erdbeer-Sahne-Torte

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen.
5. Für die Füllung Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen, putzen (etwa 250 g nicht putzen und zum Garnieren beiseitelegen). Knopp 250 g der putzten Erdbeeren mit Tortengusspulver und Konfitüre in einem Topf mischen und pürieren. Die Masse unter Rühren aufkochen und abkühlen lassen. Erdbeermasse langsam auf den unteren Biskuitboden streichen. Die restlichen Erdbeeren für die Füllung

halbieren oder vierteln, auf der Erdbeermasse verteilen und die Masse erkalten lassen.

6. Milch mit Sahne in eine Rührschüssel geben. Pudding-Pulver hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster Stufe verrühren, dann etwa 1 Minute auf höchster Stufe cremig rühren. Die Hälfte der Puddingcreme auf der Erdbeermasse verteilen. Den zweiten Biskuitboden darauflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Creme mit dem oberen Biskuitboden belegen.
7. Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesteif und Zucker steifschlagen. Tortenrand glatt und Tortenoberfläche wellenförmig damit bestreichen und mit den beiseitegelegten Erdbeeren (evtl. halbieren) garnieren. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

## Mit Alkohol – einfach

### Cuba-Libre-Torte\*

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
1 EL Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
225 g Zucker  
3 Eier (Große M)  
175 g Butter oder Margarine  
150 ml Coca-Cola

#### Für die Füllung:

3 Blatt weiße Gelatine  
75 g Zucker  
50 ml weißer Rum  
400 g Schlagsahne

#### Für den hellen Guss:

200 g Puderzucker  
3–4 EL weißer Rum

#### Für den dunklen Guss:

50 g Puderzucker  
1 EL Coca-Cola

#### Zum Garnieren:

einige Fruchtgummi-Colafläschchen

#### Insgesamt:

E: 59 g, F: 291 g, Kh: 719 g,  
Wj: 25493, kcal: 6090

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zucker mit Rum verrühren, Gelatine ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und nach und nach den Rum unterrühren. Sahne fast steifschlagen, Rum-Gelatine unterrühren und die Sahne vollkommen steifschlagen.
5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen, mit der Hälfte der Rum-creme bestreichen und den mittleren Boden auflegen. Restliche Creme daraufstreichen, oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.
6. Für den hellen Guss Puderzucker mit so viel Rum verrühren, dass ein

dickflüssiger Guss entsteht. Die Torte damit überziehen, so dass der Guss in dicken Nasen an der Seite herunterläuft.

7. Für den dunklen Guss Puderzucker mit Cola verrühren und in ein Papiertütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Eine kleine Ecke abschneiden, den dunklen Guss sofort in Streifen auf den noch feuchten hellen Guss spritzen und mit einem Holzspieß durch den weißen Guss ziehen. Die Torte mit Colafläschchen garnieren und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Die Torte kann am Vortag zubereitet werden. Für eine alkoholfreie Variante können Sie den Rum auch einfach durch Zitronensaft ersetzen.

\* Rezept nicht durch Coca-Cola autorisiert.



## Für Gäste

### Aranca-Marmortorte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

125 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Butter oder Margarine  
2 Eier (Größe M)  
50 ml Orangensaft  
1 Pck. (125 g) Griesson  
Soft Cake Minis

#### Für den Belag:

1 Pck. Aranca Aprikose-Maraquja-Geschmack (Dessertpulver)  
150 ml Wasser  
300 g Himbeeryoghurt  
1 Pck. Aranca Zitronen-Geschmack (Dessertpulver)  
150 ml Wasser  
150 g Joghurt  
200 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen und Verzieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 63 g, F: 271 g, Kh: 519 g,  
kj: 20521, kcal: 4892

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten außer die Kekse hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. 12 Soft Cake Minis mit der Schokoladenseite nach unten auf die Teigoberfläche legen (restliche Soft Cake Minis zum Garnieren zurücklegen). Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Oben-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

2. Boden aus der Springform lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

3. Für den Belag Dessertpulver Aprikose-Maraquja mit 150 ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, Himbeeryoghurt unterrühren. Dessertpulver Zitrone ebenfalls mit 150 ml Wasser nach Packungsanleitung zubereiten, Joghurt und steifgeschlagene Sahne unterheben.

4. Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Zwei Drittel der Zitronencreme auf den Boden streichen, Aprikosen-Himbeer-Creme darauf verteilen und mit der restlichen Zitronenmasse bestreichen. Eine Gabel durch die

Schichten ziehen, damit ein Marmor-muster entsteht. Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Bestreichen und Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen, 3 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Torte aus dem Tortenring lösen, Tortenoberfläche und Rand mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit der Sahne aus dem Spritzbeutel 12 Tufts aufsetzen und die Torte mit den restlichen Soft Cake Minis garnieren.

**Tipp:** Wenn die Farbe des Himbeeryoghurts nicht intensiv genug ist, kann etwas rote Speisefarbe hinzugefügt werden, um einen schöneren Kontrast bei der Marmorierung zu bekommen.



Aranca-Marmortorte

## Belieb

### Amicelli-Kirsch-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g gemahlene  
Haselnusskerne  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

250 g Sauerkirschen  
3 Blatt weiße Gelatine  
1 Pck. (212,5 g) Amicelli®  
(Schoko-Gebäckrollchen)  
300 g Vanillejoghurt  
400 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 355 g, Kh: 400 g,  
kj: 21619, kcal: 5166

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Oben-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

2. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen, mit gebäckten Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.  
3. Für den Belag Sauerkirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen, einen



Amicelli-Kirsch-Torte

Tortenring darumstellen und die Kirschen auf dem Boden verteilen (einige zum Garnieren zurücklassen).

4. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, 10 Röllchen Amicelli® kurz in das Gefrierfach legen, dann mit einem Messer zerkleinern. Joghurt in eine Schüssel geben. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine erst mit etwas von dem Joghurt mischen, dann die Mischung mit dem restlichen Joghurt verrühren.  
5. Die Sahne steifschlagen, 3 Esslöffel davon abnehmen und in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Restliche Sahne vorsichtig unter die Joghurtmasse rühren und die zerkleinerten Amicelli® unterheben.

Sahne-joghurt-Creme glatt auf den Kirschen verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Den Tortenring lösen, die Oberfläche der Torte mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und mit den restlichen Amicelli® (6 Stück) und Kirschen garnieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipp:** Anstelle von frischen Kirschen können auch Kirschen aus dem Glas (Abtropfgewicht 225 g) verwendet werden. Die Torte kann bereits am Vortag zubereitet werden. Anstelle der Kirschen schmecken auch Preiselbeeren oder Orangenfilets.

\* Registered trademark of MARS.

Erfrischend

## Apfelschorletorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

### Für die Apfelschorlecreme:

750 g Apfel (z. B. Elstar)  
100 ml Mineralwasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
6 Blatt weiße Gelatine  
250 g Schmand (Sauerrahm)  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Bestreichen:

2 EL Apfelmarmelade  
1 EL Wasser

### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft  
1 EL Zucker

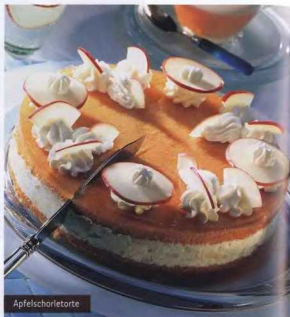
### Zum Verzieren und Garnieren:

100 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Apfel mit roter Schale  
etwas Zitronensaft

### Insgesamt:

E: 61 g, F: 317 g, Kh: 486 g,  
KJ: 21749, kcal: 5195

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm,



Apfelschorletorte

Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

2. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen. 3. Für die Apfelschorlecreme Apfel schälen, vierteln, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Apfelschalen mit Mineralwasser, Zucker und Zitronenschale aufkochen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, dann leicht ausdrücken, unter die heiße Apfelmasse rühren und die Masse erkalten lassen. Schmand unter die abgekühlte Masse rühren, Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und unterheben. 4. Den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen

und einen Tortenring darumstellen. Die Apfelmasse einfüllen und glattstreichen. Masse mit dem zweiten Boden bedecken und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Bestreichen Apfelmarmelade mit Wasser in einem Topf aufkochen lassen und die Tortenoberfläche damit bestreichen. Für den Guss aus Tortenguss, Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten, auf der Tortenoberfläche verteilen und fest werden lassen. 6. Den Tortenring lösen und entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Oberfläche der Torte damit verzieren. Den Apfel waschen, abtrocknen und das Kerngehäuse austechen. Apfel in Scheiben schneiden, mit Zitronensaft bestreichen und auf die Sahnetupfen legen.

**Tipp:** Anstelle von Schmand kann auch Vanillejoghurt verwendet werden.

Erfrischend – mit Alkohol

## Johannisbeer-Joghurt-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
2–3 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

8 Blatt rote Gelatine  
500 g rote Johannisbeeren  
5–6 EL Zucker, 150 g Joghurt  
2 EL Cassis-Likör  
250 g Schlagsahne

### Zum Bestreichen:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestift  
1 TL Zucker

### Zum Verzieren:

abgezogene, gehobelte Mandeln  
gezuckerte rote Johannisbeerrispen

### Insgesamt:

E: 62 g, F: 177 g, Kh: 352 g,  
KJ: 14322, kcal: 3421

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. 2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen. 4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und mit einer Gabel von den Rippen streifen. Die Johannisbeeren pürieren, durch ein feines Sieb streichen und mit Zucker, Joghurt und Cassis verrühren. 5. Gelatine leicht auflösen, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Johannisbeermasse verrühren, dann unter die restliche Johannisbeermasse rühren. Sahne steifschlagen und unterheben. 6. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen

und einen Tortenring oder einen Springformrand (mit Backpapier ausgelegt) darumstellen. Die Johannisbeersahne auf dem unteren Tortenboden verstreichen, den oberen Tortenboden darauflegen und etwas andrücken. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen. 7. Zum Bestreichen den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Sahne mit Sahnestift und Zucker steifschlagen. Die Torte vollständig mit zwei Dritteln der Sahne bestreichen. Zum Verzieren restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Torte damit verzieren. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Die Torte anschließend mit angefeuchteten und in Zucker gewälzten Johannisbeerrispen und mit den abgekühlten gerösteten Mandeln garnieren.

**Tipp:** Der Cassis-Likör kann ersatzlos weggelassen werden.

## Johannisbeer-Joghurt-Torte





## Beliebte

### Küsschentorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl-, Auftau- und Kühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eiweiß (Große M)  
100 g Zucker  
3 Eigelb (Große M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
40 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 geh. TL Kakaopulver

#### Für den Belag:

300 g gemischte TK-Beerenfrüchte  
50 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Tortenguss, klar  
3 Blatt weiße Gelatine  
400 g Schlagsahne  
10 Stück (etwa 100 g)  
Schoko-Haselnuss-Konfekt

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 188 g, Kh: 299 g,  
KJ: 13185, kcal: 3150



1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers steifschlagen und beiseite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb mit dem restlichen Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 3 Minuten schaumig schlagen. Das steifgeschlagene Eiweiß daraufgeben und vorsichtig unterheben.

2. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Kakao mischen und vorsichtig unter die Eimasse rühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Für den Belag Beerenfrüchte mit dem Puderzucker bestreuen und auf-

tauen lassen. Den Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 250 ml (1/4 l) auffüllen. Tortenguss mit dem Saft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker zubereiten. Die Beeren vorsichtig unterheben, Masse auf dem Tortenboden verteilen und erkalten lassen.

5. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steifschlagen. Das Konfekt klein hacken. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Flüssige Gelatine mit etwas von der Sahne verrühren, dann die Mischung unter die restliche Sahne rühren. Zerkleinertes Konfekt ebenfalls unterrühren.

6. Konfekt-Creme auf den Beeren verteilen und verstreichen. Die Tortenoberfläche nach Belieben mit Hilfe einer Gabel oder eines Tortenkammes verzieren. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Wenn die Torte am gleichen Tag gegessen wird, kann die Sahne auch ohne Gelatine zubereitet werden. Dann die Sahne mit 2 Päckchen Sahnestift steifschlagen und nur etwa 1 Stunde kalt stellen.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Obststrauß mit Sekt

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

130 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
130 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Große M)  
130 g weiche Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Schlagsahne  
50 ml Zitronensaft  
150 ml Sekt  
75 g gesiebter Puderzucker  
250 g Joghurt

#### Für den Belag:

750 g vorbereitetes Obst  
(z. B. Pfirsiche, Kiwis, Erdbeeren, Himbeeren, Melone)

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
2 gestr. EL Zucker  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft  
(oder halb Saft, halb Sekt)

#### Für den Rand:

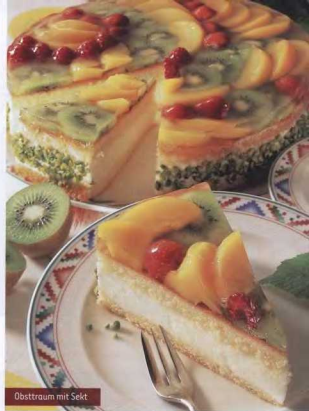
gehackte Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 302 g, Kh: 597 g,  
KJ: 23785, kcal: 5683

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen. Alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Anschließend die Form auf dem Rost



in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Für die Füllung inzwischen Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steifschlagen. Zitronensaft erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen. Die Mischung mit Sekt und Puderzucker verrühren, Joghurt

unterrühren und Sahne unterheben. Die Creme auf den unteren Tortenboden geben und verstreichen. Oberen Boden auflegen, etwas andrücken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5. Gemischtes Obst evtl. schälen, je nach Obst in Stücke oder Spalten schneiden und dekorativ auf dem oberen Boden verteilen.

6. Den Guss nach Packungsanleitung aus Tortengusspulver, Zucker und Apfelsaft zubereiten, sofort auf dem Obst verteilen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend den Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers vorsichtig lösen, entfernen und den Tortenrand nach Belieben mit Pistazienkernen bestreuen.

**Tipp:** Die Torte kann auch nur mit einer Sorte Obst belegt werden.



Pralinentorte

## Belieb

### Pralinentorte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die Füllung:

500 g Schlagsahne  
100 g Nuss-Nougat  
300 g Zartbitter-Kuvertüre  
1–2 EL Orangennikol

#### Für den All-in-Teig:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
etwas Kakaopulver  
einige belgische Meeresfrüchte-  
Pralinen

## Insgesamt:

E: 93 g, F: 602 g, Kh: 629 g,  
Kj: 34864, kcal: 8357

1. Zum Vorbereiten Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Nuss-Nougat und in Stücke gehackte Kuvertüre darin unter Rühren schmelzen lassen. Likör hinzufügen und alles gut verrühren. Schokosahne in eine Rührschüssel geben, mit Frischhaltefolie zudecken, erkalten lassen und über Nacht kalt stellen.

2. Für den Teig die Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen.

3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Zuletzt die aufgelöste Kuvertüre unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt)

füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

4. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

5. Für die Füllung Schokosahne mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit der Schokosahne bestreichen. Oberen Boden darauflegen, etwas andrücken und die Torte kalt stellen.

6. Zum Bestreichen die Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Tortenrand und -oberfläche damit bestreichen und mit Hilfe eines Tortenkamms verzieren. Die Torte nochmals kalt stellen.

7. Zum Garnieren die Tortenoberfläche kurz vor dem Servieren mit etwas Kakaopulver bestäuben und mit Meeresfrüchte-Pralinen garnieren.

## Belieb

### Schokoladen-Schichttorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Prise Speisestärke und Backpulver  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

200 g Zartbitter-Schokolade  
1 kg Schlagsahne  
4 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Zum Verzieren:

etwas Zartbitter-Schokolade

## Insgesamt:

E: 91 g, F: 642 g, Kh: 607 g,  
Kj: 35852, kcal: 8559

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/3 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Böden ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

3. Die Gebäckböden jeweils vom Springformboden lösen und auf mit Backpapier belegten Kuchenrosten erkalten lassen.

4. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Sahne in 2 Portionen aufteilen und mit je 2 Päckchen Sahnesteif steifschlagen. Sahnemasse in eine große Schüssel geben und die abgekühlte, noch flüssige Schokolade unterheben.

5. Schokoladensahne auf den 6 Böden verteilen (etwas Sahne für den Rand abnehmen), verstreichen und die Böden zu einer Torte zusammensetzen. Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begradien und mit der abgenommenen Schokoladensahne bestreichen.

6. Zum Verzieren Schokolade mit einem Sparschäler in Locken schneiden. Tortenoberfläche und -rand mit Schokoladenlocken verzieren. Torte bis zum Servieren kalt stellen.



Schokoladen-Schichttorte

## Für Kinder

### Schokolätzchentorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
150 g Weizenmehl  
20 g Kakaopulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Puderzucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Joghurt

#### Für die Kirschfüllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)  
1 Pck. Tortenguss, rot

250 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft  
aus dem Glas

#### Für die Sahnefüllung:

500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

75 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl  
150 g Schokolätzchen  
(Schokoladenplättchen mit  
bunten Zuckerperlen)

#### Insgesamt:

E: 81 g, F: 367 g, Kh: 497 g,  
KJ: 23687, kcal: 565

1. Für den Teig Butter oder Margarine  
zerlassen und abkühlen lassen. Den

Backofen vorheizen. Mehl mit Kakao,  
Backpulver und Puderzucker in einer  
verschießbaren Schüssel (etwa 3 l)  
mischen. Eier, Butter oder Margarine  
und Joghurt hinzufügen. Die Schüssel  
mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt  
15–30 Sekunden) kräftig schütteln,  
so dass alle Zutaten gut vermischt  
sind. Alles mit einem Schneebesen  
oder Rührhölzchen nochmals sorgfältig  
durchrühren, damit trockene Zutaten  
vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in eine kleine Springform  
(Ø 22 cm, Boden gefettet) füllen  
und verstreichen. Die Form auf dem  
Rost in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten.

4. Den Gebäckboden aus der Form  
lösen und auf einem mit Backpapier  
belegten Kuchenrost erkalten lassen.  
Anschließend den Boden bis auf  
1–2 cm so aushöhlen, dass ein etwa  
1 cm breiter Rand stehen bleibt. Das  
ausgehöhlte Gebäck zerbröseln und  
beiseitestellen.

5. Für die Kirschfüllung Kirschen in  
einem Sieb abtropfen lassen, den  
Saft dabei auffangen und 250 ml  
(1/4 l) davon abmessen. Einen Guss  
aus Tortengusspulver und Kirschsaft  
nach Packungsanleitung, aber ohne  
Zucker zubereiten und die Kirschen  
unterheben. Kirschmasse etwas  
abkühlen lassen, in den ausgehöhl-  
ten Boden geben und verstreichen.  
Die Torte kalt stellen.

6. Für die Sahnefüllung die Sahne  
mit Vanillin-Zucker und Sahnestief  
steifschlagen. Die Sahne Masse kupp-  
elförmig auf die Kirschen streichen,  
die beiseitegestellten Brösel da-  
raüberstreuen und leicht andrücken.

7. Zum Bestreichen Schokolade in  
Stücke brechen und mit Speiseöl  
in einem Topf im Wasserbad bei  
schwacher Hitze schmelzen lassen.  
Den Tortenrand damit bestreichen  
und sofort mit Schokolätzchen gar-  
nieren. Auch einige Schokolätzchen  
auf der Torte verteilen.



Schokolätzchentorte

## Für Kinder

### Toffifee-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

100 g Löffelbiskuits  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
3 Eiweiß (Größe M)  
150 g Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
25 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

5 Blatt weiße Gelatine  
10 Toffifee  
500 g Schlagsahne  
1 geh. EL Kakaopulver

#### Zum Bestreichen:

1 EL Zucker, 2 EL Wasser  
1 geh. EL Aprikosenkonfitüre

#### Zum Garnieren:

14 Toffifee

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 275 g, Kh: 318 g,  
KJ: 17428, kcal: 4164

1. Für den Teig Löffelbiskuits in einen  
Gefrierbeutel geben, den Beutel  
verschließen und die Löffelbiskuits  
mit einer Teigrolle fein zerdrücken.  
Haselnusskerne in einer Pfanne ohne  
Fett leicht bräunen und auf einem  
Teller erkalten lassen. Den Backofen  
vorheizen.

2. Eiweiß mit der Hälfte des Zuckers  
steifschlagen. Eigelb mit dem rest-  
lichen Zucker mit Handrührgerät mit  
Rührbesen etwa 4 Minuten cremig  
schlagen. Das steifgeschlagene Ei-  
weiß daraufgeben und unterheben.  
3. Mehl mit Backpulver, Löffelbis-  
kuitbröseln und Haselnusskernen  
mischen und die Mischung vorsichtig  
unterheben. Den Teig in eine Spring-  
form (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit  
Backpapier belegt) füllen und ver-



Toffifee-Torte

streichen. Die Form auf dem Rost in  
den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

4. Den Boden aus der Form lösen,  
auf einen mit Backpapier belegten  
Kuchenrost stützen und den Boden  
erkalten lassen. Anschließend das  
mitgebackene Backpapier abziehen  
und den Boden einmal waagrecht  
durchschneiden. Den unteren Boden  
auf eine Tortenplatte legen.

5. Für die Füllung die Gelatine nach  
Packungsanleitung einweichen.  
Toffifee fein hacken. Gelatine leicht  
ausdrücken und in einem kleinen  
Topf bei schwacher Hitze auflösen.  
Sahne fast steifschlagen, lauwarme  
Gelatinelösung unter Schlagen hin-  
zufügen und die Sahne vollkommene  
Steifheit schlagen.

6. Für die Hälfte der Sahne die  
gehackten Toffifee rühren, unter die  
andere Hälfte das Kakaopulver-

pulver. Die Schokoladensahne in  
einen Spritzbeutel mit Sterntülle  
füllen. Auf den unteren Boden mit  
der Schokoladensahne außen einen  
etwa 3 cm breiten Ring spritzen, die  
restliche Schokoladensahne zum  
Verzieren zurücklassen. Die Mitte  
des Bodens mit gut drei Vierteln der  
Toffifee-Sahne bestreichen, den  
oberen Boden darauflegen und leicht  
andrücken.

7. Zucker mit Wasser unter Rühren  
zum Kochen bringen, bis sich der  
Zucker gelöst hat. Konfitüre durch  
ein Sieb streichen und hinzugeben.  
So lange unter Rühren kochen lassen,  
bis die Masse anfängt dicklich zu  
werden. Den oberen Boden damit  
bestreichen.

8. Dann in die Mitte der Tortenober-  
fläche einen Kreis aus der restlichen  
Toffifee-Sahne streichen. Die Torte  
mit der zurückgelassenen Schokol-  
adensahne verzieren und mit Toffifee  
garnieren.



Wilhelm-Tell-Torte

**Beliebt – dauert länger**

## Wilhelm-Tell-Torte

**Zubereitungszeit:** 70 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten je Boden

### Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
1 l Apfelsaft, 100 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
2 Gläser stückiges Apfelmus  
(Einwaage je 370 g, Apfelmuskompost)

### Zum Verzieren und Garnieren:

400 g Schlagsahne  
30 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
50 g Haselnuss-Krokant  
einige Mini-Äpfel (Kirschkäpfel, aus der Dose)

### Insgesamt:

E: 65 g, F: 301 g, Kh: 796 g,  
kj: 25947, kcal: 6189

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

2. Aus dem Teig nacheinander 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel des Teiges gleichmäßig auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) verstreichen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten je Boden.  
3. Die Böden nach dem Backen vom Springformrand und -boden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aus Apfelsaft, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Gelatine leicht ausdrücken und im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Apfelmus unterrühren und die Füllung kalt stellen, bis sie beginnt dicklich zu werden.

5. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumlegen. Die Hälfte der Puddingmasse auf dem Boden im Springformrand verstreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Puddingmasse bestreichen. Den dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte mindestens 3 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

6. Zum Verzieren und Garnieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Sahne mit Zucker und Sahnesteif steifschlagen, den Rand der Torte dünn und die Oberfläche dicker damit bestreichen. Dann mit einem Löffelstiel Löcher in die Sahne drücken. Die Torte mit etwas Krokant bestreuen und einige Mini-Äpfel auf die Oberfläche legen.

**Tipp:** Der Teig lässt sich besser auf dem Springformboden verteilen, wenn der Springformboden vor dem nächsten Bestreichen gut abkühlt. Sie können die Füllung auch mit 750 ml (1/4 l) Apfelsaft und 250 ml (1/4 l) Weißwein zubereiten.

**Beliebt – mit Alkohol**

## Weiße Schokoladen-Schichttorte

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 8–10 Minuten je Backblech

### Für den Rührteig:

100 g Zartbitter-Schokolade  
175 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestreuen:

100 g Raspelschokolade  
(Vollmilch oder Zartbitter)

### Für die Füllung:

300 g weiße Schokolade  
400 g Schlagsahne

2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
3–4 EL Orangellikör

### Insgesamt:

E: 73 g, F: 438 g, Kh: 612 g,  
kj: 28512, kcal: 6813

1. Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, bei schwacher Hitze im Wasserbad schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin Zucker und Salz unterrühren.  
2. Eier nach und nach auf höchster Stufe unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Abgekühlte flüssige Schokolade unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen unterrühren.  
3. Den Teig in 6 Teile teilen und 6 Böden daraus backen. Jeweils 2 Böden (Ø je 20 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) streichen (evtl. Kreise

vorzeichnen) und mit etwas Raspelschokolade bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 8–10 Minuten je Backblech.  
4. Die Böden sofort nach dem Backen mit dem Backpapier auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.  
5. Für die Füllung Schokolade mit einem Sparschäler oder einer Küchenreibe raspeln. Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Zwei Drittel der Schokolade und den Orangellikör unterheben.  
6. Die Schokoladensahne auf die 6 Böden verteilen, darauf verstreichen und die Böden zu einer Torte zusammensetzen. Die Schichttorte 1–2 Stunden kalt stellen.  
7. Vor dem Servieren die obere Sahneschicht mit der restlichen Schokolade bestreuen.

**Tipp:** Hat die Schokolade Zimmertemperatur, so lassen sich besonders schöne Locken raspeln.

Weiße Schokoladen-Schichttorte





Für Kinder

## Wolkentorte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Große M)  
100 g Zucker  
75 g Weizenmehl  
2 Pck. Saucen-Pulver Vanille-  
Geschmack  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

1 Blatt weiße Gelatine  
2 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
100 g Crème fraîche oder Schmand  
(Sauerrahm)  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Für den Belag:

1 Blatt weiße Gelatine  
100 g Schlagsahne  
25 g Puderzucker  
60 g Getränkepulver Orangen-  
Geschmack

### Insgesamt:

E: 75 g, F: 329 g, Kh: 358 g,  
Kj: 19699, kcal: 4714

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Nührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. 2. Mehl mit Saucen-Pulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. 3. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 15–20 Minuten. 4. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und

erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinen in einem Sieb abtropfen lassen. Crème fraîche oder Schmand mit Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit 2–3 Esslöffeln von der Crème-fraîche-Masse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Masse rühren. Mandarinen unterheben und die Masse auf dem Tortenboden verstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne fast steifschlagen, Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Die Sahne weiterschlagen und die lauwarme Gelatine langsam unter Rühren dazugeießen. Puderzucker und Getränkepulver unterrühren und die Fruchtsahne mit einem Esslöffel wolkenartig auf der Füllung verteilen. Die Torte nochmals 1–2 Stunden kalt stellen. Anschließend Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

**Tipp:** Statt Getränkepulver Orange kann auch Getränkepulver Zitrone verwendet werden.



Wolkentorte



Preiselbeer-Schokoladen-Torte

### Belieb

## Preiselbeer-Schokoladen-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
3 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
10 g Kakaoapulver  
gut 1 Msp. gemahlener Zimt  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

100 g Vollmilch-Kuvertüre  
100 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage 395 g)  
2 EL Zitronensaft  
800 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Garnieren:

100 g Zartbitter-Schokolade

### Insgesamt:

E: 75 g, F: 377 g, Kh: 575 g,  
Kj: 25526, kcal: 6110

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Nührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.

Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. 2. Mehl mit Speisestärke, Kakao, Zimt und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. 3. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 25 Minuten. 4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. 5. Für die Füllung Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Preiselbeeren mit Zitronensaft verrühren. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen. Die Fruchtmasse darauf verteilen und am Rand etwa 1 cm frei lassen. Sahne mit Sahnestief steifschlagen. 2 Esslöffel von der Sahne mit der abgekühlten Kuvertüre verrühren, dann die Kuvertüre-Sahne-Mischung nach und nach unter die übrige Sahne rühren. 6. Die Hälfte der Schokoladensahne auf die Fruchtmasse streichen und den oberen Biskuitboden auflegen. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Schokoladensahne bestreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen. 7. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Schokolade dünn auf eine Platte streichen und fest werden lassen (nicht kalt stellen). Mit einem breiten Spachtel Schokoladen abscrapen und diese mit Hilfe von Gabeln auf die Torte legen.



Struwelpeter-Torte

#### Für Kinder

### Struwelpeter-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

6 Schoko-Zwieback (etwa 100 g)  
3 Riegel Erdbeer-Joghurt-Schokolade

#### Für den All-in-Teig:

75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für die Füllung:

250 g Erdbeeren  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft  
1 Pck. Tortenguss, klar  
1 TL Zucker

#### Für den Belag:

400 g Schlagsahne  
1 Pck. Quarkfein Erdbeer-Geschmack  
(Dessertpulver)

4 Riegel Erdbeer-Joghurt-Schokolade  
5-6 vorbereitete Erdbeeren

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 202 g, Kh: 399 g,  
kJ: 15443, kcal: 3680

1. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Zwieback mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Schokoriegel fein hacken. Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel geben. Eier, Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Zwiebackbrösel und Schokoriegelstücken unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und Boden einkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumlegen.  
4. Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in kleine Stücke schneiden. Einen Guss aus Apfelsaft, Tortengusspulver und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und Erdbeerstücke unterheben. Die Masse auf dem unteren Boden verteilen. Den oberen Boden darauf legen. Kuchen etwa 30 Minuten kalt stellen.  
5. Für den Belag Sahne steifschlagen, Dessertpulver unterrühren. Die Erdbeersahne auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann Tortenring entfernen. Schokoriegel mit einem Sparschäler zu Röllchen schaben. Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf den oberen Tortenrand legen. Tortenoberfläche mit den Schokoröllchen garnieren.

#### Einfach

### Mousse-au-Cappuccino-Torte

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

200 g Schoko-Cookies  
(Schokoladeneckse)  
125 g Butter

#### Für den Belag:

2 Pck. Mousse au Chocolat (Dessertpulver für je 250-300 ml Flüssigkeit)  
300 ml Milch  
200 g Schlagsahne  
2 Pck. (je 10 g) Instant-Cappuccinopulver

#### Zum Verziern und Garnieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
einige Makkabohnen oder -pralinen  
30 g Zartbitter-Schokolade  
evtl. etwas Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 324 g, Kh: 536 g,  
kJ: 18720, kcal: 4462

1. Für den Boden Schoko-Cookies in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Schoko-Cookies mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel geben.  
2. Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut verrühren. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse gleichmäßig darin verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut zu einem Boden andrücken. Den Boden kalt stellen.  
3. Für den Belag Mousse au Chocolat mit Milch und Sahne nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten und Cappuccinopulver unterschlagen. Die Masse auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.  
4. Zum Verziern und Garnieren den Springformrand lösen und ent-

fernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen. Die Sahne so auf die Tortenoberfläche streichen, dass rundherum ein etwa 1 cm breiter Mousse-Streifen sichtbar bleibt. In die Sahne mit einem Teelöffel Vertiefungen eindrücken. Die Torte mit Makkabohnen oder -pralinen garnieren.  
5. Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Schokolade in ein Papiertütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Tortenrand mit der Schokolade verzieren.  
6. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen und vor dem Servieren nach Belieben noch mit etwas Kakao bestäuben.

**Tip:** Schoko-Cookies gibt es in unterschiedlichen Packungsgrößen. Wenn Sie eine 175-g-Packung gekauft haben, können die Cookies mit Löffelbiskuits auf 200 g aufgefüllt werden.

Mousse-au-Cappuccino-Torte



## Belieb

### Maulwurf-torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

4 Eiweiß (Große M)  
125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eigelb (Große M)  
50 g Weizenmehl  
10 g Kakaopulver  
4 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin  
75 g gemahlene Haselnusskerne  
100 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
2 mittelgroße Bananen (etwa 250 g)  
2 El Zitronensaft  
600 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Insgesamt:  
E: 80 g, F: 400 g, Kh: 416 g,  
kj: 23200, kcal: 5536

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eiweiß so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eigelb nach und nach auf höchster Stufe unterrühren.

2. Mehl mit Kakaopulver, Backpulver, Haselnusskernen und Raspelschokolade mischen und auf mittlerer Stufe in 2 Portionen kurz unterrühren. Eischnee mit Handrührgerät mit Rührbesen vorsichtig kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den erkalten Boden mit Hilfe eines Esslöffels etwa 1 cm tief ausböhlen, dabei einen 1–2 cm breiten Rand stehen lassen. Die Oberfläche am Rand dazu vorher mit einem Messer einschneiden. Die Gebäckreste in einer Schüssel zerbröseln.

4. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, anschließend auf Küchenpapier legen. Bananen schälen, längs halbieren, mit Zitronensaft beträufeln und in den ausgehöhlten Boden legen. Die Kirschen dazwischen verteilen. Sahne mit Sahnestief, Zucker und Vanillin-Zucker steifschlagen. Sahne kuppelartig auf das Obst streichen und mit den Bröseln bestreuen (die Brösel evtl. leicht andrücken). Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Tipp:** Statt Sauerkirschen können Sie auch 2 Dosen Mandarinen (Abtropfgewicht je 175 g) verwenden.

## Für Kinder – schnell zubereitet

### Marshmallow-Erdbeer-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

150 g Butterkekse  
100 g Butter, 50 g Zucker  
50 g Vollmilch-Schokolade

#### Für die Füllung:

500 g Erdbeeren  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
100 g Marshmallow-Creme Classic  
oder Strawberry-Fluff  
(Erdbeer-Geschmack)

#### Zum Garnieren:

Marshmallows

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 278 g, Kh: 307 g,  
kj: 16769, kcal: 4010

1. Für den Boden Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Butterkekse mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Butter zerlassen, mit dem Zucker zu den Butterkekse geben und verrühren. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut zu einem Boden andrücken.

2. Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Schokolade mit einem Pinsel auf dem Boden verstreichen. Den Boden kalt stellen und die Schokolade fest werden lassen.

3. Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und putzen. 6 Erdbeeren zum Garnieren zurücklegen. Die restlichen Erdbeeren auf den Schokoboden legen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.



Marshmallow-Erdbeer-Torte

4. Sahne mit Sahnestief steifschlagen. Marshmallow-Creme erst mit einem Drittel der Sahne verrühren, dann die Mischung unter die restliche Sahne heben. Die Creme auf die Erdbeeren geben und glattstreichen. Nach Belieben mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen in die Oberfläche drücken. Die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

5. Vor dem Servieren Springformrand lösen und entfernen. Danach die Torte mit den beiseitegelegten und halbierten Erdbeeren und Marshmallows garnieren.

**Tipp:** Marshmallow-Creme gibt es oft in Lebensmittelhandlungen von Kaufhäusern bei den amerikanischen Lebensmitteln oder in großen Supermärkten. Anstelle der Butterkekse können auch Löffelbiskuits verwendet werden. Statt mit Vertiefungen kann man die Oberfläche der Torte auch mit einem Tortengarnierkamm wellenförmig verzieren oder die Masse kuppelartig auf die Erdbeeren streichen. Anstelle der Erdbeeren können auch Johannisbeeren verwendet werden, die der Torte eine leicht säuerliche Note geben.

Maulwurf-torte



Einfach – für Gäste

## Haselnuss-Schne-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
3–4 EL heißes Wasser  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für den Belag:

3 Pck. (je 10 Stück) gefüllte  
Haselnuss-Gebäckkugeln  
600 g Schlagsahne  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
2–3 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Bestreuen:

50 g gehackte Haselnusskerne

### Insgesamt:

E: 84 g, F: 338 g, Kh: 420 g,  
Kj: 21850, kcal: 5220

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.
3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 30 Minuten.
4. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier



Haselnuss-Schne-Torte

- belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.
5. Von den Gebäckkugeln 12 Stück zum Garnieren zurücklassen, den Rest (18 Stück) sehr fein hacken. Sahne mit Sahnestief und Vanillin-Zucker steifschlagen. 3 Esslöffel von der Sahne in einen Spritzbeutel mit abgeflachter Tülle geben. Die zerleinerten Gebäckkugeln unter die restliche Sahne heben.

### Raffiniert – mit Alkohol

## Baileys-Baiser-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

### Zum Vorbereiten:

50 g Kokosraspel

### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker, 2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl, 75 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestreichen, Tränken

### und Garnieren:

100 g dunkle Kuchenglasur  
150 ml Baileys (Original Irish Cream Likör)  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
etwa 50 g Fertigbaiser (in Tupfen gespritzt oder als Baiserschalen vom Bäcker)

### Insgesamt:

E: 39 g, F: 351 g, Kh: 387 g,  
Kj: 22033, kcal: 5258

1. Zum Vorbereiten Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Kokosraspel (1 Esslöffel zum Bestreuen beiseitelegen) unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Gebäckboden sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
5. Zum Bestreichen Kuchenglasur im Wasserbad nach Packungsanleitung schmelzen lassen. Die Unterseite des Bodens damit bestreichen und die Glasur fest werden lassen.
6. Den Boden mit der Schokoladenplatte legen. Die Oberfläche mehrmals mit einer Gabel einstechen und nach und nach mit Baileys tränken.
7. Die Sahne mit Sahnestief steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen. Große Tupfen dicht an dicht auf den getränkten Boden spritzen. Die Torte etwa 30 Minuten kalt stellen.
8. Die Torte kurz vor dem Servieren mit den Baisertupfen oder Baiserschalen belegen und mit den beiseitegelegten Kokosraspeln bestreuen.

Baileys-Baiser-Torte







Orangen-Schichttorte

**Schnell zubereitet – mit Alkohol****Orangen-Schichttorte**

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit

**Für die Füllung I:**

4 Blatt weiße Gelatine  
300 g Joghurt  
25 g Zucker  
1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage 220 g)  
4 EL Schlagsahne

1 heller Wiener Boden  
(Ø 26 cm, 3 Lagen)  
2 EL Rum oder Mandellikör

**Für die Füllung II:**

4 Becher (je 50 g) Mousse  
ou Chocolate

**Für den Belag:**

5 Orangen  
1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Orangensaft,  
mit Weißwein aufgefüllt  
25 g Zucker

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**

125 g Schlagsahne  
etwa 40 g Raspelschokolade

**Insgesamt:**

E: 69 g, F: 143 g, Kh: 541 g,  
kj: 16345, kcal: 3902

1. Für Füllung I die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker und Preiselbeeren verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und flüssige Sahne unterrühren. Gelatine-Sahne-Mischung unter die Joghurtmischung rühren.

2. Einen Wiener Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Joghurtmasse auf dem Boden verteilen, zweiten Boden darauflegen und mit Rum oder Likör beträufeln.

3. Für die Füllung II die Mousse auf Chocolate auf dem zweiten Boden verteilen, verstreichen und den dritten Boden auflegen.

4. Für den Belag Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut mitentfernt wird. Orangen filetieren, Saft dabei auffangen und mit Wein auf 250 ml (1/4 l) auffüllen. Orangenfilets auf die Tortenoberfläche legen.

5. Aus Tortengusspulver, Orangensaft-Wein-Flüssigkeit und Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und auf den Orangenfilets verteilen. Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Bestreichen und Bestreuen Tortenring lösen und entfernen. Rand steifschlagen. Den Tortenrand damit bestreichen und mit Raspelschokolade bestreuen.

**Fruchtig****Himbeer-Frischkäse-Torte**

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Auftau-, Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Zum Vorbereiten:**

500 g TK-Himbeeren

**Für den Keksboden:**

etwa 14 Butterkekse  
50 g zerlassene, abgekühlte Butter  
1–2 TL Zucker

**Für den Biskuitteig:**

2 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

**Für den Belag:**

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g gesiebter Puderzucker  
500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1–2 TL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Für den Guss:**

4 Blatt rote Gelatine  
Himbeersaft von den TK-Himbeeren  
100 ml Himbeersirup  
etwas Wasser

**Insgesamt:**

E: 80 g, F: 289 g, Kh: 483 g,  
kj: 20994, kcal: 5016

1. Zum Vorbereiten Himbeeren in ein Sieb geben und auftauen lassen, dabei den Saft auffangen.  
2. Für den Keksboden Butterkekse nebeneinander in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) legen, dabei die Rundungen der Form mit Keksstücken ausfüllen. Die Keksschicht mit Butter bestreichen und mit Zucker

bestreuen. Danach den Backofen vorheizen.

3. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

4. Den Teig auf dem Keksboden in der Form verteilen und vorsichtig verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Das Gebäck aus der Form lösen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen. Anschließend mit abgetrockneten Backpapier entfernen.

6. Für den Belag Frischkäse mit Puderzucker verrühren, auf dem Biskuitboden verteilen und verstreichen. Himbeeren darauf verteilen. Einen Tortenring oder den gesäuberten

Springformrand (mit Backpapier ausgelegt) darumlegen.

7. Sahne mit Sahnestief, Zucker und Vanillin-Zucker steifschlagen. 3 Esslöffel vom Bestreichen des Randes abnehmen und kalt stellen. Die übrige Sahne auf den Himbeeren verteilen und glattstreichen.

8. Für den Guss die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Den aufgefängenen Himbeersaft mit Himbeersirup und Wasser auf 250 ml (1/4 l) auffüllen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen. Gelatine mit etwas von der Himbeerflüssigkeit verrühren, unter die Mischung unter die restliche Flüssigkeit rühren und kalt stellen.

9. Wenn die Flüssigkeit beginnt dicklich zu werden, sie vorsichtig esslöffelweise auf die Sahne geben. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

10. Tortenring oder Springformrand entfernen, evtl. das Backpapier abziehen und den Tortenrand mit der beiseitegestellten Sahne bestreichen.

Himbeer-Frischkäse-Torte



## Zum Verschenken

### Schokocremetorte mit Haube

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

500 g Schlagsahne  
300 g Zartbitter-Schokolade  
75 g weiche Butter

#### Für den Biskuitteig:

100 g Butter  
6 Eier (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
150 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
50 g gesiebtes Kakaopulver

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 114 g, F: 519 g, Kh: 656 g,  
KJ: 32683, kcal: 7818

1. Zum Vorbereiten Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren darin schmelzen lassen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Die Masse abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Butter in die abgekühlte, aber noch nicht fest gewordene Schoko-Sahne-Masse rühren und die Masse über Nacht kalt stellen.
2. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.
3. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

4. Mehl mit Speisestärke und Kakao mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehl-Kakao-Gemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt die abgekühlte Butter vorsichtig unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 35–40 Minuten.

5. Den Boden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen (nicht stürzen). Boden erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

6. Die kalt gestellte Schoko-Sahne-Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer Creme aufschlagen. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp einem Drittel der Creme bestreichen. Den mittleren Boden auflegen, etwas andrücken und knapp die Hälfte der restlichen Schokoladencreme darauf verstreichen. Den oberen Boden auf-

legen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Creme bestreichen und die Torte kalt stellen.

7. Zum Garnieren Kuvertüre in grobe Stücke hacken und zwei Drittel davon in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Topf aus dem Wasserbad nehmen. Restliche Kuvertüre fein hacken und in die warme Kuvertüre rühren, bis sie ebenfalls aufgelöst ist.

8. Kuvertüre nochmals ganz kurz erwärmen, dann auf ein rundes Stück Backpapier (Ø etwa 35 cm) geben und gleichmäßig dick verstreichen, dabei 2 cm am Rand frei lassen. Kuvertüre etwas fest werden lassen, dann noch weich mit dem Backpapier nach oben auf die Torte legen. Das Backpapier am Rand in lockere Falten legen und leicht andrücken. Torte 10–15 Minuten kalt stellen, bis die Kuvertüre vollständig fest geworden ist, dann das Backpapier vorsichtig abziehen (evtl. nochmals kurz kalt stellen). Direkt vor dem Servieren die Tortenoberfläche mit Kakao bestäuben.

**Tipps:** Tränken Sie die Tortenböden vor dem Zusammensetzen mit Kirschwasser.

Schokocremetorte mit Haube



## Raffiniert

### Stachelbeer-Pudding-Schichttorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Boden

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreuen:

150 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
30 g Zucker

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
400 ml Apfelsaft  
20 g Zucker  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 360 g)

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
20 g Zucker  
250 ml (1/4 l) Stachelbeersaft  
aus dem Glas

#### Insgesamt:

E: 91 g, F: 333 g, Kh: 604 g,  
KJ: 24311, kcal: 5801

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.



Stachelbeer-Pudding-Schichttorte

2. Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) geben und verstreichen. Je ein Drittel der Mandeln und des Zuckers auf den Teigboden streuen und den Springformrand darumlegen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.
3. Die anderen beiden Böden ebenso vorbereiten und backen. Die Gebäckböden sofort aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen, erkalten lassen.
4. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 400 ml Flüssigkeit einen Pudding zubereiten. Frischkäse sofort unterrühren. Sofort Frischhaltefolie direkt auf die Puddingmasse legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding erkalten lassen. Stachelbeeren

in einen Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) abmessen.

5. Einen Guss aus Tortengusspulver, Zucker und dem Saft nach Packungsanleitung zubereiten und die Stachelbeeren unterheben. Die Stachelbeermasse auf 2 der Böden verteilen. Die Puddingmasse durchrühren, knapp die Hälfte in einen Spritzbeutel mit großer Stentülle füllen und je einen Rand auf die Stachelbeermasse spritzen. Restliche Puddingmasse jeweils in die Mitte geben und verstreichen.

6. Die Böden zu einer Torte zusammensetzen, dabei leicht andrücken. Den letzten, nicht bestrichenen Boden darauflegen. Die Torte bis zum Servieren mindestens 1 Stunde kalt stellen.

**Tipps:** Der Teig lässt sich besser auf dem Springformboden verteilen, wenn der Springformboden vor dem nächsten Bestreichen etwas abkühlt.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Surprise-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Marinieren -, Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Schattenmorellen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
150 ml Kirschlikör (20 Vol.-%)

#### Für den Rührteig:

50 g Zartbitter-Schokolade  
100 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
80 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 EL Kirschlikör (20 Vol.-%)

#### Für den Belag:

1 Pck. Tortenguss, rot  
200 g Zucker  
275 ml Marinierflüssigkeit, mit  
Kirschsaft aus dem Glas aufgefüllt  
3 EL Kirschlikör (20 Vol.-%)  
1 Pck. Mousse à la Vanille  
(Dessertpulver)  
200 ml Milch  
100 g Schlagahne  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
2-3 EL Milch

#### Zum Garnieren:

500 g Schlagahne  
100 g kandierte Ingwerstäbchen  
mit Schokoladenüberzug

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 280 g, Kh: 467 g,  
kJ: 21353, kcal: 5094

1. Zum Vorbereiten Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und beiseitestellen. Kirschen mit Likör vermischen und 1 Stunde marinieren.
2. Für den Teig Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine in eine Feuerschüssel geben und mit Hand-



Surprise-Torte

- rührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
3. Eier nach und nach (jedes Ei etwa 1/3 Minute) unterrühren. Schokolade unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Likör unterrühren. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 25 Minuten.
  4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen. Tortenring um den Boden stellen. Kirschen abtropfen lassen, die Marinierflüssigkeit auftragen und mit dem beiseitegestellten Kirschsaft auf 275 ml auffüllen.
  5. Für den Belag einen Guss aus Tortengusspulver, Zucker und der abgemessenen Flüssigkeit nach

- Packungsanleitung zubereiten.
5. Esslöffel von dem Guss abnehmen, mit dem Likör verrühren und zugedeckt kalt stellen. Kirschen unter den restlichen Guss rühren, auf dem Tortenboden verteilen und kalt stellen.
  6. Die Mousse nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen Milch und Sahne zubereiten. Frischkäse mit Milch glattrühren, unter die Mousse heben und die Creme auf der Kirschfüllung verstreichen.
  7. Mit einem Löffel leichte Vertiefungen in die Oberfläche eindrücken, in diese etwa zwei Drittel der kalt gestellten Likör-Guss-Mischung träufeln. Mit einem Löffelstiel den Guss durch die Creme ziehen, so dass „Schlieren“ entstehen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.
  8. Zum Garnieren Tortenring lösen und entfernen. Sahne steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Dicke Tufts auf die Tortenoberfläche setzen und die Ingwerstäbchen darauflegen. Restliche Likör-Guss-Mischung daraufträufeln.

## Fruchtig – mit Alkohol

### Zwetschen-Mascarpone-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

125 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2-3 EL Pflaumenlikör (20 Vol.-%)  
24 Haselnuss-Gebäckkugeln

#### Zum Beträufeln:

3 EL Pflaumenlikör (20 Vol.-%)

#### Für die Zwetschencreme:

500 g Zwetschen  
75 g Zucker

2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
5 EL Pflaumenlikör (20 Vol.-%)  
2 geh. TL Speisestärke  
3 EL kaltes Wasser  
200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

#### Zum Verzieren und Garnieren:

200 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Pflaumenlikör (20 Vol.-%)  
etwa 15 Haselnuss-Gebäckkugeln

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 378 g, Kh: 502 g,  
kJ: 25345, kcal: 6051

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).



Zwetschen-Mascarpone-Torte

2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Likör auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Gebäckkugeln tief in den Teig drücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.
3. Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckboden erkalten lassen dann auf eine Platte legen und mit Likör beträufeln. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
4. Für die Zwetschencreme die Zwetschen waschen, trocken tupfen, halbieren und entsteinen. Etwa 12 Zwetschenhälften zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Zwetschen pürieren, mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Likör verrühren und in einen Topf füllen. Stärke mit Wasser verrühren. Zwetschenpüree unter Rühren aufkochen lassen. Die angerührte Stärke einrühren und unter Rühren etwa 1/2 Minute köcheln lassen. Püree kalt stellen.
5. Mascarpone cremig aufschlagen und das Zwetschenpüree unterrühren. Die Zwetschencreme auf den Gebäckboden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen. Dann Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.
6. Zum Verzieren und Garnieren Mascarpone mit Sahnestief und Vanillin-Zucker aufschlagen. Likör unterziehen. Den Tortenrand mit der Hälfte der Mascarponecreme bestreichen und mithilfe eines Tortenkammes verzieren. Restliche Mascarponecreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und den Rand der Tortenoberfläche damit bespritzen. Die Torte mit den beiseitegelegten Zwetschenhälften und den Gebäckkugeln garnieren.



Crème-fraîche-Schoko-Torte

#### Gut vorbereiten

### Crème-fraîche-Schoko-Torte

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Abtropf- und Abkühlzeit

**Zum Vorbereiten für die Füllung:**  
Becher (je 150 g) Crème fraîche  
500 g Magerquark

**Für den Boden:**  
120 g Butter  
250 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

**Außerdem für die Füllung:**  
350 g weiße Kuvertüre  
130 g Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

**Zum Garnieren:**  
50 g weiße Kuvertüre

**Insgesamt:**  
E: 123 g, F: 542 g, Kh: 471 g,  
kj: 30531, kcal: 7305

1. Zum Vorbereiten für die Füllung Crème fraîche mit Magerquark verrühren. Ein Sieb mit einem feuchten Mull- oder Geschirrtuch auslegen. Quarkmasse hineingeben, Tuchenden darüberlegen. Das Sieb auf eine Quarkschale setzen und kalt stellen.



Multivitaminorte

#### Fettarm

### Multivitaminorte

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

**Für den Biskuitteig:**  
3 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser, 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
150 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

**Für den Belag:**  
2 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
10 Blatt weiße Gelatine  
200 g Buttermilch-Frischkäse  
500 ml (1/2 l) Frucht-Buttermilch  
Multivitamin, 80 g Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
100 ml Mandarinen-saft aus der Dose

**Insgesamt:**  
E: 90 g, F: 32 g, Kh: 458 g,  
kj: 10592, kcal: 2528

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.

Zucker mit Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

3. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Platte legen und einen Tortenring daruntersetzen.

4. Für den Belag Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Buttermilch, Zucker, Zitronenschale und Mandarinen-saft geschmeidig rühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine mit etwas von der Frischkäsemasse verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Frischkäsemasse verrühren und kurz kalt stellen.

5. Gut zwei Drittel der Mandarinen auf dem unteren Biskuitboden verteilen, dabei etwa 1 cm Rand frei lassen. Zwei Drittel der Frischkäsemasse darauf verstreichen. Oberen Biskuitboden darauflegen, leicht andrücken und mit der restlichen Frischkäsemasse bestreichen.

6. Tortenoberfläche mit den restlichen Mandarinen garnieren. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen. Anschließend den Tortenring lösen und entfernen.

#### Mit Alkohol

### Malakoff-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

#### Für die Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
150 g Schlagsahne  
225 ml Milch  
125 g Zucker  
150 g weiche Butter  
150 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für den Boden:

250 g Leffebiskuits  
250 ml (1/4 l) Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2-3 EL Rum

#### Zum Verzieren und Garnieren:

30 g Zartbitter-Schokolade  
250 g Schlagsahne  
1 TL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
2 EL rotes Gelee  
(z. B. Johannisbeergelee)

**Insgesamt:**  
E: 880 g, F: 368 g, Kh: 432 g,  
kj: 22896, kcal: 5456

1. Für die Creme aus Pudding-Pulver, 150 ml Sahne, 225 ml Milch und 125 g Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich umrühren. Weiche Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den erkalten Pudding portionsweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Mandeln unterrühren.

2. Für den Boden einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine Tortenplatte stellen. 4 der Leffebiskuits beiseitelegen. Die Hälfte der übrigen Leffebiskuits darin verteilen. Milch mit

Vanillin-Zucker und Rum verrühren und die Hälfte davon über die Leffebiskuits geben. Darauf die Hälfte der Creme streichen und die übrigen Leffebiskuits darauflegen. Die übrige Rum-Milch auf die Leffebiskuits geben, darauf die restliche Creme verstreichen und die Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

3. Zum Verzieren Schokolade im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die übrigen Leffebiskuits in je 3 Stücke teilen, jeweils mit einem Ende eintauchen und die Schokolade fest werden lassen.

4. Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen. Sahne mit Zucker und Sahnestief steifschlagen, die Torte damit bestreichen und mit einem Teelöffel Vertiefungen in die Oberfläche drücken. Gelee glattrühren, in ein Papiertütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und Kringle auf die Torte spritzen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen, dann mit den vorbereiteten Schoko-Leffebiskuits garnieren.



Malakoff-Torte



## Fruchtig

### Mirabellen-Mohn-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas entsteinte Mirabellen  
(Abtropfgewicht 360 g)

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 EL (50 g) Mohnsamen  
4 Eier (Größe M)  
250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)

#### Für den Belag:

200 ml Milch  
100 g Schlagsahne  
1 Pck. Paradiescreme Zitronen-  
Geschmack (Dessertpulver)  
4 EL Mirabellensaft aus dem Glas

#### Zum Garnieren und Bestreuen:

Schale von 1/3 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, unwachst)  
1–2 EL Mohnsamen

#### Insgesamt:

E: 115 g, F: 221 g, Kh: 540 g,  
kj: 20072, kcal: 4791

1. Zum Vorbereiten Mirabellen in  
einem Sieb abtropfen lassen, Saft  
dabei auffangen, 4 Esslöffel davon  
für den Belag abnehmen und beiseite-  
stellen.

Mirabellen-Mohn-Torte



2. Für den Teig Butter oder Margarine  
zerlassen und abkühlen lassen. Den  
Backofen vorheizen. Mehl mit Back-  
pulver in einer verschließbaren Schüs-  
sel (etwa 3 l) mit Zucker, Vanillin-  
Zucker und Mohn mischen. Eier,  
Butter oder Margarine und Quark  
hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel  
fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt  
15–30 Sekunden) kräftig schütteln,  
so dass alle Zutaten gut vermischt  
sind. Alles mit einem Schneebesen  
oder Rührlöffel nochmals sorgfältig  
durchrühren, damit trockene Zu-  
taten vom Rand mit untergerührt  
werden.

4. Die Hälfte des Teiges in eine  
Springform (Ø 26 cm, Boden gefet-  
tet) geben und verstreichen. Mira-  
bellen darauf verteilen, evtl. große  
Früchte halbieren. Restlichen Teig  
darauf verteilen und vorsichtig ver-  
streichen. Die Form auf dem Rost in  
den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Den Kuchen etwa 10 Minuten in  
der Form stehen lassen, dann aus der  
Form lösen und auf einem Kuchen-  
rost erkalten lassen. Den Kuchen auf  
eine Platte legen, einen Tortenring  
oder den gesäuberten Springform-  
rand darumstellen.

6. Für den Belag Milch mit Sahne in  
einen Rührbecher geben. Dessert-  
pulver hineingeben und mit Hand-  
rührgerät mit Rührbesen nach  
Packungsanleitung eine Creme  
zubereiten. Zuletzt den Mirabellen-  
saft unterrühren.

7. Die Creme auf den Kuchen geben  
und mit einem Löffel ein Muster  
ziehen, so dass eine Blüte entsteht.  
Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stel-  
len. Tortenring oder Springformrand  
lösen und entfernen.

8. Zum Garnieren Zitrone heiß ab-  
spülen und mit einem Zestenreißer  
schmale Streifen abziehen. Den  
Kuchen vor dem Servieren mit Zitr-  
nenschalenstreifen garnieren und  
mit Mohn bestreuen.

## Beliebt

### Nuss-Pudding-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

150 g gemahlene Haselnusskerne  
200 g Butter  
100 g Marzipan-Rohmasse  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
1/2 Fläschchen Rum-Aroma  
100 g Schlagsahne

#### Für die Puddingcreme:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
1 l Milch  
100 g Butter

#### Zum Bestreichen:

400 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnefest

#### Zum Besprenkeln und Garnieren:

25 g Zartbitter-Schokolade  
12 Meeresfrüchte-Pralinen

#### Insgesamt:

E: 138 g, F: 658 g, Kh: 760 g,  
kj: 39429, kcal: 9414

1. Für den Teig Haselnusskerne in  
einer Pfanne ohne Fett leicht bräun-  
en und auf einem Teller erkalten  
lassen. Butter in einem kleinen Topf  
zerlassen. Marzipan klein schneiden  
und unter Rühren darin auflösen.  
Den Backofen vorheizen. Mehl mit  
Pudding-Pulver und Backpulver in  
eine verschließbare Schüssel (etwa  
3 l) geben und mit Zucker und Vanil-  
lin-Zucker mischen. Eier, Aroma,  
Sahne und die Butter-Marzipan-



Nuss-Pudding-Torte

Mischung hinzufügen und die Schüs-  
sel mit dem Deckel fest verschließen.  
2. Schüssel mehrmals (insgesamt  
15–30 Sekunden) kräftig schütteln,  
so dass alle Zutaten gut vermischt  
sind, und Haselnusskerne hinzuge-  
ben. Alles mit einem Schneebesen  
oder Rührlöffel nochmals sorgfältig  
durchrühren, damit trockene Zutaten  
vom Rand mit untergerührt werden.  
Teig in eine Springform (Ø 26 cm,  
Boden gefettet, mit Backpapier be-  
legt) füllen und verstreichen. Die  
Form auf dem Rost in den vorgeheiz-  
ten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

3. Die Form etwa 10 Minuten auf  
einen Kuchenrost stellen, dann den  
Gebäckboden aus der Form lösen  
und erkalten lassen. Den Boden  
anschließend zweimal waagerecht  
durchschneiden.

4. Für die Puddingcreme aus Pudd-  
ing-Pulver, Zucker und Milch nach  
Packungsanleitung einen Pudding  
zubereiten, Butter unter den heißen  
Pudding rühren. Den unteren Gebäck-

boden auf eine Tortenplatte legen,  
einen Tortenring oder den gesäu-  
berten Springformrand darumstellen.  
Die Hälfte der warmen Puddingcreme  
auf den Boden streichen. Den mittlere  
Gebäckboden darauflegen und  
mit der restlichen Puddingcreme  
bestreichen. Den oberen Gebäck-  
boden aufliegen, andrücken. Die Torte  
mindestens 2 Stunden kalt stellen.  
5. Zum Bestreichen Tortenring oder  
Springformrand entfernen. Sahne  
mit Vanillin-Zucker und Sahnefest  
steifschlagen und den Tortenrand  
sowie die Tortenoberfläche damit  
leicht wellig bestreichen. Zum  
Besprenkeln Schokolade in einen  
kleinen Gefrierbeutel geben und im  
warmen Wasserbad bei schwacher  
Hitze schmelzen lassen. Beutel  
trodden tupfen, etwas durchkneten,  
eine kleine Ecke abschneiden. Die  
Torte damit besprenkeln und kalt  
stellen, bis die Schokolade fest ist.  
Vor dem Servieren die Torte mit den  
Meeresfrüchte-Pralinen garnieren.

**Tipp:** Backen Sie den Boden am  
Vortag.



Presstorte

#### Gut vorzubereiten

### Presstorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Durchziehzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
200 g Zucker, 125 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
60 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
250 g Butter

#### Zum Tränken:

250 ml (1 l) starker kalter Kaffee  
5–6 EL Rum oder Orangensaft

#### Außerdem:

150 g Butterkekse

#### Zum Aprikotieren:

4–5 EL Aprikosenkonfitüre

#### Für den Guss:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl

evtl. 20 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln

#### Insgesamt:

E: 90, F: 355 g, Kh: 757 g,  
kj: 27904, kcal: 6670

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehligemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten.  
2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen, das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden abkühlen lassen. Anschließend den erkalteten Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche legen, damit sich keine Haut bildet, und Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen). Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

5. Den mittleren Boden zerbröseln und in eine Schüssel geben. Kaffee mit Rum oder Orangensaft vermischen und mit den Biskuitbröseln vermengen. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darzustellen. Ein Drittel der Buttercreme auf den Boden streichen. Die Hälfte der Butterkekse darauf verteilen und mit der Hälfte der getränkten Biskuitbröseln bedecken.

6. Darauf das zweite Drittel Buttercreme streichen, die restlichen Butterkekse und die restlichen Biskuitbrösel darauf schichten. Die restliche Buttercreme vorsichtig daraufstreichen und mit dem oberen Boden belegen. Den gesäuberten Springformrand auf die Torte legen und mit einem schweren Schneidbrett oder einigen Tellern beschweren. Dann das Gebäck 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

7. Das Gebäck vorsichtig aus dem Tortenring oder dem Springformrand lösen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen und die Torte damit bestreichen. Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern, mit Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und die Torte damit überziehen. Nach Belieben die Torte mit Mandeln bestreuen und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Statt mit Mandeln können Sie die Torte auch mit Mini-Butterkeksen oder Makkabohnen garnieren.

#### Für Gäste – mit Alkohol

### Rum-Kuppeltorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
25 g gesiebtes Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M), 2 EL Rum  
175 g Butter oder Margarine

#### Für die Buttercreme:

500 ml (1 1/2 l) Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
75 g Zucker  
50–75 ml Rum  
200 g weiche Butter

#### Für den Guss und zum Verzieren:

200 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g weiße Kuvertüre  
1 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 86, F: 461 g, Kh: 574 g,  
kj: 29274, kcal: 6999

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakaopulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

3. Für die Buttercreme aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen), anschließend Rum unterrühren.

4. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen und den Rum-Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

5. Den oberen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp der Hälfte der Creme leicht kugelförmig bestreichen. Zweiten Boden auflegen, leicht andrücken und wieder kugelförmig mit der restlichen Creme bestreichen (4 Esslöffel Creme beiseitestellen). Den oberen Boden auflegen, gut andrücken und die

Torte mit der beiseitegestellten Creme dünn bestreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

6. Für Guss und Verzierung Kuvertüre grob hacken und voneinander getrennt in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die weiße Kuvertüre und die gleiche Menge an dunkler Kuvertüre getrennt in Gefrierbeutel füllen und je eine größere Ecke abschneiden. Lange, dickere Streifen auf Backpapier spritzen und im Kühlschrank fest werden lassen.  
7. Restliche dunkle Kuvertüre mit Öl verühren und die Torte damit überziehen. Die hellen und dunklen Streifen in unterschiedlich lange Stücke schneiden, sofort hochkant an den Tortenrand in die noch feuchte Kuvertüre setzen und die Kuvertüre fest werden lassen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

#### Rum-Kuppeltorte



## Raffiniert

## Sandtorte mit Mohncreme

### Tassenkuchen (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)

#### Für den Rührteig:

1 Pck. (250 g) Butter oder Margarine  
1 Tasse (150 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 4 Eier (Größe M)  
2 1/2 Tassen (250 g) Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

2 EL Weizenmehl für  
die Sauerkirschen

#### Für die Füllung:

2 1/2 Tassen (500 ml [1 1/2 l]) Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
3 geh. EL Zucker  
1 Pck. (250 g) weiche Butter  
2 EL (20 g) Mohnsamen

#### Zum Bestreuen und Garnieren:

Mohnsamen, vorbereitete Kirschen

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 467 g, Kh: 51 g,  
Kj: 29037, kcal: 6934

1. Zum Vorbereiten Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Sauerkirschen in Mehl wälzen und unter den Teig heben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.
4. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Kuchen anschließend einmal waagrecht durchschneiden.
5. Für die Füllung aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten und in eine Schüssel füllen. Pudding direkt mit Frischhaltefolie zudecken, damit sich keine Haut bildet, und erkalten lassen.



Sandtorte mit Mohncreme

6. Butter geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter rühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Zum Verzieren 6 Esslöffel von der Buttercreme beiseite stellen (nicht kalt stellen). Den Mohn zu der restlichen Buttercreme geben und unterrühren.
7. Den unteren Gebäckboden auf eine Platte legen. Gut ein Drittel der Mohn-Buttercreme daraufstreichen und mit dem oberen Gebäckboden bedecken. Den Kuchen ganz mit der restlichen Mohn-Buttercreme bestreichen. Die beiseitegestellte Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Tupfen auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.
8. Die Torte vor dem Servieren nach Belieben mit Mohn bestreuen und mit Kirschen garnieren.

## Für Kinder

## Smarties-Frischkäse-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

175 g Smarties® (Schokolinsen)

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
150 ml Apfelsaft, 75 g Zucker  
150 g TK-Himbeeren  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
125 g Magerquark  
250 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

30 g Puderzucker  
1 TL Apfelsaft  
einige Smarties® mini  
(Schokolinsen)

#### Insgesamt:

E: 98 g, F: 272 g, Kh: 467 g,  
Kj: 19821, kcal: 4726

1. Zum Vorbereiten Schokolinsen in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und die Schokolinsen mit einer Teigrolle grob zerkleinern. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).



Smarties-Frischkäse-Torte

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt 75 g der zerkleinerten Schokolinsen unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten.
4. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für den Belag Götterspeise mit Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung anrühren und auflösen. Gefrorene Himbeeren unterheben und abkühlen lassen. Frischkäse mit Quark und den restlichen Schokolinsen verrühren und die Götterspeisemasse dazugeben. Sahne steifschlagen und unterheben.
6. Tortenboden auf eine Tortenplatte legen, mit einem Melonenausstecher etwa 1 cm vom Tortenrand entfernt rundherum 12 Kugeln ausstechen und beiseitelegen. Einen Tortenring um den Boden stellen, die Götterspeisemasse daraufgeben und glattstreichen. Den Rand der Torte rundherum mit den Kuchenkugeln belegen und leicht eindrücken. Torte 2–3 Stunden kalt stellen.
7. Tortenring lösen und entfernen. Aus Puderzucker und Apfelsaft einen Guss zubereiten, die Kuchenkugeln damit bestreichen und mit Schokolinsen garnieren.

Smarties® Société des Produits  
Nestlé S.A.



Würzige Schokoladentorte

## Raffiniert

## Würzige Schokoladentorte

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

### Für den Knetteig:

25 g Weizenmehl  
10 g gesiebtes Kakaopulver  
60 g Zucker  
1/2 Fläschchen Rum-Aroma  
100 g Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-vanille-Zucker  
5 g Weizenmehl  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Schokolade  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
Msp. gemahlene Nelken

### Für die Füllung:

400 ml Milch  
50 g Zucker  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Schokolade  
100 g Edelbitter-Schokolade  
(50–60 % Kakao)

### Zum Bestreichen:

4 EL schwarzes Johannisbeergelee

### Für den Guss und zum Garnieren:

200 g Edelbitter-Schokolade  
(50–60 % Kakao)  
100 g Schlagsahne  
75 g Zartbitter-Kuvertüre

### Insgesamt:

E: 100 g, F: 294 g, Kh: 682 g,  
KJ: 24456, kcal: 5849

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Kakaopulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut verkneten. Teig kurz kalt stellen, dann auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Springformdarumstellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
2. Den Knetteigboden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen, anschließend auf eine Tortenplatte legen.
3. Für den Biskuitteig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Pudding-Pulver, Backpulver und Gewürzen mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe

- unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 25 Minuten backen.
4. Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen.
  5. Für die Füllung aus Milch, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Den Pudding in eine Rührschüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie zudecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Die Hälfte von dem Johannisbeergelee auf dem Knetteigboden verstreichen. Schokopudding durchrühren, ein Drittel davon daraufgeben und glattstreichen.
  6. Den Biskuitboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf den Schokopudding legen. Restlichen Schokopudding daraufgeben, glattstreichen und mit dem oberen Boden bedecken. Die Tortenoberfläche mit dem restlichen Johannisbeergelee bestreichen. Die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.
  7. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Sahne in einem kleinen Topf im warmen Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. So lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Den Guss sofort in die Mitte der Tortenoberfläche geben. Die Oberfläche und den Rand so damit bestreichen, dass leichte Wellen entstehen.
  8. Zum Garnieren die Kuvertüre grob hacken und ebenfalls auflösen. Die Kuvertüre auf eine Platte (z. B. Marmorplatte) gießen und fast ganz fest werden lassen. Mit einem Spachtel Locken zusammenschieben und die Torte damit garnieren. Die Torte nochmals etwa 1 Stunde kalt stellen.

## Einfach

## Ananas-Frischkäse-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 25–30 Minuten

### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

### Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Zucker  
1–2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronensaft  
1 Dose geraspelte Ananas  
(Einwaage 446 g)  
500 g Schlagsahne

### Zum Garnieren:

40 g Kokosraspel  
evtl. Ananasstücke

### Insgesamt:

E: 104 g, F: 420 g, Kh: 465 g,  
KJ: 26100, kcal: 6236

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier, und Butter oder Margarine dazugeben.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Oben-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 25–30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier entfernen.
4. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Zucker, Zitronenschale und Zitronensaft verrühren. Ananasraspel mit dem Saft aus der Dose unterrühren.
5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Etwas

- Frischkäsemasse unter die Gelatine rühren, dann das Gemisch mit der restlichen Frischkäsemasse verrühren. Masse kalt stellen. Sahne steif schlagen und unterheben.
6. Den Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring daraufstellen. Den Belag auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.
  7. Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Rühren leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Den Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Torte mit Kokosraspeln und nach Belieben mit Ananasstücken garnieren.





## Belieb

### Kleine Frischkäse-Zitronen-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Kühlzeit

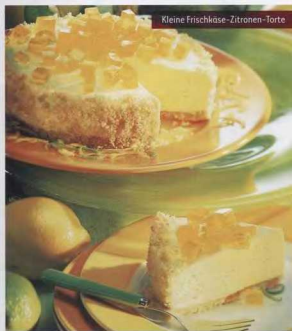
#### Für den Boden:

100 g Löffelbiskuits  
50 g Butter

#### Für die Füllung:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Zitrone-Geschmack  
300 ml Wasser  
65 g Zucker  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 EL Zitronensaft  
200 g Schlagsahne

**Insgesamt:**  
E: 45 g, F: 140 g, Kh: 127 g,  
kj: 8392, kcal: 2004



Kleine Frischkäse-Zitronen-Torte

1. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen, die Löffelbiskuits mit einer Teigröle zerdrücken und in eine Schüssel geben. Butter zerlassen, zu den Löffelbiskuits geben und gut verrühren.

2. Einen kleinen Springformrand (Ø 18 cm) auf eine kleine, mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Löffelbiskuitmasse gleichmäßig darin verteilen (2 Esslöffel davon zum Garnieren beiseitestellen) und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Boden kalt stellen.

3. Für die Füllung Götterspeise mit den hier angegebenen Mengen Wasser und Zucker nach Packungsanleitung anrühren. Die Götterspeise unter Rühren erwärmen, bis sie gelöst ist. Ein Drittel der Götterspeise in eine flache Schale oder einen Suppenteller gießen und kalt stellen.

4. Frischkäse mit Zitronensaft verrühren, die restlichen zwei Drittel flüssige, abgekühlte Götterspeise unterrühren und kalt stellen.

Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

5. Die Torte mit Hilfe eines Messers vom Springformrand lösen und entfernen. Die Götterspeise auf dem Teller in Würfel schneiden und die Tortenoberfläche damit garnieren. Den Rand der Torte mit Hilfe eines Messers mit der beiseitegestellten Löffelbiskuitmasse garnieren.

**Tipp:** Die Torte nach Belieben zusätzlich mit Erdbeeren garnieren.

#### Für Kinder – einfach

### Johannisbeer-Knusper-Torte

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten, ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

150 g weiße Kuvertüre  
150 g Cornflakes oder Cornflakes  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Für den Belag:

250 g rote Johannisbeeren  
400 g Schlagsahne  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
250 g Doppelrahm-Frischkäse

#### Zum Garnieren:

50 g rote Johannisbeeren

**Insgesamt:**  
E: 70 g, F: 289 g, Kh: 333 g,  
kj: 17736, kcal: 4234

1. Für den Boden Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren



Johannisbeer-Knusper-Torte

schmelzen lassen und mit Knusperflakes oder Cornflakes und Mandeln in einer Schüssel gut vermengen.

2. Einige kleine Flakes-Häufchen zum Garnieren auf ein Stück Backpapier geben und fest werden lassen. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder auch Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Restliche Flakes-Masse darin verteilen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Den Boden kalt stellen.

3. Für den Belag die Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen. Die Sahne mit Zucker, Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen. Frischkäse glottrühren, kurz unter die Sahne rühren und Johannisbeeren unterheben. Die Creme auf den Boden geben und leicht wellenartig verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

4. Zum Garnieren den Springformrand lösen und entfernen. Johannisbeeren abspülen, abtropfen lassen und die Beeren von den Rispen streifen.

Knapp die Hälfte davon mit Hilfe einer Gabel zerdrücken oder grob pürieren und die Masse mit Hilfe von 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf die Oberfläche setzen. Die Torte mit den restlichen Johannisbeeren und den Flakes-Häufchen garnieren.



Kirsch-Limetten-Torte

#### Fruchtig

### Kirsch-Limetten-Torte

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Kühlzeit

#### Für den Bröselboden:

125 g Azora-Kekse  
(zartes Orangengebäck von Bahlsen)  
80 g Butter  
30 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 g Süßkirschen  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
300 g Joghurt  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Soft und Schale von 1 Bio-Limette  
(unbehandelt, ungewachst)

#### Zum Verzieren:

30 g Zartbitter-Schokolade

**Insgesamt:**  
E: 106 g, F: 320 g, Kh: 275 g,  
kj: 18546, kcal: 4431

1. Für den Bröselboden Gebäck in einen Gefrierbeutel geben, ihn fest verschließen und das Gebäck mit einer Teigröle fein zerbröseln. Die Brösel in eine Schüssel geben. Butter

zerlassen, mit den Mandeln hinzufügen und gut vermischen.

2. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Bröselmasse darin verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut zu einem Boden andrücken. Boden kalt stellen.

3. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Kirschen waschen, abtropfen lassen, entstielen und entsteinen. Frischkäse mit Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker, Limettensaft und -schale verrühren.

4. Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Frischkäsemasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Kirschen auf dem Bröselboden verteilen, Frischkäsemasse daraufgeben und glatt verstreichen. Dann die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

5. Zum Verzieren Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Schokolade in Stücke brechen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Beutel trocken tupfen, etwas durchkneten, eine kleine Ecke abschneiden und Fäden über die Torte spritzen. Torte bis zum Servieren kalt stellen.

## Raffiniert

### Amarena-Mascarpone-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

40 g Butter  
100 g gemahlene Haselnüsse  
4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
60 g Zucker  
50 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
100 g Schokotrópfchen  
(z. B. von Schwartz)

#### Für die Creme:

1 Glas Amarenakirschen  
(Abtropfgewicht 130 g)  
5 Blatt weiße Gelatine  
150 ml Milch  
40 g Kakaoapulver  
100 g Zucker  
500 g Magerquark  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
5 EL Amarenakirschsäfte aus dem Glas  
250 g Schlagsahne

#### Zum Verzieren und Bestreuen:

70 g gehobelte Haselnüsse  
75 g dunkle Kuchenglasur

#### Ingasamt:

E: 165 g, F: 397 g, Kh: 421 g,  
Kj: 25643, kcal: 6125

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und erkalten lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Das Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Hasel-

nüsse und Schokotrópfchen unterrühren. Zuletzt Butter kurz unterrühren.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, das Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Den erkalteten Boden einmal waagerecht durchschneiden.

5. Für die Creme Amarenakirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 5 Esslöffel davon abmessen. Die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milch mit Kakaopulver und Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis der Zucker aufgelöst ist.

6. Gelatine ausdrücken, zur Kakao-Milch geben, darin unter Rühren auflösen und die Flüssigkeit abkühlen

lassen. Quark mit Mascarpone und Kirschsäfte verrühren. Die abgekühlte Gelatinelösung unterrühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme kurz kalt stellen.

7. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen. Zwei Drittel der Creme daraufstreichen, Kirschen (evtl. halbieren) darauf verteilen, oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Die restliche Creme daraufstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

8. Den Tortenring lösen und den Tortenrand glattstreichen. Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, in einen Gefrierbeutel oder ein Papiertütchen füllen und den Beutel verschließen. Eine kleine Ecke abschneiden und feine Streifen und Punkte auf die Torte spritzen. Den Tortenrand mit Haselnüssen bestreuen, dabei Nüsse leicht andrücken.



Dreifarbige Schokoladentorte

#### Beliebt – mit Alkohol

### Dreifarbige Schokoladentorte

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die dunkle Canache:

300 g Vollmilch-Schokolade  
300 g Schlagsahne  
50 g weiche Butter  
2 EL Weinbrand

#### Zum Vorbereiten für die helle Canache:

150 g weiße Schokolade  
150 g Schlagsahne  
50 g weiche Butter

#### Für den Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
2 gestr. EL gesiebtes Kakaopulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Raspelschokolade

#### Zum Garnieren:

je 75 g weiße, Vollmilch- und  
Zartbitter-Schokolade  
Kakaopulver

#### Ingasamt:

E: 83 g, F: 524 g, Kh: 541 g,  
Kj: 30616, kcal: 7315

1. Für die dunkle Canache am Vortag die Schokolade in Stücke brechen. Die Schlagsahne in einem Topf aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und die Schokolade darin unter Rühren auflösen. Anschließend Butter und Weinbrand unterrühren. Canache in eine Rührschüssel füllen und über Nacht kalt stellen. Die helle Canache ebenso zubereiten und kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig die Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

Zuletzt die Raspelschokolade kurz unterheben. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, mitgebakkenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.

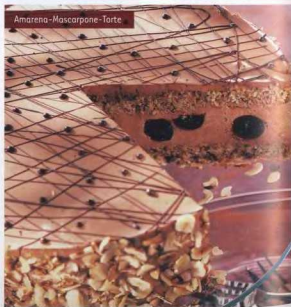
5. Die helle Canache mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Die Creme in 3 Kreisen im Abstand von etwa 1,5 cm auf den Gebäckboden spritzen.

6. Die dunkle Canache cremig aufschlagen und die Hälfte davon mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) in die Zwischenräume spritzen. Die vorbereitete Torte einige Minuten ins Tiefkühlfach stellen, damit die Ringe etwas fester werden.

7. Die übrige dunkle Canache vorsichtig mit Hilfe einer Teigkarte auf der Oberfläche verstreichen, so dass die hellen Ringe bedeckt sind. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

8. Zum Garnieren Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Schokoladen in Stücke brechen und getrennt in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Schokoladen nebeneinander dünn auf eine Platte streichen, nach Belieben mit einem Teigschaber leicht miteinander vermischen und fest werden lassen (nicht kalt stellen).

9. Mit einem breiten Spachtel Schokoladen abschaben und diese mit Hilfe von Gabeln auf die Torte legen. Dunkle Schokoladen an den Rand geben.



Amarena-Mascarpone-Torte

## Zum Verschenken

### Erntedanktorte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

6 Eier (Größe M)  
3 EL Apfelsaft  
125 g flüssiger Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
225 g Buchweizenmehl

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack, 30 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Apfelsaft  
200 g weiche Butter  
150 g Pflaumenmus  
1 Glas Apfelkompott  
(Einwaage 360 g)

#### Für den Belag:

– 2 mittelgroße rote Äpfel  
Saft von 1 Zitrone  
300–400 g Obst (z. B. Weintrauben,  
Kirschen, Heidelbeeren, Himbeeren,  
Kapschmelbeeren)

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Apfelsaft  
1 EL Zucker

#### Zum Bestreuen:

60 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Zum Garnieren:

Schokoladen-Dekor-Blätter  
evtl. einige Ähren  
evtl. einige Minzeblättchen

#### Insgesamt:

E: 81 g, F: 246 g, Kh: 625 g,  
kj: 22028, kcal: 5267

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Apfelsaft mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe 1 Minute schaumig schlagen. Honig nach und nach in 5 Minuten



unterschlagen, Zitronenschale hinzufügen und unterrühren. Die Hälfte des Buchweizenmehls auf die Eiercreme geben und kurz unterrühren, den Rest des Mehls auf die gleiche Weise unterarbeiten.

2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier entfernen.

4. Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, aber mit Zucker und Apfelsaft zubereiten. Pudding direkt mit Frischhaltefolie belegen, damit er keine Haut bildet, und bei Zimmertemperatur erkalten lassen. Butter schaumig rühren und nach und nach unter den Pudding rühren (dabei darauf achten, dass Pudding und Butter Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt).

5. Den Boden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte des Pflaumenmuses bestreichen. Apfelkompott darauf

verteilen und mit dem zweiten Boden bedecken. Das restliche Pflaumenmus daraufgeben und verstreichen. Gut die Hälfte der Buttercreme darauf verstreichen und den letzten Boden auflegen. Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen und etwa 30 Minuten kalt stellen.

6. Für den Belag die Äpfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in dünne Spalten schneiden, mit Zitronensaft bestreichen und als „Korb“ auf die Torte legen. Restliches Obst waschen, gut abtropfen lassen und auf dem „Korb“ anrichten.

7. Den Guss nach Packungsanleitung mit Apfelsaft und Zucker zubereiten. Dann mit Hilfe eines Pinsels das Obst damit bestreichen, den Guss mit Hilfe eines Löffels auf die gesamte Tortenoberfläche auftragen und fest werden lassen.

8. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller abkühlen lassen. Den Rand der Torte mit Mandeln bestreuen und die Torte kalt stellen. Die Torte vor dem Servieren mit Schokoladenblättern, evtl. Ähren und Minze garnieren.

**Tipps:** Wenn keine Kinder mitessen, kann die Hälfte des Apfelsafts in der Füllung auch gegen Cidre ausgetauscht werden.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Adventstorte mit Orangen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

200 g Gewürzspekulatius oder  
Nussplätzchen  
100 g Butter

#### Für die Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
200 g Schlagsahne  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
500 g Magerquark  
2 EL flüssiger Honig  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
75 g Zucker

#### Für den Belag:

2 Orangen, 2 kleine Birnen  
60 ml (5 EL) Cointreau  
300 ml Orangensaft  
140 ml Wasser

2 Pck. Tortenguss, klar  
4 EL Zucker

#### Zum Garnieren:

25 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 128 g, F: 288 g, Kh: 384 g,  
kj: 20000, kcal: 4768

1. Für den Boden einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Spekulatius oder Nussplätzchen in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Die Plätzchen mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Butter in einem kleinen Topf zerlassen, die Brösel hinzugeben und gut verrühren. Die Masse in den Springformrand füllen und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem Boden andrücken. Den Boden kalt stellen.

2. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steifschlagen. Mascarpone, Zimt und Zucker verrühren. Gelatine

leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Erst etwa 4 Esslöffel von der Mascarpone-Quark-Masse mit Hilfe eines Schneebesen mit der aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Mischung von der restlichen Masse verrühren. Die Sahne unterheben. Die Creme auf den Boden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

3. Für den Belag Orangen mit einem scharfen Messer so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und die Orangen filetieren. Birnen waschen, vierteln, entkernen und in Spalten schneiden. Das Obst dekorativ auf der Creme verteilen. Cointreau mit Orangensaft und Wasser mischen. Das Tortengusspulver mit Zucker in einem Kochtopf vermischen und nach und nach mit der Flüssigkeit sorgfältig anrühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen, dann mit einem Esslöffel über das Obst verteilen und fest werden lassen.

4. Den Springformrand lösen und entfernen. Nach Belieben die Torte mit geschabter Kuvertüre garnieren.



**Dauert länger**

## Ananas-Krokant-Torte

**Zubereitungszeit:** 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Durchziehzeit  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten

### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Größe M)
- 3 EL heißes Wasser
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Ananas-Krokant-Creme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 50 g Zucker
- 500 ml (1/2 l) Milch
- 1 EL Butter
- 50 g Zucker
- 125 g abgezogene, gehackte Mandeln
- 250 g weiche Butter

### Zum Belegen und Bestreichen:

- 1 Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 500 g)
- 2-3 EL Ananas- oder Aprikosenkonfitüre

### Insgesamt:

E: 81 g, F: 320 g, Kh: 555 g,  
kj: 23588, kcal: 5632

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf dieselbe Weise unterarbeiten.
3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben. Die Form auf

dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Oben-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4. Den Biskuitboden sofort nach dem Backen aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen, das mitgebackene Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen.

5. Für die Ananas-Krokant-Creme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, mit Frischhaltefolie zudecken und erkalten lassen.

6. Butter mit Zucker so lange erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelöst ist. Mandeln hinzufügen und unter Rühren erhitzen, bis der Krokant leicht gebräunt ist. Masse auf ein mit Öl bestrichenes Stück Alufolie geben, etwas verteilen und erkalten lassen. Die erkaltete Krokantmasse in kleine Stücke zerstoßen.

7. Butter schaumig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Creme halbieren. Unter eine Hälfte

der Buttercreme die Hälfte des Krokants rühren, restlichen Krokant zum Garnieren beiseite stellen.

8. Ananasstücke in einem Sieb abtropfen lassen. Den Biskuitboden zweimal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden mit Konfitüre bestreichen und mit den Ananasstücken (8 schöne Stücke halbieren und zum Garnieren beiseite stellen) belegen. Etwas von der Krokantcreme daraufstreichen, mit dem mittleren Boden bedecken und die restliche Krokantcreme darauf verstreichen.

9. Den oberen Boden darauflegen. Die Torte mit der Hälfte der beiseitegestellten Buttercreme bestreichen. Auf der Tortenoberfläche mit einem Messer 16 Tortenstücke markieren.

10. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und die Torte damit verzieren. Die Tortenoberfläche mit den beiseitegestellten Ananasstücken garnieren, den Tortenrand mit dem restlichen Krokant bestreuen. Die Torte einige Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen.

**Tipp:** Schneller geht es, wenn Sie den Krokant nicht selbst zubereiten, sondern fertig kaufen.

Ananas-Krokant-Torte



**fettarm – mit Alkohol**

## Cognac-Karamell-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

### Zum Vorbereiten:

- 1 Dose Birnenhälften (Abtropfgewicht 460 g)

### Für den All-in-Teig:

- 125 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 EL Kakaopulver
- 2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 20 weiche Joghurt-Butter
- 2 EL Cognac
- 50 g Birnenpüree von den abgetropften Birnenhälften

### Für den Belag:

- 3 Blatt weiße Gelatine
- 450 ml Milch
- 2 Pck. Paradiescreme Sahne-Karamell-Geschmack (Dessertpulver)
- 1-2 EL Cognac

### Außerdem:

- 2 EL Karamellsauce

### Insgesamt:

E: 59 g, F: 64 g, Kh: 435 g,  
kj: 11349, kcal: 2710

1. Zum Vorbereiten Birnenhälften in einem Sieb abtropfen lassen. Für den Teig 50 g der Birnenhälften mit einem Mixstab pürieren. Restliche Birnenhälften für den Belag beiseite legen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter, Cognac und Birnenpüree hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in



Cognac-Karamell-Torte

etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Oben-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten.

4. Den Gebäckboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Gebäckboden erkalten lassen, auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darzustellen.

5. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Beiseitegelegte Birnenhälften in jeweils 4 Spalten schneiden. Den Gebäckboden damit belegen, dabei am Rand 2-3 cm frei lassen.

6. Milch in eine Rührschüssel geben, beide Päckchen Paradiescreme hinzufügen und 2-3 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen. Zuletzt Cognac kurz unterrühren.

7. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine mit etwa 2 Esslöffeln von der Karamellcreme verrühren, dann mit der restlichen Karamellcreme verrühren.

8. Die Creme auf den Birnenspalten verteilen und gleichmäßig verstreichen. Kleine Vertiefungen mit Hilfe eines Löffels in die Creme drücken. Cognac-Karamell-Torte 2-3 Stunden kalt stellen.

9. Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit der Karamellsauce besprenkeln und die Torte servieren.





Käse-Beeren-Torte

Einfach – fettarm

## Käse-Beeren-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit

Für den Boden:

125 g Löffelbiskuits  
80 g Butter oder Margarine

Für den Belag:

10 Blatt weiße Gelatine  
500 g fettarmer Frischkäse  
500 g fettarmer Joghurt  
125 g Zucker  
200 ml rote Traubensaft  
500 g gemischte Beeren (z. B. rote Johannisbeeren und Himbeeren oder TK-Beeren)

Insgesamt:

E: 125 g, F: 88 g, Kh: 330 g,  
Kj: 11120, kcal: 2656

1. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel fest verschließen. Die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerstoßen und in eine Schüssel geben. Butter oder Margarine zerlassen, hinzugeben und mit den Biskuitbröseln verrühren.



Johannisbeer-Schwips-Torte

2. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine auf Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Biskuitbröselmasse gleichmäßig in dem Springformrand verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut zu einem Boden andrücken. Den Boden kalt stellen.

3. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Joghurt und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen in einer Schüssel geschmeidig rühren. Gelatine leicht ausdrücken, mit etwas von dem Traubensaft in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Restlichen Traubensaft unterrühren und die Mischung mit der Frischkäse-Joghurt-Masse verrühren. Die Masse kalt stellen, bis sie beginnt dicklich zu werden.

4. Beeren waschen, abtropfen lassen und entstielen (einige Beeren zum Garnieren beiseitelegen). Beeren unter die Frischkäse-Joghurt-Masse heben. Die Beeren-Frischkäse-Masse auf den Biskuitbröselboden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

5. Anschließend den Springformrand lösen und entfernen. Käse-Beeren-Torte mit den beiseitegelegten Beeren garnieren.

Mit Alkohol

## Johannisbeer-Schwips-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit

Für die Füllung:

500 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
100 g Zucker  
50 ml Johannisbeerlikör  
4 Blatt rote Gelatine  
50 ml Johannisbeersaft

1 Mürbeteig-Obstboden (Ø 26 cm)

Für den Belag:

500 g rote Johannisbeeren  
1 Pck. Tortenguss, rot  
2 EL Zucker  
200 ml Johannisbeersaft  
50 ml Johannisbeerlikör

Insgesamt:

E: 89 g, F: 143 g, Kh: 417 g,  
Kj: 15552, kcal: 3710

1. Für die Füllung Quark in eine Rührschüssel geben, Zucker und Likör unterrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

Johannisbeersaft in einem kleinen Topf erwärmen und die leicht ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen.

2. Gelatine-Saft-Mischung unter die Quarkmasse rühren und kalt stellen, bis die Masse leicht dicklich wird. Obstboden auf eine Tortenplatte legen. Die Quarkmasse leicht kuppelförmig auf den Mürbeteig-Obstboden streichen.

3. Für den Belag die Johannisbeeren waschen, von den Rippen streifen und die Torte damit kuppelförmig dicht bedecken.

4. Den Guss aus Tortengusspulver, Zucker, Johannisbeersaft und Likör nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig über die Johannisbeeren verteilen. Die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

Einfach – mit Alkohol

## Haselnuss-Schoko-Torte mit Himbeeren

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

Für den Schüttelteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Vollmilch-Schokolade  
150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker, 3 Eier (Größe M)  
5 EL Rum  
100 g gehackte Haselnusskerne

Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
200 g Schlagsahne  
200 ml Milch, 50 g Zucker  
150 g verlesene Himbeeren

Zum Bestäuben und Garnieren:

1 EL Puderzucker  
50 g verlesene Himbeeren  
Zitronenmelisse

Insgesamt:  
E: 74 g, F: 267 g, Kh: 392 g,  
Kj: 19132, kcal: 4570

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Schokolade auf einer Haushaltsreibe fein reiben. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Rum hinzufügen. Anschließend die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Haselnusskerne und Schokolade hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

4. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Den Tortenboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen, den oberen Boden in 8–12 Stücke schneiden.

6. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Sahne, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding zubereiten. Himbeeren unter den heißen Pudding heben.

7. Die noch warme Himbeer-Pudding-Creme auf den unteren Tortenboden geben und verstreichen. Die Kuchenstücke fächerartig darauflegen. Dann die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

8. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit Himbeeren und Zitronenmelisse garnieren.



Haselnuss-Schoko-Torte mit Himbeeren

## Raffiniert

### Erdnuss-Trüffeltorte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

#### Zum Vorbereiten für

die **Trüffelsahne:**  
750 g Schlagsahne  
300 g Zartbitter-Schokolade

#### Zum Vorbereiten für den Teig:

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
150 g Butter  
1 EL Instant-Essenspulver

#### Für den Schüttelteil:

200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Bourbon-Vanille-Aroma  
100 g ungesalzene Erdnusskerne,  
fein gehackt

#### Außerdem:

6 Blatt weiße Gelatine  
1 EL Kakaopulver  
einige Mini-Trüffel

#### Insgesamt:

E: 126 g, F: 600 g, Kh: 549 g,  
KJ: 34231, kcal: 8187

1. Zum Vorbereiten für die Trüffelsahne in einem Topf gut erhitzen und von der Kochstelle nehmen. Schokolade in Stücke brechen und unter Rühren mit einem Schneebesen in der Sahne auflösen. Die Schokoladenmasse mit Frischhaltefolie zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Zum Vorbereiten für den Teig Kuvertüre in kleine Stücke hacken, zusammen mit Butter und Essenspulver in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.
3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel

(etwa 3 l) mit Zucker mischen. Eier, Aroma und die Schoko-Esspresso-Masse hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

4. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Erdnusskerne hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

5. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

6. Den Gebäckboden aus der Form lösen und anschließend auf einem

mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

7. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, anschließend leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 1 Esslöffel von der kalt gestellten Trüffelsahne unterrühren.

8. Restliche Trüffelsahne mit Handrührgerät mit Rührbesen fast steif schlagen. Gelatinemischung unter Rühren hinzufügen und die Trüffelsahne ganz steif schlagen. Trüffelsahne auf dem Gebäckboden verteilen und glattstreichen. Auf der Oberfläche mit einer Gabel oder einem Tortenkamm ein Gittermuster ziehen und die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

9. Die Torte vor dem Servieren mit Kakao bestäuben und mit den Mini-Trüffeln garnieren.

Erdnuss-Trüffeltorte



## Raffiniert

### Italienische Zitrustorte

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

50 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 EL Zitronenmarmelade  
3 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Creme:

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
250 g Magerquark  
1 EL Zitronenmarmelade  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack, ohne Kochen  
2 EL Zitronensaft

#### Zum Bestreuen und Garnieren:

Gebäckbrösel von dem Boden  
evtl. kandierte Orangenscheiben

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 414 g, Kh: 390 g,  
KJ: 24336, kcal: 5816

1. Zum Vorbereiten Kuvertüre grob hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Marmelade



Italienische Zitrustorte

ebenfalls unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/3 Minute).

3. Die Kuvertüre unterrühren. Dann Mehl, Pudding-Pulver und Backpulver vermischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 30 Minuten.

4. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen, das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Den erkalten Boden wieder umdrehen, einmal waagerecht durchschneiden und den oberen Boden gerade schneiden. Die dabei anfallenden Gebäckreste fein zerbröseln.

5. Für die Creme Mascarpone mit Quark, Marmelade, Zucker, Vanillin-Zucker, Saucen-Pulver und Zitronensaft in einer Schüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren.

6. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand daruntersetzen. Etwa die Hälfte der Creme daraufstreichen, den oberen Boden darauflegen und leicht andrücken. Die Oberfläche mit der restlichen Creme bestreichen und mit Hilfe eines Tortenkamms verziehen. Die Gebäckbrösel daraufstreuen. Die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

7. Vor dem Servieren den Tortenring oder den Springformrand lösen und entfernen. Nach Belieben kandierte Orangenscheiben klein schneiden und die Torte damit garnieren.

**Tipp:** Anstelle von Zitronenmarmelade können Sie auch Orangenmarmelade verwenden.

## Johannisbeer-Frischkäse-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Satisfzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
50 g gemahlene Haselnusskerne oder  
abgezogene, gemahlene Mandeln

### Für die Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g gesiebter Puderzucker  
2 EL Milch  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Für den Belag:

600 g rote Johannisbeeren  
3-4 EL Zucker

### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 ml (1/4 l) Saft von den Johannis-  
beeren, mit Wasser aufgefüllt

### Insgesamt:

E: 113 g, F: 494 g, Kh: 510 g,  
KJ: 30097, kcal: 7187

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Etwa 1/2 Minute unterrühren.
2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Mandeln und Haselnusskernen auf mittlerer Stufe



unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen, das Backpapier entfernen und den Boden erkalten lassen. Den erkalten Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

4. Für die Füllung Frischkäse mit Puderzucker und Milch verrühren. Die Masse auf dem Boden verstreichen. Haselnusskerne gleichmäßig daraufstreuen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen, auf die Haselnusskerne geben und glatt streichen.
5. Für den Belag Johannisbeeren waschen, abtropfen lassen und ent-

stielen. Zucker auf die Johannisbeeren streuen und zum Satisfziehen etwa 30 Minuten stehen lassen. Johannisbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 250 ml (1/4 l) davon für den Guss abmessen (mit Wasser ergänzen). Die Johannisbeeren auf der Sahne verteilen.

6. Für den Guss aus Tortenguss, Johannisbeerflüssigkeit und Vanillin-Zucker nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und kurz abkühlen lassen. Den Guss gleichmäßig auf die Johannisbeeren geben und fest werden lassen. Vor dem Servieren den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

**Tipp:** Bei Verwendung von TK-Johannisbeeren die Beeren vorher in einem Sieb auftauen lassen, den Saft dabei auffangen und für den Guss verwenden. Anstelle der Johannisbeeren können Sie auch Himbeeren oder Sauerkirschen verwenden.

### Gut zubereiten – mit Alkohol

## Lagentorte mit Weincreme

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden

### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin

### Für die Weincreme:

2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
500 ml (1/2 l) Weißwein  
2 Eigelb (Größe M)  
100 g Zucker, 250 g Butter

### Für den Guss:

50 g Zartbitter-Kuvertüre

### Insgesamt:

E: 82 g, F: 498 g, Kh: 683 g,  
KJ: 33230, kcal: 7938

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Aus dem Teig 7 Böden backen. Dafür je ein Siebteil des Teiges auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) streichen. Die Springformböden ohne Springformrand auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Die weiteren Böden auf die gleiche Weise backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden.

4. Die Böden jeweils sofort vom Springformboden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Weincreme Eiweiß steifschlagen. Pudding-Pulver mit etwas Weißwein, Eigelb und Zucker anrühren. Restlichen Wein in einem Topf zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren und unter Rühren nochmals kurz aufkochen lassen. Butter unter die heiße Creme rühren und Eischnee unterheben. Die Weißweincreme lauwarm abkühlen lassen.

6. Sechs der Böden mit der lauwarmen Weincreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den oberen unbestrichenen Boden auflegen. Etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Den oberen Boden mit der Kuvertüre verzieren. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** 200 g Edelbitter-Schokolade mit 2 Teelöffeln Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Torte mit Hilfe eines Pinsels vollständig damit überziehen – so hält sie sich länger frisch und trocknet nicht aus.

### Lagentorte mit Weincreme



Dauert länger

## Mandeltorte

Vorbereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 55 Minuten

### Für den Knetteig:

50 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Butter oder Margarine

### Für den Biskuitteig:

100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
5 Eigelb (Größe M)  
EL Orangensaft  
175 g Zucker  
Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
abgeriebene Schale von 1 Bio-  
Orange (unbehandelt, ungewaschen)  
5 Eiweiß (Größe M)  
50 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für den Krokant:

1 Msp. Butter  
25 g Zucker  
50 g abgezogene, gehackte  
Mandeln

### Für die Füllung I:

Pck. Vanilla Tortencreme  
(Cremepulver)  
300 ml Milch  
200 g Butter

### Zum Bestreichen:

5 EL Orangemarmelade

### Für die Füllung II:

100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g gesiebter Puderzucker

### Zum Garnieren:

100 g abgezogene, ganze Mandeln,  
halbiert, leicht geröstet

Insgesamt:

E: 184 g, F: 630 g, Kh: 768 g,  
KJ: 39579, kcal: 9452

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten.

2. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Einen Springformrand darumstellen und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Springformrand entfernen, den Knetteigboden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Biskuitteig Mandeln in einer großen Pfanne ohne Fett unter Rühren leicht bräunen und auf Tellern erkalten lassen. Eigelb und Orangensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Nach und nach zwei Drittel des Zuckers, Vanillin-Zucker und Orangenschale hinzugeben. So lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist.

5. Eiweiß steifschlagen, restlichen Zucker unterschlagen und den Eischnee auf die Eigelbcreme geben. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf den Eischnee geben. Mandeln daraufstreuen. Die Zutaten mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.

6. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 40 Minuten backen.

7. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

8. Für den Krokant Butter und Zucker unter Rühren erhitzen, bis der Zucker schwach gebräunt ist. Mandeln hinzugeben und unter Rühren so lange erhitzen, bis der Krokant leicht gebräunt ist. Krokantmasse auf ein mit Speiseöl bestrichenes Backblech streichen, erkalten lassen und dann fein zerstoßen.

9. Für die Füllung I aus dem Tortencremepulver, Milch und Butter nach

Packungsanleitung eine Creme zubereiten. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und mit 2 Esslöffeln von der Marmelade bestreichen. Den unteren Biskuitboden darauf legen und weitere 2 Esslöffel der Marmelade daraufstreichen.

10. Für die Füllung II Marzipan auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen und auf den unteren bestrichenen Biskuitboden legen. Restliche Marmelade daraufstreichen und 5 Esslöffel der Creme (Füllung I) darauf verteilen. Mittleren Boden darauflegen. Creme halbieren und eine Hälfte auf den mittleren Boden streichen. Oberen Boden darauflegen. Tortenrand und -oberfläche mit restlicher Creme bestreichen. Den Tortenrand mit Krokant bestreuen. Die Oberfläche mit Mandelhälften garnieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

### Raffiniert – mit Alkohol

## Rumtorte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden

### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Zum Bestäuben:

5 EL Rum

### Für die Buttercreme:

45 g Speisestärke  
1 Eigelb (Größe M)  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
100 g Zucker  
1/2 Vanilleschote  
150 g Butter, 3–4 EL Rum



Rumtorte

### Zum Bestäuben und Garnieren:

Puderzucker  
12 weiße Schokoladen-  
blättchen

Insgesamt:  
E: 81 g, F: 423 g, Kh: 663 g,  
KJ: 29386, kcal: 7017

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden.

5. Die Gebäckböden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. 5 der Gebäckböden mit Rum beträufeln.

6. Für die Creme Speisestärke mit Eigelb und etwas Milch anrühren. Restliche Milch mit Zucker und der aufgeschnittenen Vanilleschote in einem Topf zum Kochen bringen. Angerührte Speisestärke in die kochende Milch rühren, unter Rühren kurz aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Vanilleschote entfernen. Puddingmasse erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

7. Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und die Puddingmasse nach und nach unterrühren (darauf achten, dass Butter und Puddingmasse Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt).

8. Die getränkten Gebäckböden mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den ungetränkten Gebäckboden darauflegen. Tortenoberfläche mit Puderzucker bestäuben und mit Schokoladenblättchen garnieren. Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.





Orangen-Cointreau-Torte

#### Mit Alkohol

### Orangen-Cointreau-Torte

Zubereitungszeit: 90 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden

#### Für den Knetteig:

450 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
225 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

3 Eier (Größe M), 125 g Zucker  
150 ml Orangensaft  
30 g Speisestärke  
4–5 EL Cointreau (Orangenlikör)  
100 g Butter

#### Zum Bestreichen:

200 g weiße Schokolade  
100 g Schlagsahne

100 g Butter  
etwa 2 EL Cointreau (Orangenlikör)

#### Zum Garnieren:

100 g Marzipan-Rohmasse  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 EL gesiebter Puderzucker  
50 g Orangenmarmelade  
kandierte Orangenscheiben

#### Insgesamt:

E: 121 g, F: 535 g, Kh: 886 g,  
kj: 37562, kcal: 8970

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig in 5 Portionen teilen, nacheinander jede Portion auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und ohne Springformrand auf dem

Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten je Boden.

2. Die Böden sofort vom Springformboden lösen, jeweils vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

3. Für die Füllung Eier mit Zucker, Orangensaft und Speisestärke in einem Topf unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, von der Kochstelle nehmen, Cointreau unterrühren und Butter nach und nach unter schlagen. Die Creme erkalten lassen, anschließend 4 der Gebäckböden mit jeweils einem Viertel der Creme bestreichen, aufeinander setzen und den nicht bestrichenen Boden auflegen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

4. Zum Bestreichen Schokolade fein hacken. Sahne aufkochen lassen, von der Kochstelle nehmen und die Schokolade darin unter Rühren schmelzen lassen. Die Butter unterrühren, die Creme mit Cointreau abschmecken und kalt stellen. Kurz bevor die Creme fest ist, sie mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen und die Torte vollständig damit bestreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Zum Garnieren Marzipan mit Orangenschale und Puderzucker verkneten, dünn ausrollen und 12 Kreise mit Blütenrand (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Die Kreise so zusammendrücken, dass eine große und eine kleine Öffnung entsteht. Die große Öffnung mit glattgerührter Marmelade füllen. Erst die Orangenscheiben, dann die Tütchen auf die Tortenoberfläche an den Rand legen.

**Tipp:** Die Torte gut durchgezogen und gut gekühlt servieren. Sie kann zusätzlich mit Orangestreifen garniert werden. Die Gebäckböden können auch auf Backpapier ausgelegt und dann auf dem Backblech gebacken werden.

#### Raffiniert

### Kleine Espresso-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)

40 g Zucker

70 g Weizenmehl

10 g Speisestärke

#### Für die Füllung:

250 ml (1/4 l) Milch

1/2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver

Schokoladen-Geschmack

3 EL Zucker

2–3 TL Instant-Essopulver

125 g weiche Butter

#### Kleine Espresso-Torte



#### Zum Bestreichen:

3 EL Aprikosenkonfitüre

#### Für den Belag:

200 g Marzipan-Rohmasse

50 g gesiebter Puderzucker

einige Tafelchen Mokka-

Schokolade

etwas Aprikosenkonfitüre

#### Zum Bestäuben:

Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 215 g, Kh: 406 g,

kj: 16074, kcal: 3841

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen, Zucker in 1 Minute

te einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 18 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 5 Minuten den Biskuitboden vorsichtig aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Biskuitboden erkalten lassen.

4. Für die Füllung von der Milch 5 Esslöffel abnehmen und mit Pudding-Pulver und Zucker verrühren. Die restliche Milch aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Pudding-Pulver in die Milch rühren und unter Rühren aufkochen lassen. Pudding von der Kochstelle nehmen, Essopulver in den Pudding rühren. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen).

5. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren. Biskuit einmal waagrecht durchschneiden. Puddingcreme auf den unteren Boden streichen und den oberen Boden darauflegen. Konfitüre in einem kleinen Topf erwärmen, durchrühren und auf den oberen Boden streichen.

6. Für den Belag Marzipan mit Puderzucker verkneten, zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie zu einer Platte (Ø etwa 26 cm) ausrollen und als Marzipandecke auf die Torte legen. Marzipandecke rundherum andrücken. Überstehendes Marzipan evtl. abschneiden, Mokkatäfelchen mit etwas Konfitüre an den Tortenrand kleben. Die Torte mit Kakao bestäuben.

## Zum Verschenken

### Gute-Besserung-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühlzeit

**Für die Buttercreme:**  
250 g weiche Butter  
1 Becher (500 g) Sahne-Pudding  
Bourbon-Vanille-Geschmack  
(Zimmertemperatur)

3 Lagen von 1 hellen Wiener Boden  
(Ø 26 cm)

**Zum Bestreichen:**  
100 g Himbeerkonfitüre

**Zum Garnieren:**  
100 g Marzipan-Rohmasse  
1 EL gesiebter Puderzucker  
gelbe, grüne, rote und blaue  
Speisefarbe  
etwas Kakaopulver  
Fruchtgummiringe  
Schaumzuckerbananen

**Insgesamt:**  
E: 62 g, F: 272 g, Kh: 430 g,  
kj: 18932, kcal: 4521

1. Für die Buttercreme Butter (Zimmertemperatur) in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit

Rührbesen auf höchster Stufe cremig rühren. Dann den Pudding (Zimmertemperatur) esslöffelweise nach und nach unterrühren. Fertige Buttercreme nicht kalt stellen!

2. Zwei Drittel der Buttercreme auf einer Lage des Wiener Bodens verteilen. Die zweite Lage auflegen, Himbeerkonfitüre durchrühren, auf der Lage verstreichen und die obere Lage auflegen.

3. Oberfläche und Rand der Torte mit der restlichen Buttercreme bestreichen, mit Hilfe eines Tortenkamms den Rand verzieren. Torte kalt stellen.

4. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten und halbieren. Aus einer Hälfte 2 kleine Kugeln (Köpfe) und eine größere Kugel (Körper des Patienten) formen. Die andere Hälfte des Marzipans in 5 unterschiedlich große Portionen teilen und diese mit gelber, grüner, roter und blauer Speisefarbe und mit Kakao verkneten.

5. Marzipan zum Teil ausrollen und zu Krankenbett, Decke und Verband ausschneiden sowie Häubchen und Arme der Krankenschwester und kleine Garnierungen formen. Alle Teile auf die Tortenmitte legen und den Tortenrand mit Fruchtgummiringen und Schaumzuckerbananen oder nach Belieben mit anderen Süßigkeiten garnieren.

### Gute-Besserung-Torte



## Einfach

### Melonen-Mousse-Torte

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Kühlzeit

**Für den Boden:**  
175 g Löffelbiskuits  
125 g Butter

**Für den Belag:**  
400 g Honigmelone  
2 Pck. Mousse Zitrone  
(Dessertpulver)  
300 ml Milch  
200 g Schlagsahne

**Zum Verzieren und Garnieren:**  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
einige saure rote Fruchtgummibänder

**Insgesamt:**  
E: 56 g, F: 267 g, Kh: 345 g,  
kj: 16960, kcal: 4040

1. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn ver-schleifen und die Biskuits mit einer Teigröle zerdrücken. Die Brösel in eine Schüssel geben. Butter zerlassen, zu den Biskuitbröseln geben und gut verrühren. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Bröselmasse darin verteilen und mit Hilfe eines Löffels gut zu einem Boden andrücken. Den Boden kalt stellen.

2. Für den Belag Melone halbieren und Kerne mit einem Löffel auslösen. Eine Melonenhälfte der Länge nach dritteln. Zum Garnieren aus der Mitte der Spalten quer einige Keile heraus schneiden und diese an den unteren Ecken nach Belieben etwas rund schneiden, so dass sie wie kleine Melonenspalten aussehen. Stücke beiseite stellen und das restliche Melonenfruchtfleisch fein würfeln. Fruchtfleisch in einem Sieb gut abtropfen lassen.



Melonen-Mousse-Torte

3. Aus dem Dessertpulver nach Packungsanleitung, aber nur mit den hier angegebenen Mengen Milch und Sahne eine Mousse zubereiten. Melonenfruchtfleisch auf dem Boden verteilen, Mousse darauf verteilen und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

4. Zum Verzieren und Garnieren Springformrand lösen und entfernen. Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und mit einem Teelöffel in Häufchen auf die Tortenoberfläche setzen oder mit einem Spritzbeutel mit Lochtüte Sahnespiralen auf Oberfläche und Rand der Torte spritzen. Um jedes der beiseite gestellten Melonenscheibchen ein Stück Fruchtgummiband legen, so dass die Stücken wie „Melone mit Par-maschinken“ aussehen. Die Stücke auf die Torte in die Sahneverzierung stellen oder legen.

## Raffiniert – fettarm

### Himbeer-Grieß-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

**Für den Rührteig:**  
40 g Butter  
75 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

2 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
20 g gesiebtes Kakaopulver  
3 EL Milch

**Zum Bestreichen:**  
2 EL Himbeerkonfitüre

**Für den Belag:**  
2 Pck. Süße Mahlzit Grießbrei nach klassischer Art (Grießbreipulver)  
600 ml Milch  
150 g Joghurt  
500 g Himbeeren

**Für den Guss:**  
1 Pck. Tortenguss, rot  
2 EL Zucker  
100 ml Saft (z. B. heller Traubensaft)  
150 ml Wasser

**Insgesamt:**  
E: 66 g, F: 77 g, Kh: 459 g,  
kj: 12307, kcal: 2929

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und abwechselnd mit der



Himbeer-Grieß-Torte

Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Den Gebäckboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen. Boden auf eine Tortenplatte legen, einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darum stellen und den Boden mit Konfitüre bestreichen.

4. Für den Belag 2 Päckchen Grießbrei nach Packungsanleitung, aber nur mit insgesamt 600 ml Milch zubereiten. Grießbrei etwa 10 Minuten stehen lassen, dann Joghurt mit einem Schneebesen unterrühren. Die Grießmasse auf den Gebäckboden geben und glattstreichen. Den Kuchen etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Himbeeren waschen und auf der Grießmasse verteilen. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker, Saft und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und mit Hilfe eines Esslöffels auf den Himbeeren verteilen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen, dann Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

## Beliebt – mit Alkohol

### Orangen-Herrentorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlen- und Kühlzeit  
Backzeit: 22–25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

50 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
40 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g weiche Butter oder Margarine

#### Zum Bestreuen:

25 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g Butter

#### Zum Bestreichen:

150 g Bitterorangenmarmelade

#### Für die Füllung:

300 g Edelbitter-Schokolade  
(etwa 60 % Kakao)  
5 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Milch, 1 EL Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
400 g Schlagsahne  
3–4 EL Cognac oder Grand Manier  
(Orangenlikör)

#### Für die Randverzierung:

3 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

#### Insgesamt:

E: 98 g, F: 363 g, Kh: 600 g,  
k: 26018, kcal: 6223

1. Den Backofen vorheizen. Für den All-in-Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf



Orangen-Herrentorte

höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, verstreichen und mit Schokolade bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpulver belegten Kuchenrost abkühlen lassen.

4. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knetbacken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe durcharbeiten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten, auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mehrfach mit einer Gabel einstechen. Springformrand darzustellen, die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur 12–15 Minuten backen.

5. Boden vom Springformboden lösen, aber darauf etwas abkühlen

lassen. Boden dann vorsichtig auf eine Tortenplatte gleiten lassen, noch warm mit Marmelade bestreichen und abkühlen lassen. Gesäuberten Springformrand oder Tortenring darzustellen.

6. Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Milch mit Zucker und Eigelb in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer dicken Masse schlagen (etwa 5 Minuten).

7. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Die Eigelbcreme aus dem Wasserbad nehmen. 2 Esslöffel von der flüssigen Schokolade zum Verzieren beiseite stellen, restliche Schokolade in 2 Portionen kurz unter die Eiermasse rühren. Die Masse unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen.

8. Sahne steifschlagen und in 2 Portionen vorsichtig unter die abgekühlte Schokoladencreme heben. Dann Alkohol unterrühren. Knapp die Hälfte der Creme auf den

mit Marmelade verstrichenen Boden geben und verstreichen. Dann den All-in-Teig-Boden darauflegen, mit der restlichen Schokoladencreme bedecken und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

9. Für die Randverzierung Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Eiweiß steifschlagen und Zucker nach und nach unterrühren. Orangenschale ebenfalls kurz unterrühren. Die Baisermasse portionsweise in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntülle füllen und den Rand damit verzieren. Baiser mit einem Flämmgerät goldgelb abbläuen. Die beiseitegestellte Schokolade wieder leicht erwärmen und die Torte damit besprenkeln.

**Tipp:** Statt mit Baiser den Tortenrand mit steifgeschlagener Sahne verzieren.

## Gut vorbereiten – klassisch

### Marzipancremetorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlen- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
20 g gesiebtes Kakaopulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Marzipancreme:

200 g Marzipan-Rohmasse  
450 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Mandel-Geschmack oder Sahne-Geschmack  
2 Eier (Größe M)  
400 g Schlagsahne

#### Für die Decke:

200 g Marzipan-Rohmasse  
25 g Puderzucker

#### Zum Bestäuben:

1 TL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 124 g, F: 321 g, Kh: 509 g,  
k: 22647, kcal: 5407

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehligemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpulver belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpulver belegten Kuchenrost stützen und abkühlen lassen. Anschließend mit gebackenen

Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht dünn durchschneiden.

4. Für die Marzipancreme Marzipan klein schneiden. 100 ml von der Milch mit Pudding-Pulver und Eiern verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, Marzipanstücke darin unter Rühren auflösen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Creme von der Kochstelle nehmen und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. 5. Sahne steifschlagen und unter den abgekühlten Marzipanpudding heben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit gut einem Drittel der Marzipancreme bestreichen. Den zweiten Boden aufliegen und mit gut der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Den oberen Boden aufliegen, leicht andrücken und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

6. Für die Decke Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Frischhaltefolie zu einer Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen. Locker über die Torte legen, am Rand andrücken. Torte mit Kakaopulver bestäuben.



Marzipancremetorte

## Raffiniert

### Hochstaplerorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Große M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
80 g Kokosraspel

#### Für die Füllung:

1 Becher (500 g) Sahnepudding  
(aus dem Kühlregal)  
1 Becher (500 g) Rote Grütze  
(aus dem Kühlregal)

#### Zum Verzieren und Garnieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
Fruchtgummi-Himbeeren  
und -Brombeeren  
evtl. etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 404 g, Kh: 590 g,  
KJ: 26406, kcal: 6295

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. 2. Aus dem Teig nacheinander 6 dünne Böden backen. Dafür jeweils ein Sechstel des Teiges gleichmäßig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) verstreichen, mit Kokosraspel bestreuen und ohne Springformrand auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden.

3. Die Böden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung Sahnepudding und Rote Grütze jeweils kurz im Becher durchrühren. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen, ein Fünftel des Puddings darauf verteilen und verstreichen, anschließend ein Fünftel der Grütze darauf verteilen und verstreichen. Den zweiten bis fünften Boden ebenso darauflegen und bestreichen, den sechsten Boden zunächst beiseitelegen und die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

5. Zum Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und mit Hilfe eines Teelöffels Häufchen auf die Tortenoberfläche setzen. Den letzten Boden in Stücke brechen und mit den Fruchtgummibereiten dekorativ auf der Oberfläche verteilen. Die Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Böden können 1–2 Tage vor dem Verzehr gebacken und gut verpackt aufbewahrt werden. Die Torte schmeckt frisch am besten; bei längerer Aufbewahrung weicht sie etwas durch. Wenn Sie 2 Springformen besitzen, können Sie 2 Böden gleichzeitig bei Heißluft backen.

### Hochstaplerorte



## Raffiniert – dauert länger

### Nougatcremetorte

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 27 Minuten

#### Für den Knetteig:

130 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
90 g Butter oder Margarine

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M)  
3 EL heißes Wasser, 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
10 g gesiebtes Kakaoapulver

#### Für die Nougatcreme:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Sahne-Geschmack  
500 ml (1/2 l) Milch  
200 g Nuss-Nougat  
150 g weiche Butter

#### Außerdem:

150 g Wild-Preiselbeeren  
(aus dem Glas)

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 300 g, Kh: 711 g,  
KJ: 24837, kcal: 5928

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten und auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

2. Springformrand entfernen, den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Für den Biskuitteig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlmischs auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte Kakaoapulver rühren.

4. Die Teige in je einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und abwechselnd diagonal auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Das Backblech in den heißen Backofen schieben und den Teig bei gleicher Backtemperatur etwa 12 Minuten backen. Die Gebäckplatte vom Backblechrand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig abziehen.

5. Für die Nougatcreme Pudding-Pulver mit etwas von der Milch verrühren. Restliche Milch erhitzen und Nougat darin auflösen. Nougatmilch zum Kochen bringen und das angerührte Pudding-Pulver einrühren, nochmals unter Rühren aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Den Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet, und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Abgekühlten Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. 6. Aus der Gebäckplatte 1 runden Boden (Ø gut 22 cm) und mehrere 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit den restlichen Preiselbeeren bestreichen und den ausgeschneitten Boden darauflegen. Den Springformrand oder einen Tortenring um den Knetteigboden stellen und die Streifen mit der bestreichten Seite nach innen an den Rand stellen. 7. Die Gebäckreste fein zerbröseln. Die Hälfte der Nougatcreme auf dem Boden verstreichen. 3–4 Esslöffel von den Bröseln beiseitestellen, restliche Brösel auf der Creme verteilen und leicht andrücken. Restliche Creme vorsichtig darauf verteilen und verstreichen. Beiseitegestellte Brösel als breiten Rand aufstreuen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.



## Für Gäste – mit Alkohol

### Mokkatorte mit Panna-Cotta-Creme

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten je Boden

#### Für den Rührteig:

300 g Butter oder Margarine  
300 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 geh. EL Instant-Kaffeepulver  
6 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 EL Rum

#### Für die Panna-Cotta-Füllung:

750 g Schlagsahne  
1 Vanilleschote  
50 g Zucker  
3–5 Stückchen Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
8 Blatt weiße Gelatine

#### Zum Tränken:

etwa 125 ml (1/4 l) starker Kaffee

#### Für den Guss und zum Garnieren:

200 g Puderzucker  
1 EL starker Kaffee  
2 EL Kakaoapulver  
einige Mokkabohnen

#### Insgesamt:

E: 105 g, F: 536 g, Kh: 72 g,  
KJ: 34367, kcal: 8206

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Kaffeepulver unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem



Mokkatorte mit Panna-Cotta-Creme

Rum in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.  
3. Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Formen nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 12–15 Minuten je Boden.

4. Gebäckböden aus den Formen lösen und auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckböden erkalten lassen.

5. Für die Füllung Sahne mit aufgeschüttelter Vanilleschote, Zucker und Zitronenschalenstückchen in einem Topf zum Kochen bringen und 12–15 Minuten leicht kochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

Vanilleschote und Zitronenschalenstückchen entfernen.

6. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, dann leicht ausdrücken und in der heißen Vanille-Sahne unter Rühren auflösen. Vanille-Sahne erkalten lassen, dann die Gelatine kalt stellen und fest werden lassen.

7. Die einzelnen Gebäckböden mit Kaffee tränken. Fest gewordene Vanille-Sahne gut durchrühren.  
4 Gebäckböden mit Vanille-Sahne bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Boden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte kalt stellen.

8. Für den Guss Puderzucker mit Kaffee zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Tortenoberfläche damit bestreichen. Guss fest werden lassen. Vor dem Servieren mit Kakao bestauben und mit Mokkabohnen garnieren.

## Festlich – mit Alkohol

### Punschtorte

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 50–60 Minuten

#### Für den Biskuitteig (Teig 2 x zubereiten):

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
100 ml Orangensaft  
2–3 EL Zitronensaft  
200 ml Rotwein  
6–8 Rum  
50 g Zartbitter-Schokolade

#### Zum Bestreichen:

200 g Johannisbeergelee

#### Für die Marzipandecke:

200 g Marzipan-Rohmasse  
100 g gesiebter Puderzucker  
etwas grüne Speisefarbe

#### Für den Guss und zum Garnieren:

200 g Puderzucker  
2–3 EL Malventee  
(zubereitet aus 1 Aufgussbeutel  
mit 50 ml kochendem Wasser)  
silberne Zuckerperlen  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 108 g, F: 138 g, Kh: 1211 g,  
KJ: 28483, kcal: 6800

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen. Zweiten Boden

ebenso zubereiten und bei gleicher Backtemperatur 25–30 Minuten backen. Einen der Böden fein zerbröseln und die Brösel in eine Schüssel geben. Den zweiten Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung Orangenschale mit Orangensaft, Zitronensaft, Rotwein, Rum und zerkleinerter Schokolade in einen Topf geben und unter Rühren erhitzen. Die heiße Schoko-Frucht-Masse zu den Biskuitbröseln geben und vermengen. Den unteren Boden auf eine Platte legen und mit etwas glattem gerührtem Gelee bestreichen. Die Bröselmasse darauf verteilen, verstreichen und ebenfalls mit etwas

Gelee bestreichen. Den oberen Boden darauflegen und gut andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit dem restlichen Johannisbeergelee bestreichen.

5. Für die Marzipandecke Marzipan mit Puderzucker verkneten und auf einer mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Einen Streifen in Höhe des Tortenrands und eine runde Platte in der Größe der Torte daraus ausschneiden, Torte damit be- und umlegen und Marzipan fest andrücken. Restliche Marzipanmasse mit Speisefarbe einfärben und verschiedene Motive ausstechen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Malventee zu einer dickflüssigen Masse verrühren. 2 Esslöffel von dem Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben und ihn verschließen. Die Torte mit dem restlichen Guss überziehen und fest werden lassen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und mit dem Guss Sterne auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Marzipanmotive mit etwas Guss an den Tortenrand kleben. Die Torte mit Zuckerperlen garnieren und mit Puderzucker bestäuben. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Verwenden Sie für den Guss statt Malventee Rotwein.



Punschtorte

## Fruchtig – mit Alkohol

### Orangen-Buttercreme-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Kokosraspel

#### Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
250 g weiche Butter  
2 EL Orangenniktor

#### Zum Bestreichen und für den Belag:

225 g Orangengelmarmelade  
5–6 Orangen

#### Für den Guss:

1 Pck. Gezuckerter Tortenguss, klar  
125 ml (1/4 l) Wasser  
125 ml (1/4 l) Orangensaft

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 563 g, Kh: 410 g,  
KJ: 30150, kcal: 7203

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden

gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Gebäckboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Gebäckboden erkalten lassen und anschließend einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, direkt Frischhaltefolie auf die Oberfläche legen und den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen).

5. Butter geschmeidig rühren und den Pudding nach und nach unterrühren (dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt). Zuletzt Likör unterrühren und etwas von der Buttercreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtüle füllen.

6. Unteren Gebäckboden auf eine Platte legen und mit der Hälfte der Marmelade bestreichen. Die Hälfte der Buttercreme daraufstreichen. Gebäckboden etwa 30 Minuten kalt stellen, dann restliche Marmelade gleichmäßig darauf verteilen. Den oberen Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Torte 2 Stunden kalt stellen.

7. Für den Belag Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird. Fruchtstücke heraus schneiden und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Torte dekorativ damit belegen.

8. Für den Guss Tortengusspulver mit Wasser und Orangensaft nach Packungsanleitung zubereiten. Guss vorsichtig auf den Orangenfilets verteilen. Mit der Buttercreme aus dem Spritzbeutel kleine Punkte auf den Guss spritzen.

**Tipp:** Statt Buttercremepunkte auf den Guss zu spritzen, können Sie die Torte auch vor dem Servieren mit Baiser oder Gebäck belegen (Foto).

#### Orangen-Buttercreme-Torte



## Für Gäste – dauert länger

### Mohn-Schichttorte mit Pflaumenmus

Zubereitungszeit: 80 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
125 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
6 Eigelb (Größe M)  
50 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
100 g Mohnsamen  
6 Eiweiß (Größe M)

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker, 500 g Magerquark  
etwa 340 g Pflaumenmus

#### Zum Bestreuen:

1 gestr. EL Mohnsamen

#### Insgesamt:

E: 186 g, F: 234 g, Kh: 517 g,  
KJ: 22479, kcal: 5365

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Mandeln und Mohnsamen hinzufügen. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.



Mohn-Schichttorte mit Pflaumenmus

3. Den Teig in 5 Portionen teilen. Jeweils 1 Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen, dabei darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn ist. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und so alle Böden backen.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten je Boden.

4. Die Gebäckböden aus der Form lösen, auf mit Backpapier belegte Kuchenroste stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen.

5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aus Milch, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in dem heißen Pudding auflösen. Puddingmasse erkalten lassen, dabei

gelegentlich umrühren und Quark unterrühren.

6. Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Etwa ein Drittel der Pudding-Quark-Masse daraufstreichen. Einen zweiten Gebäckboden darauflegen und mit knapp der Hälfte des Pflaumenmuses bestreichen. Den dritten Gebäckboden darauflegen und die Hälfte der restlichen Pudding-Quark-Masse darauf verteilen. Den vierten Gebäckboden auflegen und mit dem restlichen Pflaumenmus (etwas Pflaumenmus zum Garnieren beiseitestellen) bestreichen. Die Tortenoberfläche mit Hilfe einer Gabel wellenförmig verziern. Beiseitegestelltes Pflaumenmus vor dem Servieren in Klecksen auf die Tortenoberfläche geben und mit Mohnsamen bestreuen.



Schnelle Frischkäsetorte



Pischinger Torte

## Für Kinder

## Schnelle Frischkäsetorte

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit

### Für den Boden:

150 g Löffelbiskuits  
120 g Butter oder Margarine

### Für die Füllung:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Zitronen-Geschmack  
200 ml Wasser  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
500 g Schlagsahne

### Für den Belag:

30 g Löffelbiskuits

### Insgesamt:

E: 64 g, F: 320 g, Kh: 288 g,  
kj: 18032, kcal: 4320

1. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle gut zerdrücken. Butter oder Margarine in einem kleinen Topf zerlassen. Anschließend die feinen Löffelbiskuitbrösel dazugeben und gut verrühren.

2. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Masse in den Springformrand direkt auf die Tortenspitze oder das Backpapier geben und mit einem Löffel gleichmäßig zu einem flachen Boden andrücken. Boden kalt stellen.

3. Für die Füllung die Götterspeise nach Packungsanleitung mit 200 ml Wasser, aber ohne Zucker anrühren, dann unter Rühren erhitzen (nicht kochen lassen), bis die Götterspeise gelöst ist, und etwas abkühlen lassen.

4. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft mit einem Schneebesen verrühren und die lauwarme Götterspeise unterrühren. Masse kalt stellen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Frischkäsecreme auf dem Löffelbiskuitboden verteilen und leicht wellenförmig verstreichen. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen.

5. Für den Belag Löffelbiskuits fein zerbröseln und dekorativ auf die Käsemasse streuen. Den Springformrand vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipps:** Für andere Geschmacksrichtungen können Sie statt Götterspeise Zitronen-Geschmack auch Götterspeise Himbeer- oder Waldmeister-Geschmack verwenden.

## Für Gäste – klassisch

## Pischinger Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

### Für den Krokant:

1/2 gestr. TL Butter  
60 g Zucker  
125 g abgezogene, gehackte Mandeln

### Für die Buttercreme:

250 g weiche Butter  
50 g gesiebter Puderzucker  
3 ganz frische Eier (Größe M)  
200 g Zartbitter-Schokolade

### Außerdem:

8 Karlsbader Oblaten

### Für den Guss:

150 g Zartbitter-Schokolade  
etwas Kokosfett

### Insgesamt:

E: 74 g, F: 420 g, Kh: 284 g,  
kj: 22690, kcal: 5421

1. Für den Krokant Butter mit Zucker in einer Pfanne erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt und der Zucker gelöst ist. Mandeln hinzufügen, unter Rühren erhitzen, bis der Krokant genügend gebräunt ist. Die Krokantmasse auf ein Backblech (geölt) geben, verteilen und erkalten lassen.

Anschließend die Krokantmasse mit einer Teigrolle zerdrücken.

2. Für die Buttercreme Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. Eier ebenfalls nach und nach auf höchster Stufe unterrühren.

3. Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und etwas abkühlen lassen. Abgekühlte Schokolade unter die Buttercreme rühren. 2 Esslöffel zum Garnieren beiseitestellen. Krokant vorsichtig unter die Schokoladenbuttercreme rühren.

4. Die Masse auf 8 Oblaten verteilen, verstreichen und diese zu einer Torte zusammensetzen. Den Tortenrand mit der zurückgelassenen Schokoladencreme bestreichen. Die Torte so lange kalt stellen, bis die Schokoladencreme fest geworden ist.

5. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit dem Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Tortenoberfläche und -rand damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Die Torte gut gekühlt servieren.

## Für Gäste – beliebt

## Schwarz-Weiß-Trüffeltorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
2 geh. EL gesiebtes Kakaopulver  
4 Eier (Größe M)

### Für die Füllung:

150 g weiße Küvertüre  
500 g Ricotta  
(ital. Frischkäse)  
1 Msp. gemahlener Zimt  
100 g Früchte-Mix  
(z. B. von Schwartau)

### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker

### Insgesamt:

E: 118 g, F: 261 g, Kh: 414 g,  
kj: 19486, kcal: 4652



Schwarz-Weiß-Trüffeltorte

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Kakao mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergehört werden. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rand in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Boden in der Mitte etwa 2 cm tief aushäuten, dabei Boden und einen Rand von etwa 1 cm stehen lassen. Das ausgehöhlte Gebäck zerbröseln und beiseitestellen.

4. Für die Füllung Küvertüre hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Ricotta mit Zimt und Früchte-Mix in eine Schüssel geben und cremig rühren. Nach und nach die Küvertüre unterrühren. Die Ricottacreme kuppelförmig auf den ausgehöhlten Gebäckboden streichen. Kuppel mit etwa der Hälfte der Gebäckbrösel bestreuen und etwas andrücken. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

5. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipps:** Aus den restlichen Gebäckbröseln (etwa 100 g), 100 g geschmolzenen weißer Schokolade und 1 Esslöffel Rum eine geschmeidige Masse rühren. Daraus 20–25 haselnussgroße Kugeln formen und mit Kakaopulver bestäuben. Die Torte evtl. zusätzlich mit den Trüffelkugeln garnieren.

## Schoko-Buttercreme-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Buttercreme:

1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Schokolade  
75 g Zucker  
500 ml (1/2 l) Milch  
100 g Edelbitter-Schokolade  
(72 % Kakao)  
300 g weiche Butter

### Zum Garnieren:

geraspelte Edelbitter-Schokolade  
oder Schokoladenlocken

### Insgesamt:

E: 67 g, F: 342 g, Kh: 422 g,  
kj: 21378, kcal: 5108

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Schokolade in Stücke brechen und im heißen Pudding unter Rühren auflösen. Frischhaltefolie direkt auf die Puddingoberfläche legen und den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen).

5. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding

Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

6. Den unteren Tortenboden mit knapp einem Drittel der Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen, mit knapp der Hälfte der restlichen Creme bestreichen und mit dem dritten Boden bedecken. Rand und Oberfläche der Torte gleichmäßig mit der restlichen Creme bestreichen.  
7. Tortenrand und den Rand der Tortenoberfläche mit Hilfe einer Gabel verzieren. Den Rand der Tortenoberfläche zusätzlich mit geraspelter Schokolade oder Schokoladenlocken garnieren.

**Tipp:** Bestreichen Sie den unteren Tortenboden mit 2–3 Esslöffeln Himbeerkonfitüre, bevor Sie die Buttercreme aufstreichen.

Schoko-Buttercreme-Torte



### Fettarm

## Schokomousse-Preiselbeer-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für den Belag:

1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage 400 g)  
1 Pck. Tortencreme Mousse  
au Chocolat (Cremepulver)  
500 ml (1/2 l) Milch

### Zum Garnieren:

25 g weiße Schokolade

### Insgesamt:

E: 63 g, F: 60 g, Kh: 467 g,  
kj: 11490, kcal: 2741

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.  
3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden auf



Schokomousse-Preiselbeer-Torte

eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

4. Für den Belag die Preiselbeeren (2 Esslöffel zum Garnieren beiseite stellen) auf den Biskuitboden geben und verstreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Die Tortencreme mit 500 ml (1/2 l) Milch nach Packungsanleitung zubereiten. Creme vom Rand aus auf den mit Preiselbeeren bestrichenen Boden geben und glattstreichen. Mit Hilfe eines Teelöffels Spitzen ziehen. Torte mindestens 3 Stunden kalt stellen.  
5. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen, in einen kleinen Gefrierbeutel geben, Beutel gut verschließen und die Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze

schmelzen lassen. Beutel abtropfen, etwas durchmischen und eine kleine Ecke abschneiden. Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen.

6. Vor dem Servieren Tortenring lösen und entfernen und die beiseite gestellten Preiselbeeren in Klecksen auf die Tortenoberfläche geben. Torte mit den Schokoladen-Ornamenten garnieren.

**Tipp:** Für den Belag können Sie zur Milch noch zusätzlich 3–4 Esslöffel Cognac hinzufügen. Bitte beachten Sie, dass Sie nicht das Dessertpulver Mousse au Chocolat, sondern das Tortencremepulver Mousse au Chocolat verwenden.





Zitrone-Buttercreme-Torte

## Fruchtig

### Zitrone-Buttercreme-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser, 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Zitronencreme:

125 g Butter  
125–150 g Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
125 ml (1/2 l) Zitronensaft  
(von 3–4 Zitronen)

#### Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
60 g Zucker  
500 ml (1/2 l) Milch  
250 g weiche Butter

#### Zum Garnieren:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 TL Kokosfett  
Spalten von 1 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, ungehäutet)  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 427 g, Kh: 601 g,  
kj: 27937, kcal: 6677

- Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.
- Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen stellen.
- Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.
- Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und

erkalten lassen. Anschließend das Backpapier abziehen und den Tortenboden dreimal dünn durchschneiden.

- Für die Zitronencreme Butter zerlassen, von der Kochstelle nehmen und nach und nach den Zucker unterrühren. So lange rühren, bis sich Zucker und Butter miteinander verbunden haben. Eigelb nach und nach hinzufügen und die Masse im Wasserbad in etwa 5 Minuten zu einer dicklichen Creme aufschlagen. Zitronensaft unterrühren, unter ständigem Schlagen bis kurz vor dem Kochpunkt erhitzen und die Creme unter Rühren erkalten lassen.
- Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen).
- Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den erkalten Pudding nach und nach unterrühren.
- Den unteren Biskuitboden mit der Hälfte der Zitronencreme bestreichen, mit dem zweiten Biskuitboden bedecken, etwas andrücken und darauf ein Drittel der Buttercreme bestreichen. Den dritten Boden darauflegen, mit der restlichen Zitronencreme bestreichen, mit dem oberen Boden bedecken und etwas andrücken. Mit gut der Hälfte der übrigen Buttercreme die Torte vollständig einstreichen. Die restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Stentülle (Ø etwa 8 mm) geben und die Zitronen-Buttercreme-Torte damit verzieren.
- Zum Garnieren Kuvertüre mit Kokosfett in einem Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Zitronenspalten gut trocken tupfen, halb in die Kuvertüre tauchen, auf einem Stück Backpapier fest werden lassen und die Torte damit garnieren. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Die Mandeln mit Hilfe einer Teigkarte an den Rand der Torte geben.

## Beliebt

### Cappuccino-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

200 g Edelbitter-Schokolade (70–72 % Kakao)  
175 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
125 g feinsten Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 Pck. (25 g) Instant-Cappuccinopulver

#### Für die Füllung:

1 Pck. (10 g) Instant-Cappuccinopulver  
150 ml heißes Wasser

200 g Edelbitter-Schokolade (70–72 % Kakao)

#### Für den Belag:

500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
70 g Zucker  
250 g Magerquark

#### Für den Guss:

200 g Schlagsahne  
200 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 154 g, F: 684 g, Kh: 588 g,  
kj: 38608, kcal: 9232

- Für den Teig Schokolade in Stücke brechen, mit der Butter in einem Topf im Wasserbad auflösen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanille-Zucker und Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.



- Mehl mit Backpulver und Cappuccinopulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt vorsichtig kurz die Schokoladenbutter unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

- Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen, den Boden wieder umdrehen und einmal waagrecht durchschneiden.

- Für die Füllung Cappuccinopulver mit heißem Wasser in einem kleinen Topf verrühren. Schokolade grob hacken und unter Rühren darin auflösen, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist, evtl. etwas erwärmen. Die Schokoladecreme auf dem unteren Boden verteilen, verstreichen und anschließend den oberen Boden auflegen.

- Für den Belag Mascarpone mit Zucker in eine Schüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Quark kurz unterrühren und die Creme auf Oberfläche und Rand des Bodens streichen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.
- Für den Guss inzwischen Sahne in einem Topf erwärmen und von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre hacken und unter Rühren in der warmen Sahne auflösen. So lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Den Guss abkühlen lassen (nicht kalt stellen).
- Den Guss auf die gekühlte Tortenoberfläche geben und mit einem Löffel leicht verteilen, so dass er etwas am Rand herunterläuft. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Der untere Tortenboden kann zusätzlich mit 4 Esslöffeln Kaffee-likör getränkt werden.

## Raffiniert

### Croissant-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit

#### Für den Tortenboden:

3 Butter-Croissants (je etwa 50 g)  
60 g Zucker  
30 g Butter

#### Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine  
200 g bittere Orangenmarmelade  
450 g saure Sahne  
125 g Schlagsohne

#### Zum Garnieren:

2–3 EL Johannisbeergelee

Insgesamt:

E: 36 g, F: 144 g, Kh: 306 g,  
KJ: 11262, kcal: 2695

1. Für den Tortenboden die Enden der Croissants knapp abschneiden.

Die Croissants mit einem scharfen Messer quer in jeweils 5 Scheiben schneiden. Die Scheiben in mehreren Portionen in einer großen beschichteten Pfanne ohne Fett bei schwacher Hitze von beiden Seiten goldbraun rösten.

2. Die Scheiben in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) legen, so dass der Springformboden bedeckt ist. Die abgeschnittenen Enden der Croissants zerbröseln und in die Form streuen.

3. Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen und von der Kochstelle nehmen. Butter zum Karamell geben und unterrühren. Karamellmasse mit einem Löffel in dünnen Streifen auf die Croissant-Scheiben träufeln. Danach die Karamellmasse erkalten lassen.

4. Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Marmelade mit saurer Sahne verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze

unter Rühren auflösen. 4 Esslöffel von der Sahnmasse unter die Gelatine rühren. Dann die Mischung unter die restliche Sahnmasse rühren und kalt stellen.

5. Sobald die Masse beginnt dicklich zu werden, die Sahne steifschlagen und unterheben. Die Creme auf die Croissant-Scheiben geben und glattstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6. Die Torte aus der Springform lösen und den Springformrand entfernen. Die Torte mit einer Palette oder einem Heber vom Backpapier auf eine Tortenplatte geben und in Stücke schneiden.

7. Das Gelee durch ein Sieb streichen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine Ecke des Beutels abschneiden. Auf jedes Tortenstück mit dem Gelee ein kleines Muster spritzen. Die Torte servieren.

**Tipp:** Das Gelee auf der Torte wird flüssig, wenn es länger als etwa 3 Stunden auf der Torte ist.

## Zum Verschenken – mit Alkohol

### Petit-Fours-Torte

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Boden

#### Für den Biskuitteig (Teig 2 x zubereiten):

75 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
3 EL Orangensaft  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für die Buttercreme:

500 ml (1/2 l) Milch  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
200 g weiche Butter  
50 g Kokosfett

#### Zum Tränken und Bestreichen:

2 EL Wasser  
30 g Zucker  
75 ml Himbeergeist  
150 g Himbeer- oder  
Waldfruchtconfiture

#### Für den Guss:

300 g weiße Kuvertüre  
50 g Kokosfett

#### Zum Verzieren und Garnieren:

50 g Zorbitter-Kuvertüre  
1 TL Speiseöl  
verschiedene Garnierungen  
(z. B. kandierte Veilchen oder Rosen, Belegkirschen, gehackte Pistazienkerne, getrocknete Aprikosen- oder Ananastückchen, Zuckerperlen usw.)

Insgesamt:

E: 145 g, F: 655 g, Kh: 1031 g,  
KJ: 45109, kcal: 10770

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Eier und Orangensaft in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Mandeln und zuletzt die Torte ebenfalls kurz unterrühren. Einen Backrahmen (etwa 26 x 26 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen, Teig einfüllen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten je Boden.

2. Boden aus dem Backrahmen lösen, mit dem Backpapier auf einen Kuchengrost ziehen und erkalten lassen. Den zweiten Boden ebenso zubereiten, backen und erkalten lassen. Jeden Boden einmal waagrecht durchschneiden.

3. Für die Buttercreme aus Milch, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen, ihn direkt mit Frischhaltefolie belegen und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Butter cremig rühren und den erkalteten Pudding darauf und nach unterschlagen, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Kokosfett auflösen und warm unterschlagen.

4. Zum Tränken Wasser mit Zucker aufkochen und abkühlen lassen, Himbeergeist unterrühren. Einen Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen, erst mit einem Drittel der Konfitüre, dann mit einem Drittel der Konfitüre, dann mit einem Drittel der Konfitüre bestreichen. Zweiten Biskuitboden auflegen. Boden mit Hilfe eines Pinsels mit einem Drittel der Tränke tränken, mit der Hälfte der restlichen Konfitüre bestreichen und mit knapp der Hälfte der restlichen



Petit-Fours-Torte

chen Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen, mit der Hälfte der restlichen Tränke tränken, mit restlicher Konfitüre und restlicher Creme (3 Esslöffel Creme beiseitestellen) bestreichen. Vierten Boden auflegen und mit der restlichen Tränke tränken, Torte rundherum dünn mit der beiseitestgestellten Creme bestreichen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

5. Für den Guss weiße Kuvertüre mit Kokosfett in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen, die Torte vollständig damit überziehen und den Guss fest werden lassen. Dunkle Kuvertüre mit Öl ebenfalls auflösen, in eine Papierspitztüte füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Oberfläche des Gebäcks damit in kleine angedeutete Petit Fours einteilen und nach Belieben verzieren und garnieren.

Croissant-Torte





Schokoladen-Buttermilch-Torte

#### Für Gäste

### Schokoladen-Buttermilch-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Schüttelteil:

50 g Butter oder Margarine  
50 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
30 g gesiebtes Kakaopulver  
170 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
125 ml (1/4 l) Buttermilch

#### Für die Füllung:

100 g Butter  
200 g Zartbitter-Kuvertüre  
200 g Schlagsahne  
70 g gesiebter Puderzucker

**Zum Garnieren und Bestäuben:**  
Zuckerperlen  
Kakaopulver

Insgesamt:

E: 75 g, F: 374 g, Kh: 508 g,  
Kj: 24031, kcal: 5752

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver und Kakao in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier,



Popcorn-Schoko-Torte

Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. 2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzchen nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (Ø 22 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

3. Den Boden 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. 4. Für die Füllung Butter und Kuvertüre in kleine Stücke schneiden oder hacken, mit Sahne und Puderzucker in einem Topf geben und bei schwacher Hitze zerlassen, dabei gelegentlich umrühren. So lange rühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Schokomasse abkühlen lassen, dann mit einem Kochlöffel so lange rühren, bis sie streichfähig ist. 5. Den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Die Schokomasse halbieren. Eine Hälfte der Creme auf 2 der Gebäckplatten verteilen und verstreichen. Böden zusammensetzen und den dritten Boden auflegen. Von der restlichen Creme 2 Esslöffel zum Verzieren in einen Spritzbeutel mit kleiner Sterntüle füllen. Die

Torte mit der restlichen Schokomasse vollständig bestreichen und kurz kalt stellen.

6. Torte auf eine Tortenplatte setzen und oberen und unteren Rand mit Cremetupfen verzieren. Die Torte kalt stellen und vor dem Servieren mit Zuckerperlen garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.

#### Für Kinder – schnell zubereitet

### Popcorn-Schoko-Torte

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

50 g Popcorn  
150 g Vollmilch-Schokolade

#### Für den Belag:

1 Pck. Mousse au Chocolat  
(Dessertpulver)  
250 ml (1/4 l) Milch

#### Zum Garnieren:

25 g Popcorn

Insgesamt:

E: 34 g, F: 61 g, Kh: 174 g,  
Kj: 5979, kcal: 1528

1. Für den Boden Popcorn mit einem Messer grob hacken. Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. 50 g davon beiseitestellen. Schokolade zu den

Popcornbröseln geben und gut vermischen.

2. Einen Springformrand (Ø 22 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen, die Popcornmasse darin verteilen und zu einem Boden andrücken. Den Boden kalt stellen.

3. Für den Belag aus dem Dessertpulver und Milch nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten, auf den Popcornboden geben und verstreichen.

4. Popcorn auf die Creme häufen und leicht andrücken. Beiseitegestellte Schokolade geschmeidig rühren und mit einem kleinen Löffel über das Popcorn sprengen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Die Torte lässt sich am besten mit einem elektrischen Messer schneiden. 100 ml der Milch für das Dessert durch Orangensaft ersetzen und nach Belieben zusätzlich eine Dose Mandarinen (Abtropfgewicht 175 g) unter die Mousse heben.

#### Raffiniert

### Pflaumen-Sanddorn-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Krokantboden:

80 g Butter, 100 g Zucker  
5 EL (60 g) Schlagsahne  
150 g Schokomüsli  
50 g Weizenmehl

#### Für den Belag:

750 g Pflaumen (Zwetschen)  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/4 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Für die Creme:

8 Blatt weiße Gelatine  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)

500 g Magerquark  
200 g Sanddorn-Aufstrich (Reformhaus)  
Saft und abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)

Insgesamt:

E: 117 g, F: 214 g, Kh: 513 g,  
Kj: 18917, kcal: 4504

1. Den Backofen vorheizen. Für den Krokantboden Butter mit Zucker in einem kleinen Topf erhitzen und hellbraun karamellisieren lassen. Sahne unterrühren und kurz aufkochen lassen. Müsli und Mehl mischen, zur Karamellmasse geben und alles gut vermengen.

2. Müsli-Krokant-Masse mit einem angefeuchteten Esslöffel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Boden darin erkalten lassen.

4. Für den Belag Pflaumen waschen, abtrocknen, entstielen, halbieren

und entsteinen. Hälften evtl. kleiner schneiden. Pflaumen auf dem Krokantboden verteilen. Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt mischen und die Pflaumen damit bestreuen.

5. Für die Creme zunächst die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Quark, Sanddorn-Aufstrich und Zitronensaft und -schale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren.

6. Die Sanddorn-Creme auf den Pflaumen verteilen und etwas fest werden lassen. Mit einem Esslöffel Wellen hineinziehen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Die Torte schmeckt frisch am besten. Anstelle der frischen Pflaumen können auch Pflaumen aus dem Glas verwendet werden, diese dann in einem Sieb gut abtropfen lassen und evtl. auf Küchenpapier legen. Statt Pflaumen eignen sich auch Birnen, Heidelbeeren oder Aprikosen. Falls die Form nicht dicht schließt, den unteren Formrand von außen mit Alufolie umkleiden, um ein Auslaufen des Krokants beim Backen zu verhindern.



## Raffiniert – mit Alkohol

### Fruchtige Herrentorte

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 40–50 Minuten

#### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
50 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

#### Für den Biskuitteig:

100 g Butter  
6 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g Speisestärke

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
500 ml (1/2 l) Apfelsaft

300 ml Weißwein  
2 Eigelb (Größe M)  
100 g Marzipan-Rohmasse  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 rotschaliger Apfel  
1 grünschaliger Apfel

#### Zum Garnieren:

100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g Puderzucker

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
2 EL Zucker  
125 ml (1/4 l) Weißwein oder Apfelsaft  
125 ml (1/4 l) Wasser

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 245 g, Kh: 795 g,  
kJ: 2522, kcal: 6017

1. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf

der bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 20 Minuten kalt stellen.

2. Anschließend den Teig auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 12–15 Minuten.

3. Springformrand entfernen, Gebäck vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für den Biskuitteig die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Auf 5 Bögen Backpapier je 5 Kreise (Ø etwa 26 cm) zeichnen und 1 Bogen auf ein Backblech (gefettet) legen. Eiweiß in einer Rührschüssel so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. 100 g Zucker nach und nach kurz unterschlagen. Eigelb mit 50 g Zucker schaumig schlagen und mit einem Teigschaber unter den Eischnee heben.

5. Pudding-Pulver mit Speisestärke mischen, ebenfalls unterheben und zuletzt die flüssige Butter kurz unterheben. Aus dem Teig 5 Böden backen. Dazu jeweils ein Fünftel des Teiges auf die aufgezeichnete Kreisfläche streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen und das Backblech in den heißen Backofen schieben. Die Böden bei gleicher Backtemperatur jeweils 5–8 Minuten backen.

6. Die Böden mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen.

7. Für die Füllung einen Pudding aus Pudding-Pulver, Zucker, Apfelsaft, Weißwein und Eigelb nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Marzipan klein schneiden und mit Zitronenschale in eine Rührschüssel geben. Den heißen Apfelpudding mit Hand-



Orangen-Blitztorte

rührgerät mit Rührbesen nach und nach dem Marzipan und der Zitronenschale verrühren. Die Creme in 5 Portionen teilen.

8. Apfel waschen, halbieren und je 1 rote und grüne Hälfte in Frischhaltefolie verpackt zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Hälften schälen, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

9. Eine Portion der Creme auf dem Knetteigboden verstreichen. Einen Biskuitboden darauflegen und leicht andrücken. Eine Portion der Creme daraufstreichen und Apfelspalten darauf verteilen. Nächsten Boden auflegen und die Torte weiter so füllen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

10. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen einem aufgeschnittenen Gefrierbeutel oder Frischhaltefolie ausrollen. Daraus einen Streifen in Umfang und Höhe der Torte (+ 1 cm höher) ausschneiden. Tortenring lösen und entfernen, den Marzipanstreifen um die Torte legen und leicht andrücken. Beiseitegelegte Apfelhälften entkernen, in sehr dünne Spalten schneiden und auf die Torte legen.

11. Für den Guss Tortengusspulver mit Zucker, Weißwein oder Saft und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und mit Hilfe eines Backpinsels auf den Früchten verteilen. Guss fest werden lassen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

#### Schnell zubereitet

### Orangen-Blitztorte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

150 g Butter oder Margarine  
275 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
125 ml (1/4 l) Orangensaft oder  
Orangen-Buttermilch

#### Für die Orangencreme:

4 Blatt weiße Gelatine  
750 ml (3/4 l) Orangensaft  
oder Orangen-Buttermilch  
40–50 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
150 g saure Sahne

#### Zum Garnieren und Verzieren:

Puderzucker  
100 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 200 g, Kh: 568 g,  
kJ: 18973, kcal: 4538

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Restli-

che Zutaten für den Teig hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Die Schüssel mehrmals kräftig (insgesamt 15–30 Sekunden) schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Gebäck auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Orangencreme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Aus Saft, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung einen Pudding kochen (bei Verwendung von Buttermilch ständig rühren). Topf von der Kochstelle nehmen, Gelatine ausdrücken, in dem heißen Pudding unter Rühren auflösen und saure Sahne unterheben. Creme erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Gebäckplatte vom Rand lösen, auf Backpapier stützen und das mitgebackene Backpapier abziehen. Von der Platte von der längeren Seite einen 5 cm breiten und 40 cm langen Streifen abschneiden. Restliche Platte so halbieren, dass zwei Rechtecke (etwa 20 x 25 cm) entstehen.

6. Ein Rechteck auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der erkaltenen Creme daraufstreichen und den zweiten Boden darauflegen. Restliche Creme auf der Oberfläche verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren und Verzieren den zurückgelassenen Teigstreifen in unterschiedlich große Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Sternmülle füllen, Tufts auf die Tortenoberfläche spritzen und die Gebäckstücke dekorativ darauf verteilen.



Fruchtige Herrentorte



## Fruchtig

### Kleine Quark-Kirsch-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit

#### Für den Boden:

100 g Zartbitter-Schokolade  
(etwa 50 % Kakao)  
50 g Vollmilch-Schokolade  
50 g Cornflakes

#### Für den Kirschbelag:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)  
1/2 Zimtstange  
2 gestr. EL Zucker  
20 g Speisestärke  
2 EL Wasser

#### Für die Creme:

3 Blatt weiße Gelatine  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g Magerquark  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1–2 EL Zitronensaft  
200 g Schlagsahne

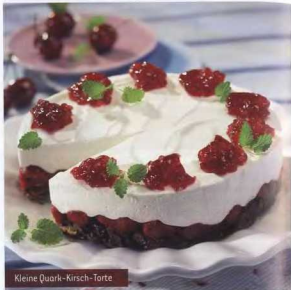
#### Zum Garnieren:

2 Blatt weiße Gelatine  
125 ml (1/3 l) Sauerkirschsaft  
aus dem Glas  
etwas Zitronenmelisse

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 147 g, Kh: 324 g,  
KJ: 12516, kcal: 2990

1. Für den Boden Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade grob zerkleinern und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen.  
2. Cornflakes unter die Schokolade rühren. Dann einen Springformrand (Ø 20 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen. Die Schoko-Cornflakes-Masse darin verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Die



Kleine Quark-Kirsch-Torte

Form kalt stellen, bis der Boden fest geworden ist.

3. Für den Kirschbelag die Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft aufheben. 125 ml (1/3 l) davon abmessen und beiseitestellen. Den restlichen Kirschsaft mit Zimtstange und Zucker aufkochen lassen. Speisestärke mit Wasser anrühren und in den kochenden Kirschsaft rühren. Alles nochmals unter Rühren aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen.

4. Die Kirschen unterheben und die Masse erkalten lassen. Die Zimtstange aus der Masse nehmen, Kirschmasse auf den Boden geben, verstreichen und kalt stellen.

5. Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Quark, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 3 Esslöffel von der Quarkmasse unter die Gelatine rühren, dann die Mischung mit dem restlichen Quarkmasse verrühren und kalt stellen.

6. Wenn die Quarkmasse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Die Quark-Sahne-Creme auf die Kirschen streichen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Zum Garnieren Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Den abgemessenen Kirschsaft nach und nach unterrühren, in eine flache Schüssel füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

8. Springformrand lösen und entfernen. Die Torte mit einer Palette oder einem Heber vom Backpapier auf eine Tortenplatte geben.

9. Das etwas fest gewordene Kirschgelee mit einer Gabel oder einem Löffel in kleine Stückchen reißen. Die Geleestückchen in 10–12 Portionen als kleine Häufchen auf den Tortenrand geben.

10. Zitronenmelisse abspülen, trocken tupfen, in kleine Stängel zupfen und zwischen die roten Geleeaufhänge verteilen.

## Klassisch – dauert länger

### Mignon-Torte

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 70–85 Minuten

#### Für den Knetteig:

500 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
3 Eier (Größe M)  
300 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

abgeriebene Schale von 2 Bio-Zitronen (unbehandelt, ungewaschen)  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 schwach geg. EL Speisestärke  
150 ml Zitronensaft  
(von 3–4 Zitronen)  
3 Eier (Größe M)  
200 g weiche Butter

#### Für den Guss:

225 g Puderzucker  
4–5 EL Orangen- oder Zitronensaft

#### 8 Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 103 g, F: 475 g, Kh: 967 g,  
KJ: 35890, kcal: 8570

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.  
2. Den Backofen vorheizen. Teig in 8 gleich große Portionen aufteilen. Eine Portion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform 32 mm rund und

geackte Plätzchen (Ø etwa 2 cm) ausstechen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und die Plätzchen erkalten lassen.

4. Die restlichen 5 Teigportionen jeweils auf einem Springformboden (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen. Die Böden ohne Springformrand nacheinander auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur je 12–15 Minuten backen.

5. Die Gebäckböden sofort nach dem Backen vorsichtig vom Springformboden lösen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für die Füllung Zitronenschale mit Zucker, Vanillin-Zucker und Speisestärke in einem Topf mischen, Zitronensaft hinzugeben und gut verrühren. Eier unterrühren. Die Zutaten unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen

und Butter unterrühren. Die Creme erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren. Jeweils 2 Plätzchen mit etwas Creme zu 16 Plätzchen zusammensetzen und beiseitelegen.

7. Die restliche Creme (etwas Creme für den Rand abnehmen) auf 4 der Böden verteilen und verstreichen. Die Böden zu einer Torte zusammensetzen und den letzten unbestrichenen Boden auflegen. Den Tortenrand mit der abgenommenen Creme bestreichen. Die Torte 1 Stunde kalt stellen.

8. Für den Guss Puderzucker mit Orangen- oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Etwas von dem Guss in ein Papiertütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel geben, Tropfen des Gusses auf die Plätzchenoberfläche spritzen und halbierte Pistazienkerne darauflegen. Tortenrand und -oberfläche mit dem restlichen Guss bestreichen. Die Plätzchen auf den Tortenoberflächenrand setzen. Guss fest werden und die Torte gut durchziehen lassen.

**Tipp:** Die Tortenoberfläche mit fein gehackten Pistazienkernen bestreuen.



## Für Gäste – mit Alkohol

### Großherzogin-Luise-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Edelbitter-Schokolade  
(mind. 50 % Kakao)  
5 Eiweiße (Größe M)  
1 Prise Salz  
80 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Jamaica-Rum-Aroma  
5 Eigelb (Größe M)  
200 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
40 g Zucker  
200 ml Milch  
200 g Schlagsahne  
100 g weiche Butter  
100 g Edelvollmilch-Schokolade  
mit Champagnertrüffel-Füllung  
mit Champagnertrüffel-Füllung

#### Für den Guss:

100 g Edelbitter-Schokolade  
(mind. 50 % Kakao)  
2 EL Schlagsahne

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

100 g Edelvollmilch-Schokolade  
mit Champagnertrüffel-Füllung  
2–3 EL Kakaoapulver

#### Insgesamt:

E: 116 g, F: 514 g, Kh: 370 g,  
kj: 27655, kcal: 6607

1. Für den Teig Schokolade in kleine  
Stücke hacken. Das Eiweiß mit Salz  
steifschlagen. Den Backofen vorhei-  
zen. Butter oder Margarine in einer

Rührschüssel mit Handrührgerät  
mit Rührbesen auf höchster Stufe  
geschmeidig rühren. Nach und nach  
Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma  
unterrühren. So lange rühren, bis  
eine gebundene Masse entstanden  
ist. Eigelb nach und nach unter-  
rühren.

2. Die Mandeln mit Backpulver und  
Schokoladenstückchen mischen und  
in 2 Portionen auf mittlerer Stufe  
unterrühren. Eischnee unterheben.  
Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm,  
Boden gefettet, mit Backpapier be-  
legt) geben und verstreichen. Die  
Form auf dem Rost in den vorgehei-  
zten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 50 Minuten.

3. Den Gebäckboden aus der Form  
lösen und auf einen mit Backpapier  
belegten Kuchenrost stürzen. Mit-  
gebackenes Backpapier abziehen  
und den Boden erkalten lassen.

Anschließend den Boden einmal  
waagrecht durchschneiden. Den  
unteren Gebäckboden auf eine  
Tortenplatte legen.

4. Für die Füllung aus dem Pudding-  
pulver, Zucker, Milch und Sahne  
nach Packungsanleitung, aber mit  
der hier angegebenen Milch- und  
Sahnenmenge einen Pudding zube-  
reiten. Pudding in eine Rührschüssel

geben. Butter in knapp 1/2 cm dicke  
Scheiben schneiden und auf den  
heißen Pudding legen. Die Schüssel  
mit Frischhaltefolie zudecken. Pud-  
dingmasse etwa 2 Stunden erkalten  
lassen.

5. Puddingmasse mit Handrührgerät  
mit Rührbesen zu einer cremigen  
Masse aufschlagen. Gut zwei Drittel  
der Creme auf dem unteren Boden  
verstreichen. Schokolade in grobe  
Stücke schneiden oder hacken und  
auf der Creme verteilen. Den oberen  
Gebäckboden darauflegen. Torten-  
rand- und -oberfläche dünn mit der  
restlichen Creme bestreichen. Die  
Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

6. Für den Guss Schokolade in kleine  
Stücke brechen und mit Sahne  
in einem kleinen Topf im heißen  
Wasserbad bei schwacher Hitze unter  
Rühren schmelzen lassen, bis eine  
glatte Masse entstanden ist. Die  
Schokolade auf die Tortenoberfläche  
geben und verstreichen.

7. Zum Garnieren und Bestäuben  
Schokolade in Stücke brechen. Die  
Tortenoberfläche damit garnieren  
und den Guss fest werden lassen.

Den Tortenrand mit Kakao bestäuben  
bzw. etwas Kakao mit Hilfe eines  
Messers an den Rand drücken. Die  
Torte nochmals kurz kalt stellen und  
vor dem Servieren mit etwas Kakao  
bestäuben.

Großherzogin-Luise-Torte



## Für Kinder

### Jelly-Himbeertorte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
100 g Zucker  
450 ml Wasser

#### Für den Biskuitteig:

60 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
120 g Weizenmehl  
60 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Creme:

80 g weiche Butter  
120 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 g Doppelrahm-Frischkäse

#### Zum Garnieren:

250 g Himbeeren  
einige abgezogene, gehobelte  
Mandeln  
einige Minzeblättchen

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 217 g, Kh: 518 g,  
kj: 18376, kcal: 4384

1. Zum Vorbereiten Götterspeise in  
einem kleinen Topf nach Packungs-  
anleitung, aber mit Zucker und nur  
mit 250 ml (1/4 l) kaltem Wasser  
anrühren. Die Masse unter Rühren  
erhitzen, bis alles gelöst ist (nicht  
kochen). Topf von der Kochstelle  
nehmen. 200 ml kaltes Wasser ein-  
rühren. Flüssigkeit in eine flache  
runde Schale oder Auflaufform  
(unten Ø etwa 25 cm) gießen und  
etwa 4 Stunden kalt stellen.



Jelly-Himbeertorte

2. Für den Teig Butter zerlassen und  
leicht abkühlen lassen. Den Back-  
ofen vorheizen. Eier mit Handrühr-  
gerät mit Rührbesen auf höchster  
Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.  
Zucker mit Vanillin-Zucker, Zitronen-  
schale und Salz mischen, in 1 Minute  
einstreuen, dann noch etwa 2 Minu-  
ten weiterschlagen.

3. Mehl mit Speisestärke und Back-  
pulver mischen, die Hälfte davon  
auf die Eiercreme geben und kurz  
auf niedrigster Stufe unterrühren.  
Restliches Mehlgemisch auf die  
gleiche Weise unterarbeiten. Butter  
kurz vorsichtig unterrühren. Den Teig  
in eine Springform (Ø 26 cm, Boden  
gefettet, mit Backpapier belegt)  
geben. Die Form auf dem Rost in den  
vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Biskuitboden etwa 5 Minuten  
in der Form auf einem Kuchenrost

stehen lassen, dann aus der Form  
lösen, auf einen mit Backpapier  
belegten Kuchenrost stürzen und  
erkalten lassen. Anschließend mit-  
gebackenes Backpapier abziehen  
und den Boden einmal waagrecht  
durchschneiden. Unteren Boden auf  
eine Tortenplatte legen.

5. Die Schale mit der Götterspeise  
einige Sekunden in heißes Wasser  
stellen, dann den Rand lösen und  
die Götterspeiseplatte vorsichtig  
auf den Biskuitboden gleiten lassen.  
Danach den oberen Biskuitboden  
darauflegen.

6. Für die Creme Butter mit Puderzucker  
und Vanillin-Zucker mit Hand-  
rührgerät mit Rührbesen geschmei-  
dig rühren. Frischkäse unterrühren.  
Tortenoberfläche und -rand mit der  
Creme bestreichen. Tortenoberfläche  
mit verlesenen Himbeeren belegen,  
mit Mandeln bestreuen und mit  
Minzeblättchen garnieren. Die Torte  
etwa 30 Minuten kalt stellen.



Pumpnickeltorte mit Mandarinen

## Raffiniert

### Pumpnickeltorte mit Mandarinen

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
250 g Pumpnickel

#### Für den Schüttelteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Eier (Größe M)  
6 EL Orangensaft

#### Für den Belag:

2 Dosen Mandarinen  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1/2 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
250 g Magerquark

1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
80 g gesiebter Puderzucker  
2–3 EL Orangensaft

Insgesamt:

E: 87 g, F: 205 g, Kh: 473 g,  
KJ: 17723, kcal: 4236

1. Zum Vorbereiten Pumpnickel in kleine Stücke brechen und fein hacken. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenschale mischen. Eier, Butter oder Margarine und Orangensaft hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Pumpnickelbrösel hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
4. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem

Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 35–40 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig lösen. Gebäckboden auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.
6. Für den Belag die Mandarinen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Mandarinen auf dem Gebäckboden verteilen.
7. Mascarpone mit Orangenschale und Quark gut verrühren. Sahnestief mit Puderzucker mischen, zur Quarkmasse geben und cremig rühren. Orangensaft ebenfalls unterrühren. Die Mascarponecreme auf den Gebäckboden geben und glattstreichen. Die restlichen Mandarinen darauf verteilen. Die Pumpnickeltorte etwa 1 Stunde kalt stellen. Anschließend Tortenring oder den gesäuberten Springformrand lösen und entfernen.

## Beliebt

### Preiselbeer-Frischkäse-Torte

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

50 g kernige Haferflocken  
125 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
3 Eier (Größe M), 200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage 395 g)

#### Für die Creme:

4 Blatt weiße Gelatine  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
60 g flüssiger Honig  
3 Eier heller Sherry oder Apfelsaft  
400 g Schlagsahne

#### Für den Guss:

3 Blatt weiße Gelatine  
250 ml (1/4 l) roter Fruchtsaft  
20–30 g Zucker

Insgesamt:

E: 84 g, F: 315 g, Kh: 625 g,  
KJ: 24243, kcal: 5790

1. Für den Teig die Haferflocken in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine und Frischkäse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (Jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit

Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Haferflocken kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 10 Minuten den Tortenboden mit einem Messer aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Dann mitgebackenes Backpapier abziehen und den Tortenboden einmal waagrecht durchschneiden.
4. Zum Füllen den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen, dabei rundherum einen gut 1 cm breiten Rand frei lassen. Den oberen Boden darauflegen und restliche Preiselbeeren aufstreichen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den Tortenboden stellen.

Preiselbeer-Frischkäse-Torte



5. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Honig und Sherry oder Apfelsaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen.
- 3 Esslöffel von der Frischkäsemasse unter die Gelatine rühren. Die Mischung unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Sahne steifschlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Die Creme in den Tortenring füllen, glattstreichen und die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.
6. Für den Guss die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Fruchtsaft mit Zucker verrühren (Zuckermenge je nach Süße des Fruchtsafts). Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Saft nach und nach unter die Gelatine rühren und kalt stellen. Sobald der Saft beginnt dicklich zu werden, ihn auf der Creme verteilen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen und den Guss fest werden lassen. Dann den Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

## Belieb

### Nuss-Nougat-Torte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

150 g gemahlene  
Haselnusskerne  
4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Mandel-Geschmack  
50 g Zucker  
375 ml ( $\frac{3}{4}$  l) Milch  
175 g weiche Butter  
100 g Nuss-Nougat  
1 EL gesiebter Puderzucker

#### Für den Guss:

100 g Nuss-Nougat  
100 g Haselnussglasure

**Zum Verziern und Garnieren:**  
einige Schoko-Nuss-Konfektugeln  
40 g Zartbitter-Schokolade

Insgesamt:

E: 104 g, F: 43 g, Kh: 648 g,  
kJ: 28991, kcal: 6915

1. Für den Teig Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. 50 g davon für die Füllung beiseite stellen. Den Backofen vorheizen. Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver und den Nusskernen mischen. Die Hälfte davon auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Das restliche Mehl-Nuss-Gemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Teig in eine Springform ( $\varnothing$  26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Füllung aus Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml ( $\frac{3}{4}$  l) Milch einen Pudding zubereiten. Pudding von der Kochstelle nehmen und bei Zimmertemperatur erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.
5. Butter geschmeidig rühren und den erkalten Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Nuss-Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und etwas abkühlen lassen. Unter zwei Drittel der Buttercreme nach und nach den Nuss-Nougat rühren. Unter die restliche Buttercreme die beiseite gestellten Haselnusskerne und Puderzucker rühren.
6. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der hellen Nussbuttercreme bestreichen. Mittleren Boden darauflegen, leicht andrücken und mit gut der Hälfte der dunklen Nougatbuttercreme bestreichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und Tortenrand und -oberfläche mit der restlichen Nougatbuttercreme bestreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.
7. Für den Guss Nuss-Nougat mit Haselnussglasure in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Guss auf die Tortenoberfläche gießen und mit einem Messer so verstreichen, dass er am Rand in „Nasen“ herunterläuft. Torte mit Schoko-Nuss-Konfektugeln garnieren und den Guss fest werden lassen. Schokolade in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und die Torte damit verzieren.

## Belieb – mit Alkohol

### Ananascremetorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für die Füllung:

1 Dose Ananasstücke  
(Abtropfgewicht 490 g)  
450 ml Ananassaft aus der Dose,  
mit Wasser ergänzt  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g Zucker  
250 g weiche Butter

#### Zum Tränken:

4 EL weißer Rum

#### Zum Garnieren:

50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Insgesamt:

E: 68 g, F: 289 g, Kh: 495 g,  
kJ: 20860, kcal: 4977

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform ( $\varnothing$  26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenem Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
4. Für die Füllung Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 450 ml ergänzen. Aus der Saftmischung, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich umrühren oder Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen.
5. Anschließend Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. 5–6 Ananasstücke zum

- Garnieren beiseitelegen, restliche Ananasstücke kleiner schneiden.
6. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte der Ananasstücke darauf verteilen. Ein Drittel der Buttercreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit etwas Rum tränken, die restlichen Ananasstücke darauf verteilen und die Hälfte der restlichen Buttercreme aufstreichen. Oberen Boden auflegen, wieder mit Rum tränken und die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen.
7. Die Oberfläche mit einem Tortenkamm verzieren und die Torte bis zum Servieren kalt stellen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.
8. Kurz vor dem Servieren den Tortenrand mit Mandeln bestreuen und leicht andrücken. Die Tortenoberfläche mit den restlichen Ananasstücken garnieren, diese evtl. etwas kleiner schneiden.





Raffiniert – mit Alkohol

## Champagnercreme-Trüffeltorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 32–37 Minuten

**Zum Vorbereiten für die Trüffelcreme:**  
450 g Schlagsahne  
180 g Butter  
300 g weiße Schokolade  
10 g abgezogene, gemahlene Mandeln

### Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
60 g Butter

### Für den Biskuitteig:

2 Eier (Große M)  
2 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
75 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Champagnercreme:

250 g Zucker  
10 g Speisestärke  
1 Eigelb (Große M)  
125 ml (1/2 l) Champagner oder Sekt

### Zum Verzieren:

150 g weiße Kuvertüre  
25 g Butter  
1 TL Zucker

**Insgesamt:**  
E: 88 g, F: 582 g, Kh: 623 g,  
kj: 34419, kcal: 8225

1. Zum Vorbereiten für die Trüffelcreme Sahne in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Topf von der Kochstelle nehmen, Butter darin zerlassen, dann Schokolade in Stücken unter Rühren darin schmelzen



Champagnercreme-Trüffeltorte

lassen, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Trüffelcreme in eine Rührschüssel füllen und mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Knetteig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knetboden durcharbeiten.

Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten und auf einem Springformboden (Ø 24 cm, gefettet) ausrollen. Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, Springformrand darzustellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Knetteigboden vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.

4. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben

und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt 50 g der gerösteten Mandeln unterheben. Teig in die gesäuberte Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und dann den Boden bei gleicher Backtemperatur 20–25 Minuten backen.

5. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Boden erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier entfernen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

6. Für die Champagnercreme Zucker mit Speisestärke in einem kleinen Topf vermischen und mit Eigelb und etwas Champagner oder Sekt anrühren. Restlichen Champagner oder Sekt unterrühren und alles unter Rühren kurz aufkochen lassen. Creme kalt rühren. Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit der Creme bestreichen und unteren Biskuitboden auflegen.

7. Die kalt gestellte Trüffelcreme mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. Mit Hilfe von 2 Teelöffeln 14–16 kleine Pralinen abstreichen und auf Backpapier kalt stellen.

Dann die Pralinen in den restlichen Mandeln wälzen.

8. Gut die Hälfte der restlichen Trüffelcreme kuppelförmig auf den Boden streichen, den oberen Gebäckboden darauflegen und etwas andrücken. Oberfläche und Rand mit der restlichen Trüffelcreme bestreichen.

9. Zum Verzieren Kuvertüre auflösen und Butter unterrühren. Die Masse abkühlen lassen und in eine Papierspritztafel füllen. Spitze abschneiden und die Torte mit einem Bandmuster verzieren. Die Tortenoberfläche mit Zucker bestreuen. Die Torte mit den Pralinen garnieren und bis zum Servieren kalt stellen.

Einfach – schnell zubereitet

## Kirsch-Käse-Torte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit

### Für den Tortenboden:

175 g Löffelbiskuits  
125 g Butter

### Für den Belag:

2 Gläser Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht je 370 g)  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
50–75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 EL Zitronensaft

250 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Für den Guss:

2 Pck. Tortenguss, klar  
1–2 EL Zucker  
500 ml (1/2 l) Sauerkirschsaft  
aus den Gläsern

### Zum Bestreuen:

geraspelte weiße Schokolade

### Insgesamt:

E: 59 g, F: 269 g, Kh: 477 g,  
kj: 19611, kcal: 4680

1. Für den Boden Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und ihn verschließen. Die Löffelbiskuits mit einer Teigrolle fein zerdrücken. Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und gut vermengen.
2. Einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Tortenspitze oder Backpapier belegte Tortenplatte stellen, die Bröselmasse hineingeben und mit Hilfe eines Löffels gut zu einem Boden andrücken. Boden kalt stellen.
3. Für den Belag die Sauerkirschen abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 500 ml (1/2 l) davon abmessen. Frischkäse mit Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronensaft verrühren. Sahne etwa 1/2 Minute schlagen, dann Sahnestief einstreuen. Sahne steifschlagen und unter die Käsemasse heben. Die Creme auf den vorbereiteten Tortenboden streichen.
4. Anschließend die gut abgetropften Sauerkirschen auf der Käsemasse verteilen. Den Guss nach Packungsanleitung mit Zucker und Kirschsaft zubereiten und auf den Kirschen verteilen. Torte 1–2 Stunden kalt stellen.
5. Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Den Rand der Torte vor dem Servieren mit geraspelter Schokolade bestreuen.

**Tipps:** Wenn der Belag etwas fester sein soll, dann statt mit Sahnestief den Belag mit 3 Blatt weißer Gelatine zubereiten.



Kirsch-Käse-Torte

## Raffiniert – mit Alkohol

### Beertorte mit Mango-Sekt-Creme

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

#### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
1 Eiweiß (Große M)  
75 g Butter oder Margarine

#### Für den Brandteig:

125 ml ( $\frac{1}{4}$  l) Wasser  
40 g Butter oder Margarine  
80 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
3 Eier (Große M)  
 $\frac{1}{2}$  gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose Mangofrüchte  
(Abtropfgewicht 250 g)  
500 g Schmand (Sauerrahm)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
100 ml trockener Sekt

#### Für den Belag:

750 g gemischte Beerenfrüchte  
(z. B. Erd-, Heidel-, rote Johannis-  
und Himbeeren)

#### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, rot  
12 EL Zucker  
250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) roter Johannisbeer-  
nektar

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 255 g, Kh: 455 g,  
Wj: 19368, kcal: 4630

1. Für den Knetteig die Zutaten in  
eine Rührschüssel geben und mit  
Handrührgerät mit Knetbahnen zu-  
nächst kurz auf niedrigster, dann auf  
höchster Stufe gut durcharbeiten.

Anschließend den Teig auf der leicht  
bemehlten Arbeitsfläche kurz zu  
einer Kugel verkneten. Sollte er  
kleben, ihn in Folie gewickelt eine  
Zeit lang kalt stellen.

2. Für den Brandteig Wasser mit  
Butter oder Margarine in einem Topf  
zum Kochen bringen. Mehl mit dem  
Salz auf einmal in die von der Koch-  
stelle genommene Flüssigkeit schüt-  
ten, zu einem glatten Kloß rühren  
und unter Rühren etwa 1 Minute er-  
hitzen. Den heißen Kloß sofort in eine  
Rührschüssel geben, nach und nach  
Eier mit Handrührgerät mit Knetba-  
hen auf höchster Stufe unterarbei-  
ten. Die Eiermenge hängt von der Be-  
schaffenheit des Teiges ab. Er muss  
stark glänzen und so vom Löffel ab-  
reißen, dass lange Spitzen hängen  
bleiben. Backpulver in den erkalte-  
ten Teig arbeiten.

3. Den Backofen vorheizen, Knetteig  
auf dem Boden einer Springform  
(Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen.  
Teigboden mehrmals mit einer Gabel  
einstechen. Den Brandteig in einen  
Spritzbeutel mit großer Lochtülle  
füllen und spiralförmig auf den Knet-  
teigboden spritzen, dabei zwischen  
den einzelnen Spiralen gut  $\frac{1}{2}$  cm  
Abstand lassen (etwas Teig im Spritz-

beutel zurückbehalten). Die Form  
auf dem Rost in den vorgeheizten  
Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C

Heißluft: etwa 200 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Gebäckboden aus der Form lösen  
und auf einem Kuchenrost erkalten  
lassen (evtl. hochgewölbten Teig et-  
was flach drücken). Aus dem restli-  
chen Teig im Spritzbeutel 8–12 kleine  
Tufts auf ein Backblech (gefettet, mit  
Backpapier belegt) spritzen. Das  
Backblech in den heißen Backofen  
schieben und die Tufts bei gleicher  
Backtemperatur 15–20 Minuten

backen. Tufts auf einem Kuchenrost  
erkalten lassen.

5. Für die Füllung Gelatine nach  
Packungsanleitung einweichen.  
Mango in einem Sieb abtropfen  
lassen. Mango pürieren. Die leicht  
ausgedrückte Gelatine in einem klei-  
nen Topf unter Rühren auflösen.  
Mangopüree mit der Gelatine ver-  
rühren, dann die Mischung mit  
Schmand, Zucker, Vanillin-Zucker,  
Zitronensaft und Sekt verrühren.  
6. Gebäckboden auf eine Platte  
legen. Einen Tortenring oder den ge-  
säuberten Springformrand darum-  
stellen. Fruchtmasse auf dem Ge-

bäckboden verteilen. Torte etwa  
3 Stunden kalt stellen.

7. Für den Belag die Beeren putzen,  
waschen, abtropfen lassen, entstielen  
und evtl. klein schneiden. Beeren-  
früchte auf der Fruchtmasse verteilen.

8. Für den Guss Tortengusspulver,  
Zucker und Nektar nach Packungs-  
anleitung zubereiten, etwas abküh-  
len lassen und von der Mitte aus auf  
den Beeren verteilen. Guss fest  
werden lassen. Torte aus dem Torten-  
ring oder Springformrand lösen und  
mit Tufts garnieren.

## Raffiniert – für Gäste

### Brownie-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die Creme:

175 g weiße Schokolade  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

#### Für den All-in-Teig:

150 g Walnusskerne  
100 g Zartbitter-Schokolade  
225 g Weizenmehl  
20 g gesiebtes Kakaopulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
100 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
 $\frac{1}{2}$  gestr. TL Salz  
225 ml Speiseöl  
(z. B. Sonnenblumenöl)  
3 Eier (Große M)  
2 EL Milch

#### Außerdem:

50 g Orangat

#### Zum Verzieren und Garnieren:

100 g Zartbitter-Schokolade  
6 Walnusskerne

#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 526 g, Kh: 626 g,  
Wj: 31803, kcal: 7603



Brownie-Torte

1. Zum Vorbereiten für die Creme  
am Vortag Schokolade in Stücke  
brechen, mit Crème fraîche in einen  
Topf geben und im Wasserbad bei  
schwarzer Hitze geschmeidig rühren.  
Die Schokoladen-Crème-fräiche-  
Masse in eine Rührschüssel oder  
einen Rührbecher geben und über  
Nacht kalt stellen.

2. Für den Teig Walnusskerne und  
Schokolade grob hacken. Den Back-  
ofen vorheizen. Mehl mit Kakao und  
Backpulver in einer Rührschüssel  
mischen. Restliche Zutaten außer  
Nusskernen und Schokolade hinzu-  
fügen und alles mit Handrührgerät  
mit Rührbesen kurz auf niedrigster,  
dann auf höchster Stufe in 2 Minuten  
zu einem glatten Teig verarbeiten.  
Anschließend Nusskerne und Scho-  
kolade unterheben.

3. Dann den Teig in eine Springform  
(Ø 20 cm, Boden gefettet) geben  
und verstreichen. Die Form auf dem  
Rost in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

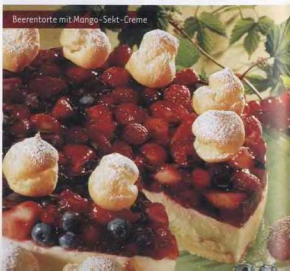
4. Den Boden in der Form auf einen  
Kuchenrost stellen und erkalten las-

sen. Anschließend den Boden aus  
der Springform lösen.

5. Für die Creme Orangat sehr fein  
hacken. Die Schokoladen-Crème-  
fräiche-Masse auf höchster Stufe  
mit Handrührgerät mit Rührbesen  
cremig aufschlagen und Orangat  
untermischen. Den Boden rundherum  
damit bestreichen.

6. Zum Verzieren die Schokolade in  
Stücke brechen und in einem kleinen  
Topf im Wasserbad bei schwacher  
Hitze schmelzen lassen. Schokolade  
in ein Papiertütchen oder einen klei-  
nen Gefrierbeutel füllen, eine kleine  
Ecke abschneiden und die Torte  
damit verzieren. Walnusskerne in die  
noch feuchte Schokolade legen und  
die Schokolade fest werden lassen.

**Tipp:** Der Boden lässt sich gut einige  
Tage vorher backen und in Alufolie  
verpackt lagern; er schmeckt gut  
durchgezogen besonders gut. Der  
Boden ist gefriergeeignet: 2–3 Trop-  
fen Rum unterhören, so dass die  
Schokolade dicklich wird. So lange  
weiterhören, bis die Schokolade  
wieder glatt ist. So wird die Scho-  
kolade etwas dicklicher und lässt sich  
gut spritzen.



Beertorte mit Mango-Sekt-Creme

## Klassisch – mit Alkohol

### Dobostorte

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 8 Minuten je Boden

#### Für den Teig:

7 Eiweiß (Große M)  
75 g gesiebter Puderzucker  
7 Eigelb (Große M)  
75 g gesiebter Puderzucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke

#### Für die Creme:

150 g Zartbitter-Schokolade  
250 g Butter  
150 g gesiebter Puderzucker  
2 frische Eigelbe (Große M)  
1 EL Kirschwasser

#### Für die Karamellglasur:

150 g Zucker  
1 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 313 g, Kh: 637 g,  
kJ: 24577, kcal: 5871

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen sehr steif schlagen. Nach und nach Puderzucker unterschlagen. Eigelb mit Puderzucker in einer anderen großen Schüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben und kurz unterheben.
2. Mehl mit Speisestärke mischen, auf die Eiermasse geben und vorsichtig unterheben. Für 5 Böden jeweils ein Fünftel des Teiges in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, mit Mehl bestäubt) füllen und verstreichen.
3. Anschließend die Formen nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: etwa 8 Minuten je Boden.



Dobostorte

4. Die Böden sofort vorsichtig aus der Form lösen und einzeln auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für die Creme die Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Puderzucker und Eigelb in einer Schüssel schaumig rühren. Das Kirschwasser dazugeben und die flüssige Schokolade nach und nach unterheben.
6. Ein Viertel der Creme für den Rand beiseitestellen, die restliche Creme in 4 Portionen teilen. Einen Tortenboden beiseitelegen und die restlichen 4 Böden mit je 1 Portion Creme bestreichen. Die bestrichenen Böden zusammensetzen und den

Rand mit der beiseitegestellten Creme bestreichen.  
7. Für die Karamellglasur Zucker mit Zitronensaft in einem Topf unter Rühren erhitzen, bis er flüssig goldgelb gebräunt ist. Den letzten unbestrichenen Boden zügig damit überziehen und mit einem gefetteten Messer den Rand sauber schneiden. Den Boden mit einem frisch gefetteten Messer in 12 Tortenstücke teilen und die Stücke auf der Torte zusammensetzen. Torte gut durchziehen lassen.

**Hinweis:** Nur ganz frische Eier verwenden, die nicht älter als 5 Tage sind (Legedatum beachten!). Die Torte kalt aufbewahren und innerhalb von 24 Stunden verzehren.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Flockentorte mit Amarenakirschen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Amarenakirschen  
(Abtropfgewicht 130 g)

#### Für den Brandteig:

125 ml (1/3 l) Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
1 Prise Salz  
75 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
2–3 Eier (Große M)

#### Für die Füllung:

500 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnefest  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 EL Kirschsaff aus dem Glas  
100 ml frisch gepresster Orangensaft  
(von 2–3 Orangen)

1 Bio-Orange (unbehandelt,  
ungewaschen)  
1–2 EL Kirschsaff aus dem Glas

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 247 g, Kh: 326 g,  
kJ: 16459, kcal: 3913

1. Zum Vorbereiten Kirschen auf einem Sieb abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
2. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine und Salz am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl mit Speisestärke mischen, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Klotz rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.
3. Den heißen Klotz sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit

Knetgabeln auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab. Er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Dann den Backofen vorheizen.

4. Aus dem Teig 3 Böden backen. Dazu jeweils ein Drittel des Teiges auf einen Springformboden (Ø 26 cm, gefettet, bemehlt) streichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Die Böden ohne Springformrand backen. Die Springformböden nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200–220 °C. Heißluft: 180–200 °C. Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden.

5. Die Gebäckböden sofort von den Springformböden lösen und einzeln auf je einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für die Füllung Kirschen (3–4 Kirschen zum Garnieren beiseitelegen) in kleine Stücke schneiden.

7. Ricotta und Mascarpone gut mit Sahnefest verrühren. Zucker und Vanillin-Zucker unterheben. Die Masse halbieren.

8. Unter eine Hälfte die Kirschstücke und 3 Esslöffel Kirschsaff rühren. Den unteren Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Die Kirsch-Ricotta-Creme darauf verteilen und mit dem zweiten Gebäckboden belegen.

9. Restliche Ricottamasse mit dem Orangensaft verrühren. Zwei Drittel davon auf den zweiten Gebäckboden streichen. Den dritten Gebäckboden darauflegen. Restliche Orang-Ricotta-Creme daraufgeben und glattstreichen.

10. Orange heiß abwaschen und in dünne Scheiben schneiden. Orangenscheiben vierteln. Die Torte mit den beiseitegelegten Kirschen und Orangenscheibchen garnieren und mit 1–2 Esslöffel Kirschsaff verzieren. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Tip:** Die Torte am Zubereitungstag servieren, da die Brandteigböden sonst durchweichen.

### Flockentorte mit Amarenakirschen



## Beliebt – mit Alkohol

### Florentinertorte

**Zubereitungszeit:** 90 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die Füllung:

250 g Schlag Sahne  
50 g Butter  
400 g Zartbitter-Kuvertüre  
3 EL Mandellikör

#### Für die Florentinermasse:

25 g Butter  
50 g Zucker, 20 g Honig  
75 g Schlagsahne  
100 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln  
4 rote Belegkirschen  
20 g Orangeat  
1 Msp. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Für den Biskuitteig:

100 g gemahlene Haselnusskerne  
4 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
40 g Speisestärke  
15 g gesiebtes Kakaopulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin



Florentinertorte

**Zum Bestreichen:**  
50 g Zartbitter-Schokolade  
oder -Kuvertüre

**Insgesamt:**  
E: 108 g, F: 460 g, Kh: 567 g,  
kj: 29008, kcal: 6950

1. Für die Füllung Sahne mit Butter in einem Topf geben und bei schwacher Hitze auflösen. Kuvertüre grob hacken, dazugeben und bei schwacher Hitze so lange mit einem Schneebesen verrühren, bis eine geschmeidige Masse entstanden ist. Die Masse in eine Schüssel geben, erkalten lassen und Mandellikör unterrühren. Die Masse mindestens 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Für die Florentinermasse Butter mit Zucker und Honig in einen Topf geben und so lange unter Rühren erhitzen, bis die Masse leicht gebräunt ist. Sahne hinzufügen und so lange rühren, bis der Zucker wieder gelöst ist. Mandeln, in Stücke geschnittene Belegkirschen und Orangeat dazugeben und unter Rühren kurz aufkochen lassen, bis die Masse gebunden ist.
3. Von der Masse 3 Esslöffel für den Teig beiseitelegen, restliche Masse in einer Springform (Ø 20 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt)

verteilen und gleichmäßig dünn verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und die Florentinermasse goldgelb backen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 8–10 Minuten.

4. Florentinerboden in der Form auf einem Kuchentrost erkalten lassen.
5. Für den Teig Nusskerne in einer Pfanne leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mehl mit Speisestärke, dem Kakaopulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Nusskerne und die Florentinermasse kurz unterarbeiten.
6. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Boden bei gleicher Backtemperatur etwa 30 Minuten backen.

7. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchentrost stützen, erkalten lassen. Kuchenrost stützen, Backpapier entfernen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden. Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen.
8. Für die Füllung Kuvertüremasse mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig schlagen. Ein Drittel davon auf den unteren Boden streichen. Zweiten Boden auflegen, die Hälfte der restlichen Füllung darauf verteilen und mit dem letzten Boden bedecken. 2 Esslöffel von der restlichen Creme in einen Spritzbeutel mit kleiner Sternentülle füllen. Mit dem Rest Tortenoberfläche und -rand bestreichen.

9. Florentinerboden aus der Form lösen und auf Backpapier stützen. Mitgebackenes Backpapier entfernen. Die Unterseite mit der im

Wasserbad aufgelösten Kuvertüre bestreichen, evtl. mit einem Tortenkamm Wellen aufstreichen und Kuvertüre fest werden lassen. Den Boden auf die Schokoladenseite legen und in 16 Tortenstücke schneiden. Die Torte in 16 Stücke einteilen und auf jedes Stück am Rand einen Tupfen mit der Creme aus dem Spritzbeutel spritzen. Jeweils 1 Florentinerstück an die Creme legen. Die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

## Beliebt

### Miniwindbeutel-Himbeer-Torte

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Auftauzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

175 g Erdbeerkonfitüre

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
300 g frische oder TK-Himbeeren  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
60 g Zucker, 250 g Schlag Sahne  
18 gefüllte TK-Miniwindbeutel

#### Zum Garnieren:

6 gefüllte TK-Miniwindbeutel  
einige verlesene Himbeeren  
evtl. 30 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 247 g, Kh: 400 g,  
kj: 17500, kcal: 4170

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster



Miniwindbeutel-Himbeer-Torte

Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten.

3. Biskuitplatte sofort vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stützen. Mitgebackenes Backpapier abziehen, Konfitüre durch ein Sieb streichen und die Biskuitplatte sofort damit bestreichen.
4. Die Gebäckplatte längs halbieren. Jede Hälfte von der längeren Seite aus fest aufrollen und jede Rolle in etwa 20 Scheiben schneiden. Die Scheiben dicht aneinander an den Rand einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen. Restliche Scheiben dicht als Boden auf dem Springformboden verteilen.
5. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren verlesen oder auftauen lassen und pürieren, Frischkäse und Zucker unterrühren. Die leicht ausdrückte Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. 2–3 Esslöffel von der Himbeercrème unterrühren, dann die Mischung unter die restliche Himbeercrème rühren.
6. Schlagsahne steifschlagen und unterheben. Etwas Creme in die Springform füllen und 18 gefüllte Miniwindbeutel in die Creme drücken. Restliche Creme darüber verstreichen. Die Torte 2–3 Stunden darüber abkühlen lassen. Vor dem Servieren Springformrand lösen und entfernen und die Torte mit 12 halben Miniwindbeuteln und Himbeeren garnieren. Nach Belieben Kuvertüre zu Locken schaben und auf die Torte streuen.





Fruchtige Buttercremetorte

## Klassisch

### Fruchtige Buttercremetorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Zartbitter-Schokolade  
100 g Weizenmehl  
3 gest. TL Dr. Oetker Backin  
25 g Speisestärke  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine  
3 Eier (große M)

#### Für die Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
200 g weiße Schokolade  
1 Pck. Vanilla Tortencreme  
(Cremepulver)  
100 ml Orangensaft  
200 ml Milch  
200 g weiche Butter

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 398 g, Kh: 478 g,  
kj: 24203, kcal: 5779

1. Für den Teig die Schokolade in Stücke brechen und im Wasserbad

bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver und Speisestärke in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten und die geschmolzene Schokolade hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.  
2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Springformrand lösen und entfernen. Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und den Boden erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig abziehen und Boden einmal waagrecht durchschneiden.  
4. Für die Füllung Aprikosenhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen, 6–8 Aprikosenhälften beiseitelegen. Die restlichen Aprikosen in feine Würfel schneiden. 85 g der weißen Schokolade mit einem Sparschäler in Raspel hobeln. Restliche Schokolade im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen

und mit einem Teelöffel auf die beiseitegelegten Aprikosenhälften sprengeln.

5. Tortencreme nach Packungsanleitung, aber mit 100 ml Orangensaft, 200 ml Milch und 200 g Butter zubereiten. Knapp die Hälfte der Buttercreme auf den unteren Boden streichen, die Aprikosenwürfel darauf verteilen und den oberen Boden auflegen. Die Torte mit der restlichen Creme vollständig einstreichen und mit einem Teelöffel auf der Tortenoberfläche Spitzen ziehen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Den Rand und die Oberfläche der Torte mit der geraspelten Schokolade bestreuen und die besprenkelten Aprikosenhälften dekorativ auf die Torte legen.

## Erfrischend

### Erdbeertorte mit Ricotta

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

30 g Weizenmehl  
1 gest. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
3 Eier (große M)

#### Für den Belag:

400 g Erdbeeren  
1 Bio-Limetten (unbehandelt, ungewaschen)  
4 Blatt weiße Gelatine  
100 g Puderzucker  
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)

#### Zum Garnieren:

100 g Erdbeeren  
Insgesamt:  
E: 128 g, F: 160 g, Kh: 464 g,  
kj: 16048, kcal: 3824

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.  
2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Den Springformrand lösen und entfernen. Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, Springformboden entfernen und das Gebäck mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend mit gebackenes Backpapier abziehen und den Boden auf eine Tortenplatte legen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumsstellen.

4. Für den Belag Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Limette heiß waschen und trocken reiben. Die Limettenschale mit einer Küchenreibe abreiben und die Limette auspressen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Limettensaft in einem kleinen Topf erhitzen. Die Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren vollständig darin auflösen.

5. Puderzucker sieben und mit Ricotta und Limettenschale gut verrühren. Erst etwa 4 Esslöffel von der Ricotta-Masse mit Hilfe eines Schneebesens mit der lauwarmen, aufgelösten Gelatine verrühren, dann die Mischung mit der übrigen Ricotta-Masse verrühren. Erdbeerstücke unterheben. Die Ricotta-Erdbeer-Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, halbieren oder vierteln und die Torte mit den Erdbeeren garnieren.

## Für Kinder

### Doppelkekstorte

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit

21 mit Schokolade gefüllte Doppelkekse (Ø etwa 6 cm)

#### Für die Creme:

150 g weiße Kuvertüre  
50 g Schlagsahne  
4 Blatt weiße Gelatine  
200 g Schlagsahne

## Zum Garnieren:

etwa 30 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 53 g, F: 249 g, Kh: 442 g,  
kj: 17774, kcal: 4247

1. Backpapier auf eine Tortenplatte legen. Dann einen Springformrand (Ø 20 cm) öffnen und auf das Backpapier stellen. Den Boden mit 7 Keksen auslegen.

2. Für die Creme die Kuvertüre grob hacken und mit Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen.

3. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, leicht ausdrücken und in der heißen Kuvertüremasse unter Rühren auflösen. Die Masse etwas abkühlen lassen.

4. Die Sahne steifschlagen und die Kuvertüre in 2 Portionen nach und nach unterrühren (Schokolade darf nicht zu kalt werden).

5. Die Hälfte der Creme auf die Kekse geben und verstreichen. 7 weitere Kekse so auf die Creme legen, dass sie versetzt zu den unteren Keksen liegen. Die restliche Creme darauf verteilen. Die restlichen Kekse wieder versetzt darauflegen und vorsichtig in die Creme drücken. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Den Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Zum Garnieren Kuvertüre mit einem Sparschäler zu Locken schaben und auf die Tortenoberfläche streuen.

Erdbeertorte mit Ricotta



Doppelkekstorte



## Für Güste

### Exotikorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den All-In-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter

#### Für die Buttercreme:

200 g weiche Butter  
375 g Vanille-Sahne-Pudding  
(aus dem Kühlregal)

#### Für den Belag:

1 Mango  
10 Litschi  
1 Karombole (Sternfrucht)  
1 reife Tamarinde (Baumtomate)  
2 kleine Bananen  
Zitronensaft  
100 g Physalis (Kapstachelbeeren)  
1 Clementine  
5 Datteln  
2 Baby-Ananas  
1 Papaya, 2 Feigen  
1/2 Granatapfel  
2 Pck. Tortenguss, klar  
500 ml (1/2 l) heller Traubensaft

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 309 g, Kh: 604 g,  
KJ: 23020, kcal: 5496

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

3. Den Gebäckboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier abziehen.
4. Für die Buttercreme die Butter geschmeidig rühren. Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. Die Buttercreme auf den Gebäckboden geben, glattstreichen und kalt stellen.
5. Für den Belag Fruchtstückchen vom Stein schneiden, schälen und in dünne Scheiben schneiden. Litschi aus den Schalen lösen und entkernen. Karombole und Tamarinde waschen, abtropfen und in Scheiben schneiden. Bananen schälen, in Scheiben schneiden und sofort mit Zitronensaft beträufeln. Physalis aus

- ihren Häutchen lösen und halbieren. Clementine schälen und in Scheiben schneiden. Datteln halbieren und entsteinen. Baby-Ananas schälen, vierteln und dann in kleine Stücke schneiden. Papaya längs halbieren, die Kerne entfernen, die Hälften schälen und in Scheiben schneiden. Die Feigen schälen und der Länge nach in Scheiben schneiden. Granatapfelhälften durchschneiden und die Schale nach hinten biegen, bis alle Kerne herausfallen, bzw. Kerne herauslösen.
6. Einen Tortenring um den Gebäckboden stellen. Die vorbereiteten Früchte mischen und kuppelförmig auf die Buttercreme geben.
  7. Aus Tortengusspulver und Saft nach Packungsanleitung, aber ohne Zucker einen Guss zubereiten und ihn gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Guss fest werden lassen, Anschließend den Tortenring lösen und entfernen.

### Exotikorte



## Traditionell

### Himmelstorte

Zubereitungszeit: 75 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden

#### Für den Belag:

5 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 EL Zucker

#### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eiigel (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreuen:

40 g Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für die Füllung:

500 g rote Johannisbeeren  
100 g Puderzucker  
400 g Schmand (Sauerrahm)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
1 TL Puderzucker  
3 Pck. Dr. Oetker Sahnestift

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 449 g, Kh: 638 g,  
KJ: 29350, kcal: 6963

1. Für den Belag Eiweiß und Salz mit Handrührgerät mit Rührbesen so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker kurz unterschlagen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eiigel nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.



Himmelstorte

3. Aus dem Teig 4 Böden backen. Dafür jeweils ein Viertel des Teiges auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) verstreichen (darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeweils ein Viertel des Eischnes gleichmäßig auf dem verstrichenen Teig verteilen und verstreichen. Zucker mit Zimt mischen, ein Viertel davon und ein Viertel der Mandeln auf jeden Teigboden streuen. Die Böden ohne Springformrand nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden.
4. Die Böden vorsichtig von den Springformböden lösen und einzeln auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Füllung Johannisbeeren waschen, gut abtropfen lassen, von den Rispen streifen und mit Puderzucker bestreuen. Schmand und Crème fraîche mit Puderzucker und Sahnestift mischen und in einer Schüssel etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen aufschlagen. Johannisbeeren unterheben.
6. Drei Böden mit der Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den vierten Boden darauflegen. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Abwandlung:** Die Füllung kann auch mit Himbeeren zubereitet werden, dann aber nur 50 g Puderzucker verwenden.

**Tipp:** Die Torte nach Belieben mit Puderzucker bestäuben und mit Johannisbeerrispen garnieren.

Dauert länger – gut vorzubereiten

## Marzipan-Orangen-Canache-Torte

**Zubereitungszeit:** 80 Minuten, ohne Abkühl-, Kühl- und Durchziehzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten je Boden

### Für den Rührteig:

200 g Marzipan-Rohmasse  
200 g weiche Butter  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Orangen-Canache-Creme:

50 g Vollmilch-Kuvertüre  
100 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Schlagsahne  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
100 g weiche Butter  
100 ml Orangennikol

### Zum Bestäuben und Bestreuen:

–2 EL Puderzucker  
–2 EL Kakaopulver  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Angaben:

E: 134 g, F: 606 g, Kh: 729 g,  
KJ: 7991, kcal: 9096

Den Backofen vorheizen. Für den Teig Marzipan in kleine Stücke schneiden und in eine Rührschüssel geben. Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Danach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nacheinander und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver



Marzipan-Orangen-Canache-Torte

mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Den Teig in 6 Portionen teilen. Jeweils 1 Teilmportion auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) verstreichen, dabei darauf achten, dass der Teig am Rand nicht zu dünn wird. Die Springformen ohne Springformrand nacheinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten je Boden.

4. Fünf weitere Gebäckböden auf diese Weise backen. Die Gebäckböden sofort vom Springformboden lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für die Orangen-Canache-Creme beide Kuvertürsorten in kleine Stücke hacken und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Flüssige Sahne unterrühren, bis die Masse

glatt ist. Die Mischung abkühlen lassen und kalt stellen. Dann die Creme mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig aufschlagen und Mandeln, Butter und Likör gut unterrühren.

6. Fünf der Gebäckböden mit der Creme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Den letzten Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken. Den Tortenrand evtl. mit einem scharfen Messer begründigen und die Torte zugedeckt einen Tag zum Durchziehen kalt stellen.

7. Zum Bestäuben vor dem Servieren Puderzucker mit Kakao mischen. Die Tortenoberfläche dick mit der Puderzucker-Kakao-Mischung bestreuen und mit Orangenschale bestreuen.

**Tipps:** Die Gebäckböden können schon einige Tage vor der Zubereitung gebacken und in einer gut schließenden Dose oder in Alufolie verpackt aufbewahrt werden.

### Klassisch – dauert länger

## Prinzregententorte

**Zubereitungszeit:** 80 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 8 Minuten je Boden

### Für den Rührteig:

250 g weiche Margarine oder Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Buttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
100 g Zucker  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
250 g weiche Butter

### Für den Guss:

200 g Zartbitter-Schokolade  
1 EL Speiseöl

### Insgesamt:

E: 96 g, F: 544 g, Kh: 704 g,  
KJ: 33520, kcal: 8000

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nacheinander und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aus dem Teig nacheinander 7–8 Böden backen, dazu jeweils gut 3 Esslöffel Teig auf einen Springformboden (Ø 26 oder 28 cm, gefettet) streichen

(dabei darauf achten, dass die Teiglage am Rand nicht zu dünn ist, damit der Boden dort nicht zu dunkel wird). Jeden Boden ohne Springformrand auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und goldbraun backen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 8 Minuten je Boden.

3. Böden nach dem Backen vom Springformboden lösen. Einzelne auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Buttercreme Pudding nach Packungsanleitung, aber mit 100 g Zucker zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und dabei gelegentlich durchrühren.

Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den erkalteten Pudding nach und nach darunter rühren (dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt). Die einzelnen Böden (bis auf einen) mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen, die oberste Schicht soll aus einem Boden bestehen. Die Torte kalt stellen.

5. Für den Guss Schokolade grob zerkleinern und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Guss mitten auf die Torte gießen und durch Bewegen der Torte auf der Oberfläche und am Rand gleichmäßig verlaufen lassen, dabei den Guss evtl. am Rand mit einem Messer etwas verstreichen.

Um eine gleichmäßige Oberfläche zu erhalten, die Torte auf der Platte aufklopfen. Guss fest werden lassen, Torte bis zum Servieren kalt stellen.

**Tipps:** Zeichnen Sie den Springformboden auf jeweils 1 Bogen Backpapier vor. Je 3 Esslöffel Rührteig darauf verstreichen und auf einem Backblech backen. Nach Belieben 2–3 Esslöffel Creme abnehmen, in einen Spritzbeutel mit Sternstiele geben und die fertige Torte damit verzieren. Torte mit Raspelschokolade und Schokolättchen garnieren.



## Für Gäste

## Schokoladencremetorte

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden

### Für den Rührteig:

250 g Butter oder Margarine  
150 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. Salz  
5 Eier (Größe M)  
150 g Weizen-Vollkornmehl  
50 g gesiebtes Kakaopulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Buttercreme:

30 g Speisestärke  
2 EL brauner Zucker (Rohrzucker)  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
30 g gesiebtes Kakaopulver  
1 Ei (Größe M), 300 ml Milch  
150 g weiche Butter  
100 g gesiebter Puderzucker

### Zum Bestreuen:

20 g Raspelschokolade

### Insgesamt:

E: 90 g, F: 414 g, Kh: 463 g,  
kj: 24872, kcal: 5937

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).  
2. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren. Je eine Teighälfte in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten je Boden.  
3. Die zweite Hälfte ebenfalls auf diese Weise backen. Die Gebäckböden jeweils etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4. Für die Buttercreme Speisestärke mit braunem Zucker, Vanille-Zucker und Kakao in einem Topf verrühren. Ei und Milch unter Rühren hinzugeben. Die Masse unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und gut aufkochen lassen. Pudding in eine Schüssel umfüllen, Frischhaltefolie direkt darauflegen, damit sich keine Haut bildet, und anschließend Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen).

5. Butter und Puderzucker mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Pudding durchrühren und nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.  
6. Einen Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Gut die Hälfte der Creme daraufgeben und glattstreichen. Den zweiten Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken. Tortenoberfläche und -rand mit der restlichen Creme bestreichen und die Oberfläche mit einem Esslöffel wellenartig verzieren. Tortenoberfläche mit Raspelschokolade bestreuen. Die Torte gut durchziehen lassen.

**Tipps:** Tränken Sie den unteren Boden vor dem Füllen mit 2–3 Esslöffeln Rum oder Cognac.

Schokoladencremetorte



Weihnachtstorte mit Spekulatius

### Fruchtig

## Weihnachtstorte mit Spekulatius

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Kühlzeit

### Zum Garnieren:

200 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl

### Für den Boden:

50 g Zartbitter-Schokolade  
75 g Butter  
250 g Spekulatiusgebäck (ersatzweise Buttergebäck mit Mandeln)

### Für den Belag:

6 Blatt weiße Gelatine  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
75 g Zucker  
100 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker

1 Glas Apfelkompott (Einwaage 360 g)  
je gut 1 Msp. Nellen, Zimt und Kardamom

### Insgesamt:

E: 118 g, F: 417 g, Kh: 411 g,  
kj: 24571, kcal: 5873

1. Zum Garnieren Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Ein Viertel der Schokolade (etwa 50 g) etwa 2 mm dünn auf ein Stück Backpapier streichen und fest werden lassen. 6–8 Sterne unterschiedlicher Größe ausstechen. Die restliche flüssige Schokolade für den Belag beiseitestellen.  
2. Für den Boden die Schokolade in Stücke brechen. Butter in einem Topf zerlassen und von der Kachstelle nehmen. Die Schokolade dazugeben und darin unter Rühren auflösen. 12–16 Spekulatius vorsichtig halbießen und dicht aneinander in einen

Springformrand stellen. Die Kekse wieder herausnehmen und beiseitelegen. Alle restlichen Kekse in einen Gefrierbeutel füllen, den Beutel verschließen, mit einer Teigrolle fein zerbröseln und unter die Torte-Schoko-Masse rühren.  
3. Eine Tortenplatte mit Tortenspitze oder Backpapier belegen und einen Springformrand (Ø 26 cm) daraufstellen. Die Keksmasse darin verteilen, mit Hilfe eines Löffels zu einem Boden andrücken und kalt stellen.  
4. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Zucker, Milch und Vanille-Zucker verrühren. Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Frischkäsemischung verrühren, dann die Mischung unter die restliche Frischkäsemischung rühren. Vorbereitete Kekshälften wieder in den Springformrand auf den Keksschoko-Boden stellen.  
5. Knapp ein Drittel der Frischkäsemasse abnehmen, Apfelkompott unterrühren, vorsichtig auf den vorbereiteten Keksschoko-Boden geben und glattstreichen.  
6. Die restliche flüssige Schokolade (von den 200 g) evtl. nochmals etwas erwärmen, unter die restliche Frischkäsemasse rühren und die Gewürze ebenfalls unterrühren. Die Masse vorsichtig esslöffelweise auf der Apfelmus-Frischkäsemasse verteilen und glattstreichen.  
7. Die Torte etwa 3 Stunden kalt stellen. Anschließend den Springformrand lösen und entfernen. Die Torte vor dem Servieren mit den Schokosternen garnieren.

**Tipps:** Die Spekulatius für den Rand lassen sich am besten halbieren, wenn Sie die Bruchstelle vorher mit einem kleinen Sägemesser ansägen und die Kekse dann dort brechen. Garnieren Sie die Torte zusätzlich mit 1–2 grob zerbrochenen Spekulatius. Rühren Sie 2 Esslöffel Rum-Rosinen unter die Apfelmus-Frischkäse-Masse.





Erdbeer-Schmand-Torte



Cocktailtorte

**Schnell zubereitet****Erdbeer-Schmand-Torte**

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Für den Schüttelteil:**

80 g Butter oder Margarine  
170 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
80 g Zucker, 2 Eier (Größe M)  
6 EL Buttermilch

**Für den Belag:**

500 g Schmand (Sauerrahm)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 EL Zucker  
500 g Erdbeeren

**Für den Guss:**

1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Maracujanektar oder  
Orangensaft  
2 EL Zucker

**Insgesamt:**

E: 57 g, F: 186 g, Kh: 329 g,  
kj: 13976, kcal: 3341

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl und Backpulver in einer verschließbaren Schüs-

sel (etwa 3 l) mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Buttermilch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Den Gebäckboden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost legen und etwas abkühlen lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen.

5. Für den Belag den Schmand mit Vanille-Zucker und Zucker verrühren. Den Gebäckboden damit bestreichen und vollständig erkalten lassen.

6. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Scheiben schneiden. Erdbeerscheiben dachziegelartig auf den Schmandbelag legen.

7. Für den Guss Tortengusspulver mit Maracujanektar oder Orangensaft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss von der Mitte aus auf den Erdbeerscheiben verteilen. Den Kuchen etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Fettarm – mit Alkohol****Cocktailtorte**

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

**Zum Vorbereiten:**

1 Dose Fruchtcocktail  
(Abtropfgewicht 500 g)

**Für den Biskuitteig:**

2 Eier (Größe M)  
1–2 EL heißes Wasser  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

**Für die Füllung:**

500 g Magerquark  
150 g Joghurt  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
200 ml trockener Sekt  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Zitronen-Geschmack  
75 ml (6 EL) Wasser  
2 Blatt weiße Gelatine

**Für den Belag:**

1 Pck. Tortenguss, rot  
2 gestr. EL Zucker  
125 ml (1/4 l) Fruchtsaft  
aus der Dose  
125 ml (1/4 l) Wasser

**Insgesamt:**

E: 113 g, F: 18 g, Kh: 417 g,  
kj: 10467, kcal: 2500

1. Zum Vorbereiten Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 125 ml (1/4 l) davon abmessen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiter schlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Anschließend Backpapier abziehen, Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring darumstellen.

5. Für die Füllung Quark mit Joghurt, Zucker, Vanillin-Zucker und Sekt verrühren. Götterspeise mit nur 75 ml kaltem Wasser (ohne Zucker) nach Packungsanleitung anrühren und auflösen. Zuerst 4 Esslöffel der Quarkmasse unter die Götterspeise rühren, dann die Mischung mit der restlichen Quarkmasse verrühren.

6. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen, dann leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine unter die etwas dicklich gewordene Quarkmasse rühren, Masse auf den Biskuitboden geben und glattstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

7. Für den Belag Fruchtcocktail auf der Quarkmasse verteilen. Einen Guss aus Tortengusspulver, Zucker, Saft

und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss auf dem Fruchtcocktail verteilen. Torte nochmals 1–2 Stunden kalt stellen, dann den Tortenring lösen und entfernen.

**Fettarm****Caribic-Torte**

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

**Für den Biskuitteig:**

2 Eier (Größe M), 50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
1 EL Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

**Für die Füllung:**

1 Dose Ananasraspel  
(Abtropfgewicht 278 g)  
10 Blatt weiße Gelatine  
500 g Dickmilch  
250 ml (1/4 l) Maracujanektar  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Zum Garnieren:**

Zitronenmelisseblättchen

**Insgesamt:**

E: 56 g, F: 21 g, Kh: 326 g,  
kj: 7328, kcal: 1744

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute

schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter schlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 24 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Den Biskuitboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen und den Biskuitboden erkalten lassen. Backpapier vorsichtig abziehen, Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring eng darumstellen.

4. Für die Füllung Ananasraspel in einem Sieb gut abtropfen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dickmilch mit Nektar, Zucker und Vanillin-Zucker gut verrühren.

5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine mit 2–3 Esslöffeln von der Dickmilchmasse verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Dickmilchmasse verrühren. Ananasraspel unterrühren. Die Creme auf den Biskuitboden geben und glattstreichen. Die Torte 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Tortenring lösen und entfernen. Die Torte vor dem Servieren mit Zitronenmelisseblättchen garnieren.



Caribic-Torte

## Zarte Blätterteig-Schichttorte

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne  
Auftau-, Ruhe-, Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden

### Für die Böden:

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig  
(10 quadratische Platten)  
100 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln  
50 g Zucker

### Für die Creme:

2 Blatt weiße Gelatine  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
80 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
375 ml (3/4 l) Milch  
1/2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
2 Becher (je 125 g) Crème double  
250 g verlesene Brombeeren

### Zum Verziern und Garnieren:

1 Becher (125 g) Crème double  
1/2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
einige verlesene Brombeeren  
Zitronenmelisseblättchen  
Puderzucker

### Insgesamt:

E: 79 g, F: 358 g, Kh: 379 g,  
KJ: 21105, kcal: 5063

1. Für die Böden Teigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Anschließend nacheinander je 2 Teigplatten aufeinanderlegen, auf einen Springformboden (Ø 26 cm, dünn gefettet) rund ausrollen, mehrmals mit einer Gabel einstechen, etwa 20 Minuten ruhen lassen. Den Backofen vorheizen. Anschließend die Böden mit Mandeln und Zucker bestreuen, den Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten je Boden.

2. Die Böden sofort nach dem Backen aus der Form und vom Springformboden lösen und jeweils auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pudding-Pulver mit Zucker, Eigelb und etwas von der Milch verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, das angerührte Pulver einrühren, unter Rühren aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine ausdrücken und unter Rühren im heißen Pudding auflösen. Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

4. Unter die erkaltete Crème Vanille-Zucker und Crème double rühren und die Creme kalt stellen, bis sie etwas fester wird. Anschließend die Creme nochmals kurz durchrühren

und 4 der Böden mit je einem Viertel der Creme bestreichen, mit Brombeeren belegen (große Beeren halbieren) und die Böden zu einer Torte zusammensetzen. Zuletzt den unbestrichenen fünften Boden auflegen und die Torte etwa 30 Minuten kalt stellen.

5. Vor dem Servieren Crème double mit Vanille-Zucker verrühren, in Häufchen auf die Torte geben, mit einigen Brombeeren und Zitronenmelisse garnieren und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Böden erst 1 Stunde vor dem Servieren zusammensetzen, sonst werden sie weich. Torte mit einem elektrischen Messer schneiden. Sie können Crème double durch Mascarpone ersetzen. Den oberen Boden noch warm in Stücke schneiden und diese dann auf die Torte legen.

Zarte Blätterteig-Schichttorte



## Einfach

### Amarettini-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

### Für den Schüttelteig:

175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1/2 Fläschchen Bittermandel-Aroma  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl  
100 g Schlagsahne

### Für den Belag:

100 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Mandel-Geschmack  
400 ml Milch  
2 EL Zucker  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

### Zum Bestreichen und Bestäuben:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
Puderzucker  
Kakaopulver

### Insgesamt:

E: 68 g, F: 218 g, Kh: 394 g,  
KJ: 16436, kcal: 3921

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker mischen. Aroma, Eier, Speiseöl und Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.  
2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzchen nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.  
3. Den Teig auf ein Backblech mit Backrahmen (etwa 20 x 40 cm, gefettet, gemeht) geben und verstreichen. Die Amarettini gleichmäßig



Amarettini-Torte

darauf verteilen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.

4. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen auf dem Backblech erkalten lassen und anschließend vom Backblech lösen. Den Kuchen senkrecht halbieren, so dass 2 Quadrate (etwa 20 x 20 cm) entstehen.

5. Für die Füllung einen Pudding nach Packungsanleitung, aber mit

den angegebenen Mengen Milch und Zucker zubereiten. Crème fraîche unter den heißen Pudding rühren und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

6. Eine Kuchenhälfte auf 1 Platte (Amarettini müssen oben liegen) legen und mit Konfitüre bestreichen. Die Puddingmasse darauf verteilen und mit der zweiten Kuchenhälfte (Amarettini müssen oben liegen) bedecken. Die Torte etwa 1 Stunde kalt stellen.

7. Die Torte vor dem Servieren mit Puderzucker und Kakao bestäuben.

## Klassisch – mit Alkohol

### Zuger Kirschtorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten  
Trakenzeit: etwa 90 Minuten  
je Backblech

#### Für den Biskuitteig:

- 1 Ei (Große M)
- 3 Eigelb (Große M)
- 3 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Baisermasse:

- 3 Eiweiß (Große M), 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Für die Buttercreme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
- Vanille-Geschmack
- 100 g Zucker
- 500 ml (1 1/2 l) Milch
- 250 g weiche Butter

#### Zum Tränken:

- 6 EL Wasser, 60 g Zucker
- 6 EL Kirschwasser

#### Zum Bestreuen und Bestäuben:

- 50 g abgezogene, gehobelte Mandeln
- 25 g Puderzucker

#### Insgesamt:

- E: 85 g, F: 334 g, Kh: 606 g,  
Kj: 24833, kcal: 5927

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Ei mit Eigelb und Wasser in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen



Zuger Kirschtorte

und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** 25–30 Minuten.

2. Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Dann mitgebackenes Backpapier abziehen.

3. Für die Baisermasse auf 2 Bögen Backpapier je 1 Kreis (Ø 26 cm) vorzeichnen. Eiweiß so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterschlagen. Dann die Mandeln vorsichtig unterheben. Die Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und 2 Böden aufspritzen. Dazu jeweils innen am dem aufgemalten Kreis einen Ring spritzen, dann die gesamte Fläche mit Baisermasse ausspritzen. Böden auf Backbleche ziehen, nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den etwas heruntergekühlten Backofen schieben und bei niedrigerer Backtemperatur trocknen lassen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 100 °C

**Heißluft:** etwa 100 °C

**Trakenzeit:** etwa 90 Minuten

je Backblech.

4. Die Böden jeweils vorsichtig auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, das mitgebackene Backpapier mit etwas Wasser

bestreichen, abziehen und die Böden erkalten lassen.

5. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich durchrühren. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den erkalten Pudding nach und nach darunterheben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.

6. Zum Tränken des Biskuitbodens Wasser mit Zucker aufkochen und erkalten lassen, anschließend Kirschwasser hinzufügen. Für den Rand Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

7. Einen der Baiserböden mit einem Viertel der Buttercreme bestreichen, den Biskuitboden darauflegen und mit der Tränke beträufeln. Den Boden mit knapp der Hälfte der restlichen Buttercreme bestreichen, den zweiten Baiserboden auflegen und leicht andrücken. Rand und Oberfläche der Torte mit der übrigen Buttercreme bestreichen.

8. Dann den Rand mit den Mandeln bestreuen und mit der Teigkarte leicht andrücken. Ein Messer in heißes Wasser tauchen, damit ein Gittermuster auf der Torte ziehen. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen und kurz vorher mit Puderzucker bestäuben.

#### Für Gäste

### Amarettini-Eierpfauentorte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

- 50 g Amarettini
- (ital. Mandelmakronen)
- 100 g Löffelbiskuits
- 125 g Butter

#### Für die Joghurt-Frischkäse-Creme:

- 5 Blatt weiße Gelatine
- 300 g Vanillejoghurt
- 300 g Doppelrahm-Frischkäse
- Saft von 1 Zitrone
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 250 g Schlagobahn

#### Für den Belag:

- 750 g Eierpfauentorte
- 2 Pck. Tortenguss, klar
- 250 ml (1/4 l) Apfelsaft

250 ml (1/4 l) Wasser  
30 g Zucker

#### Zum Bestreuen und Garnieren:

- 25 g Amarettini
- (ital. Mandelmakronen)

#### Insgesamt:

- E: 62 g, F: 267 g, Kh: 380 g,  
Kj: 18097, kcal: 4324

1. Für den Boden einen Springformrand (Ø 26 cm) auf eine mit Backpapier oder Tortenspitze belegte Tortenplatte stellen. Amarettini und Löffelbiskuits in einen Gefrierbeutel geben und ihn verschließen. Das Gebäck mit einer Teigrolle fein zerbröseln und in eine Schüssel füllen. Butter zerlassen, zu den Bröseln geben und alles gut vermischen. Die Masse in den Springformrand füllen und mit einem Löffel gut zu einem Boden andrücken. Kurz kalt stellen.

2. Für die Joghurt-Frischkäse-Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Frischkäse, Zitronensaft, Zucker und Vanille-Zucker in einer Schüssel verrühren.

Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Gelatine zunächst mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Creme auf dem Boden verteilen, glattstreichen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

3. Für den Belag die Eierpfauentorte waschen, entsteinen und vierteln. Pfauentorte kuppelartig auf der Tortenoberfläche verteilen. Tortenguss nach Packungsanleitung mit Flüssigkeit und Zucker zubereiten und auf den Pfauentorte verteilen. Pfauentorte mit leicht zerbröselten Amarettini bestreuen und in den Guss fest werden lassen. Die Torte nochmals etwa 1 Stunde kalt stellen.

**Tipp:** Die Torte schmeckt frisch am besten. Soll die Joghurtmasse noch fruchtiger werden, so können 100 g entsteinte Eierpfauentorte puriert und unter die Joghurtmasse gerührt werden. Dann benötigt man allerdings statt 5 Blatt 6 Blatt weiße Gelatine.



## Einfach

### Blaue-Grütze-Torte

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den Schüttelteil:

100 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M), 100 ml Milch

#### Für die Füllung:

2 geh. EL Heidelbeerkonfitüre

#### Für den Belag:

150 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Tortenguss, klar  
350 ml Apfelsaft, 50 g Zucker  
300 g verlesene Heidelbeeren

#### Zum Verzieren:

50 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
1 TL Zucker, 1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 195 g, Kh: 461 g,  
KJ: 16580, kcal: 3963

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Das Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhölzchen sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 25 Minuten.
3. Den Gebäckboden aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier

- belegten Kuchenrost erkalten lassen. Dann den Boden einmal waagrecht durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit Konfitüre bestreichen. Den oberen Boden darauflegen und leicht andrücken.
4. Für den Belag Mascarpone mit Vanillin-Zucker verrühren. Die Creme kuppelförmig auf den Boden streichen, dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen und die Torte kalt stellen.
  5. Aus Tortengusspulver, Apfelsaft und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit 350 ml Apfelsaft und 50 g Zucker einen Guss zubereiten. Heidelbeeren vorsichtig unterheben. Die Heidelbeermasse auf die Mascarponecreme geben, glattstreichen und fest werden lassen.
  6. Zum Verzieren Mascarpone mit Zucker und Milch verrühren. Die Tortenoberfläche mit der Mascarponecreme verzieren. Torte 1–2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen.

## Fruchtig

### Stachelbeer-Frischkäse-Torte

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten  
je Boden

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g gehackte Haselnusskerne  
20 g Zucker

#### Für die Füllung:

1 Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 360 g)  
1 Pck. Tortenguss, klar  
250 ml (1/4 l) Stachelbeersaft  
aus dem Glas  
20 g Zucker  
4 Blatt weiße Gelatine  
125 ml (1/4 l) Stachelbeersaft  
aus dem Glas  
300 g Doppelrahm-Frischkäse  
3 EL Zitronensaft  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
250 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 117 g, F: 428 g, Kh: 534 g,  
KJ: 27946, kcal: 6679

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Je die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden



Stachelbeer-Frischkäse-Torte

- gefettet) füllen, verstreichen, mit der Hälfte der Haselnusskerne und der Hälfte des Zuckers bestreuen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 25 Minuten je Boden.
3. Die andere Teighälfte ebenso vorbereiten und backen. Die Böden sofort nach dem Backen aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen. Einen Boden in 12 Stücke schneiden.
  4. Für die Füllung die Stachelbeeren auf einem Sieb abtropfen lassen, den Saft auffangen und mit Wasser auf 375 ml (3/4 l) Flüssigkeit auffüllen. Tortenguss mit 250 ml (1/4 l) von dem Saft und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten, die Stachelbeeren unterheben und dann etwas abkühlen lassen.

5. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 2–3 Esslöffel des restlichen Stachelbeersafts erwärmen, die eingeweichte, leicht ausgedrückte Gelatine darin unter Rühren auflösen und den übrigen Stachelbeersaft unterrühren. Frischkäse mit Zitronensaft und -schale verrühren und die Gelatineflüssigkeit unterrühren. Die Frischkäsemasse kalt stellen.
6. Den ungeteilten Boden auf eine Tortenplatte legen und die Stachelbeermasse darauf verstreichen.
7. Sahne steifschlagen und unter die Frischkäsemasse heben. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, diese in einen Spritzbeutel mit Sternzülle geben und von außen beginnend einen Kranz auf die Stachelbeeren spritzen, den Rest in die Mitte geben. Den in Stücke geschnittenen Boden darauf verteilen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.



Blaue-Grütze-Torte



## Für Gäste

### Espresso-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Tortenboden:

200 g einfache Karamellkekse  
oder dünne belgische Butter-  
waffeln)  
100 g Butter

#### Für die Espresso-Creme:

6 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Espresso-Kaffee oder  
starker Kaffee  
500 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
40 g schokolierte Vollmilch-  
Espresso-Bohnen  
250 g Schlagsahne

#### Zum Garnieren:

75 g Zartbitter-Kuvertüre  
200 g Schlagsahne  
30 g schokolierte Zartbitter-  
Espresso-Bohnen  
etwas Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 120 g, F: 423 g, Kh: 336 g,  
Kj: 23850, kcal: 5770

1. Für den Tortenboden Kekse oder Waffeln in Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel geben. Den Beutel verschließen, die Kekse oder Waffeln mit einer Teigrolle zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Butter zerlassen und mit den Bröseln gut vermischen.
2. Die Bröselmasse in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und mit einem Löffel gut andrücken. Den Boden kalt stellen.
3. Für die Espresso-Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Espresso oder starken Kaffee mit Ricotta, Quark, Zucker und Vanille-



Espresso-Torte

Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 4 Esslöffel von der Ricottamasse unterrühren. Dann die Mischung unter die restliche Ricottamasse rühren und die Masse anschließend kalt stellen.

4. Espresso-Bohnen hacken. Sobald die Ricottamasse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und mit den gehackten Espresso-Bohnen unterheben. Die Creme in die Form füllen und glattstreichen. Die Torte mindestens 2 Stunden kalt stellen.
5. Zum Garnieren Kuvertüre hacken und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Kuvertüre auf eine Platte oder ein Backblech gießen, dünn verstreichen und wieder fest werden lassen (nicht kalt stellen). Mit einem Spachtel breite Schokoladenlocken abschaben.

6. Die Torte aus der Springform lösen und den Springformrand entfernen. Die Torte mit einer Palette oder einem Heber vom Backpapier auf eine Tortenplatte geben.
7. Sahne steifschlagen, auf die Torte streichen, so dass etwas Rand frei bleibt und mit einer Gabel ein Muster in die Oberfläche ziehen. Tortenstücke auf der Oberfläche markieren. Torte nochmals kurz kalt stellen.
8. Vor dem Servieren die markierten Stücke mit Espresso-Bohnen und Schokoröllchen garnieren und mit Kakaopulver bestäuben.

**Tipps:** Die Torte kann bereits am Vortag zubereitet werden. Soll die Torte fruchtig sein, kann auf den Boden erst eine Schicht gut abgetropfter Sauerkirschen (aus dem Glas, Abtropfgewicht 350 g) verteilt werden. Dann die Oberfläche auch zusätzlich mit Kirschen garnieren.

## Mit Alkohol – einfach

### Praliné-Torte

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Flaschen Rum-Aroma  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
20 g gesiebtes Kakaopulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

100 g Zartbitter-Schokolade  
1 Pck. Vanilla Tortencreme  
(Crempulver)  
300 ml Milch, 200 g weiche Butter  
40 ml Weinbrand oder Cognac

#### Zum Garnieren:

etwa 16 Pralinen  
etwa 40 g Raspelschokolade

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 420 g, Kh: 603 g,  
Kj: 28486, kcal: 6806

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) füllen und glattstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 40 Minuten.
3. Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen und erkalten lassen. Den erkalten Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung die Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und etwas abkühlen lassen.
5. Aus Tortencrempulver, Milch und Butter nach Packungsanleitung eine Creme zubereiten. Weinbrand oder Cognac unterrühren. Die abgekühlte Schokolade unter die Creme rühren.
6. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit knapp der Hälfte der Creme bestreichen. Den oberen Boden darauflegen, leicht andrücken.
7. Etwa 2 Esslöffel von der restlichen Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Tortenrand und -oberfläche mit der übrigen Creme bestreichen. Die Tortenoberfläche in 14–16 Stücke teilen, auf jedes Stück einen Cremetupfen setzen und mit 1 Praline garnieren. Tortenrand und -oberfläche mit Raspelschokolade bestreuen.

**Tipps:** Anstelle von Zartbitter-Schokolade können Sie für die Füllung auch Vollmilch-Schokolade verwenden.



Praliné-Torte

## Für Gäste – mit Alkohol

### Cognac-Cremetorte

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
20 g Kakaopulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
50 g Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für die helle Canache-Creme:

200 g weiße Kuvertüre  
200 g Schlagsahne  
50 g weiche Butter  
2 EL Cognac

#### Für die dunkle Canache-Creme:

200 g Zartbitter-Kuvertüre  
400 g Schlagsahne  
100 g weiche Butter  
3 EL Cognac

#### Zum Bestreichen und Verzieren:

200 g Wild-Preiselbeeren  
50 g weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 518 g, Kh: 644 g,  
kj: 32491, kcal: 7769

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Dann den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Back-

papier belegt) füllen, verstreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3. Das Gebäck aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend Backpapier abziehen und den Boden einmal waagrecht durchschneiden.

4. Für die helle Canache-Creme Kuvertüre hacken. Sahne in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen, Kuvertüre darin unter Rühren auflösen und Butter und Cognac unterrühren. Die Masse in eine Rührschüssel füllen und kalt stellen. Die dunkle Canache-Creme ebenso mit den angegebenen Zutaten zubereiten und kalt stellen.

5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit den Preiselbeeren bestreichen, dabei rundherum etwa 1 cm Rand frei lassen. Die erkalteten Canache-Cremes jeweils mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig aufschlagen. 6. Helle Canache-Creme vorsichtig aufstreichen. Die Hälfte der dunklen Canache-Creme vorsichtig darauf verstreichen, den oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Die Torte rundherum mit der restlichen dunklen Canache-Creme bestreichen und kalt stellen.

7. Vor dem Servieren Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen, in eine Papierspritztüte füllen und die Oberfläche damit in Wellen verzieren.

**Tip:** Die Torte kann 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereitet werden. Die Böden können vor dem Füllen zusätzlich mit 1–2 Esslöffeln Cognac beträufelt werden. Die Oberfläche kann statt mit Kuvertüre mit Puderzucker verziert werden. Dazu Schablonen aus Papier ausschneiden, auf die Tortenoberfläche legen und mit Puderzucker bestäuben. Papierschablonen vorsichtig abnehmen und die Torte servieren.



Cognac-Cremetorte

## Zum Verschenken

### Backgammon-Torte

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Teig:

200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Größe M)  
125 ml (¼ l) Speiseöl  
150 ml Orangenlimonade  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Belag:

5 Blatt weiße Gelatine  
400 g Doppelrahm-Frischkäse  
200 ml Orangenlimonade  
50 g Zucker

#### Zum Verzieren und Garnieren:

etwa 75 g weiße Kuvertüre  
50 Mikado (Schoko-Gebäckstäbchen, etwa 2 Pck.)  
etwa 75 g Schokostreusel  
etwa 15–20 Stück  
etwas Puderzucker

#### Zum Bestreichen:

etwa 2 EL Aprikosenkonfitüre

#### Insgesamt:

E: 142 g, F: 443 g, Kh: 1008 g,  
kj: 37961, kcal: 9065

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Zucker, Vanillin-Zucker und Eier in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute verrühren. Öl und Orangenlimonade unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. 2. Dann einen Backrahmen (etwa 24 x 37 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen, den Teig einfüllen, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Backgammon-Torte

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Backrahmen lösen und entfernen, Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und den Kuchen erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier entfernen und den Boden auf eine Platte legen.

4. Für den Belag die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frischkäse mit Orangenlimonade und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen, mit 1–2 Esslöffeln von der Frischkäsemasse verrühren und dann unter die restliche Frischkäsemasse rühren. Die Frischkäsemasse auf dem Boden verteilen und verstreichen.

5. Zum Verzieren und Garnieren 50 g der Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. 24 Schokostäbchen auf ein Stück Backpapier legen

und dicht mit der Kuvertüre besprenkeln sowie einige Schokawürfel als „Würfel“ mit Punkten verzieren. Die restliche Kuvertüre fein raspeln. 6. Von den 24 hell besprenkelten und weiteren 24 dunklen Schokostäbchen alle nicht schokolierten Teile abschneiden. Die hellen und dunklen Stäbchen im Wechsel so auf die Kuchenoberfläche legen, dass 24 Spielsteine entstehen. 2 ganze Stäbchen als Unterteilung des Spielbretts in die Mitte der Torte legen.

7. In die dunklen Dreiecke einen Teil der Schokostreusel streuen, die hellen Dreiecke mit den weißen Kuvertüreraspeln austreuen. 8. Den Rand der Torte mit glattgerührter Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit den restlichen Schokostreuseln bestreuen. Torte mit den Schokawürfeln garnieren. Die Hälfte der Pfefferminztaler mit Puderzucker bestäuben und alle Taler als Spielsteine auf die Torte legen.



Hefezopf

#### Klassisch

### Hefezopf

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggehzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

- 250 g Schlagsahne
- 500 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 80 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 2 Eier (Große M)
- 1 Eiweiß (Große M)

#### Zum Bestreichen:

- 1 Eigelb (Große M)
- 1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 81 g, F: 106 g, Kh: 471 g,  
kl: 13450, kcal: 3215

1. Für den Teig Sahne leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Restliche Teigzutaten und die lauwarme Sahne hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann

auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus zwei Dritteln des Teiges 3 etwa 40 cm lange Rollen formen. Die Rollen zu einem Zopf flechten und auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) legen. Mit einer Teigrolle der Länge nach eine Vertiefung in den Zopf drücken.

3. Eigelb mit Milch verschlagen und die Vertiefung mit etwas Eigelbmilch bestreichen. Von dem restlichen Teig 3 etwa 35 cm lange Rollen formen und daraus ebenfalls einen Zopf flechten. Den kleineren Zopf auf den größeren in die Vertiefung legen und ebenfalls mit Eigelbmilch bestreichen. Den Backofen vorheizen.

4. Den Zopf nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

5. Den Hefezopf auf einem mit Backpapier belegten Kachelrost erkalten lassen.

#### Für Güste

### Milky-Way-Kirsch-Rolle

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8-10 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die Creme:

- 400 g Schlagsahne
- 7 Riegel (je 26 g) Milky Way®

#### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Große M)
- 1 Eigelb (Große M)
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 75 g Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 2 EL Zartbitter-Raspelschokolade

#### Für die Füllung:

- 1 kleines Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 130 g)
- 125 ml (1/4 l) Sauerkirschsaft aus dem Glas
- 75 ml Wasser
- 15 g Speisestärke, 1 EL Zucker

#### Außerdem:

- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Zum Garnieren:

- 1-2 Riegel (je 26 g) Milky Way®
- evtl. einige frische Kirschen

#### Insgesamt:

E: 53 g, F: 194 g, Kh: 417 g,  
kl: 15282, kcal: 3644

1. Zum Vorbereiten für die Creme Sahne erwärmen. Milky-Way®-Riegel grob zerschneiden und unter Rühren in der heißen Sahne vollständig auflösen. Die Sahne in eine Rührschüssel geben, erkalten lassen und anschließend mehrere Stunden kalt stellen (am besten über Nacht).
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen,

in 1 Minute unter Rühren einstreuen, noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und mit der Raspelschokolade bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 8-10 Minuten.

4. Nach dem Backen Backrand mit einem Messer vom Backblech lösen. Gebäck auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen und die Platte erkalten lassen.
5. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 125 ml (1/4 l) davon

abmessen und in einem kleinen Topf erhitzen. Wasser mit Speisestärke verrühren. In den heißen Kirschsaft rühren und unter Rühren auflösen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen, Zucker und Kirschen unterrühren. Kirschmasse erkalten lassen.

6. Die kalte Milky-Way®-Sahne mit Sahnesteif und Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Drei Viertel der Creme auf die Gebäckplatte streichen. Gebäckplatte von der längeren Seite aus aufrollen und mit der übrigen Creme verzieren.
7. Zum Garnieren Milky-Way®-Riegel hacken, aufstreuen und die Rolle evtl. noch mit frischen Kirschen verzieren.

\* Registered trademark of MARS.



## Raffiniert

### Mohnrolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teigruhezeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

1 Pck. backfeste Puddingcreme  
250 ml (1/4 l) Milch  
1 Pck. (250 g) Mohnback  
(backfertige Mohnfüllung)  
50 g Rosinen  
100 g Zitronat (Sukade)

#### Für die Form:

1 El Mohnsamen

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 153 g, Kh: 595 g,  
Kj: 17146, kcal: 4091

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen  
und Butter oder Margarine darin  
zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel  
mit Trockenbackhefe vermischen.

2. Übrige Zutaten und die lauwarme  
Milch-Fett-Mischung hinzufügen und  
alles mit Handrührgerät mit Knethaken  
kurz auf niedrigster Stufe, dann  
auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten  
zu einem glatten Teig verkneten. Teig  
zugedeckt so lange an einem warmen  
Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar  
vergrößert hat.

3. Für die Füllung inzwischen Pudding-  
creme mit Milch nach Packungs-  
anleitung zubereiten und die Mohn-  
füllung unterrühren. Teig auf der  
leicht bemehlten Arbeitsfläche  
nochmals gut durchkneten und dann  
zu einem Quadrat (etwa 40 x 40 cm)  
ausrollen. Den Backofen vorheizen.

4. Füllung gleichmäßig darauf ver-  
streichen, dabei am Rand etwa  
1 cm frei lassen. Den Teig halbieren.  
Auf die eine Hälfte Rosinen, auf  
die andere Hälfte Sukkade streuen  
und jedes Teilstück von der langen  
Seite aus aufrollen. Beide Teigrollen  
nebeneinanderlegen, miteinander  
verdrehen und in eine Napfkuchen-  
form (Ø 22 cm, gefettet, mit Mohn-  
samen ausgestreut) legen. Die Form  
auf dem Rost in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Den Kuchen nach dem Backen  
auf einen Kuchentrost stützen und  
erkalten lassen.

## Schnell zubereitet

### Ratz-Fatz- Waldfrucht-Rolle

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g feinsten Zucker  
oder Puderzucker  
100 ml Speiseöl, 5 Eier (Größe M)

#### Für die Füllung:

etwa 3 geh. EL Waldfruchtkonfitüre

#### Zum Bestäuben:

gesiebter Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 135 g, Kh: 222 g,  
Kj: 10000, kcal: 2388

1. Den Backofen vorheizen. Für den  
Teig Mehl mit Backpulver und Zucker  
oder Puderzucker in einer Rührschüs-  
sel mischen. Öl und Eier hinzufügen  
und die Zutaten mit Handrührgerät  
mit Rührbesen in 1 Minute zu einem  
Teig verrühren.

2. Dann den Teig auf ein Backblech  
(30 x 40 cm, gefettet, mit Backpa-

pier belegt) geben und verstreichen.  
Das Backblech in den vorgeheizten  
Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Platte vom Backblechrand  
lösen, mit dem Backpapier auf eine  
Arbeitsfläche stürzen und das mit-  
gebackene Backpapier abziehen.  
Platte etwas abkühlen lassen.

4. Die Waldfruchtkonfitüre gleich-  
mäßig auf der lauwarmen Gebäck-  
platte verstreichen und die Platte  
von der langen Seite aus fest auf-  
rollen. Die Rolle auskühlen lassen  
und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipps:** Die Rolle bleibt mehrere Tage  
frisch und kann eingefroren werden.

## Für Kinder

### Schockerrolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

5 Eiweiß (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eigelb (Größe M)  
30 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
1/2 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
1/2 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack

#### Für die Füllung:

500 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
2 EL Puderzucker  
200 g Himbeeren (frisch oder TK)

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 184 g, Kh: 197 g,  
Kj: 11751, kcal: 2809

1. Den Backofen vorheizen. Für den  
Teig Eiweiß, Zucker und Vanillin-



Schockerrolle

Zucker mit Handrührgerät mit Rühr-  
besen sehr steifschlagen. Eigelb in  
einer anderen Schüssel mit Hand-  
rührgerät mit Rührbesen hell schau-  
mig rühren. Ein Drittel des Eischnees  
unterheben.

2. Mehl mit Speisestärke mischen,  
daraufgeben und mit dem restlichen  
Eischnee locker unterheben. Teig  
halbieren. Die Hälfte des Teiges mit  
rotem Götterspeisepulver vermen-  
gen, die andere Hälfte mit grünem  
Götterspeisepulver vermengen.

3. Die Teige in 2 Spritzbeutel mit  
mittlerer Lochtülle füllen. Erst den  
roten Teig in diagonalen Streifen auf  
ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet,  
mit Backpapier belegt) spritzen,  
dabei Zwischenräume frei lassen.

Den grünen Teig in die Zwischen-  
räume spritzen und das Backblech in  
den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 200–220 °C  
Heißluft: 180–200 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten.

4. Die Gebäckplatte auf ein mit  
Zucker bestreutes Backpapier stür-  
zen und mitgebackenes Backpapier  
abziehen. Gebäck von der längeren  
Seite aus mit dem Backpapier auf-  
rollen und erkalten lassen.

5. Sahne mit Sahnestief und Puder-  
zucker steifschlagen. Himbeeren  
pürieren und unterheben. Rolle vor-  
sichtig auseinanderrollen. Sahne  
gleichmäßig daraufstreichen, wieder  
zusammenrollen und bis zum Ser-  
vieren kalt stellen.



Mohnrolle



Ratz-Fatz-Waldfrucht-Rolle





Nougat-Streifen-Rolle

## Raffiniert

### Nougat-Streifen-Rolle

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
300 ml Milch  
50 g Schlagsahne  
100 g Nuss-Nougat

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Kakaoapulver

#### Für die Füllung:

150 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
100 g Nuss-Nougat

#### Zum Verzierern und Garnieren:

125 g Schlagsahne  
einige Schicht-Nougat-Würfel

#### Insgesamt:

E: 68 g, F: 193 g, Kh: 505 g,  
KJ: 16905, kcal: 4033

1. Zum Vorbereiten Pudding-Pulver mit Zucker mischen und mit 6 Esslöffeln von der Milch verrühren. Restliche Milch mit 50 g Sahne aufkochen lassen. Flüssigkeit von der Kochstelle nehmen, Nougat in Stücke schneiden und darin unter Rühren zerlassen. Danach angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf die Kochstelle geben und unter Rühren etwa 1 Minute gut aufkochen lassen. Anschließend in eine Schüssel geben und direkt Frischhaltefolie auf den heißen Pudding legen, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding erkalten lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen,

noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Den Teig in 2 Portionen teilen und eine Hälfte davon mit Kakao verrühren. Jede Teighälfte in einen Gefrierbeutel füllen. Von dem Beutel mit dem hellen Teig eine etwa 1 1/2 cm große Ecke abschneiden. Den Teig in gleichmäßig diagonalen Streifen mit etwa 2 cm Abstand auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen, dann in die Zwischenräume den dunklen Teig spritzen. Das Backblech sofort in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten.

4. Die Biskuitplatte vom Rand des Backblechs lösen und direkt auf die Arbeitsfläche stürzen, damit sich beim Aufrollen die dunkle Backhaut löst. Backpapier nicht abziehen und das Gebäck erkalten lassen.

5. Für die Füllung Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen. Kalten Pudding mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig rühren und die steifgeschlagene Sahne vorsichtig unterrühren. Backpapier von der Biskuitplatte abziehen, Biskuitplatte vom Rand des Backblechs lösen, so dass die Backhaut entfernt wird, und die Nougat-Pudding-Creme auf die Biskuitplatte streichen.

6. Aus dem Nougat lange, schmale, gleich große Streifen schneiden und in 2 Reihen im Abstand von etwa 5 cm auf die Creme legen. Die Gebäckplatte von der langen Seite aus aufrollen und auf eine Kuchenplatte legen. Die Rolle bis zum Servieren kalt stellen.

7. Zum Verzierern und Garnieren kurz vor dem Servieren Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und die Rolle mit der Sahne verzieren. Zum Schluss einige Schicht-Nougat-Würfel diagonal halbieren und auf die Sahne legen.

## Klassisch

### Schwarzwälder Kirschrolle

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
25 g Kakaoapulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

3 Blatt weiße Gelatine  
600 g Schlagsahne  
1 geh. EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Kirschgrütze  
(aus dem Kühlregal)

#### Zum Garnieren:

25 g Vollmilch-Schokolade  
25 g weiße Schokolade

#### Insgesamt:

E: 65 g, F: 355 g, Kh: 238 g,  
KJ: 16031, kcal: 3822

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 10–12 Minuten.

3. Den Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Sahne mit Zucker und Vanillin-Zucker steifschlagen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Von der Sahne 2 Esslöffel abnehmen und mit der Gelatine verrühren. Die Gelatinemasse dann zügig unter die restliche Sahne rühren. Vom Biskuit vorsichtig das mitgebackene Backpapier abziehen und den Biskuit mit knapp zwei Dritteln der Sahnmasse bestreichen.

5. Von der Kirschgrütze 1 Esslöffel abnehmen und zum Garnieren beiseitestellen, auf die restliche Grütze vorsichtig auf der Sahne verteilen (nicht bis an den Rand streichen). Die Biskuitplatte von der längeren

Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der restlichen Sahne bestreichen und mit einem Tartengarnierkamm ein Muster in die Sahne ziehen. Die Schwarzwälder Kirschrolle 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren die restliche Kirschgrütze mit Hilfe eines Teelöffels auf die Rolle klecksen. Beide Schokoladensorten raspeln (am besten mit einem Sparschäler) und die Rolle vor dem Servieren damit bestreuen.

**Tipp:** Nach Belieben zusätzlich noch 2–3 Esslöffel Kirschwasser unter die Sahne geben oder den Biskuit damit tränken. Sie können die Kirschrolle 1–2 Tage vor dem Verzehr zubereiten. Sie ist auch gefriergeeignet, dann die gesamte Kirschgrütze zum Füllen verwenden. Die Schokolade lässt sich gut raspeln, wenn sie vorher einige Zeit im Kühlschrank lag.

### Schwarzwälder Kirschrolle



## Fruchtig

### Zebrarolle mit Erdbeeren

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Große M)
- 1 Eigelb (Große M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

- 20 g Kakaopulver
- 1 EL Wasser

#### Für die Füllung:

- 250 g Erdbeeren
- 200 g Erdbeerjoghurt
- 600 g Schlagsahne
- 50 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

**Zum Garnieren:**  
einige vorbereitete Erdbeeren  
Zitronenmelisse

**Insgesamt:**  
E: 63 g, F: 227 g, Kh: 396 g,  
KJ: 16283, kcal: 3888

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Eigelb und Eiweiß in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.
2. Gut zwei Drittel des Teiges auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Unter den restlichen Teig kurz gesiebtes Kakaopulver und Wasser rühren, in einen Gefrierbeutel

geben, eine nicht zu kleine Ecke abschneiden und diagonale Streifen auf den hellen Teig spritzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C  
**Heißluft:** etwa 200 °C  
**Backzeit:** 8–10 Minuten.

3. Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und in Stücke schneiden. Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und Erdbeerjoghurt darauf verstreichen. Sahne mit Zucker und Sahnestief steifschlagen, etwas

davon zum Garnieren in einen Spritzbeutel geben und kalt stellen. Erdbeerstücke unter die restliche Sahne heben und die Creme auf der Biskuitplatte verstreichen. Die Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle mindestens 2 Stunden kalt stellen.

5. Kurz vor dem Servieren die Rolle mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und mit Erdbeeren und Zitronenmelisse garnieren.

**Tipps:** Die Rolle schmeckt auch mit Himbeeren oder Brombeeren, dann sollten Sie allerdings auch die entsprechende Joghurtsorte verwenden. Sie kann am Vortag zubereitet werden.



Zebrarolle mit Erdbeeren

## Festlich

### Weihnachtsbaumstamm

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 8 Minuten  
je Backblech

#### Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Große M)
- 2 Eigelb (Große M)
- 1 EL heißes Wasser, 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Finesse
- Geriebene Zitronenschale
- 80 g Weizenmehl

#### Für die Creme:

- 100 g Zartbitter-Kuvertüre
- 100 g Zucker
- 6 EL (etwa 50 ml) Wasser
- 5 Eigelb (Große M)
- 250 g weiche Butter
- 30 g gesiebtes Kakaopulver

#### Zum Garnieren:

- Schokoladen-Dekorblätter
- 1 TL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 319 g, Kh: 330 g,  
KJ: 18767, kcal: 4488

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Eigelb und Wasser in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Zitronenschale mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.
2. Je die Hälfte des Teiges dünn auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 8 Minuten  
je Backblech.



Weihnachtsbaumstamm

3. Die Biskuitplatte vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier mit kaltem Wasser befeuchten und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Biskuitplatte mit dem Backpapier von der längeren Seite aus aufrollen. Aus dem restlichen Teig wie beschrieben eine zweite Biskuitplatte backen und ebenfalls aufrollen. Die Biskuitrollen erkalten lassen.
  4. Für die Creme Kuvertüre in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im heißen Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen. Zucker mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten sirupartig einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.
  5. Eigelb in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen cremig schlagen. Den heißen Zuckersirup im langsamen Strahl hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis die
- Eigelbcreme Zimmertemperatur hat, dann Creme beiseitesstellen.
6. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen weißschäumig schlagen. Kuvertüre und Kakao unterrühren. Die beiseitegestellte Eigelbcreme nach und nach unterrühren.
  7. Die Biskuitrollen vorsichtig auseinanderrollen und jeweils etwa 5 Esslöffel der Schokoladencreme daraufstreichen. Eine Biskuitplatte von der längeren Seite aus wieder aufrollen und an die Längskante der zweiten Biskuitplatte legen. Die Rolle in die zweite Biskuitplatte einrollen und diese große Rolle auf eine Servierplatte legen. Restliche Schokoladencreme mit einem Esslöffel auf die Biskuitrolle geben und verstreichen. Die Biskuitrolle etwa 1 Stunde kalt stellen.
  8. Von der Biskuitrolle nach Belieben vier Scheiben abschneiden und als Äste seitlich an die Rolle drücken. Rolle mit Schoko-Dekorblättern garnieren und mit Kakao bestäuben.



Yufka-Kirsch-Strudel

### Schnell zubereitet – mit Alkohol Yufka-Kirsch-Strudel

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für die Füllung:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)  
40 g Speisestärke, 60 g Zucker  
375 ml (3/4 l) Sauerkirschsafte aus dem Glas, mit Wasser aufgefüllt  
45 EL Kirschwasser  
30 g abgezogene, gehobelte Mandeln

3 Yufkateig-Platten  
(je etwa 50 x 35 cm)  
2 Eier (Große M)  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Insgesamt:  
E: 35 g, F: 58 g, Kh: 203 g,  
Kj: 7220, kcal: 1723

1. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und mit Wasser auf 375 ml (3/4 l) auffüllen. Die Speisestärke mit Zucker mischen und mit 3–4 Esslöffeln von dem abgemessenen Saft verrühren.
2. Restlichen Saft in einem kleinen Topf aufkochen lassen, Stärke-mischung einrühren und nochmals unter Rühren aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, Kirschen-



Mohnkranz

### Gut vorzubereiten

#### Mohnkranz

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für die Füllung:

150 g Butter  
250 g gemahlener Mohn  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Tropfen Bittermandel-Aroma  
2 Eier (Große M)  
25 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
100 g Zitronat (Sukcade), gewürfelt  
75 g Rosinen

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark  
6 EL Milch  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Große M)  
1 EL Milch

Insgesamt:  
E: 127 g, F: 368 g, Kh: 644 g,  
Kj: 27751, kcal: 6629

- wasser und gehobelte Mandeln einrühren und Kirschen unterheben.
3. Den Backofen vorheizen. Die erste Yufkateig-Platte auf eine Arbeitsfläche legen, dünn mit verquirltem Ei bestreichen, die zweite Platte darauflegen, diese wieder mit Ei bestreichen. Die dritte Platte darauflegen und ebenfalls mit Ei bestreichen.
  4. Mandeln auf der obersten Platte verteilen. Von der kurzen Seite einen etwa 15 cm breiten Streifen von den geschichteten Platten abschneiden und auf die Mitte legen.
  5. Die Füllung gleichmäßig auf der gesamten Platte verstreichen, dabei etwa 2 cm Rand frei lassen. Den gefüllten Teig vorsichtig aufrollen, die Enden unterschlagen und den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Mit Ei bestreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
  6. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.
  6. Den Strudel lauwarm servieren.

**Tipps:** Yufkateig-Platten sind hauchdünne Teigplatten, Sie erhalten sie in der Kühltheke oder im Gefrierfach von türkischen Supermärkten. Den Strudel mit Vanilleeis servieren. Wenn der Strudel kalt serviert wird, ist vorher mit etwas Puderzucker bestäuben. Sie können statt Kirschwasser auch mehr Kirschsafte verwenden.

1. Für die Füllung Butter zerlassen und abkühlen lassen. Anschließend Mohn mit Butter und den übrigen Zutaten verrühren.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Den Backofen vorheizen.
3. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (etwa 45 x 35 cm) ausrollen. Teigplatte mit der Füllung bestreichen und von der längeren Seite aus aufrollen.
4. Rolle als Kranz auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Kranz mit einem scharfen Messer sternförmig etwa 1/2 cm tief einschneiden und mit verschlagener Eiweißmischung bestreichen.
5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.  
6. Den Kranz mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Schnell zubereitet

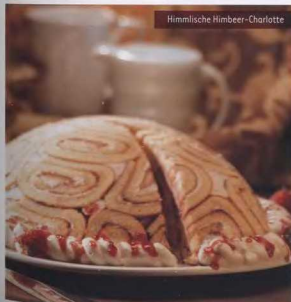
#### Himmlische Himbeer-Charlotte

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Kühlzeit

2 helle Biskuitrollen mit Himbeer-Creme-Füllung (fertig gekauft)

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
2 Dosen Himbeeren  
(Abtropfgewicht je 145 g)  
300 g Joghurt  
75 g gesiebter Puderzucker  
50 ml Zitronensaft  
500 g Schlagsahne



Himmlische Himbeer-Charlotte

**Zum Verzieren:**  
200 g Schlagsahne  
1 TL Zucker  
etwas Himbeerkonfitüre

Insgesamt:  
E: 49 g, F: 274 g, Kh: 270 g,  
Kj: 16230, kcal: 3883

1. Biskuitrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine runde, kuppelförmige Schüssel (etwa 3 Liter Inhalt, mit Frischhaltefolie ausgelegt) mit etwa zwei Drittel der Biskuitrollenscheiben einwiegen.
2. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Himbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Joghurt mit Puderzucker und Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Joghurtmasse rühren und kalt stellen. Sahne steifschlagen und unterheben. Zuletzt die gut abgetroffenen Himbeeren unterheben.
3. Die Creme in die mit Biskuitrollenscheiben ausgelegte Schüssel füllen, glattstreichen und mit den restlichen Biskuitrollenscheiben belegen. Die Scheiben leicht andrücken und die Schüssel 2–3 Stunden kalt stellen.
4. Torte vorsichtig auf eine Tortenplatte stützen und Folie abziehen. Zum Verzieren Sahne mit Zucker steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und Spiralen an den unteren Tortenrand spritzen.
5. Himbeerkonfitüre durch ein Sieb streichen, in einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze abschneiden und die Sahnespiralen mit der Konfitüre besprenkeln.

**Tipps:** Kuppel mit frischen Himbeeren und Zitronenmelisse verzieren. Anstelle der Dosenfrüchte können auch frische oder aufgetaute TK-Himbeeren verwendet werden. Die Creme kann statt mit Zitronensaft auch mit Himbeergeist zubereitet werden.

## Frucht-Buttercreme-Schnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 3 EL heißes Wasser
- 125 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 125 g Weizenmehl
- 15 g Speisestärke
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin

### Für die Buttercreme:

- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
- 40 g Zucker
- 500 ml (½ l) Milch
- 250 g weiche Butter
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 100 g abgezogene, gehackte Mandeln

### Für den Belag:

- 500 g vorbereitete Früchte (z. B. Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Kiwis, Karambole [Sternfrucht] oder Ananas)

### Für den Guss:

- 1 Pck. Tortenguss, klar
- 20 g Zucker
- 250 ml (¼ l) klarer Apfelsaft

### Insgesamt:

E: 82 g, F: 305 g, Kh: 476 g,  
Kj: 21656, kcal: 5173

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter-schlagen.



Frucht-Buttercreme-Schnitten

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200–220 °C Heißluft: 180–200 °C Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die Biskuitplatte sofort auf eine Arbeitsfläche oder Backpapier stürzen, Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Biskuitplatte abkühlen lassen.

4. Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding in eine Schüssel geben direkt mit Frischhaltefolie bedecken, damit sich keine Haut bildet, und abkühlen lassen (nicht kalt stellen).

5. Die Butter geschmeidig rühren. Pudding nach und nach hinzufügen (dabei darauf achten, dass Butter

und Pudding Zimmertemperatur haben, damit die Creme nicht gerinnt). Zuletzt Vanille-Zucker unterrühren.

6. Die Biskuitplatte mit gut drei Vierteln der Buttercreme bestreichen und aufrollen. Biskuitrolle mit der restlichen Buttercreme bestreichen und kalt stellen, bis sie fest geworden ist.

7. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Biskuitrolle in 18 Scheiben schneiden, jeweils eine Schnittfläche in die gehackten Mandeln setzen. Die Mandeln an den Rändern hochziehen und andrücken.

Für den Belag die vorbereiteten Früchte gemischt auf den noch freien Schnittflächen anrichten.

8. Für den Guss Tortengusspulver mit Zucker und Apfelsaft nach Packungsanleitung zubereiten. Den Guss mit Hilfe eines Pinsels dünn auf die Früchte streichen.

**Tipps:** Die Schnitten mit gemahlenen Pistazienkernen bestreuen.

### Für Kinder

## Erdbeerrjoghurtrolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

### Für den Biskuitteig:

- 50 ml Milch
- 50 g Butter
- 2 Eier (Größe M)
- 1 Eigelb (Größe M)
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 150 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

### Für die Füllung:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 500 g Erdbeeren
- 6 Riegel Erdbeer-Joghurt-Schokolade

- 300 g Erdbeerrjoghurt
- 400 g Schlagsahne
- 30 g Zucker

### Zum Garnieren:

- 2 Riegel Erdbeer-Joghurt-Schokolade

### Insgesamt:

E: 69 g, F: 205 g, Kh: 505 g,  
Kj: 17874, kcal: 4270

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Den Backofen vorheizen. Eier und Eigelb in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf niedrigs-

Erdbeerrjoghurtrolle



ter Stufe kurz unterrühren. Zuletzt die lauwarme Milch-Butter-Mischung kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C Heißluft: etwa 200 °C Backzeit: 8–10 Minuten (nur hell backen).

3. Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf Backpapier stürzen und das mitgebackene Backpapier schnell, aber vorsichtig abziehen. Die Platte von der längeren Seite aus mit dem Backpapier aufrollen und erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. 200 g davon pürieren, einige Früchte zum Garnieren beiseitelegen, restliche Erdbeeren würfeln. Die Erdbeer-Joghurt-Riegel in Scheiben schneiden (am besten vorher kurz in das Gefrierfach legen).

5. Gelatine leicht ausdrücken und bei schwacher Hitze auflösen. Flüssigkeit mit den pürierten Erdbeeren verrühren. Joghurt unterrühren und die Mischung kalt stellen.

6. Wenn die Mischung beginnt dicklich zu werden, Sahne mit Zucker steifschlagen und die Erdbeer-Joghurt-Mischung unterheben. Gut ein Drittel der Creme zum Bestreichen abnehmen. Unter die restliche Erdbeercreme die Erdbeerenwürfel und Riegelscheiben heben.

7. Biskuitrolle abrollen, die stückige Erdbeercreme darauf verstreichen und wieder aufrollen. Die Rolle rundherum mit der zurückgelassenen Erdbeercreme bestreichen. Die Oberfläche mit einem Tortenkamm oder einer Gabel verziern. Die Rolle etwa 2 Stunden kalt stellen.

8. Zum Garnieren die Rolle vor dem Servieren mit den restlichen Erdbeeren und mit in Stücke oder Scheiben geschnittenen Erdbeer-Joghurt-Riegeln garnieren.



**Gut vorbereiten – mit Alkohol**

## Aprikosen-Rosettenkuchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Durchziehen, Abkühl- und Teigzeit  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten

### Für die Füllung:

125 g getrocknete Aprikosen  
75 ml Rum  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
375 ml (3/4 l) Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Becher (125 g) Crème double

### Für den Hefeteig:

60 ml (4 EL) Milch  
275 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/4 Flaschen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

### Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
60 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Aprikotieren und Bestreuen:

2 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser  
gehackte Pistazienkerne

### Insgesamt:

E: 80 g, F: 176 g, Kh: 528 g,  
KJ: 17760, kcal: 4256

1. Für die Füllung Aprikosen in feine Würfel schneiden, mit Rum vermengen und einige Stunden (am besten über Nacht) durchziehen lassen. Aus Pudding-Pulver und Milch nach Packungsanleitung, aber nur mit

375 ml (3/4 l) Milch einen Pudding zubereiten und etwas abkühlen lassen. Vanille-Zucker, Crème double und die eingeweichten Aprikosenwürfel unterrühren. Den Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren.

2. Für den Hefeteig die Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Die übrigen Zutaten für den Teig und die lauwarme Milch hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für den Knetteig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel formen.

4. Den Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut mit dem Knetteig verkneten. Den Teig zu einem Rechteck

(etwa 50 x 30 cm) ausrollen und mit der Füllung bestreichen (etwa 1 cm Teig am Rand frei lassen). Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen, die Rolle in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und diese mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander in eine Springform (Ø 28 cm, Boden gefettet) legen.

5. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

6. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Kuchen nach dem Backen aus der Form lösen, noch heiß mit Hilfe eines Backpinsels aprikotieren und mit Pistazien bestreuen. Den Kuchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Für die Füllung können Sie Crème double durch Mascarpone (ital. Frischkäse) oder Schmand (Sauerrahm) ersetzen und für den Teig statt Crème fraîche auch Speisequark (20 % Fett i. Tr.) verwenden.

Aprikosen-Rosettenkuchen



## Raffiniert

## Rote-Grütze-Kuppeltorte

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
100 g Butter oder Margarine

### Für die Kugel:

1 TK-Erdbeer-Sahnecreme-Rolle (400 g)

### Für die Joghurtfüllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
450 g Joghurt  
4–5 geh. EL aus 1 Becher (500 g) Rote Grütze (aus dem Kühlregal)  
3–4 EL Zucker  
500 g Schlagsahne

### Für die Grütze-Füllung:

restliche Rote Grütze aus dem Becher (etwa 350 g), 50 ml Wasser  
1 Pck. Tortenguss, klar

### Insgesamt:

E: 86 g, F: 326 g, Kh: 532 g,  
KJ: 22791, kcal: 5428

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.



Rote-Grütze-Kuppeltorte

2. Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Eine kuchenförmige Schüssel (etwa 2 l, Ø etwa 24 cm) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Biskuitrolle gefroren in etwa 15 Scheiben schneiden und die Scheiben dicht aneinander bis zum Rand in die Schüssel legen.

3. Für die Joghurtfüllung Gelatine einweichen. Joghurt mit 4–5 gehäuften Esslöffeln Rote Grütze und Zucker verrühren. Gelatine in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen, mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann die Mischung unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sahne steifschlagen und unterheben. Creme in

die Schüssel füllen, glattstreichen und etwa 12 Stunden kalt stellen.

4. Für die Grütze-Füllung restliche Rote Grütze in einen kleinen Topf geben. Wasser mit Tortengusspulver verrühren, dazugeben und alles unter Rühren aufkochen lassen. Die Masse vorsichtig auf die schon fest gewordene Sahnecreme in der Schüssel geben und verstreichen. Nach einigen Minuten den Gebäckboden darauflegen und leicht andrücken. Die Torte nochmals 1–2 Stunden kalt stellen.

5. Vor dem Servieren mitgebackenes Backpapier vom Boden abziehen, die Torte auf eine Tortenplatte stürzen und anschließend die Frischhaltefolie entfernen.

## Beliebt – mit Alkohol

### After-Eight-Rolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
25 g Kakaopulver  
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Mintfüllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Pfefferminzlikör  
750 g Schlagsahne, 2 EL Zucker  
evtl. etwas grüne Speisefarbe  
1 Pck. (200 g) After-Eight®  
(Mintzäpfelchen)

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 284 g, Kh: 484 g,  
kj: 21135, kcal: 5051

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit dem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und auf niedrigster Stufe kurz unterrühren. Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C **Heißluft:** etwa 200 °C **Backzeit:** etwa 10 Minuten.
3. Biskuitplatte sofort nach dem Backen vom Rand lösen und auf Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier schnell, aber vorsichtig abziehen, die Platte mit Backpapier



After-Eight-Rolle

von der kürzeren Seite aus aufrollen und erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Topf von der Kochstelle nehmen. Pfefferminzlikör nach und nach unter Rühren dazugeben und die Mischung kalt stellen. Sahne mit Zucker steif schlagen und die Likörmischung kurz unterrühren. Nach Belieben 1–2 Tropfen Speisefarbe unterrühren.

5. Ein Drittel der Sahnecreme abnehmen und zum Bestreichen beiseite stellen. Mintzäpfelchen (6–8 Stück zum Garnieren beiseite stellen) grob hacken und unter zwei Drittel der Creme heben. Die Biskuitplatte abrollen und mit der Mintzäpfelchen-Sahne bestreichen, dann die Rolle ohne Backpapier aufrollen.

6. Von der restlichen Creme 3 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und die Rolle mit der übrigen Creme bestreichen. Die Rolle mit der Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und mit den beiseitegestellten Mintzäpfelchen garnieren. Die Rolle etwa 3 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Die Mintzäpfelchen vor dem Hacken in das Tefkühlfach legen.

\* Société des Produits Nestlé S.A.

## Klassisch

### Haselnuss-Striezel

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
3 EL Milch  
150 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

400 g gemahlene Haselnusskerne  
1 Eiweiß (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1/2 Becher (75 g) Crème fraîche

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

Insgesamt:  
E: 93 g, F: 425 g, Kh: 511 g,  
kj: 26068, kcal: 6232

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Milch und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Backofen vorheizen. Für die Füllung Haselnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Haselnusskerne mit Eiweiß, Zucker, Vanille-Zucker und Crème fraîche zu einer geschmeidigen Masse verrühren.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 45 cm) ausrollen, die Nussmasse darauf verteilen und verstreichen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen, auf Backpapier legen (rollen) und auf ein Backblech ziehen.

4. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Die Teigrolle damit bestreichen und mit einem scharfen Messer zickzackförmig etwa 1/5 cm tief einschneiden. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C **Heißluft:** 160–180 °C **Backzeit:** etwa 45 Minuten.

5. Den Striezel mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## Beliebt

### Biskuitrolle, einfach

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
90 g Weizenmehl  
1/2 gest. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

etwa 375 g Konfitüre

#### Zum Bestäuben:

30 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 36 g, Kh: 444 g,  
kj: 9972, kcal: 2376

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster

Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C

**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** 12–15 Minuten.

3. Den Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung Konfitüre durch ein Sieb streichen. Gebäck von der Arbeitsfläche lösen und Backpapier vorsichtig abziehen, evtl. dunkle Backhaut entfernen. Den Biskuit gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen. Biskuit von der längeren Seite aus aufrollen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Verwenden Sie für die Füllung Erdbeer-, Aprikosen- oder Kirschkonfitüre oder Orangenmarmelade.



Haselnuss-Striezel



Biskuitrolle, einfach

## Belieb – mit Alkohol

### Cassis-Schokoladen-Rolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Größe M)
- 5 EL heiße Milch
- 100 g Zucker
- 75 g Weizenmehl
- 1 Pck. Gala Pudding-Pulver
- Schokolade
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung I:

- 100 g schwarze Johannisbeerkonfitüre
- 150 g TK-Heidelbeeren
- 20 g Speisestärke
- 1 EL Wasser
- 1 TL Zucker
- 100 ml Cassis-Likör

#### Für die Füllung II:

- 200 g Zartbitter-Kuvertüre
- 400 g Schlagahne
- 1 TL Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Zum Bestreuen:

- geriebene oder geraspelte Vollmilch- oder Zartbitter-Schokolade

#### Insgesamt:

- E: 64 g, F: 231 g, Kh: 487 g,  
KJ: 18915, kcal: 4526

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Milch mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen, ver-

streichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die Gebäckplatte vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Biskuitplatte mit dem Backpapier von der längeren Seite aus locker aufrollen und erkalten lassen.

4. Für die Füllung I Konfitüre in einem Topf erhitzen, Heidelbeeren dazugeben und kurz aufkochen lassen, bis die Beeren darin aufgetaut sind. Die Fruchtmasse von der Kochstelle nehmen. Speisestärke mit Wasser und Zucker anrühren, in die Fruchtmasse rühren und diese wieder unter Rühren zum Kochen bringen. Fruchtmasse von der Kochstelle nehmen, 2 Esslöffel von dem Cassis-Likör unterrühren und erkalten lassen.

5. Für die Füllung II Kuvertüre grob hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren

schmelzen und gut abkühlen lassen. Sahne mit Zucker und Sahnestief steifschlagen. Die abgekühlte, noch flüssige Kuvertüre dazugeben und unterrühren.

6. Die Gebäckplatte vorsichtig auseinanderrollen und mit dem restlichen Cassis-Likör beträufeln. Die Fruchtmasse auf der Biskuitplatte verteilen und verstreichen. Zwei Drittel der Schokoladensahne darauf verteilen, verstreichen und die Platte vorsichtig aufrollen. Die Rolle kurz kalt stellen.

7. Die Oberfläche der Rolle mit der restlichen Schokoladensahne bestreichen und mit einer Gabel oder einem Tortenkamm ein Muster ziehen. Die Rolle mit geriebener oder geraspelter Schokolade bestreuen. Die Rolle 1–2 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Schöne Schokoladenraspel erhalten Sie, indem Sie die Raspel bei Zimmertemperatur mit einem Sparschäler von der Schokolade abraspeln. Sie darf nicht kalt sein.



#### Raffiniert

### Erdbeerbaumstamm

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 17 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Größe M)
- 2 Eigelb (Größe M)
- 1 EL heißes Wasser
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

- 1 Vanilleschote
- 100 g Schlagahne
- 400 ml Milch
- 100 g Zucker
- 500 g Erdbeeren
- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver
- Vanille-Geschmack

#### Für das Baiser:

- 2 Eiweiß (Größe M)
- 80 g Zucker
- 1 Prise Salz

#### Insgesamt:

- E: 63 g, F: 77 g, Kh: 411 g,  
KJ: 11176, kcal: 2669

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Eigelb und Wasser in einer Rührschüssel mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die Biskuitplatte vom Rand lösen und auf mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Biskuitplatte auf dem Backpapier von der längeren Seite aus aufrollen. Biskuitrolle erkalten lassen.

4. Für die Füllung Vanilleschote längs aufschneiden. Sahne mit 300 ml Milch, Zucker und die aufgeschnittene Vanilleschote in einem Topf erwärmen und 20–30 Minuten ziehen lassen. Vanilleschote entfernen.

5. In der Zwischenzeit Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Stücke schneiden.

6. Pudding-Pulver mit der restlichen Milch anrühren, in die Vanillemilch rühren und unter Rühren aufkochen lassen.

7. Die Biskuitrolle vorsichtig auseinanderrollen. Die heiße Puddingcreme darauf verteilen und mit den Erdbeerstücken belegen. Die Biskuitrolle wieder aufrollen und in Backpapier einschlagen. Die Biskuitrolle auf ein Backblech legen und kalt stellen.

8. Den Backofen wieder vorheizen. Für das Baiser Eiweiß mit 50 g Zucker und Salz mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe steifschlagen. Restlichen Zucker hinzugeben und so lange weiterschlagen, bis die Baisermasse so fest ist, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

9. Die Biskuitrolle rundherum dick mit der Baisermasse einstreichen. Mit einem Tortenkamm oder einer Gabel ein wellenartiges Muster durch die Baisermasse ziehen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und das Baiser überbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 240 °C  
Heißluft: etwa 220 °C  
Backzeit: etwa 5 Minuten.

10. Den Erdbeerbaumstamm mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## Marillenstrudel mit Crème fraîche

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

### Für den Strudelteig:

200 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
75 ml Wasser  
50 g zerlassene Butter oder 50 ml  
Speisöl

### Für die Füllung:

1 Pck. Süße Mohnzettel  
Vanille-Geschmack  
375 ml (3/4 l) Milch  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
250 g Magerquark  
50 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(öster. Marillen, Abtropfgewicht  
240 g)  
30 g gehackte Pistazienkerne

### Zum Bestreichen:

50 g Butter

### Insgesamt:

E: 90 g, F: 166 g, Kh: 370 g,  
KJ: 14497, kcal: 3456

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit einem Deckel verschließen und Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Füllung inzwischen Grießbrei mit Milch nach Packungsanleitung, aber nur mit 375 ml (3/4 l) Milch zubereiten und etwas abkühlen lassen. Dann Crème fraîche, Quark,



Zucker und Ei unterrühren. Marillen in einem Sieb gut abtropfen lassen und vierteln.

4. Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen und ihn dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Backofen vorheizen.
5. Auf zwei Drittel des Teiges die Füllung streichen (an den kürzeren Seiten etwa 2 cm Rand frei lassen), mit Marillen nachlegen und mit Pistazien bestreuen. Die frei gelassenen Teigränder auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches mit der Füllung beginnend aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken.
6. Den Strudel mit der Naht nach unten vorsichtig diagonal auf ein

Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

**Tipp:** Der Strudel schmeckt auch sehr lecker, wenn Sie die Aprikosen (Marillen) durch Heidelbeeren oder Pflaumen ersetzen. Dann anstelle von Pistazien abgezogene, gehackte Mandeln zum Bestreuen verwenden. Sie können den Strudel nach Belieben vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Zum Verschenken

## Herzen-Rolle

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

### Zum Vorbereiten für die dunkle Füllung:

150 g Zartbitter-Schokolade  
6 Milka® Nuss-Nougat-Creme-Herzen  
250 g Schlagsahne  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 geh. TL Kakaopulver  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

### Für die helle Füllung:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestift  
12 Milka® Nuss-Nougat-Creme-Herzen

### Zum Verzieren und Garnieren:

50 g Zartbitter-Schokolade  
6 Milka® Nuss-Nougat-Creme-Herzen

### Insgesamt:

E: 65 g, F: 300 g, Kh: 342 g,  
KJ: 18128, kcal: 4332

1. Für die dunkle Füllung Schokolade und Herzen grob hacken. Die Sahne erwärmen und die Schokolastücke darin unter Rühren schmelzen lassen, bis eine glatte Masse entstanden ist. Orangenschale dazugeben. Frisch halbfette direkt auf die Oberfläche der Masse legen und die Masse über Nacht kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrühr-

gerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Die Hälfte des Teiges in einen Gefrierbeutel füllen. Kakaopulver sieben und mit Orangenschale unter den restlichen Teig rühren. Diesen ebenso in einen Gefrierbeutel füllen.

4. Eine Ecke vom Beutel mit dem hellen Teig abschneiden, so dass eine Öffnung von etwa 1 1/2 cm entsteht, den Teig mit etwas Abstand in Streifen diagonal auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Vom Beutel mit dem dunklen Teig ebenfalls eine Ecke abschneiden und den dunklen Teig in Streifen zwischen die hellen Streifen spritzen. Das Backblech sofort in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

5. Biskuitplatte sofort nach dem Backen mit einem Messer vom Rand lösen, Platte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stützen und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Gebäck erkalten lassen. Anschließend die kalte Schoko-Sahne-Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig aufschlagen und auf der Biskuitplatte verstreichen.
6. Für die helle Füllung Sahne mit Sahnestift steifschlagen, 2 Esslöffel davon in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die restliche Sahne vorsichtig auf die Schokocreme streichen. Herzen hacken und auf die Sahne streuen. Die Gebäckplatte mit Hilfe des Backpapiers von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der Sahne aus dem Spritzbeutel verzieren und kalt stellen.
7. Vor dem Servieren Schokolade in Stücke brechen, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und über die Rolle sprengen. Die Rolle mit Herzen garnieren.

® Registered trademark of Kraft Foods.





## Raffiniert

### Mohn-Rosen-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

200 g Sauerkirschen (aus dem Glas)  
oder TK-Sauerkirschen

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark  
4 EL Milch  
5 EL Speiseöl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Tropfen Zitronen-Aroma

#### Für die Füllung:

1 Pck. (250 g) Mohnback  
(backfertige Mohnmischung)  
1 Ei (Größe M)  
25 g weiche Butter

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 116 g, Kh: 378 g,  
KJ: 12035, kcal: 2875

1. Zum Vorbereiten Sauerkirschen aus dem Glas in einem Sieb gut abtropfen lassen. TK-Sauerkirschen etwas antauen lassen und trocken tupfen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Aroma hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (etwa 30 x 42 cm) ausrollen. Den Backofen vorheizen.

4. Für die Füllung Mohnmischung, Ei und Butter gut verrühren. Die Mohnmasse auf den Teig geben und glattstreichen, dabei rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Sauerkirschen auf der Mohnmasse verteilen. Den Teig von der längeren Seite aus fest aufrollen. Teigrolle mit einem scharfen Messer in 12 gleich große Scheiben schneiden.

5. Die Teigscheiben mit der Schnittfläche nach oben in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackformen ausgelegt) legen. Den äußeren Teigrand mit dem scharfen Messer oder einer Schere längs mehrmals einschneiden. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 25–30 Minuten.

5. Muffins aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Gut vorzubereiten

### Nuss- oder Mandelkranz

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark  
6 EL Milch  
6 EL Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

200 g gemahlene Haselnusskerne oder abgezogene, gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
4–5 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Eiweiß (Größe M)  
1/2 Eigelb (Größe M)  
3–4 EL Wasser

#### Zum Bestreichen:

1/2 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 89 g, F: 208 g, Kh: 434 g,  
KJ: 17185, kcal: 4103

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen und diese zu einem Rechteck (etwa 35 x 45 cm) ausrollen. Den Backofen vorheizen.

3. Für die Füllung Haselnusskerne oder Mandeln mit Zucker, Aroma, Eiweiß, Eigelb und Wasser mit Hand-



Nuss- oder Mandelkranz

rührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse auf dem Teigrechteck verteilen und verstreichen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen und als Kranz auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.

4. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Teigganz damit bestreichen und etwa 1/2 cm tief sternförmig einschneiden. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C. Heißluft: 160–180 °C. Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Den Kranz mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Quark-Öl-Teig-Gebäck sollte nicht zu lange backen, weil es dadurch trocken wird. Wie Hefeteig-Gebäck schmeckt es frisch am besten.

## Festlich – mit Alkohol

### Ostertopf

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Teighegezeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

50 g Orangat  
50 g Zitronat (Sukade)

125 g Rosinen  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln  
2–3 EL Rum

#### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) Milch  
500 g Weizenmehl  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
50 g gesiebter Puderzucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
100 g weiche Butter

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

50 g Butter  
50 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 172 g, Kh: 633 g,  
KJ: 19081, kcal: 4561

1. Zum Vorbereiten Orangat und Zitronat fein hacken. Rosinen mit Orangat, Zitronat und Mandeln vermengen, mit Rum beträufeln und etwa 20 Minuten durchziehen lassen.

2. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine große Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe zerbröckeln, in die Vertiefung geben, mit etwas warmer Milch, etwas Puderzucker und etwas Mehl vom Rand verrühren.



Ostertopf

Vorteig mit Mehl bestäuben und an einem warmen Ort so lange stehen lassen, bis das auf die Hefe gestäubte Mehl nissig wird.

3. Restlichen Puderzucker, Ei, Salz, Zitronenschale, Butter und warme Milch dazugeben. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten und die Rumfrucht kurz unterkneten. Teig in 3 Portionen teilen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rollen formen und sie zu einem Zopf flechten.

5. Den Zopf auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und die Enden unter schlagen. Den Zopf nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen. Zopf mit etwas zerlassener Butter bestreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 35–40 Minuten.

6. Das fertige Gebäck mit der restlichen Butter bestreichen und mit Puderzucker bestäuben.



Mohn-Rosen-Muffins

## Belieb

### Rosenkuchen mit Äpfeln und Mohn

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für den Hefeteig:

125 ml (1/3 l) Milch  
300 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
50 g Zucker  
50 g Butter oder Margarine  
2 Eigelb (Große M)

#### Für die Füllung:

2 Pck. (je 250 g) Mohnback  
(backfertige Mohnfüllung)

1 Ei (Große M)  
1 Pck. Saucen-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 ml Milch  
2 mittelgroße säuerliche Äpfel  
50 g Walnuss-, Pekannuss-  
oder Paranusskerne  
30 g kandierter Ingwer  
50 g Zitronat (Sukade),  
fein gehackt

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

2 Eiweiß (Große M)  
2 EL Puderzucker

Insgesamt:  
E: 115 g, F: 251 g, Kh: 651 g,  
kj: 22241, kcal: 5313

1. Zum Vorbereiten die Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Für den Teig inzwischen die Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rühr-

schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas von der warmen Milch hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und den Vorteig etwa 10 Minuten stehen lassen.

3. Butter oder Margarine zerlassen, Eigelb, restliche warme Milch und Butter oder Margarine zum Vorteig geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Für die Füllung Mohnback mit Ei, Saucen-Pulver und Milch gut verrühren. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und grob raspeln. Apfelraspel, Nusskerne, grob gehackten Ingwer und Zitronat zu der Mohnmasse geben und unterrühren.

5. Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen (etwa 40 x 60 cm). Teigplatte mit verschlagenem Eiweiß bestreichen. Den Backofen vorheizen.

6. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel herausnehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 60 cm) ausrollen. Die Teigplatte über eine Teigrulle aufwickeln, auf der Blätterteigplatte wieder abrollen und etwas andrücken. Die Mohnmasse darauf verteilen und den Teig von der längeren Seite aus aufrollen.

7. Teigrulle in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und direkt nebeneinander (sollen sich fast berühren) auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.

8. Das Backblech auf einen Kuchengrost stellen. Den Kuchen erkalten lassen und mit Puderzucker bestäuben.



Zitronen-Sahne-Rolle

#### Klassisch

### Zitronen-Sahne-Rolle

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M)  
3-4 EL heißes Wasser, 125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
25 g Speisestärke

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Zitronensaft  
400 g Schlagobers  
100 g gesiebter Puderzucker

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Zum Garnieren:

400 g Schlagobers  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker

Insgesamt:  
E: 80 g, F: 272 g, Kh: 400 g,  
kj: 18304, kcal: 4368

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren

einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver und Speisestärke mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Den Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zitronensaft erwärmen, Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Die Flüssigkeit etwas abkühlen lassen. Sahne mit Puderzucker und Zitronenschale fast steif schlagen. Die abgekühlte Gelatine-Zitronensaft-Lösung unter Schlagen hinzufügen und mit der Sahne vollkommen steif schlagen.

5. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Die Biskuitplatte mit der Zitronensahne bestreichen, von der längeren Seite aus aufrollen und 1-2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren Sahne mit Sahnestief, Zitronenschale und Vanillin-Zucker steif schlagen und die Zitronenrolle damit bestreichen. Die Oberfläche der Rolle mit Hilfe einer Gabel oder eines Tortengarnierkammes durch wellenförmige Längsstriche verzieren.

**Tipp:** Noch schneller geht es, wenn Sie die Rolle zum Garnieren nicht mit Sahne bestreichen, sondern nur mit Puderzucker bestäuben.

**Abwandlung:** Für eine Orangen-Sahne-Rolle Zitronensaft durch Orangensaft und Finesse Geriebene Zitronenschale durch Geriebene Orangenschale ersetzen.





Stracciatella-Bananen-Rolle

## Für Kinder

### Stracciatella-Bananen-Rolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

20 g Bananenchips  
5 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
75 g Weizenmehl  
10 g Kakaopulver  
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Mousse à la Vanille (Dessertpulver)  
125 ml (½ l) Bananenektar  
200 g Schlagsahne  
250 g Magerquark  
2 EL Zartbitter-Raspelschokolade  
2–3 Bananen, möglichst gerade gewachsen  
1 EL Zitronensaft

#### Zum Garnieren:

100 g Schlagsahne  
50 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 99 g, F: 162 g, Kh: 352 g,  
Kj: 13724, kcal: 3277



Mango-Ricotta-Schnitten

1. Für den Teig Bananenchips grob hacken. Den Backofen vorheizen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und mit den gehackten Bananenchips bestreuen. Danach das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Nach dem Backen Gebäckrand mit einem Messer vom Backblech lösen, dann auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stützen, mit gebackenem Backpapier abziehen und Gebäck erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Mousse à la Vanille nach Packungsanleitung, aber mit Bananenektar und Sahne zubereiten. Quark unterrühren und Raspelschokolade unterheben. Die Creme auf die erkalte Gebäckplatte streichen. Bananen schälen, mit Zitronensaft bestreichen und an die untere lange Gebäckkante auf die Creme legen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Backpapiers von der längeren Seite aus aufrollen (bei den

Bananen beginnend) und die Rolle etwa 30 Minuten kalt stellen.  
5. Zum Garnieren Schlagsahne steif schlagen und mit einem Teelöffel kleine Hügel auf die Rolle setzen. Kuvertüre grob hacken, mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen und in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papiertütchen füllen. Eine kleine Spitze abschneiden und die Rolle damit verzieren.

## Für Gäste

### Mango-Ricotta-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

#### Für den All-in-Teig:

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
70 g zarte Haferflocken  
40 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
70 g weiche Butter

#### Für die Füllung:

2 Dosen Mangoscheiben  
(Abtropfgewichte je 250 g)  
375 g Ricotta (ital. Frischkäse)

30 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
200 g Schlagsahne

#### Außerdem:

12 abgezogene, ganze Mandeln  
12 Papierförmchen

#### Insgesamt:

E: 91 g, F: 237 g, Kh: 306 g,  
Kj: 15644, kcal: 3732

1. Zum Vorbereiten Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und den Beutel verschließen. Amarettini mit der Teigrölle sehr fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Den Backofen vorheizen.  
2. Backpulver, zarte Haferflocken, Zucker, Eier und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die nach heiße Gebäckplatte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stützen und mit gebackenem Backpapier abziehen. Gebäckplatte erkalten lassen.

4. Für die Füllung Mangoscheiben in einem Sieb abtropfen lassen. Ein Viertel der Mangoscheiben in Spalten schneiden und zum Garnieren beiseitelegen. Restliche Mangoscheiben in kleine Würfel schneiden. Ricotta mit Zucker und 1 Päckchen Sahnestief cremig aufschlagen. Sahne mit dem zweiten Päckchen Sahnestief steif schlagen und unterheben.

5. Die Creme auf die Gebäckplatte streichen, dabei an den Längsseiten einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Mangowürfel auf der Creme verteilen. Die bestrichene Gebäckplatte mit Hilfe des Backpapiers von der längeren Seite aus aufrollen und

leicht andrücken. Rolle mindestens 30 Minuten kalt stellen.

6. Die Mango-Ricotta-Rolle in 12 Scheiben schneiden und in Papierförmchen legen. Scheiben mit den beiseitegelegten Mangospalten und Mandeln garnieren.

## Klassisch

### Ananas-Rosenkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teigkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für die Füllung:

1 kleine Dose Ananasscheiben  
(Abtropfgewicht 270 g)  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
300 ml Milch, 50 g Zucker

#### Für den Hefeteig:

50 g Butter, 375 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
½ Flaschen Butter-Vanille-Aroma  
1 Ei (Größe M), 150 g Joghurt

#### Zum Verzieren:

50 g Zartbitter-Schokolade

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 87 g, Kh: 507 g,  
Kj: 13204, kcal: 3149

1. Für die Füllung Ananas in einem Sieb gut abtropfen lassen und klein schneiden. Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 300 ml Milch und mit 50 g Zucker zubereiten und abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mehl in einer Rührschüssel mit Hefeteig Garant vermischen. Restliche Zutaten und Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethooken in 2 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Pudding auf den Teig streichen, dabei an den langen Seiten etwa 1 cm Rand frei lassen und Ananasscheiben gleichmäßig auf den Pudding streuen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen und in 12 etwa 4 cm breite Scheiben schneiden.

4. 8–9 Scheiben mit der Schnittfläche nach oben am Rand ringförmig auf den Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) legen, übrige 3–4 Scheiben in die Mitte setzen. Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen, dann die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Nach dem Backen Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

6. Zum Verzieren die Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Schokolade in ein Papiertütchen oder einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und in dünnen Linien die Spiralkuren der einzelnen Scheiben nachziehen. Die Schokolade fest werden lassen und den Kuchen servieren.



**Dauert länger – mit Alkohol**

## Plunderkranz

**Zubereitungszeit:** 70 Minuten,  
ohne Teiggehen- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 35–40 Minuten

### Für den Plunderkranz:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
50 g weiche Butter  
200 ml Milch

150 g kalte Butter, in Scheiben

### Für die Füllung:

200 g Marzipan-Rohmasse  
50 g weiche Butter  
1–2 EL Rum  
175 g Rosinen  
75 g abgezogene, gehobelte Mandeln

### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

**Insgesamt:**

E: 98 g, F: 340 g, Kh: 601 g,  
kj: 24944, kcal: 5962

1. Für den Teig Mehl mit Trockenbackhefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa 5 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 40 cm) ausrollen. Die Hälfte der Teigplatte (etwa 25 x 20 cm) mit Butterscheiben belegen, die andere Teighälfte daraufklappen und mit der Teigrolle leicht andrücken. Das Teigpaket mit der breiten Seite zur Arbeitsfläche legen, wieder zu einem Rechteck (etwa 25 x 40 cm) ausrollen



- und von den kürzeren Seiten aus zur Mitte hin so zusammenklappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen. Den Teig nochmals von der längeren Seite aus so überschlagen, dass 4 Teiglagen entstehen. Den Teig etwa 15 Minuten kalt stellen.
3. Teigpaket mit der breiten Seite zur Arbeitsfläche legen, nochmals ausrollen und wie zuvor beschrieben zusammenschlagen. Teigpaket nochmals 15 Minuten kalt stellen.
4. Für die Füllung Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und Rum unterrühren.
5. Teigpaket auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 40 x 50 cm) ausrollen. Die Marzipanmasse darauf verteilen, mit Rosinen und Mandeln bestreuen.
6. Teigplatte der Länge nach durchschneiden. Beide Teighälften von der längeren Seite aus aufrollen, umeinanderschlingen und als Kranz

- auf ein Backblech (gefettet) legen. Teigkranz nochmals etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Inzwischen den Backofen vorheizen.
  7. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C Heißluft: 160–180 °C Backzeit: 35–40 Minuten.
  8. Den Plunderkranz vom Backblech lösen und auf einen Kuchenrost legen.
  9. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Den Plunderkranz sofort damit bestreichen und erkalten lassen.
- Tipp:** Nach Belieben für einen Guss 50 g Puderzucker mit 1–2 Esslöffeln Rum zu einer dünnflüssigen Masse verrühren. Den Plunderkranz mit dem Guss überziehen und mit gehobelt und gerösteten Mandeln bestreuen. Plunderkranz frisch servieren.

## Belieb

## Pudding-Kirsch-Strudel

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Ruhezeit  
**Backzeit:** etwa 50 Minuten

### Zum Vorbereiten für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
40 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
500 ml (1 1/2 l) Milch  
2 Gläser Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht je 370 g)

### Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl  
125 ml (1/5 l) lauwarmes Wasser  
1 Prise Salz  
5 EL Speiseöl

### Zum Bestreichen:

50 g Butter

### Für die Füllung:

100 g Kokosraspeln  
100 g Zucker

### Zum Bestreuen:

Semmelbrösel

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

**Insgesamt:**

E: 62 g, F: 192 g, Kh: 549 g,  
kj: 18061, kcal: 4310

1. Zum Vorbereiten für die Füllung Pudding-Pulver mit Zucker, Ei und 6 Esslöffeln von der Milch verrühren. Restliche Milch in einem Topf zum Kochen bringen. Milch von der Kochstelle nehmen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Pudding in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen. Die Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen.
2. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Hand-

rührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, mit einem Deckel verschließen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
4. Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen und über dem Handrücken zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Ränder abschneiden, wenn sie etwas dicker sind. Den Backofen vorheizen.
5. Für die Füllung die Kirschen mit Kokosraspeln und Zucker mischen. Zwei Drittel des Teiges (lange Seite) mit Semmelbröseln bestreuen und

mit dem Pudding bestreichen, dabei einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Kirschmasse daraufgeben.

6. Teigblätter auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der gefüllten Seite aus aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 50 Minuten.
7. Den Strudel vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Anstelle des großen 2 kleine Strudel backen.





## Raffiniert – schnell zubereitet

### Picasso-Rolle

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
4 EL heißes Wasser, 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 gestr. EL Kakaopulver

#### Für die Füllung:

250 g Erdbeerkonfitüre  
250 g Kiwikonfitüre

#### Insgesamt:

E: 42 g, F: 29 g, Kh: 623 g,  
kj: 12404, kcal: 2962

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiter-

schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

2. Zwei Drittel des Teiges gleichmäßig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Kakaopulver sieben und vorsichtig unter den restlichen Teig rühren. Dunklen Teig in Klecksen auf dem hellen Teig verteilen und mit einer Gabel ein Marmormuster in den Teig ziehen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Nach dem Backen den Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Das mitgebakene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen.

4. Konfitüre jeweils gut durchrühren, evtl. pürieren. Die warme Biskuitplatte gleichmäßig mit Konfitüre bestreichen. Dazu im Wechsel rote und grüne Längsstreifen auf die Biskuitplatte streichen. Die Platte von der längeren Seite aus aufrollen und erkalten lassen.



Picasso-Rolle

## Raffiniert

### Pflaumenmuskuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Zucker  
125 g Magerquark, 5 EL Milch  
5 EL Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)

#### Für die Füllung:

200 g Marzipan-Rahmasse  
125 g Pflaumenmus

#### Zum Bestreichen:

1 EL Kondensmilch

#### Für den Guss:

2 geh. EL Puderzucker  
1–2 TL Zitronensaft

#### Zum Bestreuen:

1 EL Hagelzucker

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 128 g, Kh: 400 g,  
kj: 12496, kcal: 2992



Pflaumenmuskuchen



Preiselbeerkranz mit Walnuskernen

1 Ei (Große M)  
125 ml (1/2 l) Speiseöl

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Große M)  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 205 g, Kh: 390 g,  
kj: 16097, kcal: 3845

1. Zum Vorbereiten Walnuskern fein hacken und mit Zucker, Orangenmarmelade und Wild-Preiselbeeren mischen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Zucker, Milch, Ei und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3. Dann den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und diese zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Den Backofen vorheizen.

4. Preiselbeermasse darauf streichen, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zu einem Kranz formen. Die Teigenden zusammen-drücken.

5. Den Kranz rundherum einschneiden. Dabei das Messer etwa 2 cm vom Innenrand entfernt ansetzen und in 2–3 cm breiten Abständen den Kranz von innen nach außen einschneiden. Die Stücke etwas nach außen drehen, so dass man den Anschnitt sieht.

6. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen und den Kranz damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.  
7. Den Kranz mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst). Teig anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen und der Länge nach halbieren.

2. Den Backofen vorheizen. Für die Füllung Marzipan sehr fein würfeln und mit dem Pflaumenmus mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Masse auf die Teigstreifen streichen, dabei jeweils einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Die Teigstreifen jeweils von der längeren Seite aus aufrollen.

3. Beide Teigrollen wie Kordeln umeinander drehen, den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemeht) legen und die Wölbungen mit einem Messer etwa 1/2 cm tief einschneiden. Den Teig mit Kondensmilch bestreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

4. Den Kuchen sofort aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft glattrühren. Den Kuchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen.

**Tipp:** Gebäck aus Quark-Öl-Teig schmeckt frisch am besten.

## Raffiniert

### Preiselbeerkranz mit Walnuskernen

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die Füllung:

100 g Walnuskern  
1–2 EL Zucker  
2 gestr. EL Orangenmarmelade  
1 Glas Wild-Preiselbeeren  
(Einwaage 220 g)

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark  
70 g Zucker  
4 EL Milch

## Klassisch

### Schneckenkuchen vom Blech

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

125 ml (1/4 l) Milch  
100 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)

#### Für die Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
750 ml (3/4 l) Milch  
80 g Zucker  
100 g Rosinen

#### Zum Aprikotieren:

3 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser

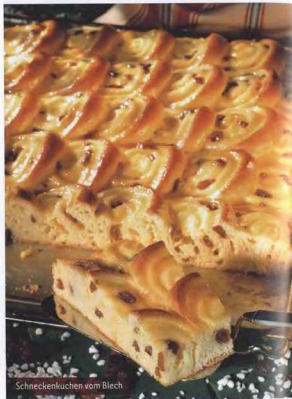
#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
1–2 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 136 g, Kh: 824 g,  
KJ: 21149, kcal: 5053

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Alle übrigen Zutaten und die warme Milch-Fettmischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Schneckenkuchen vom Blech

3. Für die Füllung den Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml (3/4 l) Milch zubereiten und während des Erkaltes gelegentlich durchrühren. Rosinen unterrühren.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 60 cm) ausrollen.
5. Teig mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen, in knapp 1 1/2 cm breite Scheiben schneiden und dachziegelartig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) legen. Teig nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Dann das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.  
6. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser etwas einkochen lassen. Das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

7. Für den Guss Puderzucker mit Wasser verrühren. Den Guss über den erkalteten Kuchen sprengen.  
**Abwandlung:** Anstelle der Rosinen 200 g fein gewürfelte getrocknete Aprikosen unter den Pudding rühren. Schnecken zusätzlich vor dem Backen mit etwas Zimt-Zucker bestreuen und in die Füllung zusätzlich 2 fein gewürfelte Äpfel geben.

## Zum Verschenken

### Prüfungsrolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

1 Pck. (357 g) Grundmischung Hefeteig  
1 Ei (Größe M)  
150 g Schlagsahne  
1/2 Flaschen Rum-Aroma

#### Für die Füllung:

75 g Marzipan-Rohmasse  
25 g weiche Butter  
2 EL Rum oder Orangensaft  
100 g Studentenfutter (Nuss-Rosinen-Mischung)  
5 Riegel Schokolade

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

#### Zum Garnieren:

30 g Marzipan-Rohmasse  
1 TL gesiebter Puderzucker  
rote Speisefarbe  
evtl. einige Liebesperlen

#### Für den Guss:

1 EL Puderzucker  
1 TL Zitronen- oder Orangensaft

#### Insgesamt:

E: 96 g, F: 285 g, Kh: 533 g,  
KJ: 22084, kcal: 5279

1. Für den Teig Grundmischung nach Packungsanleitung, aber mit Ei, Sahne und Aroma zubereiten und an einem warmen Ort zugedeckt etwa 30 Minuten gehen lassen.
2. Für die Füllung das Marzipan klein schneiden und mit Butter und Rum oder Orangensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Drei Viertel des Hefeteiges zu einem Quadrat von etwa 32 x 32 cm ausrollen. Marzipanmasse auf der Teigplatte verteilen

und verstreichen, dabei 1 cm Rand frei lassen. Studentenfutter und Schokoladenriegel hacken und auf die Marzipanmasse streuen.  
3. Teigblätter rechts und links etwa 1 cm einschlagen und von der nicht eingeschlagenen Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der Nahtstelle nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, Eigelb und Milch verschlagen und die Rolle damit bestreichen.  
4. Aus dem restlichen Teig einen Kreis (Ø etwa 6 cm) ausstechen und 2 Korndellen formen und diese am Ende franzenartig einschneiden. Alles auf die Rolle legen und ebenfalls mit der Eigelbmilch bestreichen. Die Rolle an einem warmen Ort nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat, inzwischen den Backofen vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 25–30 Minuten.

5. Die Rolle nach dem Backen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten, mit etwas Speisefarbe verkneten und zu einem Kreis (Ø etwa 4 cm) ausrollen. Mit einem Fleischklopper, einem Kartoffelstampfer oder Ähnlichem einen Stempel in das „Siegel“ eindrücken.
7. Für den Guss Puderzucker mit Zitronen- oder Orangensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und das „Siegel“ damit auf der Rolle befestigen. Restlichen Guss in einen Gefrierbeutel oder ein Papiertütchen füllen, eine kleine Ecke abschneiden und den Kreis unter dem Siegel mit Zuckerguss beschriften. Die Schrift nach Belieben mit Liebesperlen garnieren.

Prüfungsrolle



## Festlich

### Orangen-Charlotte

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 24 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
3–4 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

250 g Himbeerkonfitüre

#### Für die Füllung:

4 Orangen (Blutorangen)  
6 Blatt weiße Gelatine  
3 Eigelb (Größe M), 75 g Zucker  
150 ml frisch gepresster Orangensaft  
400 g Schlagsahne

#### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl  
40 g Zucker  
75 g Butter oder Margarine

#### Zum Verzieren:

125 g Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 265 g, Kh: 698 g,  
KJ: 23749, kcal: 5677

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und dann kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Orangen-Charlotte

- Über-/Unterhitze: 200–220 °C  
Heißluft: 180–220 °C  
Backzeit: etwa 24 Minuten.
3. Biskuitplatte sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Biskuitplatte sofort mit Himbeerkonfitüre bestreichen und von der längeren Seite aus aufrollen. Rolle erkalten lassen.
  4. Rolle in etwa 1 1/2 cm breite Scheiben schneiden. Eine kuppelförmige Schüssel (Ø 24–26 cm) mit Frischhaltefolie auslegen und die Scheiben dicht damit auslegen.
  5. Für die Füllung Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird, Orangen filetieren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Eigelb mit Zucker in einer Schüssel im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 5 Minuten schaumig rühren. Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren darin auflösen. Schüssel vom Wasserbad nehmen und Orangensaft unterrühren. Die Masse unter Rühren etwas abkühlen lassen und kalt stellen.
  6. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und

- mit den Orangenfilets unterheben. Die Creme in die Schüssel füllen, verstreichen und die Schüssel etwa 3 Stunden kalt stellen.
7. Den Backofen nochmals vorheizen. Für den Knetteig inzwischen die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten.
  8. Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 24 cm, gefettet) ausrollen. Die Springformrand darumlegen und anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
  - Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.
  9. Den Gebäckboden sofort vom Springformboden lösen, aber darauf erkalten lassen.
  10. Den erkalten Gebäckboden auf eine Tortenplatte legen. Die Orangen-Charlotte vorsichtig daraufstürzen und Frischhaltefolie abziehen. Sahne steifschlagen und die Charlotte damit verzieren.

## Beliebt

### Mohnstriezel

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigge-, Quell- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Wasser  
150 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für die Füllung:

300 g Mohnsamen  
400 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 ml Milch  
2 Eier (Größe M)  
75 g Zucker  
75 g Zwieback

#### Für die Streusel:

100 g Weizenmehl  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
100 g Zucker  
100 g weiche Butter

#### Zum Aprikotieren:

4 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
2–3 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 180 g, F: 420 g, Kh: 940 g,  
KJ: 34940, kcal: 8340

1. Für den Teig Wasser in einem Topf leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Restliche Zutaten und die lauwarme Wasser-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken erst

- kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
2. Für die Füllung Mohn mit Milch aufkochen und dann etwa 10 Minuten quellen lassen. Pudding-Pulver mit Milch anrühren und mit Eiern und Zucker unter die Mohnmasse rühren. Alles nochmals kurz unter Rühren aufkochen und dann abkühlen lassen. Zwieback in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und den Zwieback mit einer Teigrolle zerkleinern. Die feinen Brösel unter die Mohnmasse heben.
  3. Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die Mohnfüllung darauf verstreichen, dabei an den Rändern 1 cm frei lassen. Den Teig von der längeren Seite aus locker aufrollen und mit der Naht nach oben auf ein Back-

blech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.

4. Für die Streusel Mehl mit Mandeln, Zucker und Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Den Mohnstriezel mit etwas Wasser bestreichen, mit den Streuseln bestreuen und die Streusel andrücken. Den Striezel nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, inzwischen den Backofen vorheizen. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.
5. Zum Aprikotieren Konfitüre mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen. Den Mohnstriezel sofort nach dem Backen damit bestreichen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Für den Guss Puderzucker mit Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren und den erkalten Striezel damit bestreichen.

Mohnstriezel



## Für Gäste

### Preiselbeerrolle

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlen- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M)  
4 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
2 Gläser Wild-Preiseldessert  
(Abtropfgewicht je 175 g)  
200 ml Preiselbeerflüssigkeit  
aus dem Glas  
400 g Schlagobse  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 66 g, F: 220 g, Kh: 355 g,  
KJ: 15719, kcal: 3753

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker

mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und danach kurz auf niedriger Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Die Preiselbeeren zum Abtropfen in ein Sieb geben (evtl. anschließend auf Küchenpapier legen), den Saft dabei auffangen und 200 ml davon abmessen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Topf von der Kochstelle nehmen und den Preiselbeersaft nach und nach unterrühren. Saftmischung kalt stellen.

5. Wenn die Mischung beginnt dicklich zu werden, Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und unterheben. Die abgetropften Preiselbeeren unter gut die Hälfte der Sahnesauce heben. Die Biskuitplatte mit der

Preiselbeersauce bestreichen und von der längeren Seite aus aufrollen. 6. Die Biskuitrolle mit der restlichen Sahnecreme bestreichen und kurz kalt stellen. Mit Hilfe einer Gabel wellenförmige Längsstriche durch die Sahne ziehen oder die Sahne mit einem Tortenkamm verzieren. Die Rolle 2–3 Stunden kalt stellen.

### Klassisch – für Kinder

### Marzipan-Rosenkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
200 g Magerquark  
6 EL Milch  
125 ml (1/3 l) Speiseöl  
1 Ei (Große M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

200 g Marzipan-Rohmasse  
50 g weiche Butter  
5 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Zitronensaft  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

### Marzipan-Rosenkuchen

#### Für den Guss:

1 geh. EL Aprikosenkonfitüre  
1 TL Wasser  
1–2 TL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 125 g, F: 303 g, Kh: 556 g,  
KJ: 23936, kcal: 5717

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbacken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und dann den Teig zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen.

2. Den Backofen vorheizen. Für die Füllung Marzipan klein schneiden und mit Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen in einer Schüssel gut verrühren. Die Masse auf den Teig streichen.

3. Aprikosenkonfitüre mit Zitronensaft und Mandeln (1 EL Mandeln zum Bestreuen abnehmen) verrühren und auf die Marzipanmasse streichen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen und in 15 gut 3 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Die Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) setzen, dazu erst den Rand und dann die Mitte setzen. Die Form auf dem Rand in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 40 Minuten.

5. Für den Guss Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem Topf mit Wasser aufkochen lassen und Zitronensaft unterrühren. Den heißen Kuchen sofort nach dem Backen damit bestreichen und mit den beiseitegelegten Mandeln bestreuen. Danach den Kuchen aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Amarettini-Aprikosen-Strudel

#### Für Gäste

### Amarettini-Aprikosen-Strudel

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig  
(4 rechteckige Platten)

#### Für die Füllung:

500 g Aprikosen oder  
1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 500 g)  
100 g Marzipan-Rohmasse  
150 g Aprikosenkonfitüre  
100 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Große M)  
1–2 EL Milch

#### Zum Verzieren und Garnieren:

30 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
einige Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 117 g, Kh: 426 g,  
KJ: 12430, kcal: 2962

1. Für den Teig Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Anschließend die Platten

aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 45 cm) ausrollen. Rechteck mit einem Tuch zu decken und entspannen lassen.

2. Für die Füllung Aprikosen waschen, halbieren, entsteinen und in Scheiben schneiden oder Dosenfrüchte gut abtropfen lassen und in Scheiben schneiden. Backofen vorheizen.

3. Marzipan sehr klein schneiden und gut mit der Konfitüre verrühren, evtl. pürieren. Die Marzipanmasse auf die Teigplatte streichen, dabei am Rand rundherum etwa 2 cm frei lassen. Aprikosenhälften darüberstreuen.

4. Amarettini groß zerdrücken und ebenfalls daraufstreuen. Die freien Teigränder auf die Füllung schlagen und den Teig von der längeren Seite aus aufrollen.

5. Den Strudel auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Eigelb mit Milch verrühren, die Rolle damit bestreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 40 Minuten.

6. Nach dem Backen den Strudel mit dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren, den Strudel damit bestreuen und mit Amarettini garnieren.

**Tipp:** Den Strudel lauwarm mit Vanillesauce, Vanilleeis und Schlagobse servieren.



Preiseldessertrolle







Himbeer-Buttermilch-Schnitten

#### Für Gäste

### Himbeer-Buttermilch-Schnitten

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
50 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
200 ml Buttermilch  
50 g Zucker  
600 g Schlag-Sahne  
200 g verlesene Himbeeren

#### Zum Verzieren und Garnieren:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

125 g Schlag-Sahne  
50 g verlesene Himbeeren

**Zum Bestäuben:**  
evtl. etwas Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 80 g, F: 318 g, Kh: 389 g,  
kj: 19907, kcal: 4756

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Aroma unterrühren.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und dann kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200–220 °C. Heißluft: 180–200 °C. Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Biskuitplatte nach dem Backen vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Biskuitplatte erkalten lassen und anschließend Backpapier abziehen.

4. Für die Füllung inzwischen Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch in einer großen Rührschüssel gut mit Zucker mischen. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Etwas Buttermilch in die Gelatineflüssigkeit rühren, dann die Mischung unter die restliche Buttermilch rühren. Die Mischung kalt stellen.

5. Wenn die Mischung beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Biskuitrolle mit der Füllung bestreichen, mit Himbeeren belegen und von der längeren Seite aus aufrollen. Die Biskuitrolle etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Verzieren und Garnieren Kuvertüre in Stücke hacken und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Kuvertüre in einer kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Biskuitrolle mit der Kuvertüre besprenkeln und fest werden lassen. Rolle auf die bereits besprenkelte Seite legen, Unterseite ebenfalls besprenkeln und fest werden lassen. Inzwischen aus der restlichen Kuvertüre Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen.

7. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller abkühlen lassen. Rolle in 3 cm dicke Scheiben schneiden und jeweils eine Schnittfläche mit Mandeln bestreuen. Scheiben mit den Mandeln nach unten auf eine Tortenplatte legen. Schnitten mit steifgeschlagener Sahne verzieren, mit Himbeeren und Schokoladen-Ornamenten garnieren und nach Belieben mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Die Schnitten schmecken auch mit Kefir statt mit Buttermilch.

#### Raffiniert

### Kartoffelstrudel

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Strudelteig:

300 g Weizenmehl  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
1 EL Speiseöl  
1 TL Weinessig  
100 ml warmes Wasser

#### Für die Füllung:

60 g Butter  
60 g Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
abgeriebene Schale und Saft von 1 Bio-Limone (unbehandelt, ungewaschen)  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
125 g Schlag-Sahne  
250 g gekochte Pellkartoffeln  
30 g Rosinen  
2 Eiweiß (Größe M)

#### Zum Bestreuen und Bestreichen:

1–2 EL Semmelbrösel  
20 g Butter

#### Zum Bestäuben:

1–2 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 164 g, Kh: 348 g,  
kj: 13859, kcal: 3311

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen), ihn verschließen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.
3. Für die Füllung Butter geschmeidig rühren und nach und nach Zucker und Eigelb unterrühren. So lange rühren, bis eine cremige Masse entstanden ist.
4. Zitronensaft und -schale, Mandeln und Sahne dazugeben. Kartoffeln

nach heiß pellen, durch die Kartoffelpresse geben und mit den Rosinen unter den Teig rühren. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben.

5. Strudelteig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausrollen. Zwei Drittel der Teigplatte (bis auf einen Rand von etwa 2 cm) mit Semmelbröseln bestreuen und die Füllung darauf verteilen. Den Teig von der längeren Seite aus, mit der Füllung beginnend, aufrollen, an den Enden gut zusammendrücken und mit der Naht nach unten auf ein Backblech (gefettet) legen.

6. Den Strudel mit zerlassener Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C. Heißluft: 160–180 °C. Backzeit: etwa 40 Minuten.

7. Den Strudel nach 40 Minuten Backzeit aus dem Backofen nehmen und mit Puderzucker bestäuben. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und bei gleicher Backtemperatur in weiteren etwa 10 Minuten fertig backen. Anschließend den Strudel lauwarm servieren.



## Fruchtig

### Apfel-Walnuss-Kranz

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

750 g säuerliche Apfel (z. B. Boskop)  
Schale und Saft von 1 Bio-Zitrone  
(unbehandelt, ungewaschen)  
50 g Walnusskerne  
knapp 1/2 Fläschchen Bittermandel-  
Aroma

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

150 g Magerquark  
100 ml Milch  
75 ml Speiseöl  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 Fläschchen Butter-  
Vanille-Aroma

#### Für den Guss:

75 g Puderzucker  
1–2 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 115 g, Kh: 472 g,  
kj: 13473, kcal: 3222

1. Zum Vorbereiten Äpfel schälen,  
halbieren, entkernen und grob ras-

peln. Die Raspel mit Zitronenschale  
und -saft mischen. Walnusskerne  
grob hacken. Walnusskerne und  
Aroma mit den geraspelten Äpfeln  
vermischen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in  
einer Rührschüssel mischen. Quark,  
Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-  
Zucker, Salz und Aroma hinzufügen.  
Die Zutaten mit Handrührgerät mit  
Knethaken auf höchster Stufe in  
etwa 1 Minute zu einem Teig verar-  
beiten (nicht zu lange, Teig klebt  
sonst). Den Backofen vorheizen.

3. Anschließend den Teig auf der  
leicht bemehlten Arbeitsfläche zu  
einer Rolle formen. Teigrolle zu einem  
Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen.  
Die Apfel-Walnuss-Masse darauf  
verteilen, dabei rundherum einen  
2–3 cm breiten Rand frei lassen.

4. Den Teig von der längeren Seite  
aus vorsichtig aufrollen und auf  
einem Backblech (mit Backpapier  
belegt) zu einem Kranz zusammen-  
legen. Die Teigoberfläche mit  
einem scharfen Messer mehrmals  
einschneiden. Das Backblech in den  
vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 35–40 Minuten.

5. Den Gebäckkranz mit dem Back-  
papier vom Backblech auf einen  
Kuchentrost ziehen und erkalten  
lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit  
Zitronensaft zu einer geschmeidigen  
Masse verrühren. Den Gebäckkranz  
mit dem Guss besprenkeln oder  
bestreichen. Den Guss fest werden  
lassen.

**Tipps:** Anstelle des Zitronengusses  
können Sie den Gebäckkranz wie  
folgt apricotieren: 100 g Aprikosen-  
konfiture durch ein Sieb streichen  
und in einem kleinen Topf unter  
Rühren aufkochen lassen. Den warmen  
Gebaückkranz damit bestreichen und  
erkalten lassen. Der Gebäckkranz  
kann auch gut eingefroren werden,  
dann sollte er jedoch erst nach dem  
Backen mit Guss überzogen werden.

## Raffiniert – für Gäste

### Aprikosenstrudel mit Sesam

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Ruhezeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Strudelteig:

50 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
125 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser

#### Für die Füllung:

1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
evtl. 1 EL Aprikosenlikör  
250 g Magerquark  
150 g Vanillejoghurt  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eigelb (Größe M)

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

20 g Butter  
30 g Semmelbrösel  
4 EL Sesamsamen

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Schlagobers

#### Insgesamt:

E: 89 g, F: 116 g, Kh: 325 g,  
kj: 12023, kcal: 2872

1. Für den Teig Butter oder Margarine  
zerlassen und abkühlen lassen und  
mit den restlichen Zutaten in eine  
Rührschüssel geben. Die Zutaten mit  
Handrührgerät mit Knethaken zu-  
nächst kurz auf niedrigster, dann auf  
höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der  
Arbeitsfläche zu einer Kugel verkne-  
ten. Den Teig auf Backpapier in einen  
heißen, trockenen Kochtopf legen  
(vorher Wasser darin kochen), mit  
einem Deckel verschließen und etwa  
30 Minuten ruhen lassen.



Aprikosenstrudel mit Sesam

3. Für die Füllung inzwischen Apri-  
kosen in einem Sieb gut abtropfen  
lassen und in kleine Würfel schnei-  
den, nach Belieben mit Likör beträu-  
feln und ziehen lassen. Quark mit  
Joghurt, Zucker, Zitronenschale und  
Eigelb verrühren.

4. Den Teig auf einem bemehlten  
großen Tuch (Küchentuch) ausrollen.  
Butter zerlassen und den Teig dünn  
damit bestreichen. Den Teig anheben  
und über dem Handrücken zu einem  
Rechteck (etwa 50 x 70 cm) auszie-  
hen (er muss durchsichtig sein).

Teigränder abschneiden, wenn sie  
dicker sind. Teig mit Semmelbröseln  
und 2 Esslöffeln Sesam bestreuen.  
5. Den Backofen vorheizen. Quark-  
masse auf einer langen Teighälfte  
verstreichen, dabei einen etwa 2 cm  
breiten Rand frei lassen. Aprikosen-

würfel auf der Quarkmasse verteilen.  
Ränder über der Füllung zusammen-  
klappen.

6. Teig mit Hilfe des Tuches von der  
bestrichenen Seite aus aufrollen.  
Strudel mit der Naht nach unten auf  
ein Backblech (mit Backpapier be-  
legt) legen. Eigelb und Sahne ver-  
quirlen, den Strudel damit bestrei-  
chen und mit restlichem Sesam  
bestreuen. Anschließend das Back-  
blech in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

7. Aprikosenstrudel lauwarm oder  
kalt servieren.

**Tipps:** Dazu Vanillesauce oder Eier-  
likörsahne reichen.

# Bananen-Split-Rolle

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

## Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M), 70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
60 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaoapulver

## Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
100 ml Bananenektar  
750 g Schlagsahne  
2 EL gesiebter Puderzucker  
50 g Raspelschokolade  
2 große reife Bananen  
2 EL Zitronensaft

## Zum Garnieren:

50 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl  
1 kleine Banane

## Insgesamt:

E: 76 g, F: 302 g, Kh: 312 g,  
kJ: 18222, kcal: 4355

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver und Kakaoapulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: 8–10 Minuten.
3. Das Gebäck sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit



Bananen-Split-Rolle

Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Gebäckplatte erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Anschließend Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Topf von der Kochstelle nehmen und Bananenektar nach und nach unterrühren. Die Mischung kurz unterrühren. Unter gut die Hälfte der Sahnecreme Raspelschokolade heben.
5. Bananen schälen und in Zitronensaft wenden (den Zitronensaft danach beiseite stellen). Die kalte Biskuitplatte mit der Schoko-Sahne-Creme bestreichen, dabei an einer langen Seite etwa 3 cm frei lassen. Die Bananen auf den Rand der bestrichenen langen Seite legen und

die Rolle von dieser Seite aus aufrollen.

6. Von der übrigen Sahnecreme 2–3 Esslöffel in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben. Die Rolle mit der restlichen Sahnecreme bestreichen. Oben auf die Rolle eine Reihe großer Sahnetupfen spritzen. Die Rolle kalt stellen.
7. Zum Garnieren Schokolade mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Banane schälen, in Scheiben schneiden, in dem beiseitegestellten Zitronensaft wenden und trocken tupfen. Bananenscheiben zur Hälfte in die aufgelöste Schokolade tauchen, auf Backpapier legen und die Schokolade fest werden lassen.
8. Die Rolle mit Hilfe eines Teelöffels mit der restlichen Schokolade besprenkeln. Die Bananenscheiben auf die Sahnetupfen setzen. Die Rolle 1–2 Stunden kalt stellen.

## Für Gäste – mit Alkohol

# Eierlikör-Quark-Rolle

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

## Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
60 g Weizenmehl  
20 g Kakaoapulver  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
40 g abgezogene, gemahlene Mandeln

## Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
1 kleine Dose Fruchtcocktail  
(Abtropfgewicht 250 g)  
250 g Speisequark (40 % Fett i. Tr.)  
125 ml (1/2 l) Eierlikör  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

## Zum Bestäuben und Verzieren:

50 g Puderzucker  
50 g Vollmilch- oder  
Zartbitter-Kuvertüre  
Zuckerperlen

## Insgesamt:

E: 132 g, F: 86 g, Kh: 356 g,  
kJ: 12453, kcal: 2974

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen, Zucker und Vanillin-Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Mandeln unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Back-

blech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: 12–15 Minuten.

3. Den Biskuitboden sofort nach dem Backen vom Rand lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stellen. Mitgebackenes Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Biskuitplatte erkalten lassen.
4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Fruchtcocktail in einem Sieb gut abtropfen lassen. Quark mit Eierlikör, Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen und unter den Eierlikörquark rühren. Fruchtcocktail unterheben.
5. Die Quarkmasse gleichmäßig auf die Biskuitplatte streichen und

vorsichtig aufrollen. Biskuitrolle etwa 2 Stunden kalt stellen. Anschließend die Rolle mit Puderzucker bestäuben.

6. Zum Verzieren Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Schmetterlinge auf Backpapier spritzen, mit Zuckerperlen verzieren und fest werden lassen. Dann die Schmetterlinge mit Hilfe eines Messers abheben und die Biskuitrolle mit den Schmetterlingen garnieren.

**Tipp:** Die Biskuitrolle kann ohne Garnierung auch gut eingefroren werden. Am besten portionsweise einfrieren, dann sind auch die Auftauzeiten gering. Statt der Cocktailfrüchte 200 g geviertelte Erdbeeren unter den Eierlikörquark heben.

Eierlikör-Quark-Rolle



## Für Gäste – mit Alkohol

### Eisroulade

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Gefrierzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M), 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack

#### Für die Füllung:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahneestif  
1 ganz frisches Eiweiß (Größe M)  
2 EL Kirschwasser  
150 g Sauerkirschkonfitüre

#### Für die Beilage:

1 Becher (500 g) Kirschglütze  
(aus dem Kühlregal)  
etwa 150 ml Eierlikör

#### Zum Garnieren:

evtl. einige vorbereitete  
Minzeblättchen

#### Insgesamt:

E: 52 g, F: 116 g, Kh: 545 g,  
Kj: 19439, kcal: 3675

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Pudding-Pulver mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Einen Backrahmen (etwa 30 x 30 cm) auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig in den Backrahmen geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Den Backrahmen lösen und entfernen. Die Biskuitplatte auf Backpapier stützen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier entfernen.

4. Für die Füllung Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahneestif steifschlagen. Eiweiß ebenfalls steifschlagen und mit dem Kirschwasser unter die Sahne heben.

5. Die Sahne Masse auf der Biskuitplatte verteilen. Konfitüre mit einem Teelöffel in Klecksen daraufgeben und etwas verstreichen. Die Biskuitplatte mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und Backpapier darumrollen. Das Backpapier an beiden

Enden vorsichtig wie ein Bonbon zusammendrehen. Die Rolle mit dem Backpapier in den Gefrierschrank legen und mindestens 3 Stunden gefrieren lassen.

6. Das Backpapier entfernen. Die Eisroulade in Scheiben schneiden und mit Kirschglütze und Eierlikör servieren. Nach Belieben die Scheiben mit Minzeblättchen garnieren.

**Hinweis:** Nur ganz frisches Eiweiß verwenden, das nicht älter als 5 Tage ist (Legatadatum beachten!) und die Rolle am Serviertag vollständig verzehren.

#### Belieb

### Himbeer-Biskuitrolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
60 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
80 g Zucker, 300 ml Wasser  
250 g Magerquark  
250 g Schlagsahne  
200 g frische oder TK-Himbeeren

**Zum Garnieren und Bestäuben:**  
100 g frische oder TK-Himbeeren  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 90 g, F: 106 g, Kh: 228 g,  
Kj: 9492, kcal: 2265

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.



Himbeer-Biskuitrolle

Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, nach etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, auf die Arbeitsfläche stürzen und das Backpapier abziehen. Gebackene Platte erkalten lassen.

4. Für die Füllung Götterspeise mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung, aber nur mit 300 ml Wasser zubereiten, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Quark mit einem Schneebesen unter die abgekühlte Götterspeise führen. Masse kalt stellen und gelegentlich umrühren. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.

5. Zwei Drittel der Creme auf die Biskuitplatte streichen, Himbeeren verlesen (nicht waschen) und darauf verteilen (gefrorene Himbeeren ungeeignet verwenden), dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen. Creme etwas fester werden lassen, dann die Biskuitplatte von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der restlichen Creme bestreichen und etwa 2 Stunden kalt stellen.



Erdbeer-Sahne-Rolle

6. Vor dem Servieren die Rolle nach Belieben mit Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

#### Für Gäste

### Erdbeer-Sahne-Rolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M), 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
90 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

500 g Erdbeeren  
250 g Schlagsahne  
50 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahneestif

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

250 g Schlagsahne  
25 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahneestif  
gehackte Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 204 g, Kh: 300 g,  
Kj: 14076, kcal: 1680

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eiweiß in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker

und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und nach etwa 2 Minuten weiter schlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten.

3. Den Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung Erdbeeren abspülen, gut abtropfen lassen, entstielen und in kleine Stücke schneiden. 4 Esslöffel davon durch ein Sieb streichen.

5. Sahne mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Sahneestif steifschlagen. Die Erdbeerstücke und das Erdbeerpüree unterrühren.

6. Gebäck von der Arbeitsfläche lösen und Backpapier vorsichtig abziehen, evtl. die dunkle Backhaut entfernen. Den Biskuit gleichmäßig mit der Erdbeersahne bestreichen und von der längeren Seite aus aufrollen.

7. Zum Bestreichen Sahne mit Puderzucker und Sahneestif steifschlagen. Die Rolle mit der Sahne bestreichen, mit einem Löffel oder einem Messer wellenförmig verzieren und dann mit Pistazienkernen bestreuen. Die Rolle bis zum Servieren kalt stellen.



Eisroulade



## Raffiniert

### Kirsch-Limetten-Rolle

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 8 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 2 Eier (Große M)
- 2 EL heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 75 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

- 1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)
- 6 Blatt weiße Gelatine
- 2 Bio-Limetten (unbehandelt,  
ungewaschen)
- 50 g Zucker
- 300 g Dickmilch
- 50 g Schlagsahne

#### Zum Verzieren:

- 1–2 EL Johannisbeergelee

#### Insgesamt:

E: 52 g, F: 103 g, Kh: 359 g,  
KJ: 11177, kcal: 2670

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 8 Minuten.
3. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen vom Rand lösen und auf ein



Kirsch-Limetten-Rolle

- Backpapier stürzen. Das mitgebackene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Biskuitplatte mit dem Backpapier aufrollen und erkalten lassen.
4. Für die Füllung Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Von 1 Limette die Schale fein abreiben, von der anderen Limette die Schale mit einem Zestenreißer in feinen Streifen abschaben und die Streifen zum Garnieren beiseite legen. Den Saft der Limetten auspressen und mit der fein abgeriebenen Limettenschale und Zucker unter die Dickmilch rühren.
  5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen. Aufgeloßene Gelatine zunächst mit 3 Esslöffeln von der Dickmilchmasse verrühren,

- dann die Mischung unter die restliche Dickmilchmasse rühren und kalt stellen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben.
6. Biskuitplatte auseinanderrollen, Backpapier entfernen und zwei Drittel der Dickmilchcreme gleichmäßig auf der Platte verstreichen. Die Kirschen auf der Creme verteilen, dabei den Rand frei lassen. Creme etwas fester werden lassen, dann die Biskuitplatte von der langen Seite aus aufrollen. Mit der restlichen Dickmilchcreme die Rolle vollständig bestreichen.
  7. Zum Verzieren Johannisbeergelee glatrühren, sofort in kleinen Tupfen auf der Rolle verteilen und mit einem Holzstäbchen das Gelee sternförmig nach außen ziehen. Die Rolle mit den Limettestreifen garnieren und etwa 2 Stunden kalt stellen.

## Für Gäste

### Obst-Sahne-Schnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Große M)
- 1 Eigelb (Große M)
- 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 60 g Weizenmehl
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Sahnecreme:

- 6 Blatt weiße Gelatine
- 150 g Joghurt
- 1 EL Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 400 g Schlagsahne

#### Für den Belag:

- 3 Nektarinen
- 1/4 Honigmelone
- 5 Kiwis
- 200 g Erdbeeren
- 150 g kernlose blaue Weintrauben

#### Für den Guss:

- 1 Pck. Tortenguss, klar
- 30 g Zucker
- 200 ml Apfelsaft
- 50 ml Wasser

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 159 g, Kh: 320 g,  
KJ: 12910, kcal: 3087

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Back-

blech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Biskuitplatte auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen. Dann das mitgebackene Backpapier abziehen.

4. Für die Sahnecreme inzwischen Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zitronensaft, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen und unterrühren. Die Masse kalt stellen.

5. Sahne steifschlagen und Joghurtmasse unterheben. Die Sahnecreme auf die Biskuitplatte streichen. Die Rolle der Länge nach fest aufrollen und 2–3 Stunden kalt stellen. Die Rolle dann in etwa 20 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden.

6. Danach für den Belag Nektarinen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Melone schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Kiwis schälen. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Die vorbereiteten Früchte in Scheiben bzw. Spalten schneiden. Weintrauben waschen und halbieren. Das Obst auf den Gebäckscheiben verteilen.

7. Für den Guss aus Tortengusspulver Zucker, Apfelsaft und Wasser nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten und mit Hilfe eines Pinsels auf den Früchten verteilen.

**Abwandlung:** Anstelle der genannten Früchte können z. B. auch Pfäuten, Karambolen (Sternfrüchte), Brombeeren oder helle Weintrauben verwendet werden. Als Variante für Erwachsene können Sie anstelle des Apfelsaftes auch Weißwein verwenden.

**Vorbereitungstipp:** Sie können die Rolle sehr gut bereits am Vortag zubereiten oder ungeschnitten im Ganzen einfrieren, vor dem Verzehr in Scheiben schneiden und belegen (die gefrorene Rolle am Tag vor dem Verzehr aus dem Gefrierfach nehmen und zugegeben im Kühlschrank auftauen lassen).

### Obst-Sahne-Schnitten



## Beliebt – mit Alkohol

### Kaffeestreifen

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

150 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Bourbon-Vanille-Aroma  
1 Prise Salz, 75 g Magerquark  
50 ml Milch  
50 ml Speiseöl  
(z. B. Sonnenblumenöl)

#### Für die Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)  
25 g Zitronat (Sukade)  
125 g Rosinen  
50 g gehackte Haselnusskerne  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1/2 Flaschen Rum-Aroma

#### Für den Guss:

80 g Puderzucker  
1–2 EL Rum

Insgesamt:  
E: 60 g, F: 170 g, Kh: 390 g,  
kj: 14110, kcal: 3370



Kaffeestreifen

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Teig anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.  
2. Für die Füllung Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Butter oder Margarine und Ei mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Zitronat sehr fein hacken. Rosinen mit Haselnusskernen, Zitronat, Zimt und Rum-Aroma vermischen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen und mit der Marzipanmasse bestreichen. Die Rosinenmischung darauf verteilen und leicht andrücken. Den Teig aufrollen und die Rolle auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.  
4. Die Rolle der Länge nach (etwa 25 cm) etwa 2 1/2 cm tief einschneiden, ohne die Enden durchzuschneiden, dann etwas auseinanderziehen und flach andrücken. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.



Kirschstrudel

5. Für den Guss Puderzucker mit so viel Rum verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Das Gebäck sofort nach dem Backen mit Hilfe eines Backpinsels damit bestreichen, erkalten lassen und in schmale Schnitten schneiden.

## Beliebt – mit Alkohol

### Kirschstrudel

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Ruhe- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Strudelteig:

400 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
100 ml Wasser  
1 Ei (Größe M)  
80 ml Speiseöl

#### Für die Füllung:

1 kg Sauerkirschen,  
entsteint  
100 g Semmelbrösel oder  
Biskuitreste  
150 g Zucker  
100 g abgezogene,  
gehackte Mandeln  
2 EL Kirschwasser

#### Zum Bestreichen:

30 g Butter

## Zum Bestäuben: Puderzucker

Insgesamt:  
E: 64 g, F: 183 g, Kh: 557 g,  
kj: 17999, kcal: 4295

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe durcharbeiten.  
2. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kuchtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, mit einem Deckel verschließen und etwa 30 Minuten ruhen lassen.  
3. Für die Füllung Kirschen in eine Schüssel geben. Semmelbrösel oder Biskuitreste, Zucker, Mandeln und Kirschwasser hinzufügen. Die Zutaten miteinander vermischen.  
4. Den Strudelteig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) zu einem hauchdünnen Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausrollen, bzw. vorsichtig mit den Händen ausziehen. Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Den Backofen vorheizen.

5. Zwei Drittel der Teigplatte mit zerlassener Butter bestreichen. Die Kirschmasse gleichmäßig darauf verteilen, dabei etwa einen 2 cm breiten Rand frei lassen. Ränder auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aus, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken.

6. Strudel vorsichtig mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

7. Den Kirschstrudel vom Backblech lösen und auf einem Kuchentrost erkalten lassen. Den Strudel vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Zitronen-Physalis-Rolle

## Einfach

### Zitronen- Physalis-Rolle

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Mousse Zitrone  
(Dessertpulver)  
125 g Schlagsahne, 125 ml Milch  
375 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
100 g Physalis (Kopfstachelbeeren)

## Zum Bestäuben: Puderzucker

Insgesamt:  
E: 55 g, F: 231 g, Kh: 186 g,  
kj: 13121, kcal: 3136

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster

Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und dann kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200–220 °C  
Heißluft: 180–200 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Die Biskuitplatte vom Rand lösen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und direkt auf die Arbeitsfläche stürzen. Das mitgebackene Backpapier abziehen. Biskuitplatte erkalten lassen.

4. Für die Füllung Mousse nach Packungsanleitung, aber mit 125 g Schlagsahne und 125 ml (1/2 l) Milch zubereiten. Mousse gleichmäßig auf der Biskuitplatte verstreichen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen und auf die Mousse-Creme streichen, dabei 1 cm Rand frei lassen.

5. Kopfstachelbeeren aus der Blätterhülle lösen, waschen, trocken tupfen, in Scheiben schneiden und auf der Sahne verteilen. Die Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen und kalt stellen. Die Biskuitrolle kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Maxi-Schnecke

#### Für Kinder

### Maxi-Schnecke

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für die Füllung:

300 g Apfel  
1–2 EL Zitronensaft  
3–4 EL gehackte Haselnusskerne  
125 g Schlagsahne  
150 g Sahne Muh-Muhs  
(Sahne-Toffee)  
200 g Marzipan-Rohmasse

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Magerquark  
3 EL Milch  
1 Ei (Große M)  
6 EL Speiseöl

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Große M)  
2 EL Milch

#### Für die Glasur und zum Garnieren:

50 g Sahne Muh-Muhs (Sahne-Toffee)  
3–4 EL Schlagsahne  
1 EL gehackte Haselnusskerne  
2–3 Stück Sahne Muh-Muhs  
(Sahne-Toffee)

Insgesamt:  
E: 103 g, F: 25 g, Kh: 583 g,  
kJ: 21170, kcal: 5056

1. Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Äpfel achtern, quer in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Die gehackten Haselnusskerne dazugeben.

2. Sahne erwärmen und die Bonbons unter Rühren darin schmelzen lassen. Dann die Masse in eine Rührschüssel geben. Marzipan in sehr kleine Stücke schneiden, dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren.

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, Milch, Ei und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 35 x 60 cm) ausrollen. Die Apfelscheiben und Nusskerne auf dem unteren Drittel der Teigplatte verteilen. Die Bonbonmasse darauf verteilen und die Platte von der längeren Seite aus aufrollen.

5. Die Rolle locker zu einer Schnecke zusammendrehen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und einen Springformrand oder Tortenring (Ø 26–28 cm) nicht zu eng darumstellen. Eigelb mit Milch verrühren und die Schnecke damit bestreichen. Das Backblech anschließend in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

6. Für die Glasur Bonbons in der Sahne unter Rühren erwärmen und schmelzen lassen. Die Schnecke nach dem Backen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, noch heiß mit der Glasur bestreichen und mit Haselnusskernen bestreuen. Bonbons in Stücke schneiden und auf die Schnecke legen. Die Schnecke erkalten lassen und frisch servieren.

#### Für Gäste

### Kirsch-Rosen-Tarte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigruhezeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

125 ml (1/4 l) Milch  
50 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Prise Salz  
50 g Zucker  
1 Ei (Große M)

#### Für die Streusel:

250 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Eigelb (Große M)  
125 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

80 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
500 g frische Sauerkirschen oder  
1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 370 g)

#### Zum Bestreichen:

4 EL Aprikosenmarmelade

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 177 g, Kh: 704 g,  
kJ: 19983, kcal: 4768

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Salz, Zucker, Ei und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Für die Streusel Mehl mit Zucker und Zimt in einer Rührschüssel

mischen. Eigelb und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.

3. Für die Füllung Amarettini in einen Gefrierbeutel füllen, ihn verschließen und die Amarettini mit einer Teiglrolle zerbröseln. Die Kirschen entstielen, waschen und entsteinen, oder Kirschen aus dem Glas in einem Sieb gut abtropfen lassen.

4. Den Hefeteig aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 25 x 35 cm) ausrollen und mit Konfitüre bestreichen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Die Amarettini-Brösel auf der Konfitüre verteilen und

die Kirschen darauflegen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen und in 12 dicke Scheiben schneiden.

5. Knapp die Hälfte der Streusel in eine Tarteform (Ø etwa 32 cm, gefettet) geben. Die Teigschnecken nicht zu dicht nebeneinander hinstellen und mit den restlichen Streuseln bestreuen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, inzwischen den Backofen vorheizen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte in der Form erkalten lassen.

#### Kirsch-Rosen-Tarte



## Zum Verschenken – mit Alkohol

### Weinflasche

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser, 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Himbeer-Geschmack  
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack

#### Für die Füllung:

1 Pck. Mousse Zitrone  
(Dessertpulver)  
200 g Schlagsahne  
100 ml Weißwein

#### Zum Garnieren und Verzieren:

100 g Marzipan-Rohmasse  
25 g gesiebter Puderzucker  
1 Msp. Kakaoapulver  
grüne Speisefarbe  
(oder 20 g fein gemahlene  
Pistazienkerne)  
1 EL gesiebter Puderzucker  
1–2 TL Wasser  
25 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 148 g, Kh: 327 g,  
KJ: 13199, kcal: 3147

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät zu Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.  
2. Mehl mit Speisestärke mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Die Hälfte des Teiges kurz mit dem roten Götterspeisepulver, die andere Hälfte mit dem grünen Götterspeisepulver vermengen.

3. Die Teige getrennt in 2 Spritzbeutel mit mittlerer Lochtülle füllen. Im Wechsel diagonale Streifen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

4. Biskuitplatte mit einem Messer vom Rand lösen, Platte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier sorgfältig mit kaltem Wasser bepinseln und vorsichtig, aber schnell abziehen. Platte von der längeren Seite aus mit dem Backpapier aufrollen und erkalten lassen.

5. Für die Füllung Dessertpulver nach Packungsanleitung, aber mit den angegebenen Zutaten zubereiten und etwa 30 Minuten kalt stellen, bis die Creme etwas fester geworden ist. Die Creme auf die ausgerollte Gebäckplatte streichen und den Biskuit von der langen Seite aus wieder aufrollen. Rolle etwa 2 Stunden kalt stellen.



Weinflasche

6. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten. Eine haselnussgroße Menge davon abnehmen, mit Kakao verkneten und daraus Korken und Weintraubenstiel formen. Das restliche Marzipan hellgrün färben und auf die Länge und Breite der Rolle ausrollen. Puderzucker mit Wasser zu einem dünnflüssigen Guss verrühren. Die Ränder der Rolle gerade schneiden. Eine Flasche aus dem Marzipan schneiden, auf der Unterseite mit Guss bestreichen und auf die Biskuitrolle legen.

7. Restliches Marzipan noch etwas dunkler färben und daraus Weintrauben formen und Flaschenetikett ausrollen. Korken, Weinrebe und Etikett mit Guss auf die Flasche kleben.

8. Zum Verzieren Kuvertüre in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen, in einen Gefrierbeutel oder ein Papiertütchen füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Flasche damit beschriften und verzieren. Torte bis zum Servieren an einen kühlen Ort stellen (nicht wieder in den Kühlschrank stellen).

## Klassisch

### Rosenkuchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g weiche Butter  
1 Eigelb (Größe M)  
1/3 Flaschen Rum-Aroma  
125 g Rosinen  
50 g gehackte Haselnusskerne  
25 g Zitronat (Sukklade),  
fein gehackt

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

#### Für den Guss:

80 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 81 g, F: 189 g, Kh: 527 g,  
KJ: 17966, kcal: 4292

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.  
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.



Rosenkuchen

3. Für die Füllung inzwischen Marzipan in kleine Stücke schneiden und mit Butter, Eigelb und Aroma zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Rosinen mit Haselnusskernen und Zitronat mischen.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen. Teigrechteck mit der Marzipanmasse bestreichen, mit der Rosinen-Haselnuss-Zitronat-Mischung bestreuen und die Mischung leicht andrücken.

5. Teig von der kürzeren Seite aus aufrollen. Rolle in 10 etwa 3 cm breite Scheiben schneiden und mit der Schnittfläche nach oben in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Dazu erst den Rand und dann die Mitte belegen. Zugedeckt den

Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis der Teig sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.

6. Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 45 Minuten.

7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Das Gebäck sofort nach dem Backen damit bestreichen und den Kuchen erkalten lassen.

**Tipp:** Kuchenoberfläche nach dem Bestreichen mit abgezogenen, gehobelten Mandeln bestreuen.



Einfach – schnell zubereitet

## Zebrarollen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 8 Minuten  
je Backblech

### Für den Biskuitteig:

50 g Butter  
1 Pck. (330 g) Grundmischung  
Biskuitteig  
4 Eier (Größe M)  
100 ml Wasser  
20 g Kakaopulver  
1 Msp. gemahlener Zimt

### Für die Füllung:

1 Pck. Mousse au Chocolat  
(Dessertpulver)  
175 ml Milch, 100 g Schlagsahne  
1 Pck. Mousse à la Vanille  
(Dessertpulver)  
175 ml Milch, 100 g Schlagsahne

### Zum Bestäuben:

Puderzucker

### Insgesamt:

E: 75 g, F: 158 g, Kh: 373 g,  
kJ: 15843, kcal: 3289

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Die Grundmischung nach Packungsanleitung, aber mit den oben angegebenen Zutaten zubereiten. Je die Hälfte des Teiges auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 8 Minuten je Backblech.

2. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier vorsichtig, aber schnell abziehen, Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen und abkühlen lassen.



Zebrarollen

3. Aus dem restlichen Teig wie beschrieben eine zweite Biskuitrolle backen und ebenfalls aufrollen.

4. Für die Füllung Mousse au Chocolat nach Packungsanleitung, aber mit 175 ml Milch und 100 g Schlagsahne zubereiten. Die Mousse à la Vanille ebenfalls mit 175 ml Milch und 100 g Schlagsahne zubereiten.

5. Biskuitplatten auseinanderrollen. Helle und dunkle Mousse jeweils in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und abwechselnd Längstreifen auf beide Biskuitplatten spritzen.

Beide Platten von der längeren Seite aus aufrollen und mindestens 2 Stunden kalt stellen.

6. Biskuitrollen vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipps:** Biskuitplatten trocknen sehr schnell aus und brechen, wenn sie etwas zu lange backen. Fruchtiger wird es, wenn Sie die Biskuitplatten vor dem Aufspritzen der Mousse noch mit jeweils 3–4 Esslöffeln ange-dickten Preiselbeeren bestreichen. Ein besonders schönes Zebramuster bekommen die Rollen, wenn Sie dünne wellenförmige Papierstreifen auf die dunklen Rollen legen, dann mit Puderzucker bestäuben und die Papierstreifen vorsichtig abheben (Foto).

### Dauert länger

## Schichtkäsestrudel

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Ruhe-, Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl, 1 Prise Salz  
125 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser  
5 EL Speiseöl

### Für die Füllung:

130 g Butter  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
120 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
30 g Hartweizengrieß  
100 g Semmelbrösel  
100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln  
800 g Schichtkäse (20 % Fett i. Tr.)

### Zum Bestreichen:

20 g Butter

### Insgesamt:

E: 144 g, F: 324 g, Kh: 432 g,  
kJ: 23168, kcal: 5536

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst

kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Danach den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen und den Topf mit einem Deckel verschließen. Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung 70 g Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Vanillin-Zucker mit Zucker, Zimt, Grieß, Semmelbrösel und Mandeln mischen, lauwarme Butter dazugeben und untermischen.

3. Teig auf einem bemehlten, großen Tuch (Küchentuch) ausrollen, und dünn mit etwas Fett bestreichen. Den Teig anheben und über den Handrücken zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen. Teig muss durchsichtig sein. Den Backofen vorheizen.

4. Restliche Butter zerlassen und lauwarm auf den Teig streichen. Semmelbrösel-Zucker-Mischung auf das untere Teigdrittel streuen, dabei an den Kanten einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Schichtkäse mit einem Teiöffel abstechen und darauf verteilen.

5. Strudel mit Hilfe des Tuches von der gefüllten, kurzen Seite aus aufrollen. Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigenden unter den Strudel legen. Zum Bestreichen Butter zerlassen und auf den Strudel streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C

**Heißluft:** 160–180 °C

**Backzeit:** etwa 50 Minuten.

6. Den Schichtkäsestrudel lauwarm servieren.

### Schnell zubereitet

## Ricotta-Frucht-Strudel

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Abkühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

### Zum Vorbereiten:

50 g Rosinen  
200 g gemischte kandierte Früchte,  
fein gewürfelt  
100 ml Orangensaft

### Für die Füllung:

50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
100 g Butter  
250 g Ricotta (ital. Frischkäse)  
150 g Joghurt  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1/2 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

1 Pck. Yufkateig-Blätter  
(5–6 Strudelteigblätter;  
aus türkischen Lebensmittelläden)  
40 g Semmelbrösel

### Insgesamt:

E: 69 g, F: 159 g, Kh: 366 g,  
kJ: 13415, kcal: 3203

1. Zum Vorbereiten Rosinen mit kandierten Früchten und Orangensaft mischen und etwa 10 Minuten durchziehen lassen.

2. Für die Füllung inzwischen Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller abkühlen lassen. Butter zerlassen. Ricotta mit Joghurt, Zimt und Orangenschale verrühren. Den Backofen vorheizen.

3. Teigblätter als Stapel auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Das obere Blatt dünn mit Butter bestreichen und mit Semmelbröseln bestreuen. Dabei am Rand 2 cm frei lassen. Ricottamasse mit gebräunten Mandeln und eingeweichten Früchten mischen und auf die Semmelbrösel streichen, dabei ebenfalls am Rand 2 cm frei lassen.

4. Das obere Blatt mit der Ricottamasse von der langen Seite aus einrollen. Darunterliegendes Teigblatt dünn mit Butter bestreichen und die gefüllte Rolle darin einrollen. Wieder das darunterliegende Teigblatt mit Butter bestreichen und die Rolle darin einrollen. Restliche Teigblätter auf die gleiche Weise mit Butter bestreichen und einrollen. Die Rolle mit der restlichen Butter bestreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C

**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** 35–40 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen, den Strudel etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

### Schichtkäsestrudel



### Ricotta-Frucht-Strudel



## Fettarm

### Apfel-Hefekranz

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggehzeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

300 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Für die Füllung:

500 g Magerquark  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 EL Zitronensaft  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-  
Zitrone (unbehandelt, ungewachsen)  
1 Ei (Größe M)  
600 g Äpfel (z. B. Cox Orange)

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch  
20 g Pinienkerne

#### Insgesamt:

E: 146 g, F: 81 g, Kh: 623 g,  
kJ: 16353, kcal: 3910

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen, Zucker, Vanillin-Zucker und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für die Füllung inzwischen Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft, -schale und Ei in einer Schüssel gut verrühren.

4. Den Teig mit etwas Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 60 cm) ausrollen.

5. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und dann in kleine Würfel schneiden. Quarkmasse auf den gegangenen Teig streichen, dabei 1 cm am Rand frei lassen, und mit den Apfelwürfeln bestreuen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen. Die Teigenden mit etwas verschlagenem Eigelb bestreichen.

6. Die Teigrolle senkrecht halbieren und auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) zu einem Kranz zusammenlegen. Den Kranz nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich

sichtbar vergrößert hat. Inzwischen die Backofen vorheizen. Restliches Eigelb mit Milch verschlagen. Den Hefekranz damit bestreichen.

7. In die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer etwa 4 cm lange Kerben im Abstand von etwa 3 cm einritzen. Den Hefekranz mit Pinienkernen bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

8. Das Backblech auf einen Kuchentrost stellen. Den Apfel-Hefekranz darauf erkalten lassen und anschließend in Stücke schneiden.

**Tipp:** Backen Sie den Apfelkranz auf Vorrat. Er lässt sich sehr gut einfrieren.



Apfel-Hefekranz



Beerenstrudel

#### Beibet – dauert länger

### Beerenstrudel

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Ruhe- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Strudelteig:

175 g Weizenmehl  
1/2 l flüssigen Zitronen-Aroma  
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)  
1 EL Speiseöl  
50 ml lauwarmes Wasser

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

30 g Butter, 50 g Semmelbrösel  
1 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für die Füllung:

75 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
1 Becher (125 g) Crème double  
1 Eigelb (Größe M)  
1 Pck. Sauzen-Pulver Vanille-Geschmack  
25 g Puderzucker  
1/2 l flüssigen Zitronen-Aroma  
250 g vorbereitete rote Johannisbeeren  
100 g vorbereitete Heidelbeeren

#### Zum Garnieren:

150 g vorbereitete rote Johannisbeeren  
100 g vorbereitete Heidelbeeren  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 151 g, Kh: 264 g,  
kJ: 11232, kcal: 2688

1. Für den Teig Mehl mit Aroma, Salz, Ei, Speiseöl und Wasser in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Kugel verkneten. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen) und mit einem Deckel verschließen. Den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Zum Bestreichen Butter zerlassen. Teig auf einem bemehlten, großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 45 x 50 cm) ausziehen. Evtl. dickere Ränder abschneiden. Den Teig mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen und die untere Teighälfte mit den Semmelbröseln bestreuen. Den Backofen vorheizen.

3. Für die Füllung Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Crème double mit Eigelb, Sauzen-Pulver, Puderzucker und Aroma verrühren. Die Beeren und gebräunten Mandeln unterheben. Die Masse auf dem mit Semmelbröseln bestreuten Teigstück verteilen, dabei am Rand 1–2 cm frei lassen.

4. Den Teig von der bestreuten Seite aus aufrollen, dabei die Seiten etwas einschlagen. Die Teigrolle auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, zu einem Ring formen, mit der restlichen Butter bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200–220 °C  
Heißluft: 180–200 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Zum Garnieren die Beeren in die Mitte des Strudels geben, den Strudel mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

## Raffiniert – mit Alkohol

### Bellini-Rolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Bourbon-Vanille-Aroma  
75 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
1/2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für die Füllung:

2 Blatt weiße Gelatine  
1 kleine Dose Pfirsichhälften  
(Abtropfgewicht 250 g)  
2 EL Pfirsichlikör oder Pfirsichsaft  
aus der Dose  
1 Pck. Aranca Zitronen-Geschmack  
(Dessertpulver)  
200 ml Sekt oder Prosecco  
150 g Joghurt  
250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Zum Garnieren und Verzieren:

1 reifer Pfirsich  
Zitronensaft  
50 g weiße Kuvertüre  
1 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 164 g, Kh: 335 g,  
kj: 13769, kcal: 5283

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Aroma kurz unterrühren.
2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und dann kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein



Bellini-Rolle

Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Die Oberfläche mit Mandeln bestreuen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Nach dem Backen den Gebäckrand mit einem Messer lösen und die Platte auf ein mit wenig Zucker bestreutes Backpapier abziehen und die Platte erkalten lassen.

4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen und die Pfirsiche mit Likör oder 2 Esslöffeln Saft purieren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und in das Püree rühren. Die Masse kalt stellen.

5. Dessertpulver nach Packungsanleitung, aber mit Sekt oder Prosecco zubereiten und Joghurt unterrühren. Sahne mit Sahnestief steifschlagen und unterheben. Die Creme auf die erkaltete Gebäckplatte streichen, Pfirsichpüree darauf klecksen und mit einem Löffel etwas in die Creme einarbeiten. Die Platte von der längeren Seite aus aufrollen und die Rolle etwa 2 Stunden kalt stellen.

6. Zum Garnieren Pfirsich waschen, abtrocknen, halbieren und den Stein entfernen. Die Hälften in schmale Spalten schneiden, auf die Rolle legen und mit etwas Zitronensaft bestreichen. Zum Verzieren Kuvertüre grob hacken, mit Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und in einen kleinen Gefrierbeutel oder ein Papiertütchen füllen. Eine kleine Ecke abschneiden und die Rolle mit Kuvertüre besprenkeln.

## Raffiniert

### Exotische Mangorolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. EL Kakaopulver  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g Kokosraspel, grob

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose Mangoscheiben  
(Abtropfgewicht 225 g)  
125 ml (1/2 l) Maracujanecktar  
2 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Physalis (Kopstachelbeeren)  
250 g Schlagsahne

#### Zum Bestreuen, Bestreichen

##### und Garnieren:

50 g Kokosraspel, grob  
250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
evtl. einige frische  
Mangoscheiben

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 238 g, Kh: 301 g,  
kj: 15318, kcal: 3657

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Kokosraspel unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und ver-

streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.  
3. Den Biskuit nach dem Backen vom Rand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und erkalten lassen. Anschließend mit gebackenen Backpapier vorsichtig abziehen.  
4. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangoscheiben in einem Sieb gut abtropfen lassen. Die Hälfte der Scheiben würfeln, restliche Mangoscheiben mit dem Maracujanecktar purieren. Zucker und Zitronenschale unterrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Etwas vom Püree hinzugeben und verrühren, dann die Masse mit dem restlichen Püree verrühren und kalt stellen.

5. Physalis (5 Stück zum Garnieren beiseitelegen) waschen, trocknen tupfen und in dünne Scheiben schneiden. Sahne steifschlagen und das Mangopüree unterheben. Die Creme auf die Biskuitplatte streichen und mit Mangowürfeln und Physalisscheiben bestreuen. Die Biskuitplatte vorsichtig von der längeren Seite aus aufrollen und anschließend etwa 2 Stunden kalt stellen.
6. Vor dem Servieren zum Bestreuen Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Zum Bestreichen Sahne mit Sahnestief steifschlagen, die Rolle damit bestreichen, mit Kokosraspel bestreuen und mit den zurückgelassenen Physalis garnieren. Nach Belieben die Rolle mit einigen frischen Mangoscheiben belegen.



Exotische Mangorolle

## Schnell zubereitet

### Frischkäse-Apfel-Rolle

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
50 g Rosinen  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
70 g Zucker, 30 g Haferflocken  
1 TL gemahlener Zimt  
4 Eier (Größe M)  
125 ml (1/2 l) Apfelsaft

#### Für die Füllung:

400 g Doppelrahm-Frischkäse  
80 g Apfelgelee  
1–2 EL Zitronensaft  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Zum Bestreuen:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 258 g, Kh: 347 g,  
kJ: 17194, kcal: 4108

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen.

Rosinen grob hacken. Den Backofen vorheizen. Mehl und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker, Haferflocken und Zimt mischen. Flüssige Butter oder Margarine, Eier und Apfelsaft hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Rosinen hinzufügen und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Dann den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

4. Gebäckplatte sofort nach dem Backen vom Backblechrand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Anschließend Gebäckplatte mit Backpapier erkalteten lassen.

5. Für die Füllung Frischkäse mit Apfelgelee zu einer dicken Creme verrühren und mit Zitronensaft und -schale abschmecken.



Frischkäse-Apfel-Rolle

6. Die Füllung gleichmäßig auf die Gebäckplatte streichen und mit Hilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle mindestens 1 Stunde kalt stellen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

**Abwandlung:** Statt einer Apfelrolle eine Orangenrolle zubereiten. Dafür Apfelsaft durch Orangensaft ersetzen. Anstelle von Apfelgelee Orangemarmelade und statt Zitronenschale geriebene Orangenschale verwenden.

#### Für Gäste

### Aprikosen-Nougat-Rolle

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

100 g Nuss-Nougat  
1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 250 g)  
1 Pck. Vanilla Tortencreme  
(Cremepulver)  
150 ml Milch  
150 ml Aprikosensaft  
aus der Dose  
200 g weiche Butter

#### Zum Bestäuben:

etwas Kakaoapulver

#### Insgesamt:

E: 56 g, F: 261 g, Kh: 418 g,  
kJ: 12973, kcal: 4293

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrühr-



Aprikosen-Nougat-Rolle

gerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** etwa 10 Minuten.

3. Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung Nuss-Nougat nach Packungsanleitung schmelzen und abkühlen lassen. Aprikosen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 150 ml davon abmessen. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Tortencreme mit Milch, Saft und Butter nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Nuss-Nougat unterschlagen.

5. Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und die Platte mit zwei Dritteln der Creme bestreichen. Creme mit Aprikosenwürfeln belegen und die Biskuitplatte von der kürzeren Seite aus aufrollen. Rolle mit restlicher Creme bestreichen. Mit Hilfe eines Teelöffels Vertiefungen eindrücken. Rolle kalt stellen und kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.

#### Raffiniert

### Goldmarie-Cappuccino-Rolle

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Bourbon-Vanille-Aroma  
60 g Weizenmehl  
20 g Kakaoapulver  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

10 Schoko-Nuss-Konfektkugeln  
400 g Schlagahne  
1 Pck. (10 g) Instant-Cappuccinopulver  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestift

#### Zum Verzieren und Garnieren:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl  
100 g Schlagahne  
6 Schoko-Nuss-Konfektkugeln  
Kakaoapulver

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 321 g, Kh: 299 g,  
kJ: 18448, kcal: 4410

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen.



Goldmarie-Cappuccino-Rolle

Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch 2 Minuten weiterschlagen. Aroma kurz unterrühren.

2. Mehl mit Kakaoapulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** etwa 10 Minuten.

3. Das Gebäck mit einem Messer vom Backblech lösen, dann auf ein mit etwas Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Die Platte erkalten lassen und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen.

4. Für die Füllung die Konfektkugeln grob hacken. Schlagahne mit Cappuccinopulver und Sahnestift steifschlagen und die gehackten Konfektkugeln kurz unterrühren. Die Creme auf die erkalte Gebäckplatte streichen und mit Hilfe des Backpapiers von der längeren Seite aus aufrollen.

5. Zum Verzieren die Kuvertüre mit Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen, die Rolle damit besprenkeln und kalt stellen. Sahne steifschlagen, in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben und die Rolle damit verzieren. Zum Garnieren Konfektkugeln vorsichtig halbieren und auf der Rolle verteilen. Vor dem Servieren die Rolle mit wenig Kakao bestäuben.



## Beliebt

### Hefe-Karamell-Kuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

150 g Kartoffeln

#### Für den Hefeteig:

350 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
1/2 gestr. TL Salz  
1 Ei (Größe M)  
100 ml Milch  
70 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

50 g weiche Butter oder Margarine  
50 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
2 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Für den Guss:

100 g Butter  
100 g Schlagobse  
150 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
50 g gehackte Pekannusskerne

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 266 g, Kh: 531 g,  
kJ: 19947, kcal: 4764

1. Zum Vorbereiten Kartoffeln gründlich waschen, mit Wasser bedeckt zum Kochen bringen und zugedeckt in 20–25 Minuten gar kochen lassen. Die garen Kartoffeln abgießen, mit kaltem Wasser abschrecken, abtropfen lassen, noch warm pellen und etwas abkühlen lassen. Kartoffeln lauwarm durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Dann Zucker, Salz, Ei, Milch, Butter oder Margarine und durchgepresste lauwarme Kartoffeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa



Hefe-Karamell-Kuchen

5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 35 x 60 cm) ausrollen.

4. Für den Belag Butter oder Margarine auf den Teig streichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen. Zucker und Zimt mischen und auf den bestrichenen Teig streuen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen und in 12 Scheiben schneiden.

5. Für den Guss Butter mit Sahne und Zucker in einem Topf unter Rühren aufkochen lassen, bis der Zucker

gelöst ist. Die Hälfte des Gusses in einer quadratischen Form, z. B. Auflaufform (23 x 23 cm, etwa 2 l) verteilen und mit der Hälfte der Nusskerne bestreuen.

6. Die Teigscheiben in die Form setzen. Restlichen Guss daraufträufeln und restliche Nusskerne aufstreuen. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals zugedeckt etwa 10 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

7. Den Kuchen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Mit Alkohol – dauert länger

### Mallorquinischer Strudel

Zubereitungszeit: 70 Minuten,  
ohne Ruhe- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Strudelteig:

200 g Weizenmehl, 1 Prise Salz  
75 ml (5 EL) Wasser  
50 g zerlassene Butter  
oder 3 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

1 kg feste Birnen  
125 ml (1/2 l) Rotwein, 1 EL Zucker  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
evtl. einige Tropfen Rosenwasser

#### Zum Bestreichen:

50 g Butter

#### Zum Bestreuen:

1–2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für den Guss:

75 g Puderzucker  
1 EL Rotwein oder Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 147 g, Kh: 359 g,  
kJ: 13364, kcal: 3188

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten.

2. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit einem Deckel verschließen und den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

3. Für die Füllung inzwischen Birnen schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Rotwein mit Zucker aufkochen lassen, Birnen

kurz darin dünsten und erkalten lassen. Die gut abgetropften Birnen mit gemahlenden Mandeln und nach Belieben mit Rosenwasser verrühren.

4. Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) zu einem Rechteck (etwa 30 x 90 cm) ausrollen und dünn mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Er muss durchsichtig sein. Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Den Backofen vorheizen.

5. Die Birnenmasse auf den Teig streichen, dabei etwa 2 cm rundherum frei lassen. Ränder über die Füllung schlagen. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen und den Strudel zur Schnecke zusammenrollen.

6. Den Strudel sofort nach dem Backen mit der restlichen Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.  
6. Den Strudel sofort nach dem Backen mit der restlichen Butter bestreichen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Puderzucker mit Rotwein oder Zitronensaft zu einem streichfähigen Guss verrühren. Strudel damit sofort bestreichen und mit den Mandeln bestreuen. Den Strudel lauwarm oder kalt servieren.

Mallorquinischer Strudel



## Für Kinder

### Quarkstrudel mit Obst

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

#### Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei (Größe S)  
1 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

100 g getrocknete Aprikosen  
500 g säuerliche Äpfel  
250 g Magerquark  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

1 Ei (Größe M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 geh. EL Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1–2 EL Zitronensaft  
50 g abgezogene, gehobelte  
Mandeln  
75 g Rosinen

#### Zum Bestreichen:

50 g Butter

#### Zum Bestäuben:

25 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 144 g, Kh: 448 g,  
kj: 15394, kcal: 3675

Quarkstrudel mit Obst



1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit einem Deckel verschließen, Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.  
3. Inzwischen für die Füllung Aprikosen in feine Streifen schneiden. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in dünne Scheiben schneiden. Quark mit Crème fraîche, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker, Speisestärke, Zitronenschale und -saft verrühren. Aprikosenstreifen, Apfelscheiben, Mandeln und Rosinen unterheben. Den Backofen vorheizen.

4. Den Strudelteig auf einem bemehlten Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen, ihn dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind.

5. Die Füllung auf zwei Drittel des Teiges verteilen (an den kürzeren Seiten einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen). Auf den unbelegten Teil die Hälfte der zerlassenen Butter streichen, die Teigblätter auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken.

6. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit der restlichen Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 40–45 Minuten.

7. Den Strudel mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Den Strudel mit Puderzucker bestäuben und lauwarm servieren.

**Tipp:** Strudel mit Vanilleeis servieren.

## Beliebt

### Snickers-Rolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

5 Eier (Größe M)  
2 EL heißes Wasser  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
1 gestr. EL Kakaopulver  
1 TL Zucker  
1 EL Milch

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
400 ml Milch  
1 EL Zucker  
2 Riegel (je 57 g) Snickers®  
100 g weiche Butter  
100–125 g Erdnusscreme (creamy)

#### Zum Garnieren:

1 Riegel (57 g) Snickers®

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 237 g, Kh: 310 g,  
kj: 15493, kcal: 3706

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.  
2. Die Hälfte des Teiges vorsichtig mit etwas Zwischenraum in 3 breiten Streifen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) gießen. Kakao mit Zucker und Milch verrühren und unter den restlichen Teig rühren. Den dunklen



Snickers-Rolle

Teig in die Zwischenräume des hellen Teiges gießen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Biskuitplatte vom Backblech-rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Die Biskuitplatte von der längeren Seite aus mit dem Backpapier aufrollen und erkalten lassen.

4. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, aber mit den hier angegebenen Mengen Milch und Zucker einen Pudding zubereiten. Pudding von der Kochstelle nehmen, Snickers® in kleine Würfel schneiden und unterrühren. Die Masse erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

5. Butter mit Erdnusscreme (beides Zimmertemperatur) cremig rühren und den Pudding esslöffelweise dazugeben, dabei darauf achten, dass Butter, Erdnusscreme und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

6. Die Biskuitrolle auseinanderrollen, 2–3 Esslöffel der Puddingcreme in einen Spritzbeutel mit kleiner Loch-tülle geben, die restliche Creme auf der Biskuitplatte verstreichen und die Platte wieder aufrollen. Die Rolle kurz kalt stellen.

7. Die Rolle mit der restlichen Creme aus dem Spritzbeutel verzieren und anschließend mit einem in Scheiben geschnittenen Riegel Snickers® garnieren.

\* Registered trademark of MARS.

## Beliebt

### Nusskordel

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für die Füllung:

100 g gehackte Haselnusskerne  
100 g gehackte Walnusskerne  
200 g Marzipan-Rohmasse  
400 g Apfel  
2 EL Zitronensaft

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark  
50 ml Speiseöl, 50 ml Milch  
1 Ei (Größe M), 50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Aprikotieren und Bestreuen:

2–3 EL Aprikosenkonfitüre  
30 g gehobelte Haselnusskerne

#### Insgesamt:

E: 111 g, F: 232 g, Kh: 419 g,  
KJ: 18390, kcal: 4390

1. Für die Füllung Haselnuss- und Walnusskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Marzipan grob raspeln. Apfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Würfel schneiden und

mit Zitronensaft und den Nusskernen mischen. Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Öl, Milch, Ei, Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).  
3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Quadrat (etwa 50 x 50 cm) ausrollen. Das Teigquadrat in der Mitte einmal durchschneiden. Die Nuss-Apfel-Mischung auf beiden Teigrechtecken verteilen, dabei am Rand jeweils etwa 2 cm frei lassen. Marzipanraspel darüberstreuen. Die Teigrechtecke von der langen Seite aus aufrollen.  
4. Die Teigrollen vorsichtig nebeneinander auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) legen und wie eine Kordel umeinander drehen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.  
5. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen.  
6. Dann das Gebäck mit dem Backpapier von dem Backblech auf einen Kuchenrost ziehen, sofort mit der

Konfitüre bestreichen und mit Haselnusskernen bestreuen. Die Nusskordel auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Die Nusskordel hält sich gut verpackt 2–3 Tage.

#### Klassisch – dauert länger

### Ostdeutscher Mohnstrudel

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Ruhe-, Quell- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei (Größe S)  
1 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

375–500 ml (3/4–1/2 l) Wasser  
500 g frisch gemahlener Mohn  
100 g Zucker  
3 EL Honig, 1 Ei (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
gemahlene Zitronenschale  
100 g Rosinen  
250 g süßerlicher Apfel

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

50 g Butter  
20 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 140 g, F: 285 g, Kh: 516 g,  
KJ: 22641, kcal: 5409

1. Für den Teig die Zutaten in einer Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kuchtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit



Ostdeutscher Mohnstrudel

einem Deckel verschließen und Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

3. Für die Füllung inzwischen Wasser in einem Topf zum Kochen bringen und Mohn einrühren. Topf von der Kochstelle nehmen und Mohn zugedeckt etwa 15 Minuten quellen lassen. Zucker, Honig, Ei, Zitronenschale und Rosinen unterrühren. Apfel schälen, entkernen, grob raspeln und unter die Mohnmasse rühren.

4. Strudelteig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen, ihn dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Den Backofen vorheizen.

5. Auf zwei Drittel des Teiges die Füllung streichen und dabei an den kürzeren Enden etwa 2 cm Rand frei lassen. Ränder auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken.

6. Strudel auf ein Backblech (gefettet) legen und mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

7. Während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen. Strudel nach dem Backen auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Den erkalten Strudel mit Puderzucker bestäuben.

#### Raffiniert – mit Alkohol

### Pekannuss-Strudel

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei (Größe M)  
1 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

400 g gemahlene Pekannusskerne  
250 g flüssiger Honig  
1 Ei (Größe M), 1 Eiweiß (Größe M)  
6–8 EL weißer Rum  
1 geh. TL gemahlener Zimt  
100 g kandierte Ananasstücke,  
fein gewürfelt

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

1 Eigelb (Größe M), 1 EL Milch  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 320 g, Kh: 461 g,  
KJ: 21895, kcal: 5227

1. Für den Teig die Zutaten in einer Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Teig auf Backpapier in einen heißen, trock-



Pekannuss-Strudel

nen Kuchtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit einem Deckel verschließen und Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

2. Für die Füllung Pekannusskerne mit Honig, Ei, Eiweiß, Rum, Zimt und Ananas mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den Strudelteig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen, ihn dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Den Backofen vorheizen.

3. Zwei Drittel des Strudelteiges mit der Füllung bestreichen (an den kürzeren Seiten etwa 2 cm am Rand frei lassen). Die Teigblätter auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Den Strudel mit der Naht nach unten halbrund auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

4. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen und den Strudel damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.  
5. Den heißen Strudel mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Anstelle von Pekannusskernen Walnusskerne verwenden.



Nusskordel



Strudel mit Birnen und Preiselbeeren

#### Für Gäste

### Strudel mit Birnen und Preiselbeeren

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Strudelteig:

125 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
2 EL lauwarmes Wasser  
1 Ei (Große M)  
knapp 2 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

600 g Birnen  
2–3 EL Zitronensaft  
1 Glas Wild-Preiselbeersauce  
(Abtropfgewicht 175 g)  
50 g gehackte Walnusskerne  
1 EL abgezogene, gestiftelte Mandeln  
50 g Zucker  
1 gestr. EL gemahlener Zimt

#### Zum Bestreuen:

50 g Butter

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 34 g, F: 105 g, Kh: 290 g,  
kj: 9319, kcal: 2224

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit einem Deckel verschließen und Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung inzwischen Birnen schälen, vierteln, entkernen, in feine Scheiben schneiden und mit Zitronensaft vermengen. Wild-Preiselbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen. Birnenscheiben mit Preiselbeeren, Walnusskernen, Mandeln, Zucker und Zimt mischen.
3. Dann den Strudelteig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch)

dünn ausrollen und mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 50 x 70 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Den Teig mit etwas zerlassener Butter bestreichen. Den Backofen vorheizen.

4. Auf zwei Drittel des Teiges die Füllung verteilen (an den kürzeren Seiten etwa 2 cm am Rand frei lassen). Teigränder auf die Füllung schlagen. Den Teig mit Hilfe des Tuches, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Den Teigstrudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit etwas von der Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten.
5. Während des Backens den Strudel mit der restlichen Butter bestreichen. Den Strudel mit dem Backpapier vom Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

#### Fettarm

### Tigerrolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

3 Eier (Große M), 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g Weizenmehl  
2 Msp. Dr. Oetker Backin  
1 TL gesiebtes Kakaopulver

#### Für die Füllung:

6 Blatt weiße Gelatine  
1 Dose Pfirsichhälften, naturdüss  
(Abtropfgewicht 250 g)  
2 EL Zitronensaft  
150 ml Multivitaminssaft  
200 g Joghurt-Frischkäse  
(etwa 16 % Fett i. Tr.)  
40 g gesiebter Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 54 g, Kh: 312 g,  
kj: 8312, kcal: 1984

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Zitronenschale mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Für den dunklen Teig ein Drittel des Teiges abnehmen und Kakaopulver kurz unterrühren.
2. Dunklen Teig mit einem Esslöffel in unregelmäßigen Querstreifen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben. Hellen Teig in die Teigzwischenräume geben und mit einer Teigkarte vorsichtig verstreichen. Heller und dunkler Teig sollen das Muster eines Tigerfells ergeben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C

**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** 10–12 Minuten.

3. Biskuitplatte nach dem Backen vom Backblechrand lösen, dann mit dem Backpapier von der langen Seite aus aufrollen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen.

Pfirsichhälften abtropfen lassen und fein würfeln. Gelatine leicht ausdrücken und mit Zitronensaft in einem kleinen Topf auflösen. Zuerst die Hälfte des Multivitaminssaftes unterrühren, dann die Mischung mit dem restlichen Multivitaminssaft verrühren. Saft-Gelatine-Mischung kalt stellen.

5. Frischkäse und Puderzucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig aufschlagen. Sobald die Saft-Gelatine-Mischung beginnt dicklich zu werden, Frischkäse unterrühren und die Pfirsichwürfel unterheben.

6. Biskuitrolle vorsichtig abrollen.

Füllung auf der Biskuitplatte verstreichen und die Platte von der längeren Seite aus aufrollen, dabei das mitgebackene Backpapier abziehen. Tigerrolle mindestens 2 Stunden kalt stellen.

**Tipp:** Nach Belieben die Rolle vor dem Servieren mit Minzeblättern garnieren. Kalt gestellt hält sich die Tigerrolle 2–3 Tage frisch.

#### Tigerrolle





## Raffiniert – mit Alkohol

### Schwedenrolle

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
½ gestr. TL Dr. Oetker Backin  
60 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für die Füllung:

8 Blatt weiße Gelatine  
1 Glas Apfelmarmelade  
(Einwaage 360 g)  
1 Becher (500 g) Vanille-Sahne-  
pudding (aus dem Kühlregal)  
100 ml Eierlikör

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 117 g, Kh: 405 g,  
kj: 13033, kcal: 3111

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät in Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen,

in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und mit den Mandeln bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Den Biskuit nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Biskuit erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Apfelmarmelade mit einer Gabel etwas zerdrücken. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Etwa ein Viertel der Gelatineflüssigkeit in das Apfelmarmeladepudding rühren, übrige Gelatineflüssigkeit mit dem Vanille-Sahnepudding verrühren und Eierlikör unterrühren. Creme kalt stellen, bis sie beginnt dicklich zu werden.

5. In der Zwischenzeit das Apfelmarmeladepudding gleichmäßig auf dem Biskuit verstreichen. Anschließend den leicht angedickten Pudding auf die Apfelschicht streichen. Die Platte

von der längeren Seite aus aufrollen und 2–3 Stunden kalt stellen.

6. Vor dem Servieren die Rolle mit Puderzucker bestäuben.

## Belebt – mit Alkohol

### Schnelle Nussrolle

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
abgeriebene Schale von  
½ Bio-Zitrone oder Bio-Orange  
(unbehandelt, ungewaschen)  
50 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g gemahlene Haselnusskerne

#### Für die Füllung:

300 g Aprikosenkönig  
3 EL Aprikosenlikör oder weißer Rum

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 87 g, Kh: 382 g,  
kj: 10744, kcal: 2566



Rhabarberstrudel

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät in Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker, Zitronen- oder Orangenschale mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Haselnusskerne vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten.

3. Die Biskuitplatte sofort vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Mitgebackenes Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen.

4. Für die Füllung Konfitüre mit Likör oder Rum verrühren. Die Biskuitplatte sofort mit der Füllung bestreichen, von der kürzeren Seite aus aufrollen und erkalten lassen. Die Biskuitrolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

## Dauert länger

### Rhabarberstrudel

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Strudelteig:

100 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
3 EL lauwarmes Wasser  
2 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

60 g Butter  
90 g Semmelbrösel  
400 g Rhabarber  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
etwas gemahlener Zimt  
60 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Zum Bestreichen:

60 g Butter

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 158 g, Kh: 221 g,  
kj: 10747, kcal: 2567

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst

kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten.

2. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen). Topf mit einem Deckel verschließen und den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.

3. Für die Füllung Butter in einer Pfanne zerlassen, Semmelbrösel darin goldgelb rösten. Rhabarber waschen, Stielenden und Blattansätze entfernen und Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Die Rhabarberstücke mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zimt und Mandeln vermengen.

4. Teig auf einem bemehlten, großen Tuch (Küchentuch) dünn ausrollen, dann mit den Händen zu einem Rechteck (etwa 25 x 35 cm) ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder abschneiden, wenn sie etwas dicker sind. Den Backofen vorheizen.

5. Den Teig mit der Hälfte der zerlassenen Butter bestreichen, zunächst die gebräunten Semmelbrösel, dann die Rhabarbermasse auf zwei Drittel des Teiges verteilen (an den kürzeren Seiten etwa 2 cm am Rand frei lassen). Die frei geliebten Teigänder auf die Füllung schlagen.

6. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aus, mit der Füllung beginnend, aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken. Teigrolle mit der Naht nach unten auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit einem Teil der restlichen Butter bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

7. Den Strudel während des Backens mit der restlichen Butter bestreichen. Anschließend den Strudel mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Schwedenrolle



Schnelle Nussrolle

## Für Kinder

### Froschkönigrolle

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 4 Eier (Große M)
- 1 Eigelb (Große M)
- 75 g Zucker, 30 g Weizenmehl
- 1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

- 4 Blatt weiße Gelatine
- 1 kleines Glas Stachelbeeren  
(Abtropfgewicht 195 g)
- 2 EL Zitronensaft
- 75 ml Waldmeistersirup, 2 EL Zucker
- 200 g Doppelrahm-Frischkäse
- 100 ml Stachelbeersaft aus dem Glas
- 225 g Schlagsahne
- 1 Becher (125 g) Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack  
(aus dem Kühlregal)

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

- 175 g Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1 Becher (125 g) Götterspeise  
Waldmeister-Geschmack  
(aus dem Kühlregal)
- einige Fruchtgummifrische

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 222 g, Kh: 341 g,  
KJ: 15487, kcal: 3693

1. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Anschließend das Back-



Froschkönigrolle

blech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 8–10 Minuten.

3. Nach dem Backen Gebäckrand lösen, Platte auf mit Zucker bestreutes Backpapier stützen und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Erkalten lassen.
4. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Stachelbeeren in einem Sieb gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Dann Zitronensaft mit Sirup, Zucker, Frischkäse und dem abgemessenen Stachelbeersaft verrühren.
5. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. Etwas von der Frisch-

- käsemasse in die Gelatine rühren, dann die Mischung zur restlichen Frischkäsemasse geben und gut verrühren. Die Masse kalt stellen.
6. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steifschlagen und unterheben. Götterspeise aus dem Becher stürzen, in Würfel schneiden und ebenfalls unterheben. Die Creme auf die erkaltete Gebäckplatte streichen, Stachelbeeren darauf verteilen und die Platte von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle 1–2 Stunden kalt stellen.
  7. Zum Bestreichen und Garnieren Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und die Rolle damit bestreichen. Götterspeise aus dem Becher stürzen, in Würfel schneiden und die Rolle mit Götterspeisewürfeln und Fruchtgummifrischen garnieren.

## Für Kinder

### Erdnussrolle „Mr. Tom“

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

- 3 Eier (Große M)
- 1 Eigelb (Große M)
- 100 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 10 g Kakaopulver
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1 EL Milch

#### Für die Füllung:

- 200 g ungesalzene, geröstete Erdnusskerne
- 25 g Butter, 50 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 75 g Schlagsahne
- 1 Pck. Paradiescreme Schokoladen-Geschmack (Dessertpulver)
- 300 g Schlagsahne

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

- 225 g Schlagsahne
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 1/2 Pck. (125 g) Mr. Tom Mini (Erdnussriegel)

#### Insgesamt:

E: 126 g, F: 387 g, Kh: 377 g,  
KJ: 23019, kcal: 5494

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und mit der Milch kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen und direkt auf die Arbeitsfläche stürzen, damit sich beim Aufrollen die dunkle Backhaut löst. Backpapier nicht abziehen und das Gebäck erkalten lassen.
4. Für die Füllung Erdnusskerne fein hacken, mit Butter, Zucker, Vanillin-Zucker und 75 g Sahne in einem kleinen Topf aufkochen und 2–3 Minuten einkochen lassen. Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und die Biskuitplatte von der Arbeitsfläche lösen, so dass die Backhaut entfernt wird. Die Erdnussmasse auf die erkaltete Biskuitplatte streichen.

- Paradiescreme mit 300 g Sahne nach Packungsanleitung aufschlagen und ebenfalls auf die Biskuitplatte streichen. Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen.
5. Zum Bestreichen Schlagsahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen und die Biskuitrolle damit bestreichen. Zum Garnieren 2–3 Mr. Tom Mini hacken und auf die Oberfläche der Rolle streuen, die restlichen Erdnussriegel diagonal halbieren und dekorativ auf die Rolle legen.

**Tipp:** Statt Mr. Tom Mini können Sie auch 2–3 große Riegel verwenden und diese in Dreiecke schneiden. Die Füllung schmeckt auch mit Paradiescreme Vanille-Geschmack.

Erdnussrolle „Mr. Tom“





Quark-Pflaumen-Strudel



Fruchtrolle

## Fettarm

### Quark-Pflaumen-Strudel

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Strudelteig:

200 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Speiseöl  
8 EL warmes Wasser

#### Für die Füllung:

500 g Pflaumen  
250 g Magerquark  
100 g saure Sahne (10 % Fett i. Tr.)  
1 Eigelb (Größe M)  
60 g Zucker  
2 Eiweiß (Größe M)

#### Zum Bestreuen:

1 EL Hagelzucker

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 36 g, Kh: 277 g,  
kJ: 7288, kcal: 1744

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zuerst kurz auf niedrigster, dann auf höchster

Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig anschließend auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen). Topf mit einem Deckel verschließen und Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.  
2. Für die Füllung Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. 400 g Fruchtfleisch abwägen. Quark mit saurer Sahne, Eigelb und Zucker verrühren. Eiweiß verschlagen. Den Backofen vorheizen.  
3. Den Teig auf einem großen bemehlten Tuch (Küchentuch) dünn zu einem Rechteck (etwa 40 x 30 cm) ausrollen. Die Teigplatte zuerst mit der Hälfte des Eiweißes, dann mit der Quarkmasse bestreichen, dabei an den Seiten einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Pflaumenhälften auf der Quarkmasse verteilen.  
4. Die frei gelassenen Teigränder der schmalen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuchs von der längeren Seite aus aufrollen und an den Enden gut zusammendrücken.  
5. Den Strudel mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.  
6. Strudel nach dem Backen etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

## Einfach

### Fruchtrolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
25 g Zucker  
400 ml Maracujanektar  
(Passionsfruchtnektar)  
50 ml Zitronensaft  
3–4 Kiwis

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

400 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 EL Zucker, 1 Kiwi

Insgesamt:  
E: 52 g, F: 157 g, Kh: 330 g,  
kJ: 12675, kcal: 3024

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterrühren.  
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.  
3. Die Biskuitplatte sofort nach dem Backen vom Backblechrand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Stück Backpapier stürzen und erkalten lassen. Dann das mitgebackene Backpapier unmittelbar vor dem Füllen abziehen.  
4. Für die Füllung aus dem Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen Zucker, Nektar und Zitronensaft einen Pudding zubereiten. Den Pudding in eine Schüssel geben, direkt Frischhaltefolie auf den Pudding legen, damit sich keine Haut bildet, und den Pudding erkalten lassen.  
5. Den erkalten Pudding nochmals kurz durchrühren und auf der Biskuitplatte verteilen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Kiwis schälen und in kleine Stücke schneiden. Kiwi-Stücke auf dem Pudding verteilen. Die Platte vorsichtig von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle etwa 2 Stunden kalt stellen.  
6. Zum Bestreichen Schlagsahne mit Sahnestief und Zucker steifschlagen. Die Biskuitrolle damit bestreichen und nach Belieben verzieren. Zum Garnieren Kiwi schälen, in Spalten schneiden und die Rolle kurz vor dem Servieren damit garnieren.

## Raffiniert

### Pflaumen-Rosettenkuchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Belag:

750 g Pflaumen  
50 g schwarzes Johannisbeergelee

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Magerquark  
1 Prise Salz  
6 EL Milch  
6 EL Speiseöl

#### Zum Bestreuen und Bestreichen:

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
4 EL Pflaumenmost von den gekochten Pflaumen

Insgesamt:  
E: 66 g, F: 97 g, Kh: 417 g,  
kJ: 11915, kcal: 2847

1. Für den Belag Pflaumen waschen, abtrocknen, halbieren und entsteinen. Pflaumenhälften in etwa 1 cm dicke Spalten schneiden und nochmals quer halbieren.  
2. Gelee in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen. Pflaumenstücke

hinzugeben und unter Rühren bei mittlerer Hitze etwa 2 Minuten kochen lassen. Pflaumenmasse erkalten lassen. Anschließend die Pflaumen in einem Sieb abtropfen lassen und den Saft auffangen.  
3. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Quark, Salz, Milch und Speiseöl hinzufügen.  
4. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Danach den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 40 x 40 cm) ausrollen und mit Mandeln bestreuen. Die abgetropfte Pflaumenmasse darauf verteilen. Den Teig vorsichtig aufrollen und die Rolle in 12 Stücke schneiden.  
5. Die Teigstücke mit der Schnittfläche nach oben von außen nach innen in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) setzen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.  
6. Zum Bestreichen Pflaumenmost in einem kleinen Topf zum Kochen bringen.  
7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den heißen Kuchen sofort mit dem Pflaumenmost bestreichen. Dann den Kuchen aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

Pflaumen-Rosettenkuchen



## Belieb

### Apfelstrudel

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Strudelteig:

200 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
75 ml lauwarmes Wasser  
50 g zerlassene Butter oder  
Margarine oder 3 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

1–1 1/2 kg säuerliche Äpfel  
(z. B. Cox Orange oder Boskop)  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
75 g Butter oder Margarine  
50 g Semmelbrösel  
50 g Rosinen  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 39 g, F: 136 g, Kh: 449 g,  
kJ: 13447, kcal: 3216

1. Für den Teig die Zutaten in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig anschließend auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Den Teig auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf legen (vorher Wasser darin kochen). Topf mit einem Deckel verschließen und Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen.
2. Für die Füllung inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Stifte schneiden. Zimt und Zitronenschale untermischen. Den Backofen vorheizen.
3. Butter oder Margarine zerlassen. Den Teig auf einem bemehlten großen Tuch (Küchentuch) ausrollen, dünn mit etwas von dem Fett bestreichen, ihn dann mit den Händen

zu einem Rechteck (etwa 70 x 50 cm) ausziehen. Die Ränder abschneiden, wenn sie dicker sind. Zwei Drittel der zerlassenen Butter oder Margarine auf den Teig streichen und die Semmelbrösel daraufstreuen (an den Seiten etwa 3 cm frei lassen).

4. Nacheinander Apfelstifte, Rosinen, Zucker, Vanillin-Zucker und Mandeln darauf verteilen. Die frei gelassenen Teigränder der kurzen Seiten auf die Füllung klappen. Den Teig mit Hilfe des Tuches von der längeren Seite aus aufrollen und an den Enden gut zusammenrücken. Dann den Strudel halbkreisförmig mit der Naht nach unten auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet) legen und mit

etwas zerlassener Butter oder Margarine bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Nach etwa 30 Minuten Backzeit den Strudel mit der restlichen zerlassenen Butter oder Margarine bestreichen. Nach dem Backen den Strudel auf dem Backblech auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt Vanillesauce, die Sie mit etwas Zimt abschmecken können. Backen Sie statt eines großen Strudels zwei kleine Strudel.

Apfelstrudel



## Für Gäste – mit Alkohol

### Biskuitrollen-Schnitten

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 32 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Große M)  
1 Eigelb (Große M)  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreichen:

etwa 200 g Johannisbeergelee

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
150 g Butter oder Margarine  
4 Eier (Große M)

#### Für den Belag:

3 Pck. backfeste Puddingcreme  
750 ml (3/4 l) Milch

#### Für den Guss:

3 Pck. Tortenguss, klar  
6 EL Zucker  
750 ml (3/4 l) Weißwein

#### Insgesamt:

E: 123 g, F: 219 g, Kh: 895 g,  
kJ: 27600, kcal: 6577

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker schlagen. In 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier



belegt) geben und anschließend gut verstreichen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Biskuitplatte vom Rand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Zum Bestreichen Gelee verrühren. Biskuitplatte von der Arbeitsfläche lösen, Backpapier abziehen und evtl. dunkle Backhaut entfernen. Biskuitplatte mit Gelee bestreichen und von der längeren Seite aus fest aufrollen.

4. Für den All-in-Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Einen Backrahmen auf das gesäuberte Backblech (30 x 40 cm, gefettet) stellen. Den Teig in den Backrahmen

geben und verstreichen. Das Backblech bei niedrigerer Backtemperatur in den heißen Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Gebäckboden erkalten lassen. Für den Belag backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, auf dem Gebäckboden verteilen und verstreichen. Die Biskuitrolle in gut 1 cm dicke Scheiben schneiden (etwa 28 Scheiben) und auf die Puddingcreme legen.

6. Den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Weißwein nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten. Den Guss auf den Biskuitscheiben verteilen und fest werden lassen. Den Kuchen mindestens 30 Minuten kalt stellen, Backrahmen lösen und entfernen.





Konfetti-Rolle

#### Für Kinder

### Konfetti-Rolle

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 gest. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

200 g Marzipan-Rohmasse  
rote, gelbe, grüne Speisefarben  
4 Blatt weiße Gelatine  
500 g Schlagsahne  
2 EL Orangensaft  
4 EL Johannisbeergelee

Insgesamt:  
E: 85 g, F: 261 g, Kh: 360 g,  
Kj: 17258, kcal: 4121

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

3. Die Gebäckplatte sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4. Für die Füllung Marzipan in 3 gleich große Stücke teilen, jedes Stück mit etwas Speisefarbe einfärben, zu 2 bleistiftförmigen Rollen (40–45 cm Länge) formen und mit Frischhaltefolie bedecken.

5. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne steifschlagen. Die leicht ausgedrückte Gelatine in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze in dem Orangensaft auflösen. Von der Sahne 3 Esslöffel abnehmen und mit dem Orangensaft-Gelatinegemisch verrühren. Dann die Gelatinemischung zügig unter die restliche Sahne rühren.

6. Mitgebakenes Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Die Biskuitplatte mit glattgerührtem Johannisbeergelee bestreichen und zwei Drittel der Sahne daraufstreichen. Marzipanrollen auf die Länge der Rolle schneiden (Reste zum Garnieren beiseitelegen), in wechselnden Farben in Abständen von etwa 5 cm in die Sahne legen und etwas eindrücken.

7. Die Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen, mit der restlichen Sahne bestreichen und mit Hilfe eines Tortenkamms oder einer Gabel verzieren. Die restlichen Marzipanstücke in dünne Scheiben (Konfetti) schneiden, die Rolle damit garnieren und 1–2 Stunden kalt stellen.

#### Fettarm – mit Alkohol

### Leichter Rosettenkuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Einweich- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

50 g Rosinen, 1 EL Rum

#### Für den Hefeteig:

150 ml fettarme Milch (1,5 % Fett)  
50 g Halbfettbutter (39 % Fett)  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Ei (Größe M)

#### Für die Füllung:

1 Pck. backfeste Puddingcreme  
250 ml (1/4 l) fettarme Milch (1,5 % Fett)  
150 g Crème légère  
2 rote Äpfel (etwa 350 g)

#### Zum Bestreichen:

6–7 EL Ahornsirup

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 61 g, Kh: 651 g,  
Kj: 14608, kcal: 3488

1. Zum Vorbereiten Rosinen mindestens 30 Minuten in Rum einweichen.  
2. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Orangenschale, Ei und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen.  
3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen

lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Für die Füllung backfeste Puddingcreme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten, zuletzt Crème légère unterrühren.

5. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 50 x 30 cm) ausrollen.

6. Den Hefeteig mit der Puddingmasse bestreichen. Äpfel waschen, abtrocknen, vierteln, entkernen und mit der Schale in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit den Rosinen mischen und auf der Puddingmasse verteilen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.

7. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle in etwa 3 cm breite Stücke schneiden und mit der Schnittfläche nach oben dicht nebeneinander in eine Springform (Ø 28 cm, mit Backpapier belegt) legen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat, in zwischen den Backofen vorheizen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

8. Den Kuchen aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost legen. Sofort mit einem Pinsel mit Ahornsirup bestreichen und erkalten lassen.



Leichter Rosettenkuchen

## Fettarm

### Mandarinen-Zitronen-Rolle

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit

Backzeit: etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 große Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 480 g)  
250 g Magerquark  
100 ml Mandarinenensaft aus der Dose  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Mousse Zitrone  
(Dessertpulver)

#### Für den Guss:

3 EL Puderzucker  
etwa 2 TL Mandarinenensaft  
aus der Dose

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 40 g, Kh: 354 g,  
kj: 8976, kcal: 2144

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.
2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
3. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

3. Die Biskuitplatte vom Rand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Backpapier abziehen und die Biskuitplatte wenden, evtl. dunkle Backhaut vollständig entfernen.

4. Für die Füllung Mandarinen gut abtropfen lassen, Saft dabei auffangen, 100 ml für die Füllung und 2 Teelöffel für den Guss davon abmessen. 16 Mandarinen zum Garnieren beiseitelegen.

5. Quark mit Saft und Vanillin-Zucker geschmeidig rühren und in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben. Dessertpulver hinzufügen und die Creme nach Packungsanleitung in 2–3 Minuten aufschlagen. Zuletzt Mandarinen unterheben.

6. Die Creme gleichmäßig auf der Biskuitplatte verteilen, dabei an den kurzen Seiten und an der oberen langen Seite einen Rand frei lassen. Biskuitplatte von der langen Seite aus aufrollen.

7. Für den Guss Puderzucker mit Saft zu einer dickflüssigen Masse verrühren, in einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Den Guss im Zickzack-Muster auf die Biskuitrolle spritzen. Beiseitegelegte Mandarinen darauflegen und vorsichtig in den Guss drücken. Mandarinen-Zitronen-Rolle etwa 1 Stunde kalt stellen.

#### Mandarinen-Zitronen-Rolle



## Fruchtig

### Schnelle Orangenrolle

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

50 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Weizenmehl  
1/3 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

3–4 Orangen  
340 g Orangenmarmelade  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

400 g Schlagsahne  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack, ohne Kochen  
50 g Orangenschokolade

#### Insgesamt:

E: 65 g, F: 218 g, Kh: 517 g,  
kj: 18100, kcal: 4319

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster



#### Schnelle Orangenrolle

Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die flüssige Butter kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, verstreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 10–12 Minuten.

3. Den Gebäckrand mit einem Messer vom Backblech lösen. Gebäckplatte auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen.

4. Für die Füllung Orangen so schälen, dass die weiße Haut mit entfernt wird und die Orangen Filetieren. Orangenmarmelade mit Orangenschale verrühren, auf die Gebäckplatte streichen und mit den abgetropften Filets belegen. Die Rolle mit Hilfe des Backpapiers aufrollen und kalt stellen.

5. Zum Bestreichen Schlagsahne mit Saucen-Pulver in 1 Minute steifschlagen und die Biskuitrolle damit

bestreichen. Zum Garnieren Schokolade mit einem Sparschäler schaben und die Rolle damit garnieren. Die Rolle bis zum Servieren kalt stellen.

## Schnell zubereitet – mit Alkohol

### Tiramisu-Charlotte

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit

#### Für den Boden:

2 Gebäckrollen mit Schokacremefüllung (je 300 g, fertig gekauft)

#### Für die Füllung:

4 Blatt weiße Gelatine  
2 Pck. Creme Tiramisu  
(Dessertpulver)  
200 ml Milch, 200 g Schlagsahne  
500 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
4 EL Amaretto (Mandellikör)  
70 g Amaretti  
(ital. Mandelmakronen)

#### Zum Bestäuben:

1–2 TL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 468 g, Kh: 484 g,  
kj: 29414, kcal: 7028



#### Tiramisu-Charlotte

1. Die Gebäckrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Eine Schüssel (Ø 20–22 cm, Inhalt 2 l) mit Frischhaltefolie auslegen. Die Gebäckscheiben dicht aneinander hineinlegen (einige Scheiben zum Belegen der Creme beiseitelegen).
2. Für die Füllung die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Dessertpulver mit den hier angegebenen Mengen Milch und Sahne zubereiten. Mascarpone und Amaretto unterrühren.

3. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen und mit etwas von der Creme verrühren, dann die Mischung mit der restlichen Creme verrühren. Die Amaretti kurz unterheben, die Masse in die Schüssel füllen und glattstreichen. Die Creme mit den restlichen Gebäckscheiben belegen. Die Charlotte etwa 4 Stunden (am besten über Nacht) kalt stellen.

4. Die Charlotte auf eine Tortenplatte stürzen und die Frischhaltefolie abziehen. Charlotte mit Kakao bestäuben.

**Tipp:** Anstelle der Gebäckrollen können auch aufgetaute TK-Biskuitrollen verwendet werden. Die Charlotte mit Schlagsahne verzieren (Foto).



Topfen-Marillen-Strudel

## Fruchtig

### Topfen-Marillen-Strudel

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Strudelteig:

200 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
50 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei (Größe M)  
2 EL Speiseöl  
1 EL Zitronensaft

#### Für die Füllung:

1 Dose Aprikosenhälften  
(Marillen, Abtropfgewicht 240 g)  
500 g Magerquark (Topfen)  
2 Eier (Größe M)  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
50 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

75 g Butter  
50 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
etwas Puderzucker

Insgesamt:  
E: 129 g, F: 157 g, Kh: 376 g,  
kj: 14611, kcal: 3489

1. Für den Teig Mehl mit Salz, Wasser, Ei, Öl und Zitronensaft in eine Rührschüssel geben und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel kneten. Kugel auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen, Topf mit einem Deckel verschließen und den Teig etwa 30 Minuten ruhen lassen, damit sich der Teig entspannt.

3. Für die Füllung inzwischen Aprikosenhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen und anschließend fein würfeln. Quark mit Eiern, Zucker,

Pudding-Pulver und Mandeln verrühren und zuletzt die Aprikosenwürfel unterheben.

4. Den Backofen vorheizen. Strudelteig in 3 gleich große Teile schneiden. Jedes Teil auf einem leicht bemehlten Tuch (Küchentuch) ausrollen, mit etwas zerlassener Butter bestreichen, vorsichtig mit den Händen zu einem Rechteck (je etwa 30 x 40 cm) ausziehen und mit Mandeln bestreuen.

5. Jeweils ein Drittel der Quarkfüllung daraufstreichen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Teigblätter zur Mitte hineinschlagen, die Strudel von der kurzen Seite aus aufrollen und nebeneinander in eine rechteckige Auflaufform (gefettet) legen. Strudel mit etwas zerlassener Butter bestreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

6. Den Strudel während der Backzeit mehrmals mit zerlassener Butter bestreichen. Die erkalteten Strudel mit Puderzucker bestäuben.

## Raffiniert

### Trüffelrolle

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

#### Für die Füllung:

350 g Zartbitter-Kuvertüre  
250 g Schlagsahne  
50 g weiche Butter

#### Für den Biskuitteig:

50 g Butter  
4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaoapulver

#### Zum Beträufeln:

2 gestr. EL Zucker  
150 ml Orangensaft  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

#### Zum Bestäuben:

Kakaoapulver

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 317 g, Kh: 464 g,  
kj: 21131, kcal: 5066

1. Für die Füllung Kuvertüre hacken. Schlagsahne zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre in die Sahne geben und darin unter Rühren schmelzen lassen, bis eine glänzende Masse entstanden ist. Die Schokoladensahne unter gelegentlichem Rühren abkühlen lassen und 1–2 Stunden kalt stellen (die Schokoladensahne sollte nach weich sein).
2. Für den Teig inzwischen die Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backofen vorheizen. Eier, Eigelb und Wasser in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbe-

sen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit dem Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und gesiebttem Kakao mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zerlassene Butter ebenfalls kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Das Backblech sofort in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten.

4. Den Biskuitboden sofort nach dem Backen mit einem Messer vom Rand lösen und auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Den Biskuitboden mit dem Backpapier erkalten lassen.

5. Zum Beträufeln Zucker mit Orangensaft und Orangenschale aufkochen. So lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Orangensirup abkühlen lassen. Vom Biskuit das mitgebackene Backpapier vorsichtig abziehen. Orangensirup mit einem Pinsel auf dem Biskuit verteilen.

6. Schokoladensahne mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz aufschlagen, bis sie locker ist. Die Butter cremig rühren, auf die Schokoladensahne geben und kurz unterrühren.
7. Knapp zwei Drittel der Creme auf dem Biskuit verteilen und verstreichen. Biskuit mit Hilfe des Backpapiers von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle mit der restlichen Creme bestreichen, mit einem Teelöffel ein wellenartiges Muster in die Schokocreme drücken. Die Rolle mindestens 1 Stunde kalt stellen. Die Trüffelrolle kurz vor dem Servieren mit Kakao bestäuben.



## Fettarm

### Tiramisu-Rolle

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
1 geh. EL Kakaopulver  
1 Portionstütchen (2 g)  
Instant-Essensopulver

#### Für die Füllung:

200 g fettarmer Frischkäse  
(etwa 16 % Fett i. Tr.)  
250 ml (3/4 l) fettarme Milch  
(1,5 % Fett)  
250 g Magerquark  
2 Pck. Tiramisu (Dessertpulver)

#### Zum Bestäuben:

1 geh. EL Puderzucker  
1–2 TL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 110 g, F: 88 g, Kh: 285 g,  
Kj: 9968, kcal: 2384

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrühr-

gerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2. Mehl mit Backpulver, Kakao und Essensopulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und verstreichen. Danach das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C

**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** etwa 10 Minuten.

3. Biskuitplatte vom Rand lösen, auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier abkühlen lassen. Anschließend die Biskuitplatte mit dem Backpapier wenden, evtl. dunkle Backhaut entfernen.

4. Für die Füllung Frischkäse mit Milch und Quark in einen mit heißem Wasser ausgespülten Rührbecher geben und verrühren. Dessertpulver hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 2–3 Minuten aufschlagen.

5. Die Biskuitplatte gleichmäßig mit der Creme bestreichen, dabei an den kurzen Seiten und an der oberen langen Seite einen Rand frei lassen. Biskuitplatte von der langen Seite

mit Hilfe des Backpapiers aufrollen, dabei das Backpapier gleichzeitig lösen. Biskuitrolle mindestens 1 Stunde kalt stellen.

6. Die Tiramisu-Rolle vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben. Anschließend Kakao in Querstreifen daraufstäuben.

## Erfrischend

### Zitronen-Paradiescreme-Rolle

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
4 EL heißes Wasser  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g Weizenmehl  
25 g Speisestärke  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

250 g Schlagsahne  
400 g Zitronenjoghurt  
1 Pck. Paradiescreme Zitronen-Geschmack (Dessertpulver)

#### Zum Verzieren und Garnieren:

50 g Zartbitter-Schokolade oder Zartbitter-Kuvertüre  
einige hauchdünne Schokotafelchen

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 157 g, Kh: 399 g,  
Kj: 13846, kcal: 3304

1. Den Backofen vorheizen. Für den Biskuitteig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute unter Rühren einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.



Zitronen-Paradiescreme-Rolle

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten.

3. Den Biskuit sofort nach dem Backen vom Rand lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mit dem Backpapier abkühlen lassen.

4. Für die Füllung Sahne steif schlagen. Joghurt in eine Rührschüssel geben, Dessertpulver hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen nach Packungsanleitung cremig schlagen. Sahne vorsichtig unterheben.

5. Mitgebakenes Backpapier vorsichtig vom Biskuit abziehen. Zwei Drittel der Creme auf der Gebäckplatte verteilen und verstreichen. Biskuit mit der Füllung von der längeren Seite aus aufrollen, die Rolle außen mit der restlichen Creme bestreichen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

6. Zum Verzieren Schokolade oder Kuvertüre in kleine Stücke brechen oder hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Schokolade oder Kuvertüre mit Hilfe eines Teelöffels über die Rolle sprengen und die Rolle mit zu Dreiecken geschnittenen Schokotafelchen garnieren.

## Für Kinder

### Toffifee-Zopf

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Abkühl- und Ruhezeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
375 ml (3/4 l) Milch  
125 g Nuss-Nougat-Creme

#### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteig Garant  
70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 ml Milch  
50 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)

#### Zum Bestreuen und Bestreichen:

100 g gehobelter Haselnusskerne  
10 Stück Toffifee  
1 Eigelb (Größe M), 2 EL Milch

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 106 g, F: 230 g, Kh: 549 g,  
Kj: 19006, kcal: 4536

1. Für die Füllung Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit der hier angegebenen Menge Milch und ohne Zucker zubereiten. Nuss-



Toffifee-Zopf

Nougat-Creme im heißen Pudding verrühren und den Pudding erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Hefeteig Garant vermischen. Restliche Zutaten dazugeben und alles mit Handrührgerät mit Knethaken in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verkneten.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen, den erkalten Pudding darauf verstreichen, dabei am Rand 1 cm frei lassen. Den Pudding mit Nusskernen bestreuen. Toffifee kleeblatt und ebenfalls daraufstreuen.

4. Die Teigeigle von der längeren Seite aus aufrollen und der Länge nach einmal senkrecht durchschneiden. Beide Hälften mit der Schnittfläche nach oben ineinanderflechten, so dass ein Zopf entsteht. Den Zopf auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und die Enden etwas einschlagen. Eigelb mit Milch verrühren, den Zopf damit bestreichen und etwa 15 Minuten ruhen lassen, inzwischen den Backofen vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

5. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Vor dem Servieren den erkalten Zopf mit Puderzucker bestäuben.

Tiramisu-Rolle







Erdbeer-Muffins

**Für Kinder****Erdbeer-Muffins**

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Zum Vorbereiten:**

200 g Erdbeeren

**Für den Rührteig:**

80 ml Sonnenblumenöl  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Prise Salz  
70 g Haferflocken  
100 ml Buttermilch

**Zum Verzieren:**

2 Riegel gut gekühlte Erdbeer-  
Joghurt-Schokolade

Insgesamt:  
E: 48 g, F: 108 g, Kh: 312 g,  
kj: 10176, kcal: 2424

1. Zum Vorbereiten Erdbeeren putzen, waschen, abtropfen lassen, entstielen und in Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Öl mit Zucker, Vanille-Zucker und Zitronenschale in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit Haferflocken und Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Erdbeerstücke vorsichtig unterheben.
4. Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 25 Minuten.
5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchentrost etwas abkühlen lassen.
6. Zum Verzieren Schokolade grob raspeln. Die noch warmen Muffins damit bestreuen, abkühlen lassen.

**Beliebt****Eberswalder Spritzkuchen**

Zubereitungszeit: 90 Minuten

**Zum Ausbacken:**

Ausbackfett

**Für den Brandteig:**

250 ml (1/4 l) Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
150 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker  
5–6 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

**Für den Guss:**

300 g Puderzucker  
etwa 3 EL Zitronensaft  
heißes Wasser

Insgesamt:  
E: 50 g, F: 150 g, Kh: 475 g,  
kj: 14800, kcal: 3525

1. Zum Vorbereiten Backpapier in Quadrate (etwa 10 x 10 cm) schneiden und fetten. Ausbackfett in einem Topf oder einer Fritteuse auf etwa 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn sich um einen in das Fett gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden.
2. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Speisestärke mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abkühlen) und in eine Rührschüssel geben.
3. Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Knethaken unterrühren. 5 Eiernacheinander mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt. Backpulver erst unter den erkalteten Teig rühren.
4. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sterntüle füllen und in Form von Kränzen auf das vorbereitete Backpapier spritzen (ergibt etwa 25 Stück). Durch Eintauchen der Papiere in das siedende Ausbackfett die Kränzchen lösen und portionsweise schwimmend auf beiden Seiten hellbraun backen. Spritzkuchen mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf Küchenpapier gut abtropfen lassen und auf einem Kuchentrost erkalten lassen.
5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und so viel heißem Wasser glatrühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht, und die Eberswalder Spritzkuchen damit bestreichen.



## Schnell zubereitet

### Kulleraugen-Muffins

Zubereitungszeit: 15 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Teig:

1 Pck. Dr. Oetker Backmischung  
Zitronenkuchen  
150 g Butter oder Margarine  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Milch oder 100 g Joghurt

#### Außerdem:

175 g rote Konfitüre (z. B. Erdbeer,  
Kirsch oder Waldfrucht)

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 156 g, Kh: 540 g,  
Kj: 15864, kcal: 3756

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig die Backmischung mit Butter oder Margarine, Eiern, Milch oder Joghurt nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten zubereiten.

2. Zwei Drittel des Teiges in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackformen ausgelegt) geben. Jeweils 1 Teelöffel Konfitüre daraufsetzen und den restlichen Teig darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.  
4. Restliche Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Jeweils in die Mitte der Muffins einen roten Konfitürenklecks setzen.  
5. Zitronenguss aus der Packung nach Packungsanleitung zubereiten. Die Muffins damit bestreichen, jedoch die Konfitüre dabei aussparen. Muffins erkalten lassen.

**Tipp:** Statt Konfitüre können Sie zum Füllen auch jeweils 1 Teelöffel Nuss-Nougat-Creme verwenden. Statt

der Backmischung können Sie auch einen Rührteig aus 125 g Butter oder Margarine, 125 g Zucker, 1 Päckchen Vanillin-Zucker, 3 Eiern (Größe M), 250 g Weizenmehl, 2 gestrichenen Teelöffeln Backin, 100 g Zitronenjoghurt und 1 Päckchen Finesse Geriebene Zitronenschale zubereiten.

#### Für Kinder

### Himbeerbrocken

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

#### Für den All-in-Teig:

170 g Weizenmehl  
1 Pck. Rote-Grütze-Pulver  
Himbeer-Geschmack  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
40 g Semmelbrösel  
100 g Zucker, 2 Eier (Größe M)  
80 g Butter oder Margarine  
2 EL Schlagobse  
150 g TK-Himbeeren



Knusper-Muffins

## Einfach

### Knusper-Muffins

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit (Mini-Muffins):  
etwa 20 Minuten  
Backzeit (große Muffins):  
etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

225 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-  
Geschmack  
125 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl  
100 ml Buttermilch

#### Zum Bestreuen:

100 g Knuspermüsli

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 134 g, Kh: 387 g,  
Kj: 12315, kcal: 2937

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Saucen-Pulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Eier, Speiseöl und Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten.  
2. Den Teig in einer Mini-Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) und in einer große Muffinform (für 6 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Knuspermüsli daraufstreuen. Die Formen nebeneinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit (Mini-Muffins):  
etwa 20 Minuten;  
Backzeit (große Muffins):  
etwa 25 Minuten.  
3. Die Muffins etwa 5 Minuten in den Formen stehen lassen, dann aus den Formen lösen und auf Kuchenrosten erkalten lassen.

#### Für die Füllung:

200 g Schlagobse  
1 EL gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
150 g Himbeergejohurt

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

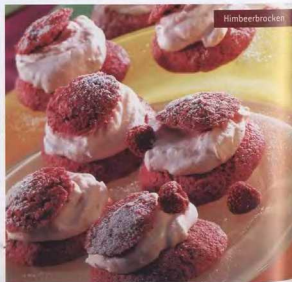
E: 48 g, F: 156 g, Kh: 348 g,  
Kj: 12588, kcal: 3000

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Rote-Grütze-Pulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Semmelbrösel, Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.  
2. Die gefrorenen Himbeeren in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel fest verschließen. Himbeeren mit einer Teigrolle zerkrümeln, aus dem Beutel nehmen und unter den Teig heben.  
3. Den Teig mit einem Esslöffel in 12 Häufchen mit etwas Abstand voneinander auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten je Backblech.  
4. Die Himbeerbrocken mit dem Backpulver von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Himbeerbrocken erkalten lassen.  
5. Für die Füllung Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steifschlagen. Joghurt unterheben. Von den Himbeerbrocken keilförmig einen kleinen Deckel heraus schneiden. Jeweils etwas von der Joghurtsahne hinein füllen und den Deckel wieder auflegen. Himbeerbrocken mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Nach Belieben die Himbeerbrocken mit einigen Himbeeren garnieren.



Kulleraugen-Muffins



Himbeerbrocken



Limetten-Mohn-Muffins

## Fruchtig

### Limetten-Mohn-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Rührteig:

175 g weiche Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
230 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron  
75 ml (6 EL) Milch  
oder 75 g Schlagsahne  
1 Bio-Limette (unbehandelt,  
ungewaschen)  
100 g gemahlener Mohn 1 EL Honig  
25 g weiche Butter  
2 geh. EL Zitronenmarmelade

#### Für den Guss und zum Garnieren:

1 Bio-Limette (unbehandelt,  
ungewaschen)  
100–150 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 252 g, Kh: 468 g,  
kj: 18672, kcal: 4464

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Natron mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit Milch oder Sahne auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Den Teig halbieren. Die Limette waschen, abtrocknen, Schale mit einer Küchenreibe abreiben und den Saft auspressen. Eine Teighälfte mit Limettenschale und -saft verrühren, unter die andere Teighälfte Mohn, Honig, Butter und Zitronenmarmelade rühren.
4. Den Mohn Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) füllen und glattstreichen. Den Limettenteig darauf verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
5. Die Muffins nach dem Backen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann herauslösen und auf einem

mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für Guss und Garnierung Limette waschen und abtrocknen. Schale mit einem Zestenreißer in Streifen abziehen oder mit einem Messer in feine Streifen schneiden. Den Saft auspressen. Puderzucker mit Limettensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und mit Hilfe eines Pinsels auf die Muffins streichen. Limettenschale auf den noch feuchten Guss streuen.

## Raffiniert

### Mandel-Krokant-Muffins

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für die Mandel-Krokant-Masse:

100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
100 g Zucker  
2 EL flüssiger Honig  
50 g Butter  
1 Msp. gemahlener Zimt

#### Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark  
3 g Magerkäse  
4 EL Speiseöl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Butter-Vanille-Aroma  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 168 g, Kh: 348 g,  
kj: 13344, kcal: 3192

1. Für die Krokant-Masse Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter Wenden rösten und herausnehmen. Zucker in

die Pfanne geben und unter Rühren schmelzen lassen. Honig, Butter, Zimt und die gerösteten Mandeln unterrühren. Die Krokant-Masse auf Backpapier geben und etwas abkühlen lassen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Zitronenschale und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetboden auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (etwa 36 x 25 cm) ausrollen. Den Backofen vorheizen. Krokant grob zerstoßen, auf dem Teig verteilen und den Teig von der langen Seite aus fest aufrollen. Teigrolle in 12 etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden.

4. Die Teigscheiben mit der Schnittfläche nach oben in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackformen ausgelegt) legen. Von der Krokantmasse evtl. übrig gebliebene flüssige Butter daraufträufeln. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 20–25 Minuten.



Mandel-Krokant-Muffins

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Fruchtig

### Marpizan-Weintrauben-Muffins

Tassen-Muffins (1 Tasse = 200 ml)

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

1/2 Pck. (125 g) Butter  
oder Margarine  
2 1/2 Tassen (250 g) Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 Tasse (75 g) Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
3/4 Tasse (150 ml) Milch  
1/2 Pck. (100 g) Marzipan-Rohmasse

#### Für den Belag und zum Bestäuben:

250 g kernlose grüne oder blaue  
Weintrauben  
2 EL (30 g) Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 166 g, Kh: 386 g,  
kj: 14444, kcal: 3449

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschleißbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Marzipan in sehr kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen.

4. Für den Belag die Weintrauben waschen, abtropfen lassen, trocken tupfen und entstielen. Je nach Größe 2–4 Weintrauben in den Teig drücken und anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Muffins mit Puderzucker bestäuben.



Marpizan-Weintrauben-Muffins

## Klassisch – für Kinder

### Kleine Streuselschnecken

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
200 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für die Streusel:

200 g Weizenmehl  
70 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
100 g Zucker  
150 g weiche Butter

#### Zum Bestreuen:

100 g grob gehackte  
Vollmilch-Schokolade

#### Insgesamt:

E: 118 g, F: 312 g, Kh: 672 g,  
kj: 24834, kcal: 5930

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Speiseöl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Den Backofen vorheizen.
3. Den Teig halbieren und jeweils eine Hälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem großen Rechteck (etwa 35 x 20 cm) ausrollen.
4. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben, mit Mandeln und Zucker mischen und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten.
5. Teigstreusel auf den Teigrechtecken verteilen und mit den Schokoladenstückchen bestreuen. Die Teigrechtecke von der längeren Seite aus aufrollen und jeweils in 20–22 etwa 1 1/2 cm dünne Scheiben schneiden.

Kleine Streuselschnecken



6. Teigscheiben auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.
7. Das Gebäck von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

#### Für Kinder

### Topfenkipferl

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
25 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Magerquark (Topfen)  
100 g Butter oder Margarine

#### Zum Bestreichen:

Milch

#### Für die Füllung:

1 kleine Dose Beerencocktail  
(Abtropfgewicht 180 g)

#### Zum Verzieren:

50 g Puderzucker  
2 TL Fruchtsaft aus der Dose

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 84 g, Kh: 252 g,  
kj: 8184, kcal: 1956

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Salz, Quark und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Danach die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den



Topfenkipferl

- Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.
2. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 27 x 36 cm ausrollen. Quadrate von etwa 9 x 9 cm daraus schneiden. Die Teigblätter mit Milch bestreichen.
  3. Für die Füllung Beerencocktail in einem Sieb gut abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen und 2 Teelöffel davon zum Verzieren abmessen.
  4. Die Beeren in die Mitte der Teigquadrate verteilen und zu Dreiecken zusammenschlagen. Die Teigblätter gut andrücken. Die Teigkipferl auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
  - Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.
  5. Die Kipferl mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Kipferl erkalten lassen.
  6. Zum Verzieren Puderzucker mit Fruchtsaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss in ein Papiertütchen füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kipferl mit Puderzucker bestäuben und mit Guss verzieren. Den Guss fest werden lassen.

#### Schnell zubereitet

### Schokokissen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig  
(10 quadratische Platten)  
3 EL Milch  
50 g Schokoladenstreusel  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Außerdem:

1 kleine reife Mango

#### Für die Füllung:

1 Pck. Paradiescreme Vanille-Geschmack (Dessertpulver)  
1 Pck. Paradiescreme Schokoladen-Geschmack (Dessertpulver)  
400 g Schlag Sahne  
200 ml Milch  
25 g Schokoladenstreusel

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 319 g, Kh: 376 g,  
kj: 19555, kcal: 4665

1. Für die Dreiecke den Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen.



Schokokissen

- Den Backofen vorheizen. Die aufgetauten Quadrate diagonal durchschneiden und mit Milch bestreichen. Schokoladenstreusel mit Mandeln vermischen und auf den Blätterteigdreiecke verteilen.
2. Die Dreiecke auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.
  - Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech.
  3. Das Gebäck mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Anschließend die Blätterteigdreiecke waagrecht durchschneiden. Die Mango waschen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden, schälen und fein würfeln.
  4. Für die Füllung die Dessertpulver voneinander getrennt nach Packungsanleitung, aber mit je 200 g Schlag Sahne und je 100 ml Milch zubereiten. Unter die Schokoladencreme die Schokoladenstreusel rühren.
  5. Cremes jeweils in einen Spritzbeutel mit großer Lochtüte füllen und die Unterteile der Kissen abwechselnd mit dicken Cremestreifen füllen. Die Mangowürfel darüberstreuen und die Oberseite der Kissen aufsetzen.





Zweierlei Kaffeegebäck

#### Für Gäste

### Zweierlei Kaffeegebäck

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

250 g weiche Butter  
200 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
80 g Schmand (Sauerrahm)  
250 g Weizenmehl

#### Für 9 Pflaumenkissen:

18 Pflaumen, 1 Nektarine  
50 g Löffelbiskuits  
30 g gehackte Walnusskerne

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß  
1–2 EL Milch  
1–2 EL Hagelzucker  
1 EL Johannisbeergelee

#### Für 8 Kirschhörnchen:

100 g abgetropfte Sauerkirschen  
(aus dem Glas)  
50 g fein gehackte Cappuccino-  
Schokolade

#### Zum Besprenkeln:

50 g aufgelöste Cappuccino-  
Schokolade

#### Insgesamt (Pflaumenkissen):

E: 36 g, F: 162 g, Kh: 189 g,  
KJ: 10197, kcal: 2439

#### Insgesamt (Kirschhörnchen):

E: 32 g, F: 184 g, Kh: 192 g,  
KJ: 11048, kcal: 2640

1. Für den Teig Butter mit Handrühr-  
gerät mit Rührbesen auf höchster  
Stufe geschmeidig rühren. Nach und  
nach Frischkäse, Vanillin-Zucker  
und Schmand hinzufügen. So lange  
rühren, bis eine gebundene Masse  
entstanden ist. Die Hälfte des Mehls  
auf mittlerer Stufe unterrühren.  
Restliches Mehl auf der Arbeitsfläche

unterkneten. Den Teig in Folie gewickelt  
etwa 30 Minuten kalt stellen.  
2. Für die Pflaumenkissen knapp  
die Hälfte des Teiges auf der leicht  
bemehlten Arbeitsfläche zu einem  
Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen  
und anschließend in 9 Quadrate  
(etwa 10 x 10 cm) schneiden. Quadrate  
leicht versetzt auf ein Backblech  
(mit Backpapier belegt) legen.  
3. Den Backofen vorheizen. Obst  
waschen, trocken tupfen und ent-  
steinen. Löffelbiskuits fein zerbrö-  
seln, Brösel mit Walnusskernen ver-  
mischen und auf den Teigquadraten  
verteilen. Quadrate mit Pflaumen-  
hälften und Nektarinspalten be-  
legen, dabei etwas Rand frei lassen.  
4. Eiweiß mit Milch verschlagen, die  
Teigränder damit bestreichen und  
mit Hagelzucker bestreuen. Das  
Backblech in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

5. Gelee unter Rühren erwärmen und  
die Früchte direkt nach dem Backen  
damit bestreichen. Das Gebäck  
erkalten lassen.

6. Für die Kirschhörnchen inzwischen  
restlichen Teig zu einem Quadrat  
(etwa 28 x 28 cm) ausrollen,  
anschließend in 4 Quadrate (etwa  
14 x 14 cm) schneiden und diese  
diagonal in 8 Dreiecke schneiden.  
In die Mitte jeweils 2–3 Kirschen  
und gehackte Schokolade geben.

7. Teigstücke von der breiten Seite  
aus zu Hörnchen aufrollen, auf  
ein Backblech (mit Backpapier  
belegt) legen und mit Eiweißmilch  
bestreichen. Das Backblech in den  
heißen Backofen schieben und die  
Kirschhörnchen bei gleicher Back-  
temperatur 20–25 Minuten backen.

8. Die Hörnchen vom Backpapier  
lösen und erkalten lassen. Hörnchen  
mit Schokolade besprenkeln und  
Schokolade fest werden lassen.

**Tipp:** Die Pflaumenkissen und  
Kirschhörnchen schmecken frisch am  
besten.

#### Für Kinder

### Streusel-Calzone

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für die Streusel:

100 g Weizenmehl  
50 g Zucker  
1/5 gestr. TL gemahlener Zimt  
75 g weiche Butter

#### Für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteig Garant  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/5 Flaschen Butter-Vanille-  
Aroma  
75 ml Milch  
75 g Speisöl  
1 Becher (125 g) Crème double

#### Zum Bestreichen:

1 Becher (125 g) Crème double  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-  
Zucker

#### Für die Obstfüllung:

600 g vorbereitetes Obst (z. B. Äpfel,  
Bananen, Weintrauben)

#### Für die Nussfüllung:

200 g gemahlene Haselnusskerne  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
3–4 EL Wasser

#### Insgesamt (Obstfüllung):

E: 32 g, F: 128 g, Kh: 288 g,  
KJ: 10224, kcal: 2448

#### Insgesamt (Nussfüllung):

E: 36 g, F: 256 g, Kh: 336 g,  
KJ: 16184, kcal: 3872

1. Für die Streusel Mehl in eine Rühr-  
schüssel geben, mit Zucker und Zimt  
mischen und Butter hinzufügen. Die  
Zutaten mit Handrührgerät mit  
Rührbesen zunächst kurz auf nied-  
rigster, dann auf höchster Stufe zu

Streuseln von gewünschter Größe  
verarbeiten.

2. Für den Hefeteig Mehl in eine  
Rührschüssel geben und sorgfältig  
mit Hefeteig Garant vermischen.  
Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma,  
Milch, Speisöl und Crème double  
hinzufügen. Die Zutaten mit Hand-  
rührgerät mit Knethaken zunächst  
kurz auf niedrigster, dann auf höch-  
ster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem  
glatten Teig verarbeiten. Den Teig in  
2 Portionen teilen. Jede Teigportion  
auf der leicht bemehlten Arbeitsflä-  
che ausrollen und je 8 runde Platten  
(Ø etwa 12 cm) ausstechen.

3. Zum Bestreichen Crème double  
mit Vanille-Zucker verrühren. Für  
die Obstfüllung das vorbereitete  
Obst klein schneiden oder für die  
Nussfüllung Haselnusskerne, Zucker,  
Ei und Wasser zu einer geschmeidigen  
Masse verrühren.

#### Streusel-Calzone



4. Jeweils die Hälfte jeder Teigplatte  
mit Crème double bestreichen. Die  
Obst- oder Nussfüllung darauf ver-  
teilen. Die nicht belegte Teighälfte  
jeweils darüber schlagen und den  
Rand gut andrücken. Die Teigtaschen  
mit Wasser bestreichen. Streusel  
darauf verteilen.

5. Den Backofen vorheizen. Teiga-  
schen zugedeckt etwa 15 Minuten  
ruhen lassen und anschließend auf  
Backbleche (mit Backpapier belegt)  
legen. Die Backbleche nacheinander  
(bei Heißluft zusammen) in den  
vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech.

6. Das Gebäck mit dem Backpapier  
von den Backblechen auf Kuchen-  
roste ziehen. Streusel-Calzone  
erkalten lassen.

## Raffiniert

### Milchkaffee-Muffins

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Große M)  
150 g weiche Butter oder Margarine  
125 ml (1/2 l) Milch

#### Für den dunklen Teig:

3 TL Instant-Kaffeepulver  
3 EL heißes Wasser  
15 g gesiebtes Kakaopulver  
1 TL Zucker

#### Für den hellen Teig:

50 g aufgelöste weiße Schokolade

#### Für den Guss und zum Garnieren:

50 g weiße Schokolade  
2 TL Speiseöl  
12 Makkabohnen  
Kakaopulver



Milchkaffee-Muffins

**Insgesamt:**  
E: 48 g, F: 192 g, Kh: 372 g,  
kj: 14280, kcal: 3408

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Ein Drittel des Teiges abnehmen und beiseite stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Für den dunklen Teig Kaffeepulver mit Wasser auflösen und etwas abkühlen lassen. KaffeeLösung mit Kakao und Zucker unter die größere Teilmenge rühren. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen.
3. Für den hellen Teig die Schokolade unter den beiseitegestellten Teig rühren und auf dem dunklen Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.



Muffins mit Schokosplittern

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Etwas Guss auf jedem Muffin verteilen und mit je 1 Makkabohne garnieren. Guss fest werden lassen. Muffins mit etwas Kakao bestäuben.

## Für Kinder

### Muffins mit Schokosplittern

**Zubereitungszeit:** 15 Minuten  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

200 g Weizenmehl  
75 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
4 Eier (Große M)  
175 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zartbitter-Schokolade

**Insgesamt:**  
E: 60 g, F: 192 g, Kh: 336 g,  
kj: 14544, kcal: 3480

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl, Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Butter oder Margarine dazugeben und die Zutaten in etwa 2 Minuten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Die Schokolade grob hacken und zwei Drittel davon unter den Teig heben. Den Teig mit Hilfe von 2 Teelöffeln in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackförmchen) verteilen.
3. Den Teig mit der restlichen Schokolade bestreuen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten.
4. Muffins nach dem Backen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Für Kinder

### Sesam-öffne-dich-Amerikaner

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten  
**Backzeit:** 25–30 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

80 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Große M)  
170 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Sahne-Geschmack  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
40 g geschälte, geröstete Sesamsamen



Sesam-öffne-dich-Amerikaner

#### Für den Guss:

140 g Schlagahne  
70 g gesiebter Puderzucker  
50 g geröstete Sesamsamen

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 168 g, Kh: 348 g,  
kj: 13176, kcal: 3144

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Sesam unterrühren.
3. 12 Teighäufchen mit einem Esslöffel auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Häufchen evtl. mit einem Messer zu Kuppeln formen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** 25–30 Minuten je Backblech.
4. Die Amerikaner mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen.
5. Für den Guss Sahne mit Puderzucker in einem Topf unter Rühren zum Kochen bringen und so lange unter Rühren bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis der Guss dicklich wird. Den Guss sofort auf die glatte Seite der warmen Amerikaner streichen (Achtung, der Guss ist sehr heiß!) und sofort mit den gerösteten Sesamsamen bestreuen. Anschließend die Sesam-öffne-dich-Amerikaner erkalten lassen.



Malzbier-Muffins



Macadamia-Muffins

## Raffiniert

### Malzbier-Muffins

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron  
75 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
2 Eier (Große M)  
75 g weiche Butter oder Margarine  
175 ml Malzbier

#### Für die Füllung:

100 g entsteinte Trockenpflaumen  
50 g (etwa 1 Scheibe) Schwarzbrot  
50 g Rosinen

#### Für den Belag:

etwa 50 g entsteinte Trockenpflaumen

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
2 EL Malzbier

Insgesamt:  
E: 36 g, F: 84 g, Kh: 456 g,  
kj: 11772, kcal: 2808

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Natron in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen. Alles mit Handrührgerät auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Für die Füllung Trockenpflaumen und Schwarzbrot in kleine Würfel schneiden und mit den Rosinen unter den Teig rühren.
3. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.
4. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stellen.
5. Für den Belag Trockenpflaumen in große Stücke schneiden und auf die warmen Muffins legen.
6. Für den Guss Puderzucker mit Malzbier zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die Oberfläche der noch warmen Muffins und die Trockenpflaumen damit bestreichen.

**Tipp:** Anstelle von Pflaumenstücken können für den Belag Rosinen verwendet werden.

## Beliebt

### Macadamia-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Rührteig:

125 g leicht gesalzene, geröstete Macadamia-Nusskerne  
100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Eier (Große M)  
100 g Maismehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 EL Orangensaft

#### Für den Guss und zum Garnieren:

50 g Puderzucker  
1 EL Orangensaft  
6 Belegkirschen

Insgesamt:  
E: 36 g, F: 180 g, Kh: 252 g,  
kj: 12180, kcal: 2904

1. Für den Teig Macadamia-Nusskerne grob hacken. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach

und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Maismehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Orangensaft auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt zwei Drittel der Macadamia-Nüsse unterrühren.

4. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Die restlichen Macadamia-Nusskerne auf den Teig streuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann mit den Papierbackförmchen aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Orangensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und mit Hilfe eines Teelöffels auf den noch lauwarmen Muffins verteilen. Die Belegkirschen halbieren oder vierteln und auf die Muffins in den feuchten Guss setzen.

**Tipp:** Anstelle von Macadamia-Nusskernen eignen sich auch Haselnusskerne oder Paranusskerne.

## Fruchtig

### Himbeer-Streusel-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

125 g frische Himbeeren  
oder TK-Himbeeren

#### Für die Streusel:

40 g Weizenmehl  
50 g brauner Zucker (Rohrzucker)

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln  
50 g Butter oder Margarine

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Große M)  
1 Prise Salz  
50 g Joghurt  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 168 g, Kh: 348 g,  
kj: 12888, kcal: 3072

1. Zum Vorbereiten Himbeeren waschen, evtl. abspülen und trocken tupfen. TK-Himbeeren nebeneinander auf Küchenpapier auftauen lassen.
2. Für die Streusel Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanille-Zucker und Mandeln mischen. Butter

- oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit den Händen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Den Backofen vorheizen.
3. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
4. Zitronenschale, Ei, Salz und Joghurt unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Himbeeren vorsichtig unterheben.
5. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) geben und verstreichen. Streusel darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.
6. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Himbeer-Streusel-Muffins

## Für Kinder

### Fruchtpürewaffeln

Zubereitungszeit: 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Himbeeren  
1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 130 g)  
100 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Grießbrei Klassische Art

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 38 g, F: 98 g, Kh: 299 g,  
kj: 9395, kcal: 2238

1. Für den Teig Himbeeren verlesen, zerdrücken und durch ein Sieb passieren. Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen und pürieren.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So

lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Grießbreipulver auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig halbieren. Unter eine Hälfte das Himbeermus, unter die andere Hälfte das Aprikosenpüree rühren.

5. Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. Aus dem Teig etwa 6 Waffeln backen, dazu je Waffel etwa 2 Teelöffel von jeder Teigsorte in Klecksen oder Kreisen in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen, anschließend herausnehmen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Waffeln nach Belieben mit Puderzucker bestreut servieren.

**Tipp:** Dazu Joghurtis servieren. Sie können frische Himbeeren oder auch aufgetaute TK-Himbeeren nehmen. Statt Himbeeren können Sie auch Erdbeeren verwenden, diese dann einfach abspülen, abtropfen lassen, putzen und pürieren. Sie färben den Teig allerdings nicht so stark wie Himbeeren.

Fruchtpürewaffeln



## Raffiniert

### Himbeerschnitten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

6 quadratische Platten  
(etwa 12 x 12 cm) TK-Blätterteig

#### Für die Füllung:

200 g Himbeerkonfitüre  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Himbeergeist

#### Für die Glasur:

100 g Puderzucker  
etwa 2 EL Zitronensaft oder Wasser  
25 g Zartbitter-Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 168 g, Kh: 432 g,  
kj: 14196, kcal: 3384

1. Zum Vorbereiten Blätterteig nach Packungsanleitung aufthauen. Den Backofen vorheizen.
2. Jede Teigplatte mit einem Sägemesser halbieren und die 12 Hälften auf 2 Backblechen (gefettet, mit Wasser besprenkelt) verteilen. Platten mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schleichen. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.
3. Die Blätterteigplatten vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Jede Platte vorsichtig mit Hilfe eines Sägemessers waagrecht durchschneiden.
4. Für die Füllung Himbeerkonfitüre glatrühren und auf die untere Hälfte der Gebäcke verteilen. Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen, Himbeergeist unterrühren



- und in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen. Die Sahne auf die mit Konfitüre bestrichenen Gebäckteile spritzen.
5. Puderzucker mit Zitronensaft oder Wasser zu einer streichfähigen Glasur verrühren und die oberen Gebäckhälften damit besprenkeln.
  6. Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden und in Streifen auf den gerade fest werdenden weißen Guss spritzen. Die oberen Gebäckteile auf die Sahne setzen.

**Tipp:** Sie können auch einige frische Himbeeren auf die mit Himbeerkonfitüre bestrichenen Gebäckteile verteilen (foto).

**Abwandlung:** Für Kirschnitten tauschen Sie die Himbeerkonfitüre gegen Kirschkonfitüre und den Himbeergeist gegen Kirschwasser aus.

## Für Gäste

### Amarettini-Waffeln

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit

#### Für den Rührteig:

150 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
2 geh. TL (4 g) Instant-Kaffeepulver  
125 ml (1/4 l) heißes Wasser  
100 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
3 Eier (Größe M), 150 g Weizenmehl

#### Zum Bestreuen:

etwa 40 g Hagelzucker

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 108 g, Kh: 334 g,  
kj: 10471, kcal: 2492

1. Für den Teig Amarettini in einen großen Gefrierbeutel geben, ihn ver-



- schließen und das Gebäck mit einer Teigröle zerkleinern. Kaffeepulver im Wasser unter Rühren auflösen und erkalten lassen.
2. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
  3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl in 2 Portionen abwechselnd mit den Amarettini-Bröseln und dem Kaffee auf mittlerer Stufe unterrühren.
  4. Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. Aus dem Teig etwa 7 Waffeln backen, dazu je Waffel etwas Hagelzucker in das Waffeleisen streuen und etwa 2 Esslöffel Teig daraufgeben, etwas verteilen und die Waffel goldbraun backen. Die Waffel herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Dazu Cappuccino oder Latte Macchiato reichen.



## Beliebt

### Apfel-Zimt-Schnecken

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Quark-Hefeteig:

100 ml Milch  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
100 ml Speiseöl  
200 g Magerquark

#### Für die Füllung:

400 g Apfel  
50 g Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 EL Zitronensaft

#### Zum Bestreichen:

30 g Butter  
Kondensmilch

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 140 g, Kh: 476 g,  
kj: 14280, kcal: 3416

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, warme Milch, Speiseöl und Quark hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Für die Füllung inzwischen Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zucker, Zimt und Zitronensaft mischen und in einem Topf bei schwacher Hitze etwas andünsten lassen. Apfelwürfel etwas abkühlen lassen.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche



nachmals gut durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen und mit zerlassener Butter bestreichen. Apfelwürfel darauf verteilen.

5. Den Teig von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle vorsichtig in 14 etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden. Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

6. Inzwischen den Backofen vorheizen. Teigscheiben mit Kondensmilch bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

7. Die Apfelschnecken vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

**Tipp:** Die Schnecken schmecken frisch am besten.

#### Schnell zubereitet

### Cookie-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit (Mini-Muffins): etwa 20 Minuten  
Backzeit (große Muffins): etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g Mokka- oder Edelbitter-Schokolade  
175 g helle Cookie(s) (Mürbeteigkekse) mit Nusskernen

#### Für den All-in-Teig:

175 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker, 3 Eier (Große M)  
4 EL Speiseöl  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
100 ml Milch  
18 abgezogene, ganze Mandeln oder Haselnusskerne

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 200 g, Kh: 439 g,  
kj: 16078, kcal: 3844

1. Zum Vorbereiten Schokolade fein reiben. Cookies in einen Gefrierbeutel geben. Beutel verschließen und die Cookies mit der Teigrolle zerbröseln. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Geriebene Schokolade, Zucker, Eier, Speiseöl, Crème fraîche und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Keksbrösel unterheben.
3. Den Teig in eine Muffinform (für 6 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackförmchen ausgelegt) und in eine Mini-Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen und mit je 1 Mandel oder 1 Haselnusskern belegen. Die Formen nebeneinander auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit (Mini-Muffins): etwa 20 Minuten;  
Backzeit (große Muffins): etwa 25 Minuten;



Backzeit (große Muffins): etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in den Formen stehen lassen, dann aus den Formen lösen oder heben und auf Kuchenrostern erkalten lassen.

**Tipp:** Sie können die Muffins auch mit Puderzuckerguss überziehen, dafür 100 g gesiebten Puderzucker mit etwa 2 Esslöffeln Orange- oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Muffins sofort nach dem Backen damit bestreichen.

#### Mit Alkohol

### Espresso-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g brauner Zucker (Kandisfärbung)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
2 Eier (Große M)  
75 ml Espresso  
75 ml Kaffeeikör  
50 ml Speiseöl

#### Für den Guss:

125 g gesiebter Puderzucker  
etwa 2 EL Kaffeeikör

#### Zum Garnieren:

einige Mokkaabohnen

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 60 g, Kh: 468 g,  
kj: 12036, kcal: 2868

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Braunen Zucker, Vanille-Zucker, Eier, Espresso, Kaffeeikör und Öl hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.
3. Gebäck nach dem Backen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Für den Guss Puderzucker mit Kaffeeikör verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Muffins damit dick bestreichen und mit Mokkaabohnen garnieren.



## Für Kinder

### Apfeltaschen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

#### Für die Füllung:

500 g Apfel (z. B. Jonagold, Elstar)  
50 g Rosinen  
40 g Zucker  
20 g Butter

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

Milch  
abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
10 g Butter

#### Insgesamt:

E: 56 g, F: 84 g, Kh: 560 g,  
KJ: 13818, kcal: 3304

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen.
2. Übrige Zutaten für den Teig und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Für die Füllung Äpfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in

kleine Stücke schneiden. Apfelstücke mit Rosinen, Zucker und Butter unter Rühren andünsten und erkalten lassen.

4. Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig dünn ausrollen und 14 Kreise (Ø 12 cm) ausstechen. Die Füllung auf einer Hälfte jeder Teigplatte verteilen. Den Rand jeder Teigplatte mit Milch bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen und die Ränder mit einer Gabel oder einer Teigkarte gut andrücken.

5. Apfeltaschen mit Milch bestreichen, nach Belieben mit Mandeln bestreuen und auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Apfeltaschen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen den Backofen vorheizen. Anschließend die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen)

in den vorgeheizten Backofen schieben.

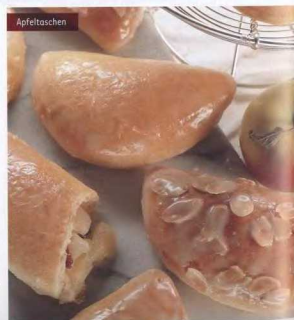
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.

6. Die Apfeltaschen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen.

7. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Butter zerlassen, unterrühren, das heiße Gebäck sofort damit bestreichen und erkalten lassen.

**Abwandlung:** Bereiten Sie für Apfeltaschen aus Quark-Öl-Teig einen Quark-Öl-Teig aus 300 g Weizenmehl, 4 gestrichenen Teelöffeln Backpulver, 125 g Magerquark, 100 ml Milch, 75 ml Speiseöl, 80 g Zucker und 1 Päckchen Vanillin-Zucker zu. Dann die Apfeltaschen wie ab Punkt 3 im Rezept, aber ohne Geheitzubereiten und backen.



Apfeltaschen

## Für Gäste

### Kuchenduett

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Quark-Hefeteig:

100 ml Milch  
400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 ml Speiseöl  
200 g Magerquark

#### Für die Zimtrollen:

1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch  
40 g Zimt-Zucker

#### Für die Aprikosenbriefe:

1 Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
50 g Zartbitter-Schokolade  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

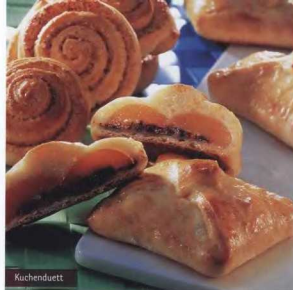
#### Insgesamt (Zimtrollen):

E: 36 g, F: 60 g, Kh: 228 g,  
KJ: 6600, kcal: 1572

#### Insgesamt (Aprikosenbriefe):

E: 56 g, F: 100 g, Kh: 272 g,  
KJ: 9363, kcal: 2236

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Übrige Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und halbieren.



Kuchenduett

3. Für die Zimtrollen eine Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 35 x 24 cm) ausrollen. Ei mit Milch verschlagen und die Teigplatte mit etwas von der Eiermischl dünn bestreichen. Zimt-Zucker daraufstreuen.

4. Die Teigplatte von der kurzen Seite aus fest aufwickeln. Die Rolle in 12 etwa 2 cm breite Scheiben schneiden. Teigscheiben auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt nochmals gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen den Backofen vorheizen. Die Teigscheiben mit etwas von der restlichen Eiermischl bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Die Zimtrollen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für die Aprikosenbriefe inzwischen Aprikosenhälften in einem Sieb gut abtropfen lassen. Schokolade in Stücke brechen und klein hacken.

Von der zweiten Teighälfte ein walnussgroßes Stück abnehmen. Restlichen Teig auf der bemehlten

Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 40 x 40 cm) ausrollen und in 9 kleinere Quadrate (etwa 13 x 13 cm) schneiden.

7. Jeweils 1 Teelöffel Mandeln mit Schokostückchen vermischen in die Mitte der Teigquadrate geben und mit 2 Aprikosenhälften belegen. Teigrande mit etwas von der restlichen Eiermischl der Zimtrollen bestreichen.

Teigecken jeweils zur Mitte legen und leicht andrücken. Teigbriele mit etwas von der restlichen Eiermischl bestreichen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

8. Restlichen abgenommenen Teig zu einem schmalen Streifen ausrollen (etwa 18 x 2 cm), dann in 9 Quadrate (2 x 2 cm) schneiden. Jeweils ein Quadrat zum Garnieren in die Mitte der Briefe legen und mit der restlichen Eiermischl bestreichen.

9. Die Teigbriele zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Das Backblech in den heißen Backofen schieben und die Briefe bei gleicher Backtemperatur ebenfalls etwa 20 Minuten backen.

10. Die Aprikosenbriefe vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Lebkuchen-Muffins

Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stützen. Muffins erkalten lassen.

**6.** Zum Verzieren beide Kuvertüresorten getrennt in Stücke hacken und jeweils in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Kuvertüre getrennt in je ein Papiertütchen oder kleine Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Kuvertüre spiralförmig auf die Muffins spritzen. Guss fest werden lassen.

#### Fruchtig

### Melonen-Limetten-Törtchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Auftau-, Ruhe-, Abkühl- und  
Queitzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

1 Pck. (300 g) TK-Blätterteig  
etwas Zucker

**Für die Füllung:**  
1 kleine Kantalup-Melone  
2 gest. TL gemahlene, weiße Gelatine  
2 EL kaltes Wasser  
50 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 Bio-Limette (unbehandelt,  
ungewaschen), 20 g Zucker  
500 g Schlagobster  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

Insgesamt:  
E: 33 g, F: 258 g, Kh: 229 g,  
Kj: 14431, kcal: 3451

**1.** Die Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Danach den Backofen vorheizen. Die Platten aufeinanderlegen, auf der bemehlten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen und 12 runde Platten (Ø etwa 10 cm) ausstechen. Platten auf 2 Backbleche (gefettet, mit Wasser besprenkelt) legen, mit Zucker bestreuen und etwa 3 Minuten ruhen lassen. Die Backbleche nach-

einander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** 200–220 °C

**Heißluft:** 180–200 °C

**Backzeit:** etwa 15 Minuten.

**2.** Die Gebäckstücke vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen, dann einmal waagrecht durchschneiden.

**3.** Für die Füllung Melone längs halbieren, Kerne herauschäben, die Hälften schälen, in dünne Spalten schneiden, auf Küchenpapier legen und trocken tupfen.

**4.** Gelatine mit Wasser in einem kleinen Topf anquellen und etwa 10 Minuten zum Quellen stehen lassen.

**5.** Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Melonenspalten zur Hälfte damit bestreichen und Kuvertüre auf einem Stück Backpapier fest werden lassen.

**6.** Limette heiß abwischen, abtropfen und die Schale auf einer Küchenreibe abreiben. Schale mit Zucker in die gequollene Gelatine geben und unter Rühren erwärmen, bis alles gelöst ist. Limette auspressen, Saft hinzufügen und verrühren. Die Flüssigkeit abkühlen lassen.

**7.** Die Sahne mit dem Vanillin-Zucker fest steifschlagen, die abgekühlte Gelatinelösung unter Schlagen hinzufügen und die Sahne vollständig steifschlagen.

**8.** Die Sahneportionenweise in einen Spritzbeutel mit Lochtülle

füllen. Die unteren Gebäckteile mit Melonenspalten belegen, mit Sahne- masse bespritzen und die oberen Gebäckteile darauflegen.

**Tipp:** Kantalup-Melonen sind sehr aromatische kleine Melonen mit rauer, gerippter Oberfläche.

#### Fruchtig

### Mais-Muffins mit Heidelbeeren

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Quell- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
150 g frische oder TK-Heidelbeeren  
250 ml (1/4 l) Milch  
1 Prise Salz  
50 g Butter  
120 g Polenta (Maisgrieß)

**Für den Rührteig:**  
100 g Butter oder Margarine  
100 g brauner Zucker (Kandisfärbung)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon- Vanille-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin

**Zum Bestäuben:**  
2 EL Puderzucker

Insgesamt:  
E: 48 g, F: 152 g, Kh: 312 g,  
Kj: 11952, kcal: 2856

**1.** Zum Vorbereiten Heidelbeeren verlesen, abspülen und trocken tupfen. Milch mit Salz und Butter in einem Topf zum Kochen bringen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Polenta unter Rühren einstreuen und etwa 10 Minuten quellen lassen. Polenta durchrühren und etwas abkühlen lassen.

**2.** Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine, Zucker und Vanille-Zucker in einer Rührschüssel schaumig rühren. Polenta esslöffelweise unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

**3.** Mehl mit Backpulver mischen und unterrühren. Zuletzt Heidelbeeren (TK-Heidelbeeren unaufgetaut) vorsichtig unterheben.

**4.** Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackförmchen ausgelegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

**5.** Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Muffins mit Puderzucker bestäuben.



Melonen-Limetten-Törtchen



Mais-Muffins mit Heidelbeeren

#### Weihnachtlich

### Lebkuchen-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

12 getrocknete Soft-/Aprikosen  
75 g Marzipan-Rohmasse

#### Für den Teig:

175 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
2 gest. TL Dr. Oetker Backin  
175 g Zucker  
2 TL Lebkuchengewürz  
1 Prise Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finisse  
Geriebene Orangenschale  
3 Eier (Größe M)  
Saft von 1 Orange  
100 ml Milch

#### Zum Verzieren:

50 g weiße Kuvertüre  
50 g Vollmilch-Kuvertüre

Insgesamt:  
E: 70 g, F: 231 g, Kh: 455 g,  
Kj: 18055, kcal: 4314

**1.** Zum Vorbereiten Aprikosen an der Seite etwa 1 cm tief einschneiden. Marzipan klein schneiden, verkneten und 12 Kugeln daraus formen. Die Aprikosen mit dem Marzipan füllen. Den Backofen vorheizen.

**2.** Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Das Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker, Lebkuchengewürz, Salz und Orangenschale mischen. Eier, Orangensaft, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

**3.** Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

**4.** Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) füllen. Je 1 Aprikose in die Mitte des Teiges geben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.  
**5.** Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der

## Für Kinder

### Pink Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

200 g Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
60 g Himbeergelee  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
etwas rote Speisefarbe

#### Zum Bestreichen:

Saft von 1 Zitrone  
2 EL Himbeergelee

#### Zum Garnieren:

100 g Marzipan-Rohmasse  
25 g gesiebter Puderzucker  
etwas rote Speisefarbe  
12 kleine bunte Lollis

#### Insgesamt:

Et: 60 g, F: 216 g, Kh: 552 g,  
KJ: 18984, kcal: 4536

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So

lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Himbeergelee unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Teig mit etwas Speisefarbe rosa färben und gut vermischen. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Zum Bestreichen Muffins sofort nach dem Backen mit einem Holzstäbchen mehrmals einstechen. Zitronensaft mit Himbeergelee verrühren, erhitzen und auf die Muffins streichen. Die Muffins mit Papierbackförmchen aus der Muffinform nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. 5. Zum Garnieren Marzipan mit Puderzucker verkneten und die Masse halbieren. Jede Hälfte mit etwas Speisefarbe unterschiedlich stark rosa färben und zu 2 dünnen Rollen formen. Diese umeinanderwickeln und zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie dünn ausrollen, so dass ein Marmormuster entsteht. Dann 12 Kreise (Ø etwa 6 cm) ausstechen und auf die Muffins legen. In jeden Muffin 1 kleinen Loli stecken.

Pink Muffins

## Beliebt

### Schoko-Muffins mit Glühweinsirup

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
25 g Kakaopulver  
100 g Rapschokolade

#### Für den Glühweinsirup:

250 ml (1/4 l) trockener Rotwein  
125 g Zucker  
1 Zimtstange  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
etwas gemahlene Nelken und  
gemahlener Kardamom

#### Insgesamt:

Et: 48 g, F: 180 g, Kh: 444 g,  
KJ: 15468, kcal: 3696

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höch-

ster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Rapschokolade unterrühren.

3. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Glühweinsirup Rotwein mit Zucker, Zimtstange, Orangenschale, Nelken und Kardamom in einem breiten Topf zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze unter Rühren etwa 10 Minuten sprudelnd einkochen lassen. Zimtstange entfernen. Den Sirup erkalten lassen und zu den Muffins reichen.

#### Gut vorzubereiten

### Rosetten-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Knetteig:

225 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma  
125 g weiche Butter oder Margarine  
1 Ei (Größe M)

#### Für die Streusel:

125 g Weizenmehl  
1 gestr. EL Kakaopulver



Rosetten-Muffins

1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
100 g weiche Butter oder Margarine

#### Zum Bestreichen:

4 EL Schlagsahne  
25 g Butter

#### Insgesamt:

Et: 48 g, F: 228 g, Kh: 420 g,  
KJ: 16476, kcal: 3936

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten und anschließend mit den Händen kurz zu einer Kugel formen. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. 2. Für die Streusel Mehl mit Kakao pulver in eine Rührschüssel geben, mit Zimt, Zucker und Vanillin-Zucker mischen und weiche Butter oder Margarine hinzufügen. Alle Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Den Backofen vorheizen.

**Tipp:** Stellen Sie die Rosetten-Muffins zum Servieren in Papierbackförmchen.



Schoko-Muffins mit Glühweinsirup



## Mit Alkohol

### Schokoladen-Muffins, schwarz-weiß

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
1–2 EL Kakaopulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 ml Rotwein  
100 g Edelbitter-Schokolade  
100 g weiße Schokolade

#### Für den Guss:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g weiße Kuvertüre

#### Ingangszeit:

E: 60 g, F: 252 g, Kh: 468 g,  
KJ: 18636, kcal: 4452



Schoko-Kokos-Muffins

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.  
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke, Pudding-Pulver, Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Rotwein auf mittlerer Stufe unterrühren. Beide Schokoladen grob hacken und unterheben.  
3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackformen ausgelegt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.  
4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
5. Für den Guss Kuvertüre in Stücke hacken und getrennt in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Muffins mit dem dunklen Guss bestreichen.

Weiße Kuvertüre in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Muffins damit besprenkeln und den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Probieren Sie diese Muffins mit Orangensaft statt Rotwein und Kokos-Schokolade oder weißer Schokolade mit Orangengeschmack.

## Raffiniert

### Schoko-Kokos-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Butter oder Margarine  
175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaopulver  
125 g Kokosraspel  
150 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Buttermilch  
25 g fein gehackte Zartbitter-Schokolade

#### Für den Guss:

75 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl

#### Zum Bestreuen:

frische oder getrocknete  
Kokos-Chips

#### Ingangszeit:

E: 60 g, F: 288 g, Kh: 336 g,  
KJ: 17268, kcal: 4128

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Kokosraspel, Zucker, Zimt, Eier, Butter oder Margarine, Buttermilch und Schokoladenstückchen hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten.  
2. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

## Einfach

### Zitronenknötchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
75 g Butter oder Margarine  
100 g Zitronat (Sukade)  
375 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1/3 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale



Zitronenknötchen

3. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.  
4. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Muffins damit bestreichen und mit Kokos-Chips bestreuen. Guss fest werden lassen.

#### Zum Bestreichen:

2 EL Milch  
2 EL Hagelzucker

#### Ingangszeit:

E: 49 g, F: 74 g, Kh: 442 g,  
KJ: 11219, kcal: 2682

1. Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Zitronat fein hacken. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Zitronenschale, Zitronat und die Milch-Fett-Mischung dazugeben.  
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).  
3. Teig und Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig zu einer Rolle formen und in 12 Scheiben schneiden.  
4. Aus den Scheiben Rollen (je 32 cm Länge) formen. In die Mitte jeder Rolle einen lockeren Knoten machen und die Rollen-Enden unter den Knoten legen, dabei den Knoten etwas auseinanderziehen.  
5. Die Zitronenknötchen auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.  
6. Zitronenknötchen mit Milch bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech.  
7. Die Zitronenknötchen von den Backblechen auf Kuchenroste setzen und erkalten lassen.

Für Kinder – dauert länger

## Plunderecken

Zubereitungszeit: 90 Minuten, ohne Ruhe-, Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech

### Für den Plunderteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Große M)  
250 ml (1/4 l) Milch  
250 g kalte Butter

### Für die Füllung:

250 g Magerquark  
1 Ei (Große M)  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Speisestärke

### Zum Aprikotieren:

50 g Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser

### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
2 EL Zitronensaft

### Insgesamt:

E: 115 g, F: 239 g, Kh: 676 g,  
Kj: 22636, kcal: 5411

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Eier und Milch hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt 5 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 25 x 25 cm) ausrollen. Kalte Butter in dünne Scheiben schneiden. Die Hälfte der Teigplatte damit belegen, die andere Hälfte darüber klappt und leicht andrücken.



Plunderecken

3. Das Teigpaket mit der breiten Seite zur Arbeitsflächenkante legen und wieder zu einem Rechteck (etwa 20 x 50 cm) ausrollen. Rechteck von der kürzeren Seite aus zur Mitte so zusammenklappen, dass die Teigkanten aneinanderstoßen. Teig nochmals von der längeren Seite so überschlagen, dass 4 Teiglagen entstehen. Den Teig zugedeckt etwa 15 Minuten kalt stellen.
4. Das Teigpaket mit der breiten Seite zur Arbeitsflächenkante legen, dann noch einmal, wie unter Punkt 3 beschrieben, ausrollen und zusammenklappen. Den Teig nochmals etwa 15 Minuten kalt stellen.
5. Für die Füllung den Quark mit Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Stärke verrühren.
6. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen und 12 Quadrate (etwa 10 x 10 cm) ausschneiden. Die Füllung jeweils in die Mitte der Teigquadrate geben. Die Teigquadrate zu Dreiecken zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel andrücken. Den Backofen vorheizen.

7. Dann die Teigecken mit Abstand auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und nochmals etwa 15 Minuten bei Zimmertemperatur ruhen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 200–220 °C Heißluft: 180–200 °C Backzeit: 15–20 Minuten je Backblech.
8. Konfitüre durch ein Sieb streichen und mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Die heißen Plunderecken sofort nach dem Backen damit bestreichen und erkalten lassen.
9. Für den Guss Puderzucker mit so viel Zitronensaft verrühren, dass ein dickflüssiger Guss entsteht. Die Plunderecken mit dem Guss besprenkeln oder bestreichen. Guss trocknen lassen.

### Für Gäste

## Beerenschiffchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten

### Für den Knetteig:

275 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Große M)  
1/2 l Milch  
150 g Butter oder Margarine

### Zum Bestreichen:

40 g Zartbitter-Schokolade  
10 g Kokosfett

### Für die Füllung:

1 gestr. TL Speisestärke  
1 EL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
1 Ei (Große M)  
3 EL Kirschswasser  
250 g gemischte Beeren

### Für den Guss:

1 Pck. Tortenguss, klar  
40 g Zucker  
250 ml (1/4 l) Wasser  
oder Fruchtsaft

### Insgesamt:

E: 60 g, F: 204 g, Kh: 432 g,  
Kj: 16380, kcal: 3912

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Backofen vorheizen.
2. Dann den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Etwa 12 Schiffchenformen (gefettet, gemehlt) auf der Arbeitsfläche dicht nebeneinanderstellen. Den

Teig darüber abrollen und mit der Teigrolle darüber rollen, so dass die Schiffchen einzeln mit dem Teig gefüllt sind. Teig evtl. mit den Händen nachformen. Die Formchen auf ein Backblech setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 10 Minuten.- 3. Die gebackenen Schiffchen sofort aus den Formchen lösen. Schiffchen auf einem Kuchengrost erkalten lassen.
- 4. Zum Bestreichen Schokolade mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Schiffchen von innen damit bestreichen. Schokolade fest werden lassen.
- 5. Für die Füllung Speisestärke, Zucker, Vanillin-Zucker und Crème fraîche in einen Topf geben und

gut verrühren. Ei hinzufügen. Die Masse unter ständigem Schlagen einmal aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Kirschwasser unterrühren und die Masse erkalten lassen. Crème-fraîche-Masse in den Schiffchen verteilen und verstreichen. 6. Beeren verlesen, evtl. waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren auf den Schiffchen verteilen. Für den Guss aus Tortengusspulver, Zucker und Wasser oder Fruchtsaft (dann weniger Zucker verwenden) nach Packungsanleitung einen Guss zubereiten. Den Guss auf den Beeren verteilen und fest werden lassen.

**Tipp:** Die Schiffchen können schon etwa 8 Tage vor dem Verzehr gebacken und in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden. Sie müssen die Schiffchen dann am Tag des Verzehr nur noch füllen.



## Für Gäste

### Ananas-Marzipan-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

- 1 Dose geraspelte Ananas (Abtropfgewicht 265 g)
- 100 g Marzipan-Rohmasse
- 200 g Butter oder Margarine
- 75 g brauner Zucker (Kandisfarin)
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 3 Eier (Größe M)
- 250 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 50 ml Milch

#### Insgesamt:

E: 66 g, F: 238 g, Kh: 342 g,  
kJ: 16405, kcal: 3920

1. Für den Teig Ananasraspel in einem Sieb sehr gut abtropfen lassen (evtl. mit Küchenpapier trocken tupfen). Die Ananas in kleine Würfel schneiden und in eine Rührschüssel geben. Den Backofen vorheizen.

2. Butter oder Margarine zum Marzipan geben und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Braunen Zucker und Vanille-Zucker unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Ananasraspel und Milch unterheben.

4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**Tipp:** Die Muffins können bereits 1 Tag vor dem Verzehr gebacken werden. Sie können auch eingefroren werden. Sie dann evtl. vorher kurz aufbacken. Sie können die Muffins nach Belieben auch mit aufgelöster Sahnetüpfel oder Rapschokolade garniert servieren.

## Für Gäste

### Erdbeer-Joghurt-Törtchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Schüttelteig:

- 100 g Butter oder Margarine
- 125 g Weizenmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 75 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
- 2 Eier (Größe M), 3 EL Milch
- 4 Riegel (50 g) Erdbeer-Joghurt-Schokolade

#### Für die Füllung:

- 300 g Erdbeeren
- 300 g Joghurt
- 1 Pck. Quarkfein Erdbeer-Geschmack (Dessertpulver)

#### Zum Garnieren und Bestäuben:

- einige Riegel Erdbeer-Joghurt-Schokolade
- evtl. Minzeblättchen
- Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 115 g, Kh: 356 g,  
kJ: 11526, kcal: 2750

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Den Backofen vorheizen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Erdbeer-Joghurt-Riegel in kleine Würfel schneiden und hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührhaken nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Mit einem Esslöffel den Teig in insgesamt 12 runde Teighäufchen nicht zu dicht auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

4. Das Gebäck vom Backblech lösen und einzeln auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

5. Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und in kleine Würfel schneiden (3–4 Erdbeeren zum Garnieren beiseitestellen). Joghurt mit Dessertpulver gut verrühren und Erdbeerpulver unterheben.

6. Die Hälfte der Erdbeermasse auf 6 Gebäckteilen verteilen und mit den restlichen 6 Gebäckteilen belegen. Restliche Erdbeermasse darauf verteilen.

7. Zum Garnieren die Törtchen mit den zurückgelassenen, in Scheiben geschnittenen Erdbeeren und den in Scheiben geschnittenen Erdbeer-Joghurt-Riegeln garnieren. Die Törtchen etwa 30 Minuten kalt stellen.



Heidelbeer-Muffins

8. Die Erdbeer-Joghurt-Törtchen vor dem Servieren ganz nach Belieben mit Minzeblättchen belegen und mit Puderzucker bestäuben.

## Klassisch – einfach

### Heidelbeer-Muffins

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

250 g frische oder  
200 g TK-Heidelbeeren

#### Für den All-in-Teig:

- 300 g Weizenmehl
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 150 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei (Größe M)
- 250 ml (1/4 l) Milch
- 4 EL (etwa 50 ml) Speiseöl (z. B. Rapsöl)

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 60 g, Kh: 437 g,  
kJ: 10813, kcal: 2581

1. Frische Heidelbeeren waschen, waschen und trocken tupfen. Dann den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Ei, Milch und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Heidelbeeren (TK-Heidelbeeren unaufgetaut) vorsichtig mit einem Teigschaber unterheben (nicht zu stark rühren, die Früchte färben sonst den Teig violett).

4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen, auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

**Tipp:** Anstelle der Heidelbeeren können auch Himbeeren oder Johannisbeeren (frisch oder TK) verwendet werden. Geben Sie zusätzlich 75 g gehackte Mandeln in den Teig.

Ananas-Marzipan-Muffins



Erdbeer-Joghurt-Törtchen





Belieb

## Johannisbeer-Schmand-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 2 Eier (Größe M)  
175 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack (1 gestr. EL davon  
für die Schmandmasse abnehmen)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g frische rote Johannisbeeren  
oder TK-Johannisbeeren

### Für die Schmandcreme:

1 Ei (Größe M)  
50 g Zucker  
150 g Schmand (Sauerrahm)  
2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

### Insgesamt:

E: 48 g, F: 168 g, Kh: 360 g,  
kj: 13248, kcal: 3168

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig

rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.  
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackformen ausgelegt) geben, so dass die Formchen zur Hälfte mit dem Teig gefüllt sind, und verstreichen.  
3. Den Backofen vorheizen. Frische Johannisbeeren waschen, abspülen, gut abtropfen lassen und entstielen.  
4. Für die Schmandcreme Ei mit Zucker, Schmand und dem abgenommenen Pudding-Pulver gut verrühren.  
5. Johannisbeeren auf dem Teig verteilen (TK-Johannisbeeren unaufgetaut auf den Teig geben). Schmandcreme darauf verteilen und mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.  
6. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Einfach

## Knusperkissen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

1/2 Pck. (225 g) TK-Blätterteig

### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß, 1 EL Milch

### Für die Streusel:

175 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
100 g weiche Butter

### Für die Füllung:

250 g Schlagsahne  
25 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
150 g Vanille-Pudding  
(aus dem Kühlregal)

### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

### Insgesamt:

E: 48 g, F: 240 g, Kh: 384 g,  
kj: 16272, kcal: 3888

1. Zum Vorbereiten Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Dann den Backofen vorheizen.

2. Die Platten aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Platte (etwa 40 x 20 cm) ausrollen. Daraus mit einem scharfen Messer 8 Quadrate (etwa 10 x 10 cm) schneiden und auf ein Backblech (gefettet, mit Wasser besprenkelt) legen. Eiweiß mit Milch verrühren und die Quadrate damit bestreichen.

3. Für die Streusel Mehl in eine Rührschüssel geben. Zucker und weiche Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Streusel gleichmäßig auf den Teigplatten verteilen und danach das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Die Knusperkissen auf einem Kuchenrost erkalten lassen und von jedem Gebäck vorsichtig mit einem Sägemesser einen Deckel abschneiden.

5. Für die Füllung Sahne mit gesiebtem Puderzucker und Sahnestief steifschlagen und den Vanille-Pudding unterheben. Die Creme mit einem Esslöffel oder einem Spritzbeutel auf den Gebäckböden verteilen.

len, die Deckel auflegen und die Knusperkissen mit Puderzucker bestäuben.

## Für Kinder

## Konfetti-Muffins

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten

### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
100 g Marzipan-Rohmasse  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
4 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Mini-Schokolinsen

### Insgesamt:

E: 64 g, F: 189 g, Kh: 325 g,  
kj: 14163, kcal: 3383

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit klein geschnittenem Marzipan in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe ge-

schmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt die Schokolinsen kurz unterheben.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Muffins nach dem Backen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Für eine lustig bunte Variante die Muffins nach dem Erkalten mit etwa 100 g aufgelöster Kuvertüre bestreichen und einige Schokolinsen auflegen. Man kann auch Schokolinsen in normaler Größe nehmen und etwas zerhacken, damit sie nicht im Teig absinken. Wer es knackiger mag, kann zusätzlich 50 g gehackte Mandeln unter den Teig rühren.





## Für Kinder

### Mandarinen-Milchreis-Muffins

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark  
3 EL Milch, 4 EL Speiseöl  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für den Belag:

1 Pck. Süße Mahlzit Milchreis  
nach klassischer Art  
400 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
1 Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 175 g)

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
etwas Milch  
etwas Zimt-Zucker

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 84 g, Kh: 288 g,  
kj: 9492, kcal: 2268

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen, Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).
2. Anschließend den Teig auf der beheizten Arbeitsfläche knapp 1/2 cm dünn ausrollen, 12 Kreise (Ø etwa 9 cm) ausstechen und in eine Muffin-form (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) legen. Dabei den Rand etwas hochdrücken.
3. Restlichen Teig auf der leicht beheizten Arbeitsfläche zu einem

Rechteck von etwa 12 x 14 cm ausrollen und daraus 24 Streifen (etwa 14 cm Länge und 1/2 cm Breite) mit einem Teigrädchen oder einem scharfen Messer ausschneiden. Jeweils 2 Streifen miteinander verknöten und beiseitelegen.

4. Für den Belag Milchreis nach Packungsanleitung, aber mit der hier angegebenen Menge Milch zubereiten und unter Rühren abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Zitronenschale und Eier unter den lauwarmen Milchreis rühren. Mandarinen auf einem Sieb gut abtropfen lassen und unterheben.

5. Die Milchreismasse auf dem Teig in der Muffinform verteilen und jeweils mit einem Teigknoten belegen. Teigknoten mit Milch bestreichen, mit Zimt-Zucker bestreuen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

6. Muffins nach dem Backen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann vorsichtig aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

#### Mandarinen-Milchreis-Muffins



## Einfach

### Milchreis-Muffins mit Kirschen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 kleines Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 185 g)

#### Für den Rührteig:

80 g Butter oder Margarine  
80 g Zucker, 2 Eier (Größe M)  
1 Becher (200 g) Milchreis mit Zimt  
180 g Weizenmehl  
40 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron  
1 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
2 EL Sauerkirschen aus dem Glas

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 96 g, Kh: 420 g,  
kj: 11244, kcal: 2688



Milchreis-Muffins mit Kirschen

1. Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Milchreis hinzugeben.

3. Mehl mit Speisestärke, Backpulver, Natron und Zimt mischen und dann in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Sauerkirschen vorsichtig unterheben.

4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Saft einer dickflüssigen Masse verrühren. Die Muffins damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.

## Einfach

### Möhren-Walnuss-Muffins

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

100 g Möhren  
100 g Walnusskerne  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 gestr. TL gemahlener Ingwer  
150 ml Speiseöl  
200 g saure Sahne  
2 Eier (Größe M)  
2 EL Zitronensaft

#### Für den Guss:

125 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
1–2 TL Wasser  
12 Walnusskernhälften

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 276 g, Kh: 528 g,  
kj: 20580, kcal: 4920



Möhren-Walnuss-Muffins

1. Für den Teig die Möhren waschen, schälen und fein raspeln. Die Walnusskerne mahlen oder fein hacken. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Geraspelte Möhren, gemahlene oder gehackte Walnusskerne und die übrigen Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig gleichmäßig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss dekorativ auf den Muffins verteilen und die Muffins mit den Walnusskernhälften garnieren.



Schokoladen-Amerikaner

#### Für Kinder

### Schokoladen-Amerikaner

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
3 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Schokolade  
2 EL Kakaopulver  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Garnieren und Verzieren:

150 g Puderzucker  
3 gestr. EL Kakaopulver  
3–4 EL heißes Wasser  
Popcorn

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 132 g, Kh: 504 g,  
kj: 14304, kcal: 3408

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl, Pudding-Pulver, Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

3. Von dem Teig mit einem Esslöffel 12 Häufchen auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt, 6 Teighäufchen pro Backblech) setzen. Häufchen mit einem Messer evtl. etwas kuppelförmig streichen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech.

5. Die Amerikaner mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrolle ziehen und erkalten lassen.  
6. Zum Garnieren und Verzieren Puderzucker mit Kakao und Wasser zu einer streichfähigen Masse verrühren. Von der Masse etwa 2 Esslöffel

in einen kleinen Gefrierbeutel füllen. Die Amerikaner auf der flachen Seite dick mit der restlichen Masse bestreichen und mit je einem Esslöffel Popcorn bestreuen.  
7. Vom Gefrierbeutel eine kleine Ecke abschneiden, das Popcorn mit der Masse verzieren und fest werden lassen.

#### Beliebt

### Puddingschnecken

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teigzeit- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

125 ml (1/2 l) Milch  
100 g Butter oder Margarine  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)

#### Für die Füllung:

2 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
750 ml (3/4 l) Milch  
80 g Zucker  
100 g Rosinen

#### Zum Aprikotieren:

4 EL Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 140 g, Kh: 700 g,  
kj: 18500, kcal: 4420

1. Für den Teig die Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen.

2. Restliche Teigzutaten und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knetboden kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu

einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für die Füllung inzwischen aus Pudding-Pulver, Milch und Zucker nach Packungsanleitung, aber nur mit 750 ml (3/4 l) Milch einen Pudding zubereiten und erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren. Anschließend die Rosinen unterrühren.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 60 x 40 cm) ausrollen und mit dem Pudding bestreichen. Den Teig von der kurzen Seite aus aufrollen.

5. Die Rolle in 20 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden und die Scheiben auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen. Die Scheiben nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen den Backofen vorheizen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

6. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren etwas einkochen lassen und die Puddingschnecken sofort nach

dem Backen damit bestreichen. Die Puddingschnecken anschließend auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Die Puddingschnecken eignen sich gut zum Einfrieren. Sie können in die Füllung zusätzlich 150 g gewürfelte Aprikosen geben.

#### Raffiniert

### Quark-Marmor-Muffins

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewaschen)  
200 g Zartbitter-Schokolade  
2 EL Schlagobsch

#### Für den Rührteig:

100 ml Sonnenblumenöl  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
250 g Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
250 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Prise Salz

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 168 g, Kh: 372 g,  
kj: 13692, kcal: 3264

1. Zum Vorbereiten Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einer Haushaltsreibe abreiben. Orange halbieren, aus einer Hälfte den Saft auspressen (etwa 50 ml). Schokolade in Stücke brechen, mit Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen und abkühlen lassen.

2. Für den Teig Öl mit Zucker und Vanillin-Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Ei unterrühren. Orangenschale und Quark ebenfalls unterrühren.

3. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver und Salz mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem ausgepressten Orangensaft auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen.

4. Die aufgelöste Schokolade mit einem Teelöffel jeweils in die Mitte des Teiges geben. Anschließend mit einem Holzstäbchen 35 Halbkreise ziehen, so dass die Muffins an der Oberfläche leicht marmoriert sind. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



## Klassisch

### Windbeutel mit Schoko-Sahne-Creme

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Brandteig:

250 ml (1/4 l) Milch  
25 g Butter oder Margarine  
125 g Weizenmehl  
3-4 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif  
150 g Schokoladen-Pudding  
(aus dem Kühlregal)

#### Zum Bestäuben:

1 EL Puderzucker  
1 TL Kakaopulver

Insgesamt:  
E: 64 g, F: 144 g, Kh: 144 g,  
kj: 9152, kcal: 2192

1. Für den Teig Milch mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.

3. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knet- haken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Backpulver in den erkalteten Teig arbeiten.

4. Mit 2 Esslöffeln oder mit einem Spritzbeutel mit großer Sterntülle 16 Teighäufchen auf ein Backblech (gefettet, gemehlt) setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Während der ersten etwa 15 Minuten Backzeit die Backofentür nicht öffnen, da das Gebäck sonst zusammenfällt.

6. Die Windbeutel vom Backblech lösen. Sofort von jedem Windbeutel mit einem scharfen Sägemesser einen Deckel abschneiden. Windbeutel erkalten lassen.

7. Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steifschlagen. Den Pudding

unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Die Windbeutel damit füllen und den Deckel darauflegen.

8. Die Windbeutel mit Puderzucker und die Sahnefüllung mit Kakao bestäuben.

## Exotisch

### Kokos-Bananen-Muffins

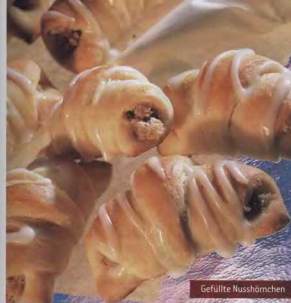
Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Kokosraspel  
1 Banane (etwa 75 g)  
1 EL Zitronensaft  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Msp. Natron  
100 g Kokossirup  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Speiseöl  
150 g saure Sahne

#### Für den Guss:

125 g Puderzucker  
1 EL Zitronensaft  
evtl. etwas Wasser



Gefüllte Nusshörnchen

#### Insgesamt:

E: 55 g, F: 200 g, Kh: 421 g,  
kj: 15930, kcal: 3806

1. Für den Teig Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Banane schalen, in sehr kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver und Natron in einer Rührschüssel mischen. Kokossirup, Eier, Öl und saure Sahne hinzufügen. Kokosraspel (1 Esslöffel für den Guss zurücklassen) hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz zu einem Teig verarbeiten. Bananenstücke zuletzt kurz unterrühren.

3. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackformchen ausgelegt) füllen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchengitter erkalten lassen.

5. Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft und Wasser zu einer glatten Masse verrühren. Die Muffins damit bestreichen und mit den zurückgelassenen Kokosraspeln bestreuen.

## Für Kinder

### Gefüllte Nusshörnchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für die Füllung:

3 Zwieback  
75 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
75 ml Milch

#### Für den Teig:

1 Pck. (357 g) Grundmischung Hefeteig, 1 Ei (Größe M)  
50 g Butter oder Margarine  
150 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

**Zum Verzieren:**  
100 g Puderzucker  
1-2 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 96 g, Kh: 456 g,  
kj: 12936, kcal: 3072

1. Für die Füllung Zwieback reiben oder in einem Gefrierbeutel mit der Teigrolle fein zerbröseln und in eine Rührschüssel geben. Haselnusskerne, Zucker, Vanillin-Zucker und Milch hinzufügen. Die Zutaten gut verrühren.

2. Für den Teig die Grundmischung nach Packungsanleitung mit Ei, Butter oder Margarine, Milch und Zitronenschale zubereiten. Den Teig zudeckelt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Teig halbieren. Jede Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 30 cm) ausrollen.

3. Teigplatten wie eine Torte mit einem scharfen Messer in je 12 Stücke einteilen. Auf die breite Seite jedes Stücks 1 Teelöffel von der Füllung geben. Den Teig von der breiten Seite aus zu Hörnchen aufrollen.

4. Die 24 Hörnchen auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen und nochmals zudeckelt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen den Backofen vorheizen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

5. Die Hörnchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Hörnchen erkalten lassen.

6. Zum Verzieren Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren, in eine Papiertüte geben und eine kleine Ecke abschneiden. Die Hörnchen damit verzieren. Guss trocknen lassen.

Windbeutel mit Schoko-Sahne-Creme



Kokos-Bananen-Muffins





Glühwein-Muffins

#### Mit Alkohol

### Glühwein-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Rührteig:

75 g Zartbitter-Kuvertüre oder  
Zartbitter-Schokolade  
175 g Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
je 1 Msp. Zimt, Nelken und  
Kardamom (alles gemahlen)  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 ml Glühwein

#### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 192 g, Kh: 372 g,  
kj: 14364, kcal: 3432

1. Für den Teig Kuvertüre oder Schokolade grob hacken, im Wasserbad



Haselnuss-Aprikosen-Muffins

bei schwacher Hitze unter Rühren  
schmelzen und leicht abkühlen  
lassen. Den Backofen vorheizen.  
2. Butter oder Margarine in einer  
Rührschüssel mit Handrührgerät mit  
Rührbesen geschmeidig rühren. Nach  
und nach Zucker, Vanille-Zucker,  
Orangenschale und Gewürze unter-  
rühren. So lange rühren, bis eine  
gebundene Masse entstanden ist.  
3. Eier auf höchster Stufe unterrüh-  
ren (jedes Ei etwa 1/3 Minute). Mehl  
mit Speisestärke und Backpulver  
mischen und in 2 Portionen abwechselnd  
mit dem Glühwein auf mittlerer  
Stufe unterrühren.  
4. Zuletzt die flüssige Kuvertüre oder  
Schokolade unterrühren. Den Teig  
in einer Muffinform (für 12 Muffins,  
gefettet, gemehlt) verteilen und  
auf dem Rost in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.  
5. Die Muffins nach dem Backen etwa  
5 Minuten in der Form stehen lassen,  
dann aus der Form lösen und auf  
einem Kuchenrost erkalten lassen.  
6. Nach Belieben Streifen oder  
beliebige Schablonen (z. B. Sterne)  
aus Papier ausschneiden, auf die  
Muffins legen und mit Puderzucker  
bestäuben.

**Abwandlung:** Für Glühwein-Muffins  
mit Trockenpflaumen (Foto oben)  
zusätzlich 150 g klein geschnittene  
Trockenpflaumen unter den Teig  
heben. 50 g Puderzucker mit 1-2 Ess-  
löffeln Glühwein zu einem dick-  
flüssigen Guss verühren, erkaltete  
Muffins mit dem Guss besprenkeln.

#### Fruchtig

### Haselnuss- Aprikosen-Muffins

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g getrocknete Soft-Aprikosen  
100 ml frisch gepresster Orangensaft  
(von 1-2 Orangen)

#### Für den Rührteig:

75 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1-2 EL Milch  
1-2 g gemahlene Haselnusskerne

#### Zum Aprikotieren:

etwa 100 g Aprikosenkonfitüre

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 132 g, Kh: 312 g,  
kj: 10812, kcal: 2580

1. Zum Vorbereiten Aprikosen grob  
zerkleinern und mit Orangensaft in  
einem Rührbecher fein pürieren. Den  
Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Butter oder Margarine  
mit Handrührgerät mit Rührbesen  
auf höchster Stufe geschmeidig  
rühren. Nach und nach Zucker und  
Orangenschale unterrühren. So lange  
rühren, bis eine gebundene Masse  
entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren  
(jedes Ei etwa 1/3 Minute). Mehl  
mit Backpulver mischen und in  
2 Portionen abwechselnd mit dem  
Orangen-Aprikosen-Püree und der  
Milch auf mittlerer Stufe unterrüh-  
ren. Haselnusskerne unterrühren.  
4. Den Teig in eine Muffinform (für  
12 Muffins, gefettet, gemehlt oder  
mit Papierbackformen ausgelegt)  
geben und verstreichen. Die Form  
auf dem Rost in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.  
5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der  
Form stehen lassen, dann aus der  
Form lösen oder heben und auf einem  
Kuchenrost erkalten lassen.  
6. Zum Aprikotieren Konfitüre in  
einem kleinen Topf erhitzen und durch  
ein Sieb streichen. Muffins mit der  
Konfitüre bestreichen und Konfitüre  
fest werden lassen.

**Tipp:** Den Teig können Sie statt mit  
Soft-Aprikosen und Orangensaft  
auch z. B. mit 200 g grob geriebenen  
Äpfeln, gewürfelten Aprikosen oder  
Pflirschen zubereiten.

#### Für Kinder

### Kokos-Amerikaner

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20-25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

50 g Kokosraspel  
100 ml Wasser

#### Für den Rührteig:

65 g Butter oder Margarine  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 ml Kokossaft von den Raspeln

#### ZUM Bestreichen:

2 EL Milch

#### Für den Guss:

100 g weiße Kuvertüre  
20 g Kokosfett

#### ZUM Bestreuen:

50 g Kokosraspel

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 188 g, Kh: 355 g,  
kj: 14401, kcal: 3441

1. Zum Vorbereiten Kokosraspel mit  
Wasser in einem Topf einige Minuten  
gut aufkochen und dann erkalten  
lassen. Kokosraspel in einem feinen  
Sieb gut abtropfen lassen (evtl. mit  
einem Löffel ausdrücken), Saft auf-  
fangen und 50 ml davon abmessen.  
Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Butter oder Margarine  
mit Handrührgerät mit Rührbesen  
auf höchster Stufe geschmeidig rüh-  
ren. Nach und nach Zucker, Vanillin-  
Zucker und Salz unterrühren. So  
lange rühren, bis eine gebundene  
Masse entstanden ist.  
3. Eier nach und nach unterrühren  
(jedes Ei etwa 1/3 Minute). Mehl mit  
Backpulver mischen und in 2 Porti-  
onen abwechselnd mit dem Kokos-  
saft auf mittlerer Stufe unter-  
arbeiten.  
4. Mit 2 Esslöffeln etwa 12 Teighäuf-  
chen nicht zu dicht nebeneinander  
auf ein Backblech (gefettet, mit  
Backpapier belegt) setzen und mit  
einem feuchten Messer kuppelartig  
formen. Das Backblech in den vor-  
geheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 180-200 °C  
Heißluft: 160-180 °C  
Backzeit: 20-25 Minuten.  
5. Nach etwa 15 Minuten Backzeit die  
Gäbäckoberfläche mit Milch bestrei-  
chen. Nach dem Backen das Gebäck  
vom Backpapier lösen und auf einem  
Kuchenrost erkalten lassen.  
6. Für den Guss Kuvertüre in kleine  
Stücke schneiden und mit dem Kokos-  
fett in einem kleinen Topf im Wasser-  
bad bei schwacher Hitze unter Rüh-  
ren schmelzen lassen. Das Gebäck  
auf der Unterseite mit der Kuvertüre  
bestreichen.  
7. Kokosraspel in einer Pfanne ohne  
Fett leicht rösten, etwas abkühlen  
lassen und auf die noch feuchte  
Kuvertüre streuen.

**Tipp:** Die Kokos-Amerikaner schme-  
cken frisch am besten.





## Für Kinder

### Kuh-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für die Creme:

1 Pck. Saucen-Pulver  
Vanille-Geschmack  
200 ml Milch  
100 g Sahne Muh-Muhs  
(Sahne-Toffee)

#### Für den Schüttelteig:

150 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
30 g Kakaoapulver, 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)

#### Zum Garnieren:

100 g Marzipan-Rohmasse  
60 g gesiebter Puderpulver  
etwas grüne Speisefarbe  
süße Schaumzucker-Kühe  
(z. B. von Trolli)  
evtl. einige Zahnstocher

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 204 g, Kh: 480 g,  
kj: 17700, kcal: 4224

1. Für die Creme Saucen-Pulver mit etwas von der Milch anrühren. Restliche Milch mit klein geschnittenen Sahne Muh-Muhs zum Kochen bringen, angerührtes Saucen-Pulver unterrühren und alles unter Rühren aufkochen lassen. Creme abkühlen lassen, dabei gelegentlich umrühren. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen, in eine verschleißbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Vanillin-Zucker mischen. Eier und Butter oder Margarine hinzufügen, Schüssel mit dem Deckel fest verschließen und mehrmals kräftig schütteln (insgesamt etwa 30 Sekunden). Alles mit

einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Die erkaltete Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in die Mitte des Teiges spritzen, dabei die Lochtülle fast bis zum Formchenboden in den Teig drücken.

4. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Gebäck nach dem Backen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Zum Garnieren Marzipan mit Puderpulver und etwas Speisefarbe verkneten, durch eine Kartoffelpresse oder ein Sieb drücken und als Wiese auf den Muffins anrichten. In jede Wiese 1 Schaumzucker-Kuh stellen, dabei evtl. mit einem Zahnstocher stützen.

**Tipp:** Bleibt etwas von der Creme übrig, kann sie nach dem Backen und Erkalten der Muffins in die entstandene Puddingvertiefung gespritzt werden.

### Kuh-Muffins



## Schnell zubereitet

### Roll-Muffins

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
200 g Magerquark  
6 EL (75 ml) Milch  
6 EL (75 ml) Speiseöl, 75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

#### Für die Füllung:

200 g Pflaumenmus  
50 g Rosinen

#### Für die Form:

50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 83 g, Kh: 519 g,  
kj: 13718, kcal: 3277

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.



### Roll-Muffins

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen.
3. Die Teigrolle zu einem Rechteck (etwa 36 x 45 cm) ausrollen, mit Pflaumenmus bestreichen, mit Rosinen bestreuen und von der kurzen Seite aus aufrollen.
4. Rolle in 12 etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden und diese in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, mit Mandeln ausgestreut) legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.
5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Mit Alkohol

### Mohn-Hefe-Waffeln

Zubereitungszeit: 40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

100 g Butter  
275 g Weizenmehl  
1 Pck. Hefeteig Garant  
1 Prise Salz, 100 g Zucker  
2 Eier (Größe M), 250 g Schlagsahne  
1 Pck. (250 g) Mohnback  
(backfertige Mohnfüllung)  
1 Pck. (125 g) Rumrosinen

#### Für die Beilage:

Puderpulver  
1 Becher Vanillesauce  
(aus dem Kühlregal)

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 221 g, Kh: 512 g,  
kj: 18570, kcal: 4429



### Mohn-Hefe-Waffeln

1. Für den Teig Butter zerlassen und etwas abkühlen lassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Hefeteig Garant mischen. Salz, Zucker, Eier, zerlassene Butter, Schlagsahne und Mohnback hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst auf niedrigster, auf höchster Stufe gut verrühren. Zuletzt die Rumrosinen kurz unterarbeiten.
2. Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. Aus dem Teig etwa 10 Waffeln backen, dazu je Waffel etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben und etwas verteilen. Die Waffeln goldbraun backen, anschließend herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
3. Die Waffeln nach Belieben mit Puderpulver bestreuen und Vanillesauce dazureichen.

**Tipp:** Dazu Preiselbeerkompott reichen.

## Klassisch – für Kinder

### Schweineöhrchen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Auftau- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
je Backblech

1/3 Pck. (225 g) TK-Blätterteig

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
25 g Butter, 50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

**Außerdem:**  
etwas Zucker

**Insgesamt:**  
E: 14 g, F: 78 g, Kh: 174 g,  
kj: 6090, kcal: 1455

1. Blätterteig nach Packungsanleitung auftauhen lassen.
2. Butter in einem Topf zerlassen und etwas abkühlen lassen. Teigplatten aufeinanderlegen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 55 x 22 cm) ausrollen und mit der Butter bestreichen.
3. Dann Zucker mit Vanillin-Zucker mischen. Den Teig gleichmäßig damit bestreuen. Teig von den beiden langen Seiten aus zur Mitte hin aufrollen, so dass die Kanten aneinanderstoßen, und fest zusammendrücken. Den Teig so lange kalt stellen, bis er schnittfest geworden ist.
4. Den Backofen vorheizen. Knapp 1 cm dicke Scheiben von dem Teig abschneiden und mit Abstand auf ein Backblech (gefettet, mit Wasser besprenkelt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 15 Minuten je Backblech (nach 10 Minuten Backzeit das Gebäck umdrehen).
5. Die Schweineöhrchen vom Backblech lösen, noch heiß mit etwas Zucker bestreuen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Schweineöhrchen

## Klassisch

### Rosinensnecken mit Marzipan

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

**Für die Füllung:**  
100 g Marzipan-Rohmasse  
50 g weiche Butter  
1 Ei (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

**Für den Quark-Öl-Teig:**  
300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin, 75 g Zucker  
150 g Magerquark  
6 EL Milch  
6 EL Speiseöl (z. B. Rapsöl)

**Zum Bestreuen:**  
100 g Rosinen  
50 g gehackte Haselnusskerne

**Für den Guss:**  
100 g Puderzucker  
1–2 EL Zitronensaft

**Insgesamt:**  
E: 80 g, F: 179 g, Kh: 517 g,  
kj: 16917, kcal: 4043

1. Für die Füllung Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit Butter, Ei und

- Zitronenschale in einen Rührbecher geben, mit dem Stabmixer pürieren.
2. Für den Quark-Öl-Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und restliche Zutaten für den Teig in die Schüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe etwa 1 Minute verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Rolle formen. Den Backofen vorheizen.
  3. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 32 x 40 cm) ausrollen. Die Marzipanmasse auf dem Teig verteilen und verstreichen, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand lassen. Rosinen und Nusskerne auf die bestrichene Fläche streuen. Den Teig von der kurzen Seite aus aufrollen.
  4. Die Teigrolle mit einem Sägemesser in 8 etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.
  5. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Puderzucker mit Zitronensaft zu einem dickflüssigen Guss verrühren. Den Guss auf das heiße Gebäck streichen und das Gebäck erkalten lassen.

## Für Kinder

### Rhabarber-Erdbeer-Muffins

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 20–25 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
150 g junger Rhabarber  
150 g Erdbeeren

**Für den Schüttelteig:**  
175 g Butter oder Margarine  
150 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g gesiebter Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M)  
50 ml Milch  
50 g Kokosraspel

**Für die Form:**  
Semmelbrösel

**Zum Verziehen:**  
200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

**Zum Garnieren:**  
100 g Erdbeeren

**Insgesamt:**  
E: 55 g, F: 263 g, Kh: 333 g,  
kj: 16888, kcal: 4036

1. Zum Vorbereiten den Rhabarber waschen, Stielenden und Blattansätze entfernen, Stangen in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Erdbeeren waschen, abtropfen lassen und entstielen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Puderzucker, Vanille-Zucker und Salz mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln,

- so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Kokosraspel hinzugeben. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
4. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) verteilen. Rhabarberstücken und Erdbeeren jeweils auf die Mitte des Teiges geben. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** 20–25 Minuten.
  5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost erkalten lassen.
  6. Zum Verziehen Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnestief steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Die Muffins damit verzieren. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und halbieren. Muffins mit den Erdbeeren garnieren.



Rosinensnecken mit Marzipan



Rhabarber-Erdbeer-Muffins

## Einfach

### Saure Zitronenkanten

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 25–30 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

50 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)  
70 g Schmand (Sauerrahm)  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Walzen:

50 g Zucker

#### Für den Belag:

180 g Schmand (Sauerrahm)  
einige saure Stäbchen oder  
saure Pommes (Weingummi)

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 108 g, Kh: 348 g,  
Kj: 10596, kcal: 2532

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Zitronenschale

unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Ei unterrühren (etwa 1/2 Minute). Schmand hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren.

3. Eine Teighälfte auf einer mit Zucker bestreuten Arbeitsfläche mit angefeuchteten Händen zu einer quadratischen, etwa 24 cm langen Stange (etwa 4 x 4 cm) formen. Diese in 6 Würfel schneiden. Teigwürfel in dem Zucker wälzen und mit großem Abstand zueinander auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Zweite Teighälfte ebenso verarbeiten und die Teigwürfel auf ein zweites Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 25–30 Minuten je Backblech.

5. Die Zitronenkanten mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und etwa 5 Minuten abkühlen lassen. Auf jedes warme Gebäckstück einen Klecks Schmand geben. Zitronenkanten vollständig abkühlen lassen und mit sauren Stäbchen garnieren.



Saure Zitronenkanten

## Raffiniert

### Zitronen-Muffins mit Baiser-Häubchen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 1/2 Bio-Zitronen (unbehandelt,  
ungewaschen)  
3 Eiweiß (Größe M)  
140 g Zucker

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
130 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreuen:

30 g abgezogene, gehackte  
Mandeln

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 120 g, Kh: 348 g,  
Kj: 11076, kcal: 2640

1. Zum Vorbereiten Zitronen heiß waschen, abtrocknen und die Schale mit einer Haushaltsreibe abreiben. Aus einer Zitrone den Saft auspressen.



Zitronen-Muffins mit Baiser-Häubchen



Strudelhörchen

## Insgesamt:

E: 72 g, F: 198 g, Kh: 288 g,  
Kj: 13716, kcal: 3276

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Salz, Wasser und Speisöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Den Teig auf der Arbeitsfläche zu einer Kugel verkneten. Kugel auf Backpapier in einen heißen, trockenen Kochtopf (vorher Wasser darin kochen) legen und zugedeckt etwa 30 Minuten ruhen lassen.

3. Danach den Strudelteig auf einem bemehlten großen Geschirrtuch dünn ausrollen und ihn dann mit den Händen zu einem Quadrat von etwa 60 x 60 cm ausziehen (er muss durchsichtig sein). Die Ränder, wenn sie dicker sind, abschneiden. Den Teig dünn mit etwas von der Butter bestreichen. Aus dem Teigquadrat mit Hilfe eines Lineals und eines Messers 9 Quadrate (jeweils etwa 20 x 20 cm) schneiden. Jedes Quadrat diagonal durchschneiden, so dass 18 Dreiecke entstehen.

4. Für die Füllung Mandeln mit Walnusskernen und Korinth in eine Schüssel geben, mit Weinbrand beträufeln und etwas einweichen lassen. Zucker, Eigelb, Zitronenschale und Zimt unter die Masse rühren. Den Backofen vorheizen.

5. Die Füllung gleichmäßig auf den Teigreiecken verteilen. Teigreiecke von der breiten Seite aus aufrollen und zu Hörchen formen. Die Hörchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

6. Zum Bestreichen Eigelb mit etwas Wasser verschlagen, die Hörchen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 12–15 Minuten.

7. Die Hörchen vom Backpapier lösen, auf einen Kuchenrost legen, warm oder kalt servieren.

2. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker und 1 Teelöffel Zitronensaft unterschlagen. Baisermasse kalt stellen. Inzwischen den Backofen vorheizen.

3. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. Eigelb nach und nach unterrühren. Zitronenschale und 2 Esslöffel Zitronensaft hinzufügen. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) geben und verstreichen. Kalt gestellte Baisermasse mit einem Teelöffel darauf verteilen und mit den Mandeln bestreuen. Danach die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Dauert länger – mit Alkohol

### Strudelhörchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Ruhe- und Einweichzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten

#### Für den Strudelteig:

200 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
75 ml lauwarmes Wasser  
3 EL Speisöl

#### Zum Bestreichen:

50 g zerlassene Butter

#### Für die Füllung:

100 g abgezogene, gehackte  
Mandeln  
100 g Korinth  
2 EL Weinbrand  
4 EL Zucker  
4 Eigelb (Größe M)  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 Eigelb (Größe M)  
Wasser  
4 EL Hagelzucker

## Schoko-Omeletts

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 8 Minuten

### Für den Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M), 70 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
70 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
10 g Kakaopulver

### Für die Füllung:

175 g Kaffee- oder Cappuccino-  
Sahne-Schokolade (zweifarbige)  
300 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

### Zum Garnieren:

100 g Erdbeeren  
25 g Kaffee- oder Cappuccino-  
Sahne-Schokolade (zweifarbige)

### Insgesamt:

E: 57 g, F: 198 g, Kh: 265 g,  
KJ: 12830, kcal: 3062

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier und Eigelb in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und weitere 2 Minuten schlagen.  
2. Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glattstreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 8 Minuten.

3. Die Biskuitplatte vorsichtig vom Backblechrand lösen, direkt auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig



Schoko-Omeletts

abziehen, das Gebäck von der Arbeitsfläche lösen, so dass sich die Backhaut ablöst, und 12 Quadrate (etwa 10 x 10 cm) ausschneiden.  
4. Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen und fast erkalten lassen (nicht kalt stellen), 1–2 Teelöffel davon in ein Papiertütchen füllen.  
5. Sahne mit Sahnestief steifschlagen, dann die fast kalte, aber noch flüssige Schokolade unterrühren. Die Schokoladensahne in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und jeweils spiralförmig diagonal auf eine Hälfte der Biskuitquadrate spritzen, die andere Hälfte etwas darüberklappen und leicht andrücken.

6. Zum Garnieren Erdbeeren waschen, abtupfen, putzen und in Spalten

schnneiden. Erdbeerspalten dekorativ in die Schokoladensahne stecken. Vom Papiertütchen eine kleine Spitze abschneiden und die Schokolade über die Omeletts spritzeln. Restliche feste Schokolade mit einem Kartoffelschäler abschaben und auf die Omeletts in die noch weiche aufgespritzte Schokolade streuen.

**Tipp:** Aus dem Teig kann auch eine Biskuitrolle zubereitet werden, dann keine Quadrate ausschneiden. Die Füllung mit der Schokolade, aber mit 400 g Schlagsahne und 2 Päckchen Sahnestief zubereiten und auf der ganzen Biskuitplatte verteilen. Die Erdbeeren in kleine Würfel schneiden und darüberstreuen. Die Platte von der langen Seite aus aufrollen, mit Schokolade besprenkeln und bis zum Servieren kalt stellen.

### Für Kinder

## Maulwurfshügel-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Rührteig:

150 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
175 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
10 g Kakaopulver  
3–4 EL Milch  
50 g Zartbitter-Raspelschokolade

### Für die Füllung:

250 g Erdbeeren  
100 g Schmand (Sauerrahm)  
20 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

### Zum Bestreichen:

2 EL Erdbeerkonfitüre  
1 TL Wasser

### Zum Garnieren:

einige Erdbeeren (in Scheiben)

### Insgesamt:

E: 48 g, F: 180 g, Kh: 348 g,  
KJ: 13932, kcal: 3324

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.  
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Kakao mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Raspelschokolade kurz unterrühren.  
3. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben

und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Von jedem Muffin einen Deckel abschneiden. Die Muffin-Unterteile mit einem Teelöffel so aushöhlen, dass ein etwa 1 cm starker Rand stehen bleibt. Die Deckel ebenfalls etwas aushöhlen. Die Gebäckreste zerbröseln. Etwa 5 Esslöffel von den Bröseln zum Garnieren beiseitesellen.  
5. Für die Füllung Erdbeeren waschen, gut abtropfen lassen, entstielen und

in kleine Würfel schneiden. Schmand mit Zucker und Vanillin-Zucker mit einem Schneebesen gut verrühren. Erdbeerwürfel und die restlichen Gebäckbrösel vorsichtig unterheben. Die Bröselmasse mit einem Teelöffel bergartig in die Vertiefungen der Muffin-Unterteile füllen.  
6. Zum Bestreichen Konfitüre mit Wasser in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Die Gebäckdeckel mit Hilfe eines Pinsels damit bestreichen. Deckel mit den beiseitegestellten Gebäckbröseln bestreuen und die Brösel vorsichtig andrücken. Die Deckel auf die Füllung legen und die Muffins etwa 30 Minuten kalt stellen.  
7. Die Muffins vor dem Servieren mit Erdbeerscheiben garnieren.

Maulwurfshügel-Muffins





## Fruchtig

### Quark-Kirsch-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)

#### Für den All-in-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Speiseöl, 100 ml Milch  
125 g Magerquark

#### Zum Besprenkeln:

75 g Puderzucker  
1 EL Sauerkirschsafte aus dem Glas

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 96 g, Kh: 480 g,  
kj: 12780, kcal: 3048

### Quark-Kirsch-Muffins



1. Zum Vorbereiten Sauerkirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, Speiseöl, Milch und Quark hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verstreichen. Sauerkirschen darauf verteilen. Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Zum Besprenkeln Puderzucker mit Kirschsafte zu einer dickflüssigen Masse verrühren, in ein Papiertütchen füllen und eine kleine Spitze abscheiden. Die Muffins mit dem Guss besprenkeln und den Guss fest werden lassen.

## Bleibt

### Möhren-Muffins mit Frischkäsecreme

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

160 g Möhren  
40 g getrocknete Aprikosen  
1 EL Zitronensaft  
abgeriebene Schale von  
1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
2 Eigelb (Größe M)  
80 g Zucker  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Prise Salz  
40 g Weizenmehl  
1 geh. TL Dr. Oetker Backin  
80 g gemahlene Haselnusskerne

#### Für die Frischkäsecreme:

50 g weiche Butter  
60 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g Doppelrahm-Frischkäse  
1–2 EL gemahlene oder gehackte Pistazienkerne

### Möhren-Muffins mit Frischkäsecreme



Mandelschiffchen

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 156 g, Kh: 228 g,  
kj: 10236, kcal: 2448

1. Für den Teig Möhren putzen, schälen und fein reiben. Aprikosen in kleine Würfel schneiden. Möhren mit Aprikosenwürfeln, Zitronensaft und -schale gut vermischen. Den Backofen vorheizen.

2. Eigelb und Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Möhren-Aprikosen-Mischung unterheben.

3. Eiweiß mit Salz steifschlagen und auf die Möhren-Eigelb-Masse geben. Mehl mit Backpulver mischen, ebenfalls auf die Eiercreme geben und alles vorsichtig unterheben. Zuletzt Haselnusskerne kurz unterarbeiten.

4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Für die Creme Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Frischkäse

mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und große Tufts auf die Muffins spritzen. Muffins etwa 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren mit Pistazienkernen bestreuen.

**Tipp:** Zu Ostern Tufts zusätzlich mit kleinen Dragée-Eiern garnieren.

#### Für Gäste

### Mandelschiffchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Knetteig:

125 g Weizenmehl, 60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
50 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

2 EL Orangenmarmelade  
2 Eiweiß (Größe M)  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2–3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
200 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Zum Bestreuen:

2 EL abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 189 g, Kh: 431 g,  
kj: 15562, kcal: 3718

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbahn zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen. Etwa 12 Schiffchenformen (etwa 12 cm lang, gefaltet, gemehlt) auf der Arbeitsfläche dicht nebeneinander stellen. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und große Tufts auf die Muffins spritzen. Muffins etwa 30 Minuten kalt stellen. Vor dem Servieren mit Pistazienkernen bestreuen.

3. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Anstelle der Schiffchenformen kann auch eine Muffinform für 12 Muffins verwendet werden.



Kirsch-Marzipan-Taler

#### Raffiniert

### Kirsch-Marzipan-Taler

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten für den Belag:

1 Glas Sauerkirschen  
(Abtropfgewicht 350 g)  
400 g Marzipan-Rohmasse  
80 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Magerquark  
5 EL Milch  
6 EL Speiseöl  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

1 EL Speisestärke  
4 EL Sauerkirschkonfitüre

Insgesamt:  
E: 96 g, F: 276 g, Kh: 528 g,  
KJ: 20772, kcal: 4956

5. Kirschen in eine Schüssel geben. Speisestärke darüberstreuen. Konfitüre unterrühren. Die Kirschmasse in je einen Ring füllen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.

6. Die Taler mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Kirsch-Marzipan-Taler erkalten lassen.

#### Einfach

### Hefe-Muffins mit Trockenpflaumen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
eindeckig und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 ml Milch  
180 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
100 g kernige Haferflocken  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
4 EL Nussöl

#### Für die Füllung:

12 entsteinte Soft-Trockenpflaumen  
50 g Marzipan-Rohmasse

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

Insgesamt:  
E: 63 g, F: 89 g, Kh: 396 g,  
KJ: 11076, kcal: 2641

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen, Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Trockenbackhefe und Haferflocken mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eier, warme Milch und Nussöl hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackformen ausgelegt) verteilen und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen vorheizen.

4. Für die Füllung Pflaumen der Länge nach tief einschneiden. Marzipan in 12 Stücke schneiden, zu Rollen formen und in die Pflaumen stecken. Jeweils 1 gefüllte Pflaume in den Teig der einzelnen Formchen drücken. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Muffins etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Sie können statt Pflaumen auch 12 getrocknete Aprikosen, Feigen oder Datteln mit Marzipan füllen.

#### Für Kinder

### Gesichter-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
2 Pck. Gala Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
4 Eier (Größe M)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
3 EL Schlagobase

#### Zum Garnieren und Verzieren:

70 g Puderzucker  
1-2 EL Zitronensaft  
einige Mini-Schokolinsen

#### Insgesamt:

E: 42 g, F: 124 g, Kh: 347 g,  
KJ: 11177, kcal: 2665

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Sahne hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Zum Garnieren und Verzieren Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Masse in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Auf die Muffins jeweils ein Gesicht aufspritzen und mit Schokolinsen garnieren. Den Guss trocknen lassen.



Hefe-Muffins mit Trockenpflaumen



Gesichter-Muffins

## Für Gäste

### Schokoladenherzen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Nuss-Schokolade  
100 g Butter oder Margarine  
50 g Zucker, 3 Eier (Größe M)  
75 g Weizenmehl  
100 g gemahlene Haselnusskerne

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Zum Tränken:

125 ml (1/4 l) roter Traubensaft  
oder Rotwein, 25 g Zucker

#### Für den Belag:

250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestift  
50 g Vollmilch- oder/und  
Zartbitter-Raspelschokolade

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 245 g, Kh: 219 g,  
kJ: 14387, kcal: 3437



1. Für den Teig Schokolade fein hacken. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl, Haselnusskerne und Schokolade auf mittlerer Stufe kurz unterrühren.

3. Den Teig in 6 kleinen Herzförmchen (etwa 9 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) verteilen. Anschließend die Förmchen auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Das Gebäck aus den Förmchen lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Gebäck mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen.

5. Zum Tränken Saft oder Wein mit Zucker in einem kleinen Topf erwärmen. Die Mischung mit einem Pinsel auf den Herzen verteilen. Herzen erkalten lassen.

6. Für den Belag Sahne mit Sahnestift steifschlagen und in einen Spritzbeutel mit Sternfülle füllen. Den Rand der Herzen damit verzieren und Raspelschokolade in die Mitte streuen.

#### Raffiniert

### Frankfurter Muffins

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Vanille-Geschmack  
100 g Zucker, 300 ml Milch  
50 g Butter (Zimmertemperatur)

#### Zum Bestreichen und Garnieren:

100 g Wild-Preiselbeeren  
3 EL Haselnuss-Krokant

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 252 g, Kh: 492 g,  
kJ: 18396, kcal: 4392

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren.

2. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen. Die Form auf dem



Frankfurter Muffins

Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Oben-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

3. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Muffins im oberen Drittel waagrecht durchschneiden.

4. Für die Füllung aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding zubereiten. Pudding auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei ab und zu umrühren (nicht kalt stellen). Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise auf mittlerer Stufe unterrühren.

5. Die unteren Muffin-Hälften mit je 1 Esslöffel Preiselbeeren dünn bestreichen. Jeweils 1 gehäuften Esslöffel von der Buttercreme darauf verteilen. Oberen Muffin-Teil darauflegen und leicht andrücken. Restliche Buttercreme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle geben und jeweils 1 Tuft auf die Muffins spritzen. Tufts mit je 1 kleinen Klecks Preiselbeeren und etwas Krokant garnieren.



Amerikaner mit Schokostückchen

#### Für Kinder

### Amerikaner mit Schokostückchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Rührteig:

75 g Zartbitter-Schokolade  
100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Saucren-Pulver Vanille-Geschmack  
2 EL Milch

#### Für den Guss:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
100 g Puderzucker  
1–2 EL Zitronensaft

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 129 g, Kh: 459 g,  
kJ: 13701, kcal: 3273

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Schokolade hacken. Butter oder Margarine mit Handrührgerät

mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. 2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver und Saucren-Pulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Milch und gehackte Schokolade unterrühren.

3. Teig mit 2 Teelöffeln in 14 Häufchen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen und mit einem feuchten Messer etwas nachformen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Oben-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4. Gebäck mit dem Backpapier auf einem Kuchenrost erkalten lassen. 5. Für den Guss Kuvertüre im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Puderzucker mit Zitronensaft verrühren und jeweils die Hälfte der Amerikaner mit dem Schokoladen- und Zitronenguss bestreichen.

**Tipp:** Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und Teighäufchen aufspritzen.



Hütchen-Muffins mit Schokosahne



Stollen-Muffins

## Für Gäste

### Hütchen-Muffins mit Schokosahne

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
125 ml (1/2 l) Milch

#### Zum Tränken:

125 ml (1/2 l) Orangensaft  
30 g Zucker

#### Für die Füllung:

400 g Schlagsahne  
20 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
20 g Kakaopulver

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker oder Kakaopulver

Insgesamt:  
E: 60 g, F: 252 g, Kh: 384 g,  
kj: 16860, kcal: 4020

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Puderzucker und Vanille-Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

5. Zum Tränken Orangensaft mit Zucker unter Rühren zum Kochen bringen, bis der Zucker gelöst ist. Von den Muffins jeweils das Hütchen abschneiden. Die Muffins etwas auskühlen und mit dem Orangensaft tränken. Die ausgehöhlten Kuchenbrösel fein zerbröseln.

6. Für die Füllung Sahne mit Zucker und Sahnestief steifschlagen, Kakao und die Gebäckbrösel unterheben. Die Sahne-Brösel-Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und in die Muffins spritzen. Hütchen nach Belieben mit dem restlichen Orangensaft tränken und leicht schräg auf die Sahne legen. Muffins mit Puderzucker oder Kakao bestäuben.

## Zum Verschenken

### Stollen-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Brandteig:

125 ml (1/2 l) Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
1 EL Zucker  
75 g Weizenmehl  
2–3 Eier (Größe M)

#### Für den Rührteig:

50 g Zitronat (Sukade)  
75 g weiche Butter oder Margarine  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
je 1 Mcs. Zimt, Nelken, Muskatblüte (Masp.) und Kardamom (alles gemahlen)  
1 Ei (Größe M)

200 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Rosinen  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

50 g Butter  
2 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 180 g, Kh: 384 g,  
kj: 14280, kcal: 3408

1. Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine und Zucker in einem kleinen Topf aufkochen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute unter ständigem Rühren erhitzen (abblenden) und in eine Rührschüssel geben.

2. Zwei Eier nacheinander mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Das letzte Ei verquirlen und nur so viel davon unter den Teig arbeiten, bis er stark glänzt und in langen Spitzen an einem Löffel hängen bleibt.

3. Den Backofen vorheizen. Für den Rührteig Zitronat fein hacken. Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und die Gewürze unter Rühren hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

4. Das Ei etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Rosinen, Zitronat und Mandeln kurz unterrühren.

5. Brandteig und Rührteig mit Handrührgerät mit Knethaken miteinander verkneten. Den Teig gleichmäßig in einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) verteilen und auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

6. Die Muffins nach dem Backen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen. Butter zerlassen, die noch warmen Muffins damit bestreichen, mit Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Wunsch die Muffins kurz vor dem Servieren nochmals mit Puderzucker bestäuben.

## Beliebt

### Vanillejoghurtwaffeln mit Erdbeeren

Zubereitungszeit: 45 Minuten

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
100 g Puderzucker  
4 Eier (Größe M)  
150 g Weizenmehl  
1 Pck. Saucen-Pulver Vanille-Geschmack  
300 g Vanillejoghurt

#### Für die Beilage:

250 g Erdbeeren  
abgeriebene Schale und Saft von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
2 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 59 g, F: 141 g, Kh: 293 g,  
kj: 11251, kcal: 2685

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Saucen-Pulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Vanillejoghurt auf mittlerer Stufe unter den Teig rühren.

3. Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. Aus dem Teig etwa 8 Waffeln backen, dazu je Waffel etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen geben und etwas verteilen. Die Waffeln goldbraun backen, anschließend herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Für die Beilage Erdbeeren abspülen, abtropfen lassen, entstieln und in Scheiben schneiden. Zitronenschale mit Zitronensaft verrühren und auf den Erdbeeren verteilen. Die Früchte zum Servieren auf die Waffeln geben und mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Dazu schmeckt steifgeschlagene Sahne.

Vanillejoghurtwaffeln mit Erdbeeren





## Raffiniert

### Zitronentörtchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Rost

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
125 g Butter oder Margarine

#### Für die Creme:

12 Blatt weiße Gelatine  
250 g Schlagsahne  
2 Becher (je 125 g) Crème double  
350 g gesiebter Puderzucker  
6 Bio-Zitronen (unbehandelt,  
ungewacht)

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 330 g, Kh: 690 g,  
Kj: 25530, kcal: 6120

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Mandeln und Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu-

nächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 12 Stunden kalt stellen.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und etwa 15 runde Platten (Ø etwa 12 cm) daraus ausstechen. Tartelette-Förmchen (gefettet, gemehlt) damit auslegen. Den Rand dabei andrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

3. Jeweils 6 Förmchen auf dem Rost nacheinander (bei Heißluft evtl. 2 Roste zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Rost.
4. Die Törtchen aus den Förmchen lösen und auf Kuchenroste stützen. Törtchen erkalten lassen.

5. Für die Creme die Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Crème double in einem Topf zum Kochen bringen und von der Kochstelle nehmen. Puderzucker und die ausgedrückte Gelatine unterrühren, bis die Gelatine vollständig aufgelöst ist.



6. Zitronen waschen, trocken tupfen und die Schalen mit einem Zestenreißer abschneiden oder mit einer Haushaltsreibe abreiben. Zitronen auspressen. Die Schalen von 4 Zitronen und den ganzen Saft in die Creme rühren. Die Törtchen mit der Creme füllen und mit den restlichen Zitronenschalenstreifen garnieren. Etwa 2 Stunden kalt stellen.

## Für Kinder

### Süße Pumpernickel-Muffins

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Einweich- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

100 g Pumpernickel  
(etwa 2 große Scheiben)  
50 ml frisch gepresster Orangensaft  
75 g Zartbitter-Schokolade

#### Für den Rührteig:

100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Feines Geriebene Orangenschale  
je 1 Prise gemahlene Nelken,  
Zimt und Anis  
2 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
75 g gemahlene Haselnusskerne

#### Zum Bestäuben und Garnieren:

1 EL Puderzucker  
75 g Crème fraîche  
100 g Johannisbeergelee

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 16 g, Kh: 192 g,  
Kj: 13488, kcal: 3228

1. Zum Vorbereiten Pumpernickel fein zerbröseln und in eine flache Schüssel geben. Pumpernickelbrösel mit Orangensaft beträufeln und etwa 20 Minuten einweichen. Schokolade



- auf einer Haushaltsreibe fein raspeln. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Orangenschale und die Gewürze unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen in den Hosenusskernen, eingeweichten Pumpernickelbröseln und Schokoladenraspeln auf mittlerer Stufe unterrühren.
4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.
5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
6. Die Muffins mit Puderzucker bestäuben. Crème fraîche cremig aufschlagen. Die Muffins mit Crème fraîche und einem Klecks Gelee garnieren und sofort servieren.

**Tipp:** Sie können auch fertige Raspelschokolade verwenden.



## Klassisch

### Eclairs mit Nougatsahne

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Brandteig:

125 ml (1/2 l) Wasser  
25 g Butter oder Margarine  
75 g Weizenmehl  
15 g Speisestärke  
2-3 Eier (Größe M)  
1 Msp. Dr. Oetker Backin

2 EL Aprikosenkonfitüre  
1 EL Wasser

#### Für die Füllung:

75 g Nuss-Nougat  
250 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief

#### Insgesamt:

E: 44 g, F: 139 g, Kh: 141 g,  
Kj: 8649, kcal: 2068

1. Für den Teig Wasser und Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen.
2. Mehl mit Speisestärke mischen, auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu

- einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.
3. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben, nach und nach 2-3 Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Der Teig muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.
4. Backpulver in den erkalten Teig arbeiten. Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Sternfülle füllen und 12 etwa 8 cm lange Streifen auf ein Backblech (gefettet, gemehlt) spritzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.
5. Nach dem Backen sofort von jedem Eclair einen Deckel abschneiden und die Eclairs auskühlen lassen. Konfitüre durch ein Sieb streichen, mit Wasser unter Rühren gut aufkochen lassen und die Gebäckdeckel dünn damit bestreichen.
6. Für die Füllung Nuss-Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze zu einer geschmeidigen Masse verrühren und abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnestief steifschlagen und die Nougatmasse esslöffelweise unterrühren. Die Nougatsahne in einen Spritzbeutel füllen, in die Eclairs spritzen und je einen Deckel auflegen.



Kuhfleckenwaffeln



Eierlikörfladen

## Für Kinder

### Kuhfleckenwaffeln

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Abkühlzeit

#### Für den Rührteig:

100 g Kuhflecken-Schokolade  
oder 50 g weiße und 50 g Vollmilch-Schokolade  
100 g Butter oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eier (Größe M), 250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 ml Milch  
1 gestr. EL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 63 g, F: 143 g, Kh: 355 g,  
kj: 12380, kcal: 2956

1. Für den Teig Schokolade in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und abkühlen lassen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eiförmig gebundene Masse entstanden ist. 2. Eier nacheinander (bei jeder Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit

Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte des Teiges die aufgelöste Schokolade und Kakao rühren.

3. Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. Aus dem Teig etwa 8 Waffeln backen, dazu je Waffel von jeder Teighälfte etwa 2 Teelöffel in Klecksen im Wechsel in das Waffeleisen geben. Die Waffeln goldbraun backen, anschließend herausnehmen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

## Beliebt

### Eierlikörfladen

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Schüttelteig:

100 g Butter oder Margarine  
220 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Sahne-Geschmack  
130 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Eierlikör

#### Für den Belag:

100 g Schlagsahne  
200 g Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)  
100 g Schmand (Sauerrahm)  
2 EL Eierlikör  
40 g gesiebter Puderzucker  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

#### Für die Füllung:

4 EL Kirschkonfitüre  
3 EL Eierlikör

#### Zum Verzieren:

70 g dunkle Kuchenglasur

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 200 g, Kh: 500 g,  
kj: 17770, kcal: 4240

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Backpulver und Pudding-Pulver in einer verschließbaren Schüssel (etwa 3 l) mit Zucker vermischen. Eier, Butter oder Margarine und Eierlikör hinzufügen. Die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Den Backofen vorheizen. 2. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig verrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3. Teig in je 5 Häufchen auf 2 Backblechen (gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und mit Hilfe eines Esslöffels zu ovalen Fladen (etwa 12 cm Länge) verstreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

4. Die 10 Teigfladen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchengroste ziehen und erkalten lassen.

5. Dann für den Belag Sahne steif schlagen. Quark mit Schmand und Eierlikör verrühren. Puderzucker mit Sahnesteif mischen und unter die Quark-Schmand-Masse rühren. Steifgeschlagene Sahne unterheben. Die Creme auf die Fladen streichen, dabei einen Rand frei lassen und in die Mitte eine Vertiefung drücken.

6. Für die Füllung Konfitüre durch ein Sieb streichen. Die Konfitüre in die Vertiefung füllen. Anschließend mit Hilfe eines Teelöffels einen Tropfen

Eierlikör in die Mitte der Konfitüre geben.

7. Zum Verzieren Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen, in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Glasur in Streifen auf den Belag spritzen und fest werden lassen. Eierlikörfladen sofort servieren.

## Beliebt

### Mandelfladen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Brandteig:

125 ml (1/4 l) Wasser  
30 g Butter oder Margarine  
80 g Weizenmehl  
2–3 Eier (Größe M)

#### Für den Belag:

5 EL Schlagsahne  
50 g Butter



Mandelfladen

50 g Zucker  
100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln  
50 g Fruchtemix

#### Insgesamt:

E: 40 g, F: 152 g, Kh: 120 g,  
kj: 8312, kcal: 1984

1. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. 2. Mehl auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen. 3. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Dann nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Den Teig abkühlen lassen. 4. Den Backofen vorheizen. 2 Backbleche (gefettet) mit Backpapier belegen. Auf jedem Backpapier 4 Kreise (Ø etwa 10 cm) aufzeichnen. Den Teig mit einem ausgeachteten Teelöffel so in den Kreisen verstreichen, dass der Rand etwas dicker ist. 5. Für den Belag Sahne mit Butter, Zucker und Mandeln in einen Topf geben, zum Kochen bringen und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen und die Masse etwas abkühlen lassen. Anschließend Fruchtemix unterrühren. 6. Die Mandel-Fruchtemix-Masse auf den Teigfladen verteilen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech. 7. Die Mandelfladen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchengroste ziehen und erkalten lassen.

## Für Gäste

### Karamelltörtchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für die Baisermasse:

3 Eiweiß (Große M), 125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
60 g gemahlene Haselnusskerne  
60 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
20 g gesiebte Speisestärke

#### Für die Füllung:

50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Karamell-Geschmack  
400 ml Milch  
1 TL Instant-Kaffeepulver  
100 g Butter

**Zum Garnieren und Bestäuben:**  
gehobelter Haselnusskerne  
Puderzucker oder Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 172 g, Kh: 288 g,  
Kj: 12468, kcal: 2976

1. Für die Baisermasse das Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Dann nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterschlagen. Haselnusskerne, Mandeln und Speisestärke mischen und unter den Eischnee heben.
2. Den Backofen vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Stern-tülle füllen und 20 flache Plätzchen (Ø etwa 7 cm) spiralförmig auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C  
Heißluft: etwa 120 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.
3. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Gebäck erkalten lassen.

4. Für die Füllung Zucker in einem Topf bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen, bis er leicht bräunt. Pudding-Pulver mit 3 Esslöffeln von der Milch anrühren. Restliche Milch mit dem karamellisierten Zucker zum Kochen bringen und den Zucker unter Rühren darin auflösen.
5. Kaffeepulver hinzufügen und unterrühren. Milch von der Kochstelle nehmen, Pudding-Pulver einrühren und unter Rühren nochmals zum Kochen bringen. Karamell-Pudding mit der Butter verrühren und anschließend erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.
6. Die Pudding-Butter-Creme portionsweise in einen Spritzbeutel mit Stern-tülle füllen. Die Hälfte der Baiserplätzchen auf der Unterseite damit bespritzen (etwas Creme zum Garnieren beiseite lassen). Die restlichen Plätzchen darauflegen.
7. Die Törtchen mit einem dicken Pudding-Butter-Creme-Tuff verzieren, mit Haselnusskernen garnieren und mit Puderzucker oder Kakao bestäuben. Karamelltörtchen sofort servieren.



## Für Kinder

### Bananen-Muffins mit Cornflakes

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

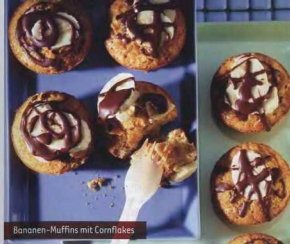
#### Für den Schüttelteil:

75 g Butter oder Margarine  
100 g Cornflakes  
125 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
3 Eier (Große M)  
1 Pck. Dr. Oetker Feines Geriebene Zitronenschale oder Orangenschale  
125 g saure Sahne  
2 Bananen, 1 EL Zitronensaft

#### Zum Bestreuen:

1 geh. TL brauner Zucker

**Nach Belieben zum Verzieren und Garnieren:**  
aufgelöste Zartbitter-Schokolade  
Bananenscheiben



#### Insgesamt:

E: 53 g, F: 97 g, Kh: 342 g,  
Kj: 10693, kcal: 2556

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Cornflakes in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Cornflakes mit einer Teigrölle grob zerdrücken. 2 Esslöffel davon zum Bestreuen beiseite stellen. Den Backofen vorheizen.
2. Das Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker vermengen. Eier, Zitronenschale oder Orangenschale, flüssige Butter oder Margarine und saure Sahne hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
4. Bananen schälen, mit einer Gabel zerdrücken, Zitronensaft unterrühren und das Mus mit den Cornflakes unter den Teig rühren. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen.
5. Zum Bestreuen beiseite gestellte zerdrückte Cornflakes mit Zucker mischen. Die Cornflakes-Zucker-

Mischung auf den Teig streuen und anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C

Heißluft: 160–180 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

6. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Nach Belieben die Muffins mit aufgelöster Schokolade verzieren und mit Bananenscheiben garnieren.

#### Beliebt – einfach

### Eierlikör-Beeren-Muffins

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Teig:

3 Eier (Große M)  
100 g gesiebter Puderzucker  
1 Prise Salz  
100 ml Eierlikör  
150 ml Sonnenblumenöl  
125 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g TK-Beerenmischung



#### Zum Garnieren:

200 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 EL Eierlikör

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 240 g, Kh: 336 g,  
Kj: 16068, kcal: 3840

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Puderzucker mit Salz mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Eierlikör und Sonnenblumenöl kurz unterrühren.
2. Mehl, Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme geben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Gefrorene Beeren unterheben.
3. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackförmchen ausgelegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.
4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
5. Sahne mit Vanillin-Zucker steifschlagen. Je etwas davon auf die Muffins geben. Mit Eierlikör beträufeln.



Birnen-Marzipan-Muffins mit Mohn

#### Raffiniert

### Birnen-Marzipan-Muffins mit Mohn

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

12 feste Birnen (etwa 300 g)  
100 g Rohmasse

#### Für den Rührteig:

80 g Butter oder Margarine  
40 g Zucker  
2 Eier (Größe M)  
180 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 ml Milch  
3 EL (25 g) Mohnsamen

1 Birne  
2 EL Apfel- oder Quittengelee

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 132 g, Kh: 312 g,  
kj: 11328, kcal: 2712

1. Zum Vorbereiten Birnen schälen, vierteln und das Kerngehäuse heraus schneiden. Birnen viertel in kleine Würfel schneiden. Marzipan

in kleine Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Butter oder Margarine, Marzipanstücke und Zucker in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Mohn unterarbeiten. Zuletzt Birnenwürfel unterheben.

4. Den Teig in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) geben und verstreichen.

5. Birne waschen, abtrocknen, halbieren, entkernen und in dünne Spalten schneiden. Birnenspalten (mit Schale) auf den Teig legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

6. Gelee in einem kleinen Topf erhitzen. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Muffins sofort mit Gelee bestreichen, noch etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Klassisch

### Mohn-Streusel-Muffins

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

150 g Butter oder Margarine  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
2 Eier (Größe M)  
50 g Mohnsamen  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

#### Für die Streusel:

75–100 g Weizenmehl

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 216 g, Kh: 372 g,  
kj: 15096, kcal: 3612

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Zitronenschale, Eier und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Zwei gehäufte Esslöffel von dem Teig abnehmen und Mehl unterarbeiten, so dass Streusel entstehen (evtl. noch etwas mehr Mehl hinzugeben). Die große Teigmenge mit Mohn und Crème fraîche verrühren.

3. Den Mohn Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und verstreichen. Teigstreusel darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Muffins mit Puderzucker bestäuben.

#### Raffiniert

### Kernige Haferflocken-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Zum Vorbereiten für die Füllung:

200–250 g Früchte  
(frisch, TK oder aus dem Glas; z. B. Sauerkirschen, Heidelbeeren, gemischte Beeren)

#### Für den Rührteig:

175 g Butter oder Margarine  
100 g brauner Zucker (Rohrzucker)

1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
oder 1/2 TL gemahlener Zimt  
3 Eier (Größe M)  
175 g Weizenmehl (Type 1050)  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g mit Honig gesüßter  
Sanddornsaft (Reformhaus,  
alternativ Honig oder Agaven-  
dicksaft)  
100 g kernige Haferflocken

#### Zum Bestreuen:

2 EL kernige Haferflocken

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 180 g, Kh: 420 g,  
kj: 15036, kcal: 3576

1. Zum Vorbereiten frische Früchte putzen, waschen, abtropfen lassen und evtl. entstielen. Früchte aus dem Glas in einem Sieb gut abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Zitro-

nenschale oder Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit Sanddornsaft auf mittlerer Stufe unterrühren. Haferflocken unterheben.

4. Zwei Drittel des Teiges in eine Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt oder mit Papierbackformen ausgelegt) geben. Die vorbereiteten Früchte jeweils daraufgeben. Restlichen Teig darauf verteilen und Teig mit Haferflocken bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen oder heben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Mohn-Streusel-Muffins



Kernige Haferflocken-Muffins



## Raffiniert

### Nuss-Blätterteig-Brezeln

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Auftau- und Ruhezeit  
Backzeit: 15–20 Minuten

2 Pck. (je 450 g)  
TK-Blätterteig (je 6 Scheiben)

#### Für die Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse  
100 g gemahlene, geröstete  
Haselnusskerne  
1 Ei (Große M)  
4 EL Rum  
1 Prise Salz  
1Msp. gemahlener Zimt  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Große M)  
1 EL Milch

#### Für den Belag:

150 g Haselnusskerne, grob  
gehackt



#### Zum Bestäuben: Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 315 g, Kh: 211 g,  
kj: 17647, kcal: 4216

1. Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Für die Füllung Marzipan klein schneiden und mit Haselnusskernen, Ei, Rum, Salz, Zimt und Zitronenschale zu einer streichfähigen Masse verrühren.

3. Vom Blätterteig 6 Scheiben aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 25 cm) ausrollen. Teig mit Wasser bestreichen. Nussmasse darauf verteilen und verstreichen. Das zweite Teigrechteck ebenso ausrollen, darauflegen und leicht andrücken. Teig zugedeckt etwa 10 Minuten ruhen lassen.

4. Teigrechteck mit einem scharfen Messer von der langen Seite aus in 6 etwa 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen zuerst etwas zur Spirale drehen, danach zur Brezel zusammenlegen. Den Backofen vorheizen.

5. Zum Bestreichen das Eigelb mit Milch verschlagen, die Oberseite der Brezeln damit bestreichen und Haselnusskerne daraufdrücken. Die Brezeln dicht nebeneinander (mit den Nüssen nach oben) auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigbrezeln etwa 10 Minuten ruhen lassen. Dann das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten.

6. Brezeln mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Die Brezeln noch warm mit Puderzucker bestäuben, dann erkalten lassen.

**Tipp:** Für Kinder anstelle des Rums Orangensaft verwenden.

#### Klassisch

### Ostfriesenwaffeln

Zubereitungszeit: 40 Minuten

#### Für den Rührteig:

3 Eiweiß (Große M)  
2 Becher (je 125 g) Crème double  
100 g Grümmel (zerstoßener  
brauner Kandiszucker)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-  
Vanille-Zucker  
3 Eigelb (Große M)  
225 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Außerdem:

Pflaumenmus  
geschlagener Sahne

#### Insgesamt:

E: 56 g, F: 193 g, Kh: 294 g,  
kj: 13020, kcal: 3125

1. Für den Teig Eiweiß steifschlagen und beiseitestellen. Crème double in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen Grümmel und Vanille-Zucker unterrühren.



Ostfriesenwaffeln

2. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Eischnee unterheben.

3. Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. Aus dem Teig etwa 12 kleine Waffeln backen, dazu je Waffel nur 1 gehäuften Esslöffel Teig in die Mitte des Waffeleisens geben, so dass das Waffeleisen nicht bis zum Rand gefüllt ist. Die Waffeln goldbraun backen, anschließend herausnehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

4. Die Waffeln mit Pflaumenmus und geschlagener Sahne servieren.

**Tipp:** Dazu schwarzen Tee reichen. Als Geschenk Waffeln aufeinanderstapeln, in Cellophanfolie einschlagen und mit einem Geschenkband dekorieren. Anstelle von Crème double können Sie auch Crème fraîche oder Schmand verwenden.

#### Für Kinder

### Schokoschnecken

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für die Füllung:

1 Pck. Gola Pudding-Pulver  
Bourbon-Vanille

350 ml Milch, 50 g Zucker  
125 g Magerquark  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale oder Orangenschale  
1 Pck. (75 g) Schokotropfen (z. B. von Schwartz)

#### Für den Quark-Öl-Teig:

230 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaopulver  
80 g Zucker, 125 g Magerquark  
75 ml Milch  
50 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)

#### Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 87 g, Kh: 476 g,  
kj: 12591, kcal: 3005

1. Für die Füllung Pudding nach Packungsanleitung, aber nur mit 350 ml Milch und 50 g Zucker zubereiten. Pudding in eine Rührschüssel geben und erkalten lassen, dabei gelegentlich durchrühren. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken erst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange kneten, Teig klebt sonst).



Schokoschnecken

Den Teig zu einer Rolle formen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen.

3. Erkalten Pudding mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren, Quark und Zitronen- oder Orangenschale unterrühren und das Pudding-Quark-Masse gleichmäßig auf den Teig streichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen. Schokotropfen gleichmäßig daraufstreuen und den Teig von der langen Seite aus aufrollen.

4. Teigrolle vorsichtig mit einem scharfen Sägemesser in 18 gut 2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und aufeinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.

5. Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem Topf unter Rühren kurz aufkochen lassen. Das heiße Gebäck mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen, sofort damit bestreichen und erkalten lassen.

**Tipp:** Wenn Sie nur ein Backblech haben, können Sie die zweite Hälfte der Schokoschnecken auf zugeschnittenes Backpapier legen. Ziehen Sie anschließend einfach das Backpapier auf das Backblech.

## Für Gäste – mit Alkohol

### Blumen-Omeletts

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten

#### Für den Biskuitteig:

5 Eiweiß (Große M)  
5 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Eigelb (Große M)  
50 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. EL Kakaopulver

#### Für die Füllung:

400 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
1 EL Zucker  
4 EL Eierlikör  
1 gestr. EL Kakaopulver

#### Zum Bestäuben:

etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 155 g, Kh: 171 g,  
kj: 10121, kcal: 2419

1. Für den Teig Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen sehr steif schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker nach und nach unterschlagen und die Eischnee beiseite stellen. In einer anderen Schüssel Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen hell schaumig rühren. Ein Drittel des Eischnees unter die Eigelbmasse heben.
2. Mehl und Speisestärke mischen und kurz unterheben. Restlichen Eischnee unterheben. Den Backofen vorheizen.
3. Den Teig halbieren. Die Hälfte des Teiges vorsichtig mit dem gesiebten Kakaopulver vermengen. Die Teige in zwei Spritzbeutel mit großer Stern-tülle füllen.
4. Abwechselnd hellen und dunklen Teig zu Blüten in gerader Anzahl auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Dabei 6 Tuffs von einen Mittelkecks spritzen. Der



Blumen-Omeletts

Teig ergibt 12 Blüten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: 200–220 °C  
Heißluft: 180–200 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten.  
5. Die Omeletts mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.  
6. Für die Füllung Sahne mit Sahnestief und Zucker steif schlagen. Eierlikör unterrühren. Sahne in 2 Portionen teilen und unter eine Portion gesiebten Kakao rühren. Helle und dunkle Sahne jeweils in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen. Omeletts vom Backpapier abziehen und die Hälfte davon abwechselnd mit hellen und dunklen Sahnetupfen bespritzen. Die anderen Omeletts darauflegen und leicht andrücken.  
7. Die Omeletts kalt stellen und bald servieren. Vor dem Servieren die Oberfläche mit Puderzucker bestäuben.

#### Für Kinder

### Rote Ohren

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne  
Aufbau-, Ruhe-, Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für die Füllung:

100 g Marzipan-Rohmasse  
1 EL Aprikosenkonfitüre  
1 Eiweiß (Große M)  
40 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Für den Guss:

80 g Puderzucker  
1–2 EL Kirsch- oder  
roter Johannisbeersaft

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 168 g, Kh: 300 g,  
kj: 11880, kcal: 2844

1. Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Für die Füllung Marzipan grob raspeln. Marzipanraspel mit Konfitüre und Eiweiß in einen Rührbecher geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einer glatten Masse verrühren.
3. Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem langen Rechteck (etwa 18 x 75 cm) ausrollen und etwa 5 Minuten ruhen lassen. Die äußeren Kanten gerade schneiden. Marzipanmasse mit einer Teigkarte auf den Teig streichen. Mandeln darauf verteilen.
4. Von den beiden langen Seiten aus den Teig zur Mitte hin aufrollen, so dass die Kanten aneinander stoßen. Teig fest zusammendrücken. Den Teig so lange kalt stellen, bis er schnittfest geworden ist.
5. Den Backofen vorheizen. Knapp 1 cm dicke Scheiben vom aufgerollten Teig abschneiden und portionsweise mit Abstand auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech.

6. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Gebäck erkalten lassen.

7. Puderzucker mit Saft zu einem dünnen Guss verrühren. Das Gebäck damit bestreichen. Guss trocknen lassen.

#### Mit Alkohol

### Whisky-Taschen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 8 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

120 g heller Sirup, 100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
120 g Butter oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1/3 Fläschchen Butter-Vanille-Aroma  
1/3 gestr. TL gemahlener Ingwer  
1–2 TL Whisky  
160 g Weizenmehl

#### Für die Füllung:

500 g Schlagsahne  
2 Pck. Dr. Oetker Sahnestief  
20 g gesiebter Puderzucker  
etwa 4 EL Whisky

#### Insgesamt:

E: 26 g, F: 260 g, Kh: 377 g,  
kj: 17160, kcal: 4095

1. Für den Teig Sirup mit Zucker, Vanillin-Zucker und Butter oder

Margarine in einem Topf leicht erwärmen, verrühren, in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Unter die fast erkalte Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen Zitronenschale, Aroma, Ingwer und Whisky rühren. Mehl auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. 12–14 Häufchen von dem Teig mit Hilfe eines Teelöffels auf 3 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen (Teig läuft sehr auseinander). Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 8 Minuten  
je Backblech.
4. Die Backbleche auf je einen Kuchenrost stellen. Die Backbleche 1–2 Minuten abkühlen lassen, dann mit einem Messer vom Backpapier lösen, sofort um eine Teigröhle oder eine Flasche legen, kurz abkühlen lassen, abnehmen und etwas nachformen. Die Gebäckstaschen erkalten lassen.
5. Für die Füllung Sahne mit Sahnestief und Puderzucker steif schlagen und mit Whisky abschmecken. Die Sahne-Whisky-Masse portionsweise in einen Spritzbeutel mit großer Stern-tülle füllen. Die Sahne-Whisky-Masse maximal 30 Minuten vor dem Servieren in die Taschen spritzen (Teig wird schnell weich).



Rote Ohren



Whisky-Taschen

## Klassisch

### Bergische Waffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
180 ml Buttermilch  
2 EL flüssiger Honig

#### Zum Bestäuben:

Puderrucker

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 120 g, Kh: 301 g,  
kj: 10314, kcal: 2463

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

Bergische Waffeln



2. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit der Buttermilch auf mittlerer Stufe unterrühren, Honig kurz unterrühren.  
3. Das Waffeleisen erhitzen und evtl. leicht fetten. 8–10 Waffeln aus dem Teig backen, dazu je Waffel etwa 2 Esslöffel Teig in das Waffeleisen füllen und etwas verteilen. Die Waffeln goldbraun backen, herausnehmen, einzeln auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und zum Servieren mit Puderrucker bestäuben.

**Tipps:** Mit Sauerkirschen, Milchreis und geschlagener Sahne sowie mit Schwarzbrot serviert.

#### Für Kinder

### Blätterteigschnecken

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Teig:

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig  
(10 Scheiben), 20 g Zucker  
75 g Apfelmus (Apfelmus) (Apfelmus)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Insgesamt:

E: 23 g, F: 127 g, Kh: 212 g,  
kj: 8795, kcal: 2103

1. Für den Teig Blätterteigscheiben nach Packungsanleitung auftauen lassen. Zucker mit Apfelmus und Zitronenschale verrühren.  
2. Je 2 Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu Rechtecken (etwa 12 x 34 cm) ausrollen. Rechtecke mit dem Apfelmus bestreichen und der Länge nach in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.  
3. Die Streifen lose aufrollen und auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen, Backbleche in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.  
4. Die Schnecken mit dem Backpapier auf Kuchenroste ziehen und abkühlen lassen.

**Tipps:** Für eine Füllung mit Orangengeschmack 30 g weiche Butter auf die Rechtecke streichen, mit 20 g Zucker und 1 Päckchen Finesse Geriebene Orangenschale bestreuen. Wie beschrieben aufrollen und backen.

Blätterteigschnecken



#### Für Kinder

### Spiegeleierfladen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Brandteig:

125 ml (1/4 l) Wasser  
30 g Butter oder Margarine  
80 g Weizenmehl  
2–3 Eier (Größe M)

#### Für den Belag:

250 ml (1/4 l) Milch  
70 g Butter  
30 g Zucker  
50 g Hartweizengrieß  
1 kleine Dose Aprikosenhälften  
(Abtropfgewicht 240 g)  
50 g Rosinen  
2 Tropfen Zitronen-Aroma  
2 Eiweiß (Größe M)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Zum Bestreichen:

100 g Aprikosenkonfitüre

#### Insgesamt:

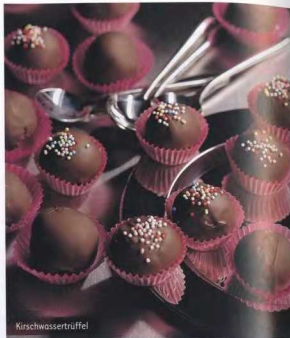
E: 48 g, F: 104 g, Kh: 288 g,  
kj: 9744, kcal: 2328

1. Für den Teig Wasser mit Margarine oder Butter am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen.  
2. Mehl auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.  
3. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab, er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Teig abkühlen lassen.  
4. Für den Belag Milch mit Butter und Zucker in einem Topf zum Kochen bringen. Grieß einrühren und unter Rühren etwa 1 Minute kochen lassen



und den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Aprikosenhälften in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. 2 Esslöffel von dem Saft, Rosinen und Aroma unter den Grieß rühren. Eiweiß steifschlagen, Vanillin-Zucker unterschlagen und den Eischnee vorsichtig unter den Grieß heben. Grießmasse abkühlen lassen.  
6. Den Backofen vorheizen. 2 Backbleche (gefettet) mit Backpapier belegen. Jeweils 4 Ovale (etwa 8 x 12 cm) aufzeichnen. Den Teig mit einem angefeuchteten Teelöffel so auf die Ovale streichen, dass der Rand etwas dicker ist. Die Grießmasse vorsichtig darauf verstreichen. Jeweils 3 Aprikosenhälften darauf verteilen.  
7. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten je Backblech.  
8. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und abkühlen lassen.  
9. Konfitüre durch ein Sieb streichen und in einem kleinen Topf erhitzen. Die Spiegeleierfladen damit bestreichen und Konfitüre abkühlen lassen.



Kirschwassertrüffel

**Zum Verschenken****Kirschwassertrüffel**

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit

Haltbarkeit: gekühlt 5-6 Tage

**Für die Trüffelmasse:**

200 g Vollmilch-Schokolade  
50 g Crème double  
35 g feinsten Zucker  
3 EL Kirschwasser

**Für den Guss:**

150 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl

Insgesamt:

E: 23 g, F: 134 g, Kh: 223 g,  
kj: 9509, kcal: 2272

1. Für die Trüffelmasse Vollmilch-Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei

schwacher Hitze schmelzen lassen. Crème double hinzufügen und mit dem Zucker unterrühren.

2. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Kirschwasser hinzufügen, mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

3. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, sie zu Kugeln formen und diese fest werden lassen.

4. Für den Guss Kuvertüre in Stücke schneiden, in einem kleinen Topf im Wasserbad mit dem Öl bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Trüffeln mit Hilfe von 2 Gabeln hineintauchen, auf ein Gitterrost setzen und Kuvertüre fest werden lassen. Pralinen in kleine Pralinenformchen setzen und kühl aufbewahren.

**Tipp:** Statt die Trüffel mit Guss zu überziehen, können Sie sie auch in mit Puderzucker gemischtem Kakao wälzen.

**Für Geübte****Dreispitze**

Zubereitungszeit: 110 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

**Für den Knetteig:**

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backfin  
65 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Eigelb (Größe M)  
1/2 Fläschchen Rum-Aroma  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
125 g Butter oder Margarine

**Für die Füllung:**

100 g gemahlene  
Haselnusskerne  
50 g Zucker  
1 1/2 Eiweiß (Größe M)  
1/2 Fläschchen Rum-Aroma  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
etwa 2 EL Orangensaft  
40 g Korinth

**Zum Bestreichen:**

1/2 verschlagenes Eiweiß (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch

Insgesamt:

E: 58 g, F: 181 g, Kh: 344 g,  
kj: 14032, kcal: 3352

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Aroma, Orangenschale und Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethooken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Für die Füllung Haselnusskerne mit Zucker, Eiweiß, Aroma, Orangen-

schale und Orangensaft zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Korinth unterrühren.

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise etwa knapp 1/2 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen. Die Teigplätzchen mit Eiweiß bestreichen. Den Backofen vorheizen. In die Teigmittle ein haselnussgroßes Häufchen von der Füllung geben. Den Teig an drei Seiten zur Mitte hochziehen und zu einem Dreispitz zusammen-drücken.

5. Die Teigstücke auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen. Eigelb mit Milch verschlagen und die

Teigstücke damit bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

6. Die Dreispitze mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Dreispitze erkalten lassen.

**Tipp:** Die Dreispitze sind in einer gut schließenden Dose (nicht zu warm lagern) etwa 4 Wochen haltbar. Sie werden nach einiger Zeit etwas weicher.





## Mit Alkohol

### Kernige Schokoplatzchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

200 g weiche Butter oder Margarine  
200 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 EL Wasser  
2 Eier (Größe M)  
125 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 gestr. EL Kakaoapulver  
250 g kernige Haferflocken  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln  
2 EL Rum

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 231 g, Kh: 455 g,  
kj: 17866, kcal: 4258

1. Für den Teig Butter oder Margarine  
mit Handrührgerät mit Rührbesen

auf höchster Stufe geschmeidig  
rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Wasser unterrühren.  
So lange rühren, bis eine gebundene  
Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren  
(jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit  
Backpulver und Kakao mischen und in  
2 Portionen auf mittlerer Stufe unter-  
rühren. Haferflocken und Mandeln  
nach und nach auf mittlerer Stufe  
unterrühren. Zuletzt Rum hinzufügen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig  
mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen  
auf Backbleche (gefettet, mit Back-  
papier belegt) setzen, dabei Abstand  
zwischen den Teighäufchen lassen.  
Teighäufchen mit dem Löffel etwas  
flach drücken. Die Backbleche nacheinander  
(bei Heißluft zusammen) in  
den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

4. Die kernigen Schokoplatzchen  
mit dem Backpapier von den Back-  
blechen auf Kuchenroste ziehen und  
erkalten lassen.

Kernige Schokoplatzchen



## Zum Verschenken

### Hagebuttenkugeln

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Haltbarkeit: kühl gelagert  
etwa 8 Tage

#### Für die Hagebuttenmasse:

2 EL Hagebuttenkonfitüre  
(Hiffenmark)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
100 g gemahlene Pistazienkerne

#### Zum Überziehen und Wälzen:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 EL Speiseöl  
1 TL abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
3–4 EL gehackte  
Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 54 g, F: 179 g, Kh: 119 g,  
kj: 9580, kcal: 2293



1. Hagebuttenkonfitüre mit Orangen-  
schale, Mandeln und Pistazien in  
einer Schüssel gut verrühren. Etwa  
25 kleine Kugeln daraus formen, die  
Kugeln kalt stellen und etwas fest  
werden lassen.

2. Zum Überziehen Kuvertüre in  
Stücke hacken und in einem kleinen  
Topf im Wasserbad mit dem Öl bei  
schwacher Hitze schmelzen lassen.  
Die Hagebuttenkugeln mit Hilfe von  
2 Gabeln in die Kuvertüre tauchen und  
auf einem Kuchenrost etwas abtropfen  
lassen. Mandeln mit Pistazien  
mischen, die noch feuchten Kugeln  
darin wälzen.

3. Hagebuttenkugeln auf einem  
Kuchenrost fest werden lassen, nach  
Belieben in kleine Papierpralinenför-  
men geben und kühl aufbewahren.

**Tip:** Die Kugeln können statt in  
Pistazienkernen in gehackten, leicht  
gebräunten Mandeln gewälzt werden.

## Raffiniert

### Friskäsekekse

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
50 g weiches Butterschmalz  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Eiweiß (Größe M)  
50 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
200 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Zum Bestäuben:

2–3 EL Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 69 g, F: 222 g, Kh: 203 g,  
kj: 12791, kcal: 3054



1. Für den Teig Friskäse und  
Butterschmalz mit Handrührgerät  
mit Rührbesen auf höchster Stufe  
geschmeidig rühren. Nach und nach  
Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma  
unterrühren. So lange rühren, bis  
eine gebundene Masse entstanden  
ist. Eiweiß unterrühren. Mehl mit  
Backpulver, Mandeln und Zitronen-  
schale mischen und in 2 Portionen  
kurz auf mittlerer Stufe unterrühren.  
2. Den Backofen vorheizen. Den Teig  
mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen  
auf Backbleche (gefettet, mit Back-

papier belegt) setzen, dabei ge-  
nügend Abstand dazwischen lassen. Die  
Backbleche nacheinander (bei Heiß-  
luft zusammen) in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech.  
3. Das heiße Gebäck dick mit Puder-  
zucker bestäuben, mit dem Back-  
papier von den Backblechen auf  
Kuchenroste ziehen und erkalten  
lassen.

## Schwarz-Weiß-Orangentaler

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Feinesse  
Geriebene Orangenschale  
150 g weiche Butter  
oder Margarine

### Für die Füllung:

100 g Edelbitter-Schokolade  
(mind. 50 % Kakao)

### Insgesamt:

E: 36 g, F: 170 g, Kh: 329 g,  
KJ: 12599, kcal: 3012

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen und Orangenschale und Butter oder Margarine dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in 3 Portionen teilen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 2 Stunden kalt stellen.
3. Erste Teigportion auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einer runden Ausstechform Taler (Ø etwa 5 cm) ausstechen und in der Mitte jedes Talers mit einer Lochtülle oder einer Ausstechform ein Loch (Ø etwa 1 cm) ausstechen. Die Ringe auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.
4. Den Backofen vorheizen. Restliche Teigportionen nacheinander auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft



Bunte Johannisbeerblüten / Schwarz-Weiß-Orangentaler

zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech.

5. Die Ringe mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
6. Für die Füllung Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
7. Die Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, den Beutel verschließen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Die Schokolade in die Mitte der Ringe spritzen und erkalten lassen.

### Für Kinder

## Bunte Johannisbeerblüten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten  
je Backblech

### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
100 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Feinesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g weiche Butter oder Margarine  
1 Eiweiß (Größe M)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eiweiß (Größe M)  
1 EL kaltes Wasser  
2 EL bunte Zuckerstreusel

### Für die Füllung:

5 EL schwarzes Johannisbeergelee  
1 EL Wasser

### Insgesamt:

E: 34 g, F: 136 g, Kh: 322 g,  
KJ: 11166, kcal: 2669

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen und Zitronenschale, Butter oder Margarine und Eiweiß zugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät auf mittlerer Stufe unterarbeiten.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Teig in 3 Portionen teilen, zu Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 2 Stunden kalt stellen.
3. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einer Ausstechform Blüten (Ø 4–5 cm) ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen.
4. Zum Bestreichen und Bestreuen Eiweiß mit Wasser verquieren. Die Hälfte der Plätzchen damit

bestreichen und mit Zuckerstreuseln bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten je Backblech.  
5. Die Blüten mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.  
6. Für die Füllung Gelee mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren kräftig aufkochen lassen. Das Gelee unter Rühren so lange abkühlen lassen, bis es dickflüssig ist. Gelee auf die Blüten ohne Zuckerstreusel streichen und etwas antrocknen lassen. Die bestreuten Plätzchen darauflegen und leicht andrücken. Danach die Füllung fest werden lassen.

### Raffiniert

## Zimt-Nuss-Makronen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

### Für die Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)  
250 g Zucker  
150 g gehackte Haselnusskerne

100 g gemahlene Haselnusskerne  
2 gestr. TL Kakaopulver  
2 Msp. gemahlener Zimt

### Insgesamt:

E: 42 g, F: 39 g, Kh: 404 g,  
KJ: 9033, kcal: 2140

1. Für die Eiweißmasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Anschließend gehackte und gemahlene Nusskerne, Kakao und Zimt kurz unterrühren.
  2. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C  
Heißluft: etwa 120 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech.
  3. Die Makronen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
- Tipp:** Die Hälfte der Makronen mit aufgelöster Schokolade besprenkeln und mit je 1 Haselnuss garnieren.

Zimt-Nuss-Makronen



## Etwas aufwändiger

### Wiener Ringe

**Zubereitungszeit:** 80 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
125 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
300 g Weizenmehl  
20 g Kakaoapulver, 4 EL Milch

#### Für die Füllung:

150 g Zartbitter-Schokolade  
150 g weiche Butter  
35 g gesiebter Puderzucker

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 46 g, F: 390 g, Kh: 470 g,  
kj: 23496, kcal: 5615

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Mehl mit Kakao mischen und abwechselnd in 2 Portionen mit der Milch auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Backofen vorheizen.

3. Anschließend den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen und Ringe (Ø etwa 3 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech.

4. Die Gebäckringe mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker und die geschmolzene, abgekühlte Schokolade unterrühren.

6. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und die Hälfte der Gebäckringe auf der Unterseite damit bespritzen. Jeweils mit der Unterseite eines der restlichen Gebäckringe belegen und leicht andrücken. Die Wiener Ringe vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Wiener Ringe

## Dauert länger

### Schwedische Kardamomsterne

**Zubereitungszeit:** 80 Minuten,  
ohne Ruhezeit  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

2 Eier (Größe M)  
1 EL Kirschwasser oder heißes Wasser  
250 gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Kardamom  
275 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Insgesamt:

E: 45 g, F: 16 g, Kh: 459 g,  
kj: 9455, kcal: 2258

1. Für den Teig Eier und Kirschwasser oder Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und nach etwa 2 Minuten schlagen. Den Kardamom unterrühren.

2. Mehl mit Backpulver mischen und nur so viel von dem Mehlgemisch unterrühren, dass ein dicker Brei entsteht. Restliches Mehlgemisch auf der bemehlten Arbeitsfläche unterkneten. Den Teig 1/2–1 cm dick ausrollen und Sterne (Ø etwa 5 cm) ausstechen. Sterne auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

3. Teigsterne über Nacht bei Zimmertemperatur trocknen lassen (nicht zudecken). Den Backofen vorheizen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 140 °C  
**Heißluft:** etwa 120 °C  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten  
je Backblech.

4. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Schwedische Kardamomsterne

#### Für Gäste

### Stollenhäppchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

100 ml Milch  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 EL (30 g) flüssiger Honig  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Msp. gemahlene Muskatblüte (Wacis)  
1 Msp. gemahlener Zimt  
1 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
100 g weiches Butterschmalz  
oder Margarine  
50 g Zitronat (Sukade)  
100 g Rosinen, 30 g Korinth

70 g abgezogene,  
gemahlene Mandeln

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 51 g, F: 135 g, Kh: 398 g,  
kj: 12623, kcal: 3013

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl mit Trockenbackhefe in eine Rührschüssel geben und sorgfältig vermischen. Honig, Zucker, Vanillin-Zucker, Muskat, Zimt, Zitronenschale, Butterschmalz oder Margarine und warme Milch hinzufügen. 2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Das heiße Gebäck sofort dick mit Puderzucker bestäuben und erkalten lassen.



Stollenhäppchen

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Zitronat hacken, mit Rosinen, Korinth und Mandeln kurz unterarbeiten.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Teighäufchen zugedeckt nochmals kurz an einem warmen Ort gehen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
je Backblech.



Schokoladen-Nuss-Plätzchen

## Für Kinder

### Schokoladen-Nuss-Plätzchen

**Zubereitungszeit:** 75 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

**Zum Vorbereiten:**  
100 g Zartbitter-Schokolade

**Für den Knetteig:**  
250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter  
2 EL Milch  
60 g grob gemahlene oder fein  
gehackte Walnusskerne  
60 g abgezogene, grob gemahlene  
oder fein gehackte Mandeln  
60 g Rosinen

**Für den Guss:**  
100 g Zartbitter-Schokolade  
1 TL Speiseöl

**Insgesamt:**  
E: 72 g, F: 254 g, Kh: 447 g,  
Kj: 1822, kcal: 4351



Pistazien-Marzipan-Herzen

kleinen Topf im Wasserbad unter Rühren schmelzen lassen. Die Plätzchen jeweils mit einer Ecke oder Seite hineintauchen, die Unterseite abstreifen und auf Backpapier setzen. Guss fest werden lassen.

**Tipp:** In einer gut schließenden Dose an einem kühlen Ort gelagert, halten sich die Schokoladen-Nuss-Plätzchen mehrere Wochen. Geben Sie zusätzlich 1 Päckchen Finesse Geriebene Orangenschale in den Teig.

## Beliebt

### Pistazien-Marzipan-Herzen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Halbbackzeit:** kühl gelagert  
10–14 Tage

**Für die Marzipanmasse:**  
200 g Marzipan-Rohmasse  
75 g gesiebter Puderzucker  
75 g fein gemahlene  
Pistazienkerne  
1 EL Kirschwasser

**Zum Ausrollen und Ausstechen:**  
Puderzucker

**Für den Guss:**  
150–200 g Zartbitter-Kuvertüre  
2–3 TL Speiseöl

**Zum Garnieren:**  
Pistazienkerne

**Insgesamt:**  
E: 50 g, F: 176 g, Kh: 247 g,  
Kj: 11644, kcal: 2789

1. Für die Marzipanmasse Marzipan-Rohmasse mit Puderzucker, Pistazienkernen und Kirschwasser verkneten. Die Marzipanmasse auf einer mit wenig Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen und mit einer Ausstechform etwa

25 Herzen (Ø 3–4 cm) ausstechen, dabei die Form zwischendurch immer wieder in gesiebtem Puderzucker tauchen.

2. Die Marzipanherzen vorsichtig aus der Form drücken und evtl. an der Form haftende Marzipanreste entfernen. Die Marzipanherzen mit Frischhaltefolie zudecken und etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Für den Guss die Kuvertüre grob hacken und mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Marzipanherzen einzeln mit Hilfe von 2 Gabeln oder Prolinenbesteck in die Kuvertüre tauchen. An der Unterseite die Kuvertüre am Topfrand gut abstreifen.

4. Die Herzen auf Backpapier setzen, mit Pistazienkernen garnieren und den Guss fest werden lassen, evtl.

Herzen zwischendurch umsetzen, damit keine „Füßchen“ aus Kuvertüre entstehen.

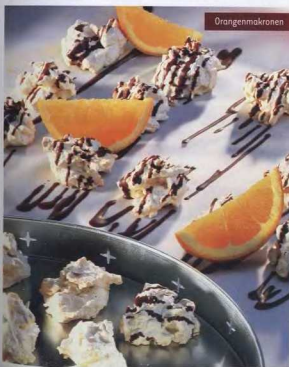
**Tipp:** Das Kirschwasser können Sie ersatzlos weglassen. Die Herzen kühl und trocken lagern.

## Beliebt

### Orangenmakronen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten  
je Backblech

**Für die Eiweißmasse:**  
3 Eiweiß (Größe M)  
150 g feinsten Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker



Orangenmakronen

abgeriebene Schale von 1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewaschen) oder 1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Orangenschale  
1 EL Orangensaft  
200 g abgezogene, gehobelte Mandeln  
50 g Semmelbrösel

**Zum Verzieren:**  
25 g Zartbitter-Kuvertüre

**Insgesamt:**  
E: 56 g, F: 118 g, Kh: 224 g,  
Kj: 9114, kcal: 2177

1. Für die Eiweißmasse Eiweiß mit Zucker und Vanillin-Zucker in eine Schüssel geben und im heißen Wasserbad mit Handrührgerät mit Rührbesen so lange schlagen, bis eine steife Masse entstanden ist. Orangenschale und Orangensaft hinzufügen und weiterschlagen. Die Masse muss so steif sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

2. Die Schüssel aus dem Wasserbad nehmen und Mandeln und Semmelbrösel vorsichtig unter die Eiweißmasse heben.

3. Den Backofen vorheizen. Die Masse mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C  
Heißluft: etwa 120 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten je Backblech.

4. Die Makronen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen (sie müssen von unten nach weich sein, da während der Abkühlzeit nachtrocknen). Makronen erkalten lassen.

5. Zum Verzieren Kuvertüre in Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Makronen damit besprenkeln. Guss fest werden lassen.



## Für Gäste

### Rumbrötchen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

100 g Rosinen  
70 ml brauner Rum (40 Vol.-%)

#### Für den Hefeteig:

100 ml Milch  
170 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 EL (etwa 30 g) flüssiger Honig  
40 g Zucker  
1 TL Dr. Oetker Feines  
Geriebene Zitronenschale  
1 TL Dr. Oetker Feines  
Geriebene Orangenschale

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
2–3 EL brauner Rum (40 Vol.-%)

#### Insgesamt:

E: 38 g, F: 148 g, Kh: 424 g,  
kj: 14351, kcal: 3427

1. Zum Vorbereiten Rosinen mit Rum in einem Topf mischen, zudeckt etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze erwärmen. Rosinen erkalten lassen.

2. Für den Teig Milch in einem Topf leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl mit der Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Honig, Zucker, Zitronenschale, Orangenschale und das Milch-Fett-Gemisch hinzufügen.

3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedriger Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Rosinen in den Teig unterarbeiten.

5. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Teelöffel evtl. zwischendurch in Mehl wenden.

6. Die Backbleche mit den Teighäufchen nochmals kurz an einem warmen Ort gehen lassen und vorstehende Rosinen in den Teig drücken, damit sie beim Backen nicht zu dunkel werden. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten je Backblech.

7. Die Rumbrötchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

8. Für den Guss Puderzucker mit Rum zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss mit einem Pinsel auf die Brötchen streichen und fest werden lassen.

### Rumbrötchen

#### Für Kinder

### Butterteichen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den All-in-Teig:

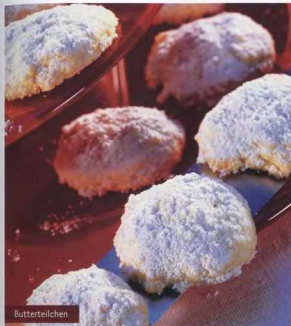
220 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker  
Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
200 g weiche Butter

#### Zum Bestäuben:

Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 35 g, F: 181 g, Kh: 320 g,  
kj: 12745, kcal: 3043



Butterteichen

1. Für den Teig Mehl mit Speisestärke in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Eigelb und Butter hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedriger, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Anschließend die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten je Backblech.

3. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Gebäck sofort mit Puderzucker bestäuben und erkalten lassen.

#### Gut vorzubereiten

### Mandelsplittertrüffel

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Halbbarkeit:** gekühlt 6–8 Tage

#### Zum Vorbereiten:

75 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

#### Für die Trüffelmasse:

125 g Butter  
2 geh. EL gesiebter Puderzucker  
250 g Zartbitter-Kuvertüre  
5 EL Mandellikör

#### Für den Guss und zum Garnieren:

150 g Vollmilch-Kuvertüre  
1 TL Speiseöl  
25 g weiße Schokoladenraspel

#### Insgesamt:

E: 26 g, F: 260 g, Kh: 276 g,  
kj: 15668, kcal: 3744



Mandelsplittertrüffel

1. Zum Vorbereiten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2. Für die Trüffelmasse Butter und Puderzucker in einer Schüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

3. Kuvertüre in Stücke hacken, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen (die Kuvertüre sollte flüssig, jedoch nicht mehr zu warm sein).

4. Mandellikör mit der Kuvertüre unter die Buttermasse rühren und in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen und in kleine Pralinenformen spritzen.

5. Auf jedes Häufchen einige Mandelsplitter drücken und die Trüffel im Kühlschrank fest werden lassen.

6. Für den Guss Vollmilch-Kuvertüre in Stücke hacken und mit dem Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Trüffel damit überziehen und mit Schokoladenraspeln garnieren.

## Raffiniert

### Aprikosen-Mandel-Kekse

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten  
je Backblech

**Zum Vorbereiten:**  
100 g getrocknete Aprikosen

**Für den Rührteig:**  
100 g weiches Butterschmalz  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
120 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

**Für den Belag:**  
etwa 50 g abgezogene,  
gehobelte Mandeln  
100 g Aprikosenkonfitüre  
2 EL Wasser

**Insgesamt:**  
E: 35 g, F: 135 g, Kh: 375 g,  
kj: 11952, kcal: 2854

1. Zum Vorbereiten Aprikosen in sehr kleine Würfel schneiden.
2. Für den Teig Butterschmalz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren.
3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Aprikosenwürfel unterheben. Den Backofen vorheizen.
4. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusam-

men) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech.  
5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.  
6. Für den Belag inzwischen Mandeln auf ein Backblech geben und in dem noch heißen Backofen goldbraun rösten. Mandeln abkühlen lassen.  
7. Aprikosenkonfitüre mit Wasser verrühren, durch ein Sieb in einen Topf streichen und unter Rühren gut aufkochen lassen. Danach die Konfitüre mit einem Pinsel jeweils auf die Keksmitten streichen und mit Mandeln bestreuen.



Aprikosen-Mandel-Kekse

### Für Kinder

#### Krokantplätzchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

**Für den Knetteig:**  
300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine

**Zum Bestreichen und Wälzen:**  
2 EL Schlagsahne  
100 g Haselnuss-Krokant

**Zum Verzieren und Garnieren:**  
50 g Kuchenglasur  
etwa 100 g abgezogene, halbierte  
Mandeln

**Insgesamt:**  
E: 59 g, F: 227 g, Kh: 434 g,  
kj: 16921, kcal: 4040

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.
3. Den Teig zu Rollen (Ø etwa 3 cm) formen und mit Sahne bestreichen. Teigrollen in Krokant wälzen und so lange kalt stellen, bis die Teigrollen fest geworden sind.
4. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech.

5. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
6. Zum Verzieren Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Etwas von der Glasur mit einem kleinen Teelöffel in die Mitte jedes Plätzchens geben und mit je einer halbierten Mandel belegen. Glasur fest werden lassen.

### Zum Verschenken

#### Baileys-Pralinen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Durchzieh-, Abkühl- und  
Kühlzeit  
Haltbarkeit: gekühlt 6–8 Tage

**Für die Pralinen:**  
100 g Löffelbiskuits  
150 ml Baileys  
(Original Irish Cream Likör)  
150 g Vollmilch-Kuvertüre

**Zum Bestäuben:**  
30 g Kakaopulver

**Insgesamt:**  
E: 26 g, F: 68 g, Kh: 208 g,  
kj: 7429, kcal: 1783

1. Löffelbiskuits grob zerkleinern, in eine Schale geben, mit dem Likör tränken und etwa 30 Minuten durchziehen lassen. In der Zwischenzeit Kuvertüre grob hacken, in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen.
2. Die flüssige, abgekühlte Kuvertüre unter die Likörmasse rühren. Die Likör-Kuvertüre-Masse auf einem Küchenbrett (mit Backpapier belegt) mit einem großen, glatten Messer zu einem Rechteck von etwa 14 x 15 cm ausstreichen. Die Oberfläche mit einem Drittel von dem Kakaopulver bestäuben und die Platte etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. Das Rechteck am besten mit einem zweiten Küchenbrett wenden, so dass die untere Seite oben liegt und mit der Hälfte des restlichen Kakaos bestäuben. Das Rechteck in etwa 2 x 3 cm lange Pralinen schneiden, so dass 35 Pralinen entstehen, und die Schnittkanten in dem restlichen Kakaos wenden.
4. Die Pralinen etwa 1 Stunde kalt stellen, dann gut verpackt und gekühlt in einer Dose aufbewahren.



Krokantplätzchen



Baileys-Pralinen

## Beliebt

### Marzipan-Nougat-Würfel

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Halbbarkeit:** kühl gelagert etwa 14 Tage

#### Für die Marzipanmasse:

200 g Marzipan-Rohmasse  
50 g gesiebter Puderzucker  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
2 EL Amaretto (Mandellikör)

#### Für die Füllung:

200 g Nuss-Nougat

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
1/2 TL Speiseöl  
etwa 1 TL grob gehackte Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 54 g, F: 173 g, Kh: 283 g, kj: 12376, kcal: 2946

1. Marzipan mit Puderzucker, Mandeln und Likör verkneten. Marzipanmasse vierteln und jedes Viertel auf einer leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsplatte zu einem Rechteck von etwa 15 x 12,5 cm ausrollen.

2. Für die Füllung Nuss-Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Auf die erste Marzipanplatte ein Drittel der Nougatmasse streichen, mit der zweiten Marzipanplatte belegen und mit der Hälfte des restlichen Nougats bestreichen. Dritte Marzipanplatte auflegen und restlichen Nougat aufstreichen. Letzte Marzipanplatte auflegen, andrücken und etwa 2 Stunden kalt stellen.

3. Zum Bestreichen Kuvertüre in kleine Stücke hacken, mit dem Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Kuvertüre auf der Oberfläche verstreichen und mit Pistazien bestreuen. Kuvertüre fest werden lassen.

4. Marzipan mit einem scharfen Messer in kleine Würfel (etwa 2,5 x 2,5 cm) schneiden, so dass 30 Würfel entstehen. Das Konfekt gut verpacken und kühl aufbewahren.

Marzipan-Nougat-Würfel



## Einfach

### Grieß-Krokant-Scheiben

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** 10–12 Minuten je Backblech

#### Für den Knetteig:

100 g Zartbitter-Schokolade  
170 g Weizenmehl  
80 g Zucker, 1 Prise Salz  
50 g Hartweizengrieß  
1 Ei (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine  
100 g Haselnuss-Krokant

#### Zum Wälzen:

2 EL Zucker

#### Insgesamt:

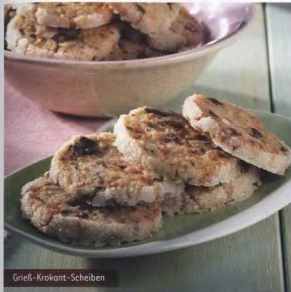
E: 41 g, F: 178 g, Kh: 398 g, kj: 14064, kcal: 3358

1. Für den Teig Schokolade hacken. Mehl mit Zucker, Salz, Grieß, Ei, Butter oder Margarine, Krokant und den Schokoladenstücken in eine Rührschüssel geben und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (je etwa 25 cm Länge) formen und die Teigrollen in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. Die Teigrollen mit Wasser bestreichen und in Zucker wälzen, Zucker andrücken. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen mit einem Sägemesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Rollen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden.

4. Die Teigscheiben mit Abstand auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.



Grieß-Krokant-Scheiben

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** 10–12 Minuten je Backblech.

5. Die Backbleche auf Kuchenrost stellen und das Gebäck etwa 5 Minuten darauf abkühlen lassen.

6. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Tip:** Die Grieß-Krokant-Scheiben sind in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.

#### Preiswert

### Nussmöppchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten je Backblech

#### Für den Teig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

1/2 Flaschen Rum-Aroma

1 Ei (Größe M)

250 g Weizenmehl

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

150 g Weizengrieß

100 g gemahlene Haselnusskerne

#### Zum Belegen:

100 g ganze Haselnusskerne

#### Für den Guss:

50 g Zartbitter-Schokolade

1/2 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 279 g, Kh: 514 g,

kj: 20414, kcal: 4879

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Aroma unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen und zwei Drittel davon in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den



Nussmöppchen

Teigbrei auf der bemehlten Arbeitsfläche mit restlichem Mehl, Grieß und Haselnusskernen verkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Teig in kleinen Portionen zu Rollen (Ø etwa 2 cm) formen und etwa 1/2 cm dicke Scheiben davon abschneiden. Den Backofen vorheizen. Teigscheiben zu Kugeln formen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. In jede Teigkugel einen Haselnusskern leicht eindrücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten je Backblech.

4. Die Nussmöppchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Nussmöppchen damit besprenkeln und den Guss fest werden lassen.



Haferflocken-Nuss-Plätzchen / Haferflocken-Cranberry-Plätzchen

#### Raffiniert

### Haferflocken-Cranberry-Plätzchen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten je Backblech

#### Für den Knetteig:

1 Pck. (125 g) getrocknete, gesüßte Cranberries  
200 g zarte Haferflocken  
2 EL Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g weiche Butter oder Margarine  
150 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Ei (Größe M)

**Insgesamt:**  
E: 36 g, F: 146 g, Kh: 394 g,  
kj: 12763, kcal: 3051

1. Cranberries im Zerkleinerer oder mit einem Messer fein hacken. Cranberries mit Haferflocken, Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut verrühren.
2. Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Das Ei etwa 1/2 Minute unterrühren.
3. Zwei Drittel des Haferflockengemisches unterrühren. Das restliche Drittel auf die Arbeitsfläche schütten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und das Haferflockengemisch mit den Händen unterkneten.
4. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 2 Rollen (je etwa 20 cm Länge) formen, in Frischhaltefolie wickeln, auf ein Schneidbrett legen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.

5. Den Backofen vorheizen. Die Rollen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten je Backblech.
6. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Beliebt

### Haferflocken-Nuss-Plätzchen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten je Backblech

#### Für den Knetteig:

150 g zarte Haferflocken  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g gehobelte Haselnusskerne  
1 EL Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g weiche Butter oder Margarine  
150 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Ei (Größe M)

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
2 EL Schlagsahne  
50 g gehobelte Haselnusskerne

**Insgesamt:**  
E: 52 g, F: 273 g, Kh: 275 g,  
kj: 15756, kcal: 3766

1. Haferflocken mit Haselnusskernen, Mehl und Backpulver in einer Schüssel gut verrühren. Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren,

bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei etwa 1/2 Minute unterrühren.

2. Zwei Drittel des Haferflockengemisches unterrühren. Das restliche Drittel auf die Arbeitsfläche schütten. Den Teig auf die Arbeitsfläche geben und das Haferflockengemisch mit den Händen unterkneten. Aus dem Teig mit bemehlten Händen 2 eckige Stangen (etwa 4 x 4 cm, je 20 cm Länge) formen. Stangen in Frischhaltefolie wickeln, auf ein Schneidbrett legen und mindestens 3 Stunden kalt stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Stangen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigscheiben mit Sahne bestreichen und mit gehobelten Haselnusskernen bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten je Backblech.
4. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Für Kinder

### Fruchtknusperchen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten

#### Für den Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
125 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eier (Größe M)  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g knusprig gerösteter Weizen (Frühstückeraleen)  
50 g getrocknete Aprikosen, fein gewürfelt

50 g Rosinen  
50 g Kokosraspel

#### Zum Verzieren:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
30 g knusprig gerösteter Weizen (Frühstückeraleen)

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 165 g, Kh: 401 g,  
kj: 14270, kcal: 3409

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).
2. Mehl mit Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliche Zutaten ebenfalls kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in walnussgroßen Häufchen auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten.
4. Die Knusperchen mit Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
5. Zum Verzieren Kuvertüre in kleine Stücke hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Etwas davon mit einem Teelöffel auf jedes Knusperchen geben, mit geröstetem Weizen bestreuen und die Kuvertüre fest werden lassen.

**Tipps:** Die Knusperchen halten sich mehrere Tage. Anstelle der Aprikosen können auch getrocknete Äpfel oder Feigen verwendet werden.





## Einfach

### Gefüllte Sherry- plätzchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
175 g Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

200 g Nuss-Nougat  
3–4 El. Sherry  
2 El. Schlagsahne

#### Zum Verzieren:

je 50 g Zartbitter- und  
weiße Kuvertüre

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 249 g, Kh: 501 g,  
kj: 19651, kcal: 4696



1. Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen und Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig zwischen 2 Lagen Backpapier dünn ausrollen und mit einem Plätzchen-ausstecher Blüten, Sterne oder Herzen ausstechen. Die Teigplätzchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech.

4. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf je einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Für die Füllung Nougat würfeln, mit Sherry und Sahne in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen und etwas abkühlen lassen. Die Hälfte der Plätzchen mit der Nougatcreme bestreichen, mit den restlichen Plätzchen bedecken und etwas andrücken.

6. Zum Verzieren Zartbitter- und weiße Kuvertüre in kleine Stücke hacken und getrennt in je einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Massen in je ein Papiertütchen füllen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Die Plätzchen damit verzieren.

### Raffiniert – mit Alkohol

#### Espresso-Doppel

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)



50 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 TL Instant-Essensopulver  
50 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke

#### Zum Bestäuben:

Instant-Essensopulver

#### Für die Füllung:

100 g weiße Schokolade  
30 g Butter  
2–3 TL Kirschwasser

#### Insgesamt:

E: 22 g, F: 68 g, Kh: 186 g,  
kj: 6161, kcal: 1470

1. Für den Teig Ei und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker und Essensopulver mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke mischen, auf die Eiercreme geben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei genügend Abstand dazwischen lassen. Etwas Essensopulver in ein feines Sieb geben und die Teighäufchen damit bestäuben. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech.

3. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und darauf erkalten lassen.

4. Für die Füllung Schokolade in Stücke brechen und mit Butter und Kirschwasser in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen (nicht zu heiß, Masse gerinnt sonst). Masse etwas abkühlen lassen.



Amerikanische Walnusskekse

5. Die Schokoladenmasse mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz aufschlagen. Jeweils 2 Gebäckstücke mit etwas Schokoladencreme bestreichen und zusammensetzen.

**Tipp:** Sollte die Creme gerinnen, diese nochmals kurz in einen Topf ins heiße Wasserbad geben und langsam wieder glattrühren.

#### Für Kinder

### Amerikanische Walnusskekse

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den All-in-Teig:

150 g Walnusskerne  
170 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
30 g Kakaopulver  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 ml (1/4 l) Buttermilch  
120 g weiches Kokosfett

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 230 g, Kh: 304 g,  
kj: 14547, kcal: 3493

1. Für den Teig Walnusskerne grob hacken. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl mit Speisestärke, Kakao und Backpulver in einer Rührschüssel mischen und Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, Buttermilch und Kokosfett hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt Walnusskerne unterrühren.

3. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand lassen.

4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

**Tipp:** Die Walnusskekse halten sich in einer gut schließenden Dose gut 2–3 Wochen.

## Raffiniert

### Apfel-Kokos-Streifen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g Puderzucker  
100 g Apfelkraut (Apfelmacksaft)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Ei (Größe M)  
120 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Guss und zum Bestreuen:

120 g Puderzucker  
2 EL Apfelsaft  
50 g Kokosraspel

#### Insgesamt:

E: 39 g, F: 140 g, Kh: 414 g,  
Kj: 13156, kcal: 3143

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Apfelkraut, Zitronenschale, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu nächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig halbieren, in Folie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Eine Teighälfte auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 24 x 30 cm) ausrollen. Mit einem Teigradchen oder einem Messer 40 Streifen (etwa 3 x 6 cm) schneiden und die Teigstreifen auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen. Restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Ofen schieben.



Apfel-Kokos-Streifen

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech.

4. Die Streifen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
5. Für den Guss Puderzucker mit Apfelsaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und in einen Gefrierbeutel füllen. Plätzchen dicht nebeneinander auf Backpapier legen. Eine kleine Ecke vom Gefrierbeutel abschneiden und den Guss in Streifen über das Gebäck spritzen.
6. Zum Bestreuen die Kokosraspel sofort auf den feuchten Guss streuen und leicht andrücken. Den Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Durch den Puderzucker im Teig werden die Apfel-Kokos-Streifen besonders knusprig. Nach intensiver schmecken die Kokosraspel, wenn sie vor dem Aufstreuen in einer Pfanne ohne Fett geröstet werden. Statt mit Kokosraspeln können die Streifen auch mit gerösteten, gemahlenden Haselnusskernen bestreut werden.

#### Schnell zubereiten

### Crème-fraîche-Taler

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
200 g Butter oder Margarine  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

3–4 EL Kondensmilch  
etwa 50 g Hagelzucker  
oder Zimt-Zucker

#### Insgesamt:

E: 37 g, F: 219 g, Kh: 246 g,  
Kj: 12942, kcal: 3097

1. Für den Teig Mehl mit Butter oder Margarine und Crème fraîche in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig zu Rollen (Ø etwa 2,5 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Teigrollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Teigscheiben mit Kondensmilch bestreichen und mit Hagelzucker oder Zimt-Zucker bestreuen.
4. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech.
5. Die Crème-fraîche-Taler mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Crème-fraîche-Taler erkalten lassen.

**Tipp:** Die Teigrollen vor dem Kaltstellen in Zucker wälzen. Geben Sie 1 Päckchen Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker in den Teig.

**Abwandlung:** Für eine pikante Variante die Teigtaler statt mit Zucker mit geraspeltem Käse, Salz oder Mohn bestreuen.



#### Für Gäste

### Früchtestreifen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Gefrierzeit  
**Haltbarkeit:** kühl gelagert  
etwa 14 Tage

#### Für die Fruchtmischung:

100 g getrocknete, gezeckerte Mango (Reformhaus)  
50 g getrocknete Papaya (Reformhaus)  
50 g Marzipan-Rohmasse  
2–3 EL Rum  
je 100 g Zartbitter-Schokolade, weiße Schokolade und Vollmilch-Schokolade

#### Insgesamt:

E: 33 g, F: 116 g, Kh: 262 g,  
Kj: 9628, kcal: 2300

1. Mango, Papaya und Marzipan in sehr feine Würfel schneiden, mischen, mit dem Rum tränken und zugedeckt etwa 30 Minuten durchziehen lassen.
2. Zartbitter-Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Flüssige Schokolade in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier ausgelegt)

geben und verstreichen. Die Form leicht aufklopfen, bis die Schokolade glatt wird. Die Hälfte der Fruchtmischung vorsichtig mit einer Gabel auf der Schokolade verteilen.

3. Die weiße Schokolade ebenfalls schmelzen und vorsichtig mit einem Esslöffel in Streifen auf die Fruchtmischung geben, dabei die Form wieder leicht aufklopfen. Die restliche Fruchtmischung vorsichtig auf die Schokolade geben. Zuletzt Vollmilch-Schokolade auflösen und vorsichtig mit Hilfe eines Esslöffels gleichmäßig auf der Fruchtmischung glatt verteilen.
4. Die Form 10–15 Minuten ins Gefrierfach stellen, bis die Schokolade fest geworden ist. Die Schokoladenplatte mit dem Backpapier aus der Form heben und Backpapier entfernen. Die Platte einmal der Länge nach senkrecht durchschneiden, so dass zwei lange Streifen (etwa 25 x 5,5 cm) entstehen. Die Streifen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, so dass etwa 50 Pralinen entstehen. Das Konfekt gut verpackt kühl aufbewahren.

**Tipp:** Statt Rum kann auch Orangellikör oder Cognac verwendet werden. Statt Backpapier können Sie auch Frischhaltefolie verwenden, um die Backform auszulagern.

#### Früchtestreifen



## Raffiniert

### Gefüllte Zitronenherzen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
100 g gesiebter Puderzucker  
1 Eiweiß (Größe M)  
250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL kaltes Wasser  
2 EL Hagelzucker

#### Für die Füllung:

150 g Zitronenmarmelade

#### Insgesamt:

E: 33 g, F: 134 g, Kh: 420 g,  
Kj: 12732, kcal: 3043

1. Für den Teig Butter oder Margarine, mit Puderzucker und Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe cremig rühren.

2. Mehl mit Backpulver und Zitronenschale mischen und auf die Arbeitsfläche geben. Die Fett-Zucker-Eiweiß-Mischung hinzufügen und alles mit den Händen zu einem Teig verkneten. Teig in Folie wickeln und eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche portionsweise etwa 3 mm dünn ausrollen. Den Backofen vorheizen. Mit einem Ausstecher (Ø etwa 4,5 cm) Herzen ausstechen und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.

4. Eigelb und Wasser verquirlen, die Hälfte der Herzen damit bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 10 Minuten je Backblech.

5. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

6. Für die Füllung Marmelade in einem kleinen Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Die Herzen ohne Hagelzucker damit bestreichen und die Marmelade etwas fester werden lassen. Dann die übrigen Herzen darauflegen und etwas andrücken.

**Tipp:** Anstelle von Zitronenmarmelade können Sie auch Orangenmarmelade oder Aprikosenkonfitüre verwenden. Die Zitronenherzen sind 1–2 Wochen haltbar. Wenn Sie das Gebäck ungefüllt aufbewahren, hält es sich mindestens 3 Wochen.

## Raffiniert

### Sonnenblumenkekse

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

100 g Sonnenblumenkerne  
70 g flüssiger Honig  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Für den Rührteig:

170 g weiche Butter  
oder Margarine  
100 g Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
1 TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin



Sonnenblumenkekse



Zartes Mandelgebäck

#### Insgesamt:

E: 56 g, F: 205 g, Kh: 353 g,  
Kj: 14527, kcal: 3468

1. Zum Vorbereiten Sonnenblumenkerne grob hacken und in eine Rührschüssel geben. Honig, Zucker und Zitronenschale untermengen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei und Eigelb gut unterrühren. Orangenschale hinzufügen.

3. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unterrühren. Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen.

4. Den Backofen vorheizen. Mit einem kalt abgespülten Teelöffel jeweils die Spitzen der Teighäufchen etwas eindrücken. Mit 2 Teelöffeln etwas von der vorbereiteten Sonnenblumen-

kernmasse in die Vertiefungen der einzelnen Teighäufchen als Spitze setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 12–15 Minuten je Backblech.

5. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Gut vorzubereiten

### Zartes Mandelgebäck

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

375 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

2 Tropfen Bittermandel-Aroma  
abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewachst)  
1 Ei (Größe M)  
250 g Butter oder Margarine  
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln

#### Für den Guss:

175 g Zartbitter-Schokolade  
1 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 339 g, Kh: 490 g,  
Kj: 22343, kcal: 5339

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Aroma, Zitronenschale, Ei, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und zu einem dicken Rechteck (etwa 14 x 22 cm) ausrollen. Die Teigplatte mit folie bedeckt über Nacht kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die durchgekühlte Teigplatte in Streifen (etwa 22 x 3,5 cm) schneiden. Teigstreifen anschließend in knapp 1 cm breite Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 12–15 Minuten je Backblech.

4. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad schmelzen lassen. Die Plätzchen zur Hälfte hineintauchen, abstreifen und auf Backpapier legen. Guss fest werden lassen.



Gefüllte Zitronenherzen

## Gut vorzubereiten

### Haselnussmakronen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für die Eiweißmasse:

200 g gehobelte Haselnusskerne  
150 g gemahlene Haselnusskerne  
4 Eiweiß (Große M)  
200 g feinsten Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
4 Tropfen Bittermandel-Aroma

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 217 g, Kh: 236 g,  
kj: 12987, kcal: 3104



Haselnussmakronen / Kokosmakronen

1. Für die Eiweißmasse Haselnusskerne auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) im Backofen leicht bräunen, auf einen Teller schütten und erkalten lassen. Den Backofen auf Backtemperatur stellen. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker, Zimt und Aroma unterschlagen.
2. Nusskerne vorsichtig unter die Eischneemasse heben (nicht rühren). Die Masse mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C

Heißluft: etwa 120 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Die Makronen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Beliebte

### Kokosmakronen

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Backzeit: etwa 25 Minuten

je Backblech

#### Für die Eiweißmasse:

200 g Kokosraspel  
4 Eiweiß (Große M)  
200 g feinsten Zucker  
1 Msp. gemahlener Zimt  
2 Tropfen Bittermandel-Aroma

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 160 g, Kh: 240 g,  
kj: 8800, kcal: 2080

1. Für die Eiweißmasse Kokosraspel auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) leicht bräunen, vom Backpapier auf einen großen Teller schütten und erkalten lassen. Den Backofen auf Backtemperatur stellen.
2. Eiweiß mit einem Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker, Zimt und Aroma nach und nach auf höchster Stufe kurz unterschlagen. Die Kokosraspel vorsichtig unter die Eischneemasse heben (nicht rühren).
3. Von der Masse mit 2 Teelöffeln Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen und anschließend die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C Heißluft: etwa 120 °C Backzeit: etwa 25 Minuten.
4. Die Makronen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## Für Gäste

### Pfeffernüsse mit Guss

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

25 g Zitronat (Sukcade)  
250 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. Tl Dr. Oetker Backin  
160 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
1 Ei (Große M)  
je 1 Msp. Ingwer, Kardamom, Nelken,  
Piment (Nelkenpfeffer), weißer  
Pfeffer (alles gemahlen)  
5 EL Milch  
25 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Für den Guss:

175 g Puderzucker  
etwa 2 EL heißes Wasser

#### Insgesamt:

E: 42 g, F: 25 g, Kh: 547 g,  
kj: 10781, kcal: 2574

1. Für den Teig Zitronat sehr fein würfeln. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und Zucker, Zitronenschale, Salz, Ei, Gewürze, Milch, Mandeln und Zitronat hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetboden zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, zu Rollen (Ø etwa 3 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen (die Teigrollen zwischendurch immer wieder kalt stellen, damit sie sich gut



Pfeffernüsse mit Guss

- schnitten lassen). Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.
4. Die Pfeffernüsse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
5. Für den Guss Puderzucker mit heißem Wasser zu einer dickflüssigen

Masse verrühren. Die Pfeffernüsse damit dick bestreichen und den Guss fest werden lassen.

6. Sobald der Guss fest ist, die Pfeffernüsse mit 1 Stück Graubrot (auf Pergament- oder Backpapier gelegt) in einer gut schließenden Blechdose aufbewahren, damit sie weich werden.

**Tipp:** Teigrollen etwa 30 Minuten anfröhen lassen und mit einem scharfen Messer oder mit einer Aufschnittmaschine schneiden.





Zimtsterne

#### Klassisch

### Zimtsterne

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

3 Eiweiß (Große M)  
250 g Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 leicht geh. TL gemahlener Zimt  
etwa 400 g nicht abgezogene,  
gestufelte Mandeln oder  
Haselnusskerne

#### Außerdem:

etwas Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 90 g, F: 213 g, Kh: 275 g,  
Kj: 15211, kcal: 3632

1. Für den Teig Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschneit sichtbar bleibt. Im Anschluss daran Puderzucker sieben und nach und nach auf höchster Stufe kurz unterrühren. Zum Bestreichen der Sterne 2 gut gehäufte



Engadiner Mandelscheiben

#### Raffiniert

### Engadiner Mandelscheiben

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Pudding-Pulver  
Schokoladen-Geschmack  
1 gestr. TL Kakaoapulver  
125 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
250 g Butter oder Margarine  
100 g abgezogene, halbierte  
Mandeln

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 266 g, Kh: 353 g,  
Kj: 16802, kcal: 4013

1. Für den Teig Mehl mit Pudding-Pulver und Kakao in einer Rührschüssel mischen und Puderzucker, Vanillin-Zucker, Salz und Butter oder Margarine hinzugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetnathen zu-

nächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und Mandeln unterkneten. Sollte der Teig kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Teig zu 3–4 cm dicken Rollen formen. Teigrollen so lange kalt stellen, bis sie hart geworden sind.

4. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen mit einem scharfen Messer in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C

Heißluft: 160–180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

je Backblech.

5. Das Gebäck mit Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

#### Gut vorzubereiten

### Bethmännchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Trockenzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Teig:

125 g Puderzucker  
1 Eiweiß (Große M)  
200 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
1 leicht geh. TL Speisestärke

#### Zum Bestreichen und Belegen:

1 Eigelb (Große M), 2 EL Wasser  
50 g abgezogene, halbierte Mandeln  
etwas Milch

#### Insgesamt:

E: 58 g, F: 140 g, Kh: 145 g,  
Kj: 9365, kcal: 2236

1. Für den Teig Puderzucker sieben. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen steifschlagen. Mandeln mit

Puderzucker und Speisestärke mischen und kurz unterrühren.

2. Aus der Masse etwa 30 walnussgroße Kugeln formen. Eigelb mit Wasser verquirlen und die Bethmännchen mit einem Backpinsel damit bestreichen.

3. An jede Kugel 3 Mandelhälften drücken, so dass die Kugeln leicht spitz nach oben zulaufen. Die Bethmännchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) setzen und über Nacht trocknen lassen.

4. Den Backofen vorheizen. Die Bethmännchen mit etwas Milch bestreichen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten.

5. Die Bethmännchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und danach auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Nach Belieben zusätzlich 1 Esslöffel Rosenwasser (ohne Alkohol) in die Masse geben. Verwenden Sie für die Bethmännchen gekaufte gemahlene Mandeln, da selbst gemahlene Mandeln nicht fein genug sind und zu viel Fett in die Masse bringen, so dass die Bethmännchen breit laufen. Die Bethmännchen in gut schließenden Dosen aufbewahren.



## Raffiniert

### Amarettini-Pralinen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Haltbarkeit:** kühl gelagert etwa 10 Tage

**Für die Amarettini-Masse:**  
150 g Amarettini  
(ital. Mandelmakronen)  
75 ml Amaretto (Mandellikör)  
150 g Vollmilch-Schokolade

**Zum Verzieren:**  
25 g Edelbitter-Schokolade  
(70 % Kakao)  
25 g weiße Schokolade

**Insgesamt:**  
E: 36 g, F: 111 g, Kh: 178 g,  
kj: 8415, kcal: 2010

1. Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Kekse mit der Teigrolle fein zerbröseln. Brösel in eine Schüssel geben und mit Mandellikör verrühren.  
2. Schokolade in Stücke brechen und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Amarettini-Masse dazugeben und alles gut verrühren. Die Masse auf ein Stück Backpapier geben, zu einem Rechteck (etwa 20 x 10 cm) ausstreichen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Die fest gewordene Platte in Würfel

(etwa 2 x 2,5 cm) schneiden, so dass 40 Pralinen entstehen.  
3. Zum Verzieren beide Schokoladen getrennt auflösen. Schokoladen getrennt in Papiertütchen oder kleine Gefrierbeutel füllen, eine kleine Ecke abschneiden, die Würfel damit verzieren und kalt stellen.

## Für Güste

### Gefüllte Sandtropfen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

**Für den Rührteig:**  
400 g Butter  
150 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
1 Eiweiß (Größe M)  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
2 Tropfen Bittermandel-Aroma  
500 g Weizenmehl

**Für die Füllung:**  
etwa 150 g Marzipan-Rohmasse  
4 EL Orangenlikör

**Für den Guss:**  
50 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g dunkle Kuchenglasur

**Insgesamt:**  
E: 71 g, F: 384 g, Kh: 566 g,  
kj: 25073, kcal: 5987

1. Für den Teig Butter zerlassen, in eine Rührschüssel geben und wieder etwas fest werden lassen. Die etwas fest gewordene Butter mit Puderzucker, Vanillin-Zucker und Salz verrühren. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig schlagen.  
2. Ei, Eiweiß, Zitronenschale und Aroma unterrühren. Mehl in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Backofen vorheizen.  
3. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech.  
4. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.  
5. Für die Füllung Marzipan in kleine Stücke schneiden, in eine Rührschüssel geben und mit dem Likör geschmeidig rühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, mit je 1 Teelöffel belegen und leicht andrücken.

6. Für den Guss Kuvertüre in Stücke hacken und mit der Kuchenglasur in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen. Die Sandtropfen jeweils mit einem Ende hineintauchen, obtropfen lassen, auf Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.

## Fruchtig

### Hagebuttenherzen

**Zubereitungszeit:** 70 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
je Backblech

**Für den Knetteig:**  
200 g Weizenmehl  
75 g Zucker  
2 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Eiweiß (Größe M)  
125 g Butter oder Margarine

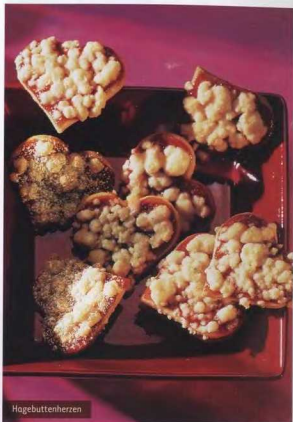
**Für die Streusel:**  
200 g Weizenmehl  
75 g Zucker, 1 Prise Salz  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt  
140 g Butter

**Zum Bestreichen:**  
200 g Hagebuttenkonfitüre (Hiffenmark)

**Zum Bestäuben:**  
2 EL Puderzucker

**Insgesamt:**  
E: 54 g, F: 228 g, Kh: 608 g,  
kj: 20243, kcal: 4836

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanille-Zucker und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß und Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbahnen zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.



Hagebuttenherzen

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in Folie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.  
3. Für die Streusel Mehl mit Zucker, Salz, Zimt und Butter in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen zu feinen Streuseln verarbeiten.  
4. Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und etwa 40 Herzen daraus ausstechen. Danach den Backofen vorheizen.  
5. Zum Bestreichen Hagebuttenkonfitüre gut verrühren, die Herzen damit bestreichen und mit den Zimtstreuseln bestreuen.

6. Streuselherzen mit einem Messer oder einer Palette auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
je Backblech.  
7. Die Herzen mit Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen. Die Herzen mit Puderzucker bestäuben.  
**Tipps:** Für Himbeerherzen verwenden Sie statt Hagebuttenkonfitüre Himbeerkonfitüre.



Amarettini-Pralinen



Gefüllte Sandtropfen



Kokostaler

#### Schnell zubereitet

### Kokostaler

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
5 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Ei (Größe M)  
250 g weiche Butter  
200 g Kokosraspel  
2–3 EL Milch nach Belieben

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 344 g, Kh: 456 g,  
KJ: 21284, kcal: 5082

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Ei und Butter hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetthaken zu nächst kurz auf niedrigster, dann auf

höchster Stufe gut durcharbeiten. Kokosraspel unterarbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten, zu Rollen (Ø etwa 4 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Teigrollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen, evtl. etwas nachformen. Teigplättchen nach Belieben mit Milch bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten je Backblech.

4. Die Kokostaler mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Tipp:** Die Hälfte der Teigtaler mit einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Ei und Butter hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetthaken zu nächst kurz auf niedrigster, dann auf

#### Für Gäste

### Nougatsand

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 15–20 Minuten  
je Backblech

#### Für den All-in-Teig:

150 g Butter, 100 g Weizenmehl  
170 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
150 g Nuss-Nougat-Creme  
(Zimmertemperatur)

#### Zum Garnieren:

75 g gekühlter Schicht-Nougat

#### Insgesamt:

E: 37 g, F: 199 g, Kh: 456 g,  
KJ: 15746, kcal: 3762

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen und restliche Zutaten und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten je Backblech.

3. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Zum Garnieren Schicht-Nougat in dünne, schmale Streifen (= Anzahl der Kekse) schneiden und auf das warme Gebäck legen. Gebäck erkalten lassen.

#### Raffiniert

### Mascarpone-Zimt-Häufchen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 15–20 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

150 g getrocknete Aprikosen

#### Für den Rührteig:

250 g Mascarpone (ital. Frischkäse)  
80 g weiches Butterschmalz  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Für den Guss:

100 g Puderzucker  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1–2 TL Zitronensaft  
einige getrocknete  
Aprikosenstückchen

#### Insgesamt:

E: 35 g, F: 187 g, Kh: 481 g,  
KJ: 15868, kcal: 3788

1. Zum Vorbereiten Aprikosen in sehr kleine Stücke schneiden oder mit einem Blitzhacker fein hacken.

2. Für den Teig Mascarpone mit Butterschmalz, Zucker, Salz und Zitronenschale in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe etwa 1 Minute geschmeidig rühren. Aprikosenstückchen unterrühren.

3. Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Zimt mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter die Mascarponecreme rühren.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln mit etwas Abstand in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten je Backblech.

5. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und danach erkalten lassen.

6. Für den Guss Puderzucker mit Zimt und Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Den Guss in einen kleinen Gefrierbeutel geben und eine kleine Ecke abschneiden. Das Gebäck mit dem Guss besprenkeln und nach Belieben mit Aprikosenstückchen garnieren. Guss fest werden lassen.

Nougatsand



Mascarpone-Zimt-Häufchen



## Für Gäste

## Gefüllte Nougatstangen

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 8–10 Minuten je  
Backblech

### Für den Rührteig:

225 g weiche Butter oder Margarine  
100 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Msp. gemahlener Zimt  
3 Eigelb (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
40 g Kakaopulver  
1 gestr. Tl. Dr. Oetker Backin  
125 g gemahlene, geröstete  
Haselnusskerne

### Für die Füllung:

100 g Nuss-Nougat

### Für den Guss:

150 g Zartbitter-Schokolade  
1 El Speiseöl

### Insgesamt:

E: 76 g, F: 371 g, Kh: 409 g,  
KJ: 22771, kcal: 5440

1. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker, Vanillin-Zucker und Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.
2. Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Zuletzt Haselnusskerne unterrühren.
3. Den Backofen vorheizen. Den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und etwa 4 cm lange Streifen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 8–10 Minuten je Backblech.  
4. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

5. Für die Füllung Nuss-Nougat nach Packungsanleitung auflösen und die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen. Die übrigen Plätzchen mit der Unterseite darauflegen und gut andrücken. Die Füllung fest werden lassen.

6. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Plätzchenenden hineintauchen, abstreifen, Guss fest werden lassen.

**Tipp:** Den Teig in den Fleischwolf mit Sternvorsatz geben.



Gefüllte Nougatstangen

## Klassisch

## Nuss-Spritzgebäck

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

### Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
175 g Weizenmehl  
175 g Speisestärke  
10 g Kakaopulver  
100 g gemahlene Haselnusskerne

### Zum Garnieren:

1 Eiweiß (Größe M)  
100 g Haselnusskerne



Nuss-Spritzgebäck / Spritzgebäck-Tupfen

### Insgesamt:

E: 58 g, F: 348 g, Kh: 479 g,  
KJ: 22140, kcal: 5291

1. Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei und Eiweiß nach und nach unterrühren (etwa 1/2 Minute).
2. Mehl und Speisestärke mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Nusskerne ebenfalls unterrühren.
3. Ein Drittel des Teiges in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 1–2 cm) füllen. Den Teig im Spritzbeutel zur Spitze drücken, dabei den Beutel im oberen Viertel zusammenrollen.
4. Tupfen (Ø etwa 4 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Den Backofen vorheizen. Restlichen Teig ebenso auf die Backbleche spritzen.
4. Eiweiß mit einer Gabel verquirlen. Die Nusskerne mit der flachen Seite darin eintauchen und mit der einge-

tauchten Seite nach unten auf die Teigtupfen setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchengrost ziehen und erkalten lassen.

## Klassisch

## Spritzgebäck-Tupfen

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

### Zum Garnieren:

70 g rote Belegkirschen

### Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M), 175 g Weizenmehl

175 g Speisestärke  
100 g abgezogene,  
gemahlene Mandeln

### Insgesamt:

E: 44 g, F: 270 g, Kh: 505 g,  
KJ: 19467, kcal: 4652

1. Zum Garnieren die Kirschen in Viertel schneiden, dabei die Messerklinge immer wieder in heißes Wasser tauchen.
  2. Für den Teig Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei nach und nach unterrühren (etwa 1/2 Minute).
  3. Mehl und Speisestärke mischen, in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Mandeln kurz unterrühren. Den Backofen vorheizen.
  4. Ein Drittel des Rührteiges in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (Ø 1–2 cm) füllen. Den Teig im Spritzbeutel nach unten zur Spitze drücken, dabei den Beutel im oberen Viertel zusammenrollen.
  5. Tupfen (Ø etwa 4 cm) auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen und mit je einem Kirschstück belegen. Restlichen Teig ebenso auf die Backbleche spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.
  6. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.
  6. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchengrost ziehen und erkalten lassen.
- Tipp:** Fertig gekaufte gemahlene Mandeln in 2 Portionen im Zerkleinerer noch feiner mahlen. So werden evtl. vorhandene größere Mandelstückchen zerkleinert. Der Teig lässt sich dann besser durch die Spritztülle drücken.



## Raffiniert

### Mokkawürfel

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Haltbarkeit:** kühl gelagert etwa 8 Tage

#### Für die Schokomasse:

75 ml Wasser  
2 TL lösliches Kaffeepulver  
50 g Butter  
200 g Kaffee-Sahne- oder Cappuccino-Sahne-Schokolade  
50 g Pinienkerne  
25 g Walnusskerne  
100 g Butterkekse

#### Zum Bestäuben:

Kakaopulver  
Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 187 g, Kh: 106 g,  
Kj: 9652, kcal: 2307

Mokkawürfel



1. Wasser zum Kochen bringen und Kaffeepulver einrühren. Butter dazugeben und auflösen. Die grob gehackte Schokolade hinzufügen, bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen. Walnusskerne grob hacken. Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschleiben und die Kekse mit einer Teigrolle grob zerkleinern. Pinienkerne, Walnusskerne und Keksstücke zur Schokoladenmasse geben und gut verrühren.

3. Die Masse auf eine Tortenplatte (mit Backpapier belegt, das evtl. mit einigen Tropfen Schokoladenmasse festgeklebt ist) geben und mit einem großen glatten Messer zu einem Rechteck (etwa 15 x 17,5 cm) verstreichen. Die Schokoladenmasse 2–3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

4. Die Schokomasse in Würfel (etwa 2,5 x 2,5 cm) schneiden, so dass

42 Würfel entstehen, und mit Kakao und Puderzucker bestäuben.

#### Für Gäste – mit Alkohol

### Piña-Colada-Makronen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Durchzieh- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten je Backblech

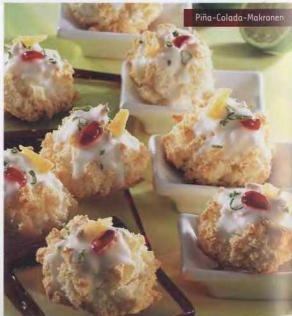
#### Zum Vorbereiten:

100 g getrocknete, gezuckerte Ananasstücke  
3 EL weißer Rum

#### Für die Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)  
120 g feinsten Zucker  
1 Prise Salz  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachsen)  
200 g Kokosraspel

Piña-Colada-Makronen



#### Für den Guss:

50 g Kuchenglasur Zitronen-Geschmack

#### Zum Garnieren:

einige rote Belegkirschen  
einige getrocknete, gezuckerte Ananasstücke  
einige Schalenstücke von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachsen)

#### Insgesamt:

E: 27 g, F: 149 g, Kh: 278 g,  
Kj: 11042, kcal: 2630

1. Zum Vorbereiten Ananasstücke sehr fein hacken, in eine Schüssel geben und mit Rum mischen. Etwa 1 Stunde stehen lassen, bis der Rum fast vollständig aufgesaugt ist.

2. Für die Eiweißmasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Zucker und Salz nach und nach kurz unterschlagen. Limettenschale, Kokosraspel und die eingeweichten Ananasstückchen vorsichtig unterheben.

3. Den Backofen vorheizen. Die Masse mit 2 Teelöffeln mit etwas Abstand in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 140 °C  
**Heißluft:** etwa 120 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten je Backblech.

4. Die Makronen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

5. Für den Guss Kuchenglasur nach Packungsanleitung auflösen. Die Spitzen der Makronen mit dem Guss bestreichen. Belegkirschen in kleine Stücke schneiden. Kirsch-, Ananasstücke und Limettenschale auf den Guss legen und den Guss fest werden lassen.



Saftige Honigkrater

## Raffiniert

### Saftige Honigkrater

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Backzeit:** 12–15 Minuten je Backblech

#### Für den Rührteig:

120 g weiches Butterschmalz  
50 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
50 g flüssiger Honig  
1 Eiweiß (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für die Füllung:

100 g Schmand  
(Sauerrahm, 24 % Fett)  
10 g flüssiger Honig

#### Insgesamt:

E: 25 g, F: 152 g, Kh: 252 g,  
Kj: 10277, kcal: 2440

1. Für den Teig Butterschmalz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker, Vanille-Zucker, Salz, Honig und Eiweiß unterrühren. So lange

rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unter die Masse rühren.

2. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. In die Mitte jedes Teighäufchens mit einem Kochlöffelstiel eine etwa 1 cm breite Vertiefung drücken, dabei den Stiel immer wieder in Mehl tauchen.

3. Den Backofen vorheizen. Für die Füllung Schmand mit Honig in einer Schüssel gut verrühren. Die Masse in einen kleinen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die Schmandmasse in die Vertiefungen spritzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten je Backblech.

4. Die Backbleche auf Kuchenroste setzen und das Gebäck darauf erkalten lassen.

**Tipp:** Statt Butterschmalz die gleiche Menge Butter verwenden, dann jedoch statt 1 Eiweiß 1 ganzes Ei unter den Teig rühren.



Shortbread-Scheiben

## Beliebt

### Shortbread-Scheiben

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
30 g Hartweizengrieß  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/4 gestr. TL Salz  
2 Eigelb (Größe M)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
2 EL kaltes Wasser

#### Zum Walzen und Bestreichen:

2 EL Zucker, Wasser

#### Insgesamt:

E: 44 g, F: 182 g, Kh: 399 g,  
kJ: 14241, kcal: 3401

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Grieß, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen. Eigelb, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit

Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (je 25 cm Länge) formen. Die Rollen in Frischhaltefolie gewickelt auf ein Schneidbrett legen und etwa 3 Stunden kalt stellen.  
3. Zucker auf ein Stück Backpapier streuen. Die Teigrollen nacheinander erst mit Wasser bestreichen, dann mit leichtem Druck im Zucker wälzen. Den Backofen vorheizen.  
4. Die Teigrollen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigscheiben mehrfach leicht mit einer Gabel einstechen (nicht durchstechen). Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: 12–15 Minuten je Backblech.  
5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

## Raffiniert

### Scharfes Chili-Konfekt

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Haltbarkeit: gekühlt 8–10 Tage

#### Für die Schokomasse:

2 rote Chilischoten  
100 g Schlagsahne  
125 g Edel-Sahne-Schokolade (45 % Kakao)  
100 g weiche Butter oder Margarine  
20 g Puderzucker

#### Außerdem:

200 g hauchdünne Täfelchen (Edelbitter, z. B. von Lindt)

#### Insgesamt:

E: 28 g, F: 255 g, Kh: 152 g,  
kJ: 12668, kcal: 3028

1. Chilischoten putzen, entkernen und in sehr feine Würfel schneiden. Sahne in einem Topf mit den Chilistücken zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze 2–3 Minuten auf etwa 75 °C einkochen lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.  
2. Schokolade in kleine Stücke brechen, zu der Sahne geben und darin unter Rühren auflösen. Die Masse etwas abkühlen lassen. Butter und Puderzucker mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Die Schokoladenmasse dazugeben, unterrühren und etwa 30 Minuten kalt stellen, bis eine spritzfähige Masse entstanden ist.  
3. Die Schokoladen-Butter-Masse in einen Spritzbeutel mit kleiner Stern-tülle füllen. Die Schokoladentäfelchen mit einem scharfen Messer der Länge nach halbieren und jeweils 2 kleine Tupfen der Schokoladen-Butter-Masse auf eine Hälfte spritzen, mit der zweiten Hälfte belegen und mit der restlichen Creme verzieren (ergibt etwa 50 Stück).  
4. Das Konfekt kalt stellen, dann in eine gut schließende Dose geben und wieder kalt stellen.

## Raffiniert

### White Chocolate Cookies

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

200 g weiße Schokolade  
150 g weiche Butter oder Margarine  
75 g Zucker  
75 g brauner Zucker (Kandisfarn)  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

50 g Edelbitter-Schokolade (mind. 50 % Kakao)  
1/2 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 222 g, Kh: 441 g,  
kJ: 16648, kcal: 3979

1. Für den Teig die Schokolade nicht zu fein hacken. Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach die drei Zuckersorten und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.  
2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl und Backpulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Schokolade kurz unterrühren. Den Backofen vorheizen.

3. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefetert, mit Backpapier belegt) setzen. Dabei etwas Abstand lassen, da der Teig beim Backen etwas auseinanderläuft. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C. Heißluft: etwa 160 °C. Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.  
4. Die Cookies mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.  
5. Für den Guss die Schokolade in Stücke brechen und mit dem Speiseöl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. In einen kleinen Gefrierbeutel füllen, verschließen und eine sehr kleine Ecke abschneiden. Die Kekse damit besprenkeln und den Guss fest werden lassen.



Scharfes Chili-Konfekt



White Chocolate Cookies

## Raffiniert

### Mandelmakronen mit Preiselbeeren

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Für die Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)  
1 TL Zitronensaft  
170 g Zucker  
150 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
etwa 120 g Wild-Preiselbeeren  
(aus dem Glas)

#### Insgesamt:

E: 59 g, F: 136 g, Kh: 236 g,  
kj: 10007, kcal: 2390

#### Mandelmakronen mit Preiselbeeren



1. Zum Vorbereiten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett unter gelegentlichem Rühren goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2. Für die Eiweißmasse Eiweiß und Zitronensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker kurz unterschlagen.

3. Mandeln mit den gerösteten Mandeln und der Zitronenschale mischen und in 2 Portionen kurz unterrühren.

4. Die Masse mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei Abstand dazwischen lassen. Den Backofen vorheizen.

5. Mit einem feuchten Kochlöffelstiel in jedes Teighäufchen kreisförmig eine kleine Vertiefung drücken. Die Vertiefungen mit Preiselbeeren füllen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.

6. Makronen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

**Tipp:** Die Makronen können auch mit Orangenmarmelade oder einer anderen herben Konfitüre gefüllt werden. Tauchen Sie den Kochlöffelstiel immer wieder in kaltes Wasser.

#### Für Gäste

### Kaffeemakronen

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

2 EL (15 g) geröstete Kaffeebohnen  
1 Pck. (125 g) Azora-Kekse  
(zartes Orangengebäck von Bahlsen)

#### Für die Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
1 TL Zitronensaft, 80 g Zucker  
1 EL Speisestärke  
20 g gesiebter Puderzucker



Haferflocken-Frucht-Makronen

## Vollwertig

### Haferflocken-Frucht-Makronen

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für die Eiweißmasse:

2 Eiweiß (Größe M)  
2 EL Zucker  
4 EL Hagebuttenkonfitüre  
(Hiffenmark)  
50 g abgezogene,  
gemahlene Mandeln  
125 g kernige Haferflocken

#### Für die Füllung:

2 EL Hagebuttenkonfitüre  
(Hiffenmark)

#### Insgesamt:

E: 37 g, F: 37 g, Kh: 231 g,  
kj: 5931, kcal: 1413

1. Für die Eiweißmasse Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker und Konfitüre kurz unterschlagen. Mandeln und Haferflocken vorsichtig unterheben.

2. Den Backofen vorheizen. Von der Eiweißmasse mit 2 Teelöffeln Häufchen auf Backbleche (gefettet mit Backpapier belegt) setzen. Mit einem Löffelstiel jeweils eine kleine Vertiefung in die Teighäufchen drücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 140–160 °C  
Heißluft: 120–140 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3. Die Makronen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen.

4. Für die Füllung Konfitüre gut verrühren. Jeweils etwas Konfitüre in die Vertiefungen der noch heißen Makronen geben und Makronen erkalten lassen.

#### Zum Garnieren:

etwa 25 Schokoladen-Makkabohnen

#### Insgesamt:

E: 18 g, F: 36 g, Kh: 209 g,  
kj: 5181, kcal: 1238

1. Zum Vorbereiten Kaffeebohnen im Mörser grob zerstoßen oder im Blitzhacker zerkleinern. Kekse in einen Gefrierbeutel geben, Beutel verschließen und Kekse mit einer Teigrolle fein zerbröseln.

2. Für die Eiweißmasse Eiweiß und Zitronensaft mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe so steifschlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker kurz unterschlagen. Kekselbrösel mit Speisestärke, Puderzucker und den zerstoßenen Kaffeebohnen in

einer Schüssel mischen und in 2 Portionen kurz auf mittlerer Stufe unter die Eiweißmasse rühren.

3. Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.

4. Die Makronen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Jeweils eine Makkabohne auf die heißen Makronen legen und die Kaffeemakronen erkalten lassen.



Chocolate Cookies mit Nüssen

#### Zum Verschenken

### Chocolate Cookies mit Nüssen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

100 g Nusskerne (z. B. Walnusskerne,  
Pecannüsse oder Mandeln)  
75 g weiße Schokolade  
200 g Zartbitter-Schokolade  
150 g weiche Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
125 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 gestr. TL Salz, 2 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron

#### Außerdem:

25 g weiße Schokolade  
1 TL Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl)

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 298 g, Kh: 643 g,  
Kj: 23299, kcal: 5563

1. Für den Teig Nusskerne bzw. Mandeln sowie weiße Schokolade und



Feine Gewürzplätzchen

#### Beliebte

### Feine Gewürzplätzchen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** 10–12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
1/2 gestr. TL gemahlene Nelken  
1/2 gestr. TL gemahlener Kardamom  
1 Msp. gemahlene Muskatblüte (Macis)  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
170 g Butter oder Margarine  
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
3–4 EL Schlagsahne

#### Insgesamt:

E: 36 g, F: 182 g, Kh: 318 g,  
Kj: 12895, kcal: 3082

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Gewürzen in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine, Mandeln

und Sahne hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gründlich durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Aus dem Teig eine etwa 30 cm lange Rolle formen. Teigrolle in Frischhaltefolie gewickelt mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Teigrolle mit einem Sägemesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden, dabei die Rolle immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden.

4. Die Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: 10–12 Minuten

je Backblech.

5. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Plätzchen erkalten lassen.

**Tipp:** Die erkalteten Gewürzplätzchen mit geschmolzener dunkler Kuvertüre besprenkeln.



Ananassecken

#### Mit Alkohol

### Ananassecken

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

125 g gemahlene Haselnusskerne  
100 g kandierte Ananasstücke

#### Für den Teig:

2 Eier (Größe B), 150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
1/2 Flaschen Rum-Aroma  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 Msp. gemahlene Nelken

#### Außerdem:

3 rechteckige, große Oblaten  
(etwa 12 x 20 cm)

#### Für den Guss und zum Garnieren:

100 g Zartbitter-Kuvertüre  
50 g kandierte Ananasstücke

#### Insgesamt:

E: 69 g, F: 166 g, Kh: 368 g,  
Kj: 14271, kcal: 3407

1. Zum Vorbereiten Haselnusskerne unter Wenden in einer Pfanne ohne Fett rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Ananas in sehr kleine Stücke schneiden.

2. Für den Teig Eier in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen etwa 2 Minuten sehr schaumig rühren. Zucker und Vanillin-Zucker hinzufügen und noch etwa 2 Minuten rühren. Restliche Zutaten mischen und mit den Nusskernen und Ananasstücken unter die Schaummasse heben.

3. Den Backofen vorheizen. Oblaten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit dem Teig bestreichen. Dabei einen schmalen Rand frei lassen. Danach das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 140–160 °C

Heißluft: 120–140 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Gebäck auf einem Kuchenrost abkühlen lassen und anschließend in kleine Rauten schneiden.

5. Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen. Die Rauten teilweise in die Kuvertüre tauchen und mit Ananasstücken garnieren.



## Klassisch

### Gefüllte Walnussplätzchen

**Zubereitungszeit:** 90 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Fläschchen Rum-Aroma  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 Msp. gemahlener Kardamom  
oder Zimt  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
200 g Butter  
150 g gemahlene Walnusskerne

#### Zum Bestreichen:

2–3 EL Johannisbeergelee

#### Zum Garnieren und für den Guss:

50 g Zartbitter-Kuvertüre  
200 g halbierte Walnusskerne  
150–200 g Kuchenglasur  
Zitronen-Geschmack

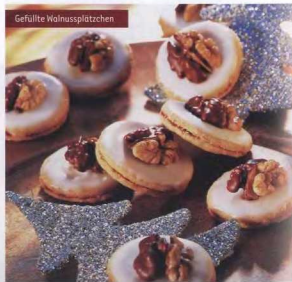
#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 487 g, Kh: 617 g,  
kj: 30224, kcal: 7219

1. Für den Teig Mehl mit Zucker und Vanillin-Zucker in einer Rührschüssel mischen. Aromen, Kardamom oder Zimt, Salz, Ei und Butter hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, Walnusskerne kurz unterarbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.
3. Den Backofen vorheizen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen

und mit einer runden Ausstechform (Ø etwa 4 cm) etwa 100 Plätzchen ausstechen. Teigplätzchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 10 Minuten je Backblech.

4. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Plätzchen erkalten lassen.
5. Zum Bestreichen das Gelee glattrühren. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite mit dem Gelee bestreichen, die restlichen Plätzchen darauflegen und gut andrücken.
6. Zum Garnieren Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Walnusskerne jeweils zur Hälfte in die Kuvertüre tauchen, auf Backpapier legen, Kuvertüre fest werden lassen.
7. Für den Guss Zitronenglasur nach Packungsanleitung auflösen, die Plätzchen damit bestreichen und mit den Walnusskernhälften garnieren.



Gefüllte Walnussplätzchen

## Klassisch

### Heidesand

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Butter  
250 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
2 EL Milch  
350 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Insgesamt:

E: 160 g, F: 160 g, Kh: 480 g,  
kj: 17120, kcal: 4160

1. Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen und leicht bräunen lassen. Butter leicht abkühlen lassen, anschließend in eine Rührschüssel geben und etwa 45 Minuten kalt stellen.
2. Die wieder fest gewordene Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen



Heidesand

auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Salz und Milch unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

3. Mehl mit Backpulver mischen und zwei Drittel davon in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit dem restlichen Mehlgemisch auf der Arbeitsfläche verkneten. Etwa 3 cm dicke Rollen daraus formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln und auf Schneidbrettern kalt stellen, bis sie hart geworden sind. Den Backofen vorheizen.
4. Die Teigrollen in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** 12–15 Minuten je Backblech.
5. Den Heidesand mit dem Backpapier auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Karottenlebkuchen

#### Dauert länger

### Karottenlebkuchen

**Zubereitungszeit:** 100 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den Teig:

5 Eier (Größe M)  
50 g Zucker  
4 g Hirschhornsalz (Apotheke)  
250 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g Zitronat (Sukcade),  
fein gewürfelt  
50 g Orangate, fein gewürfelt  
1 Pck. Lebkuchengewürz  
125 g Karotten (Möhren),  
fein geraspelt  
200 g Weizenmehl  
(evtl. zur Hälfte Vollkornmehl)

#### Außerdem:

Oblaten (Ø 8 cm)

#### Zum Bestreichen:

Schokoladen- und Nussglasur

#### Insgesamt:

E: 98 g, F: 192 g, Kh: 306 g,  
kj: 14629, kcal: 3494

1. Für den Teig Eier, Zucker und Hirschhornsalz mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe schaumig rühren. Restliche Zutaten hinzufügen und auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig zugedeckt über Nacht kalt stellen.
2. Den Backofen vorheizen. Auf je 1 Oblate 1 gehäuften Esslöffel Teig geben, mit einem in Wasser getauchten Messer kuppelförmig verstreichen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten.
3. Die Lebkuchen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
4. Schokoladen- und Nussglasur nach Packungsanleitung auflösen und die Lebkuchen zur Hälfte damit bestreichen.



Kulleraugen

## Klassisch

### Kulleraugen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
 je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
 100 g Zucker  
 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
 3 Eigelb (Größe M)  
 150 g weiche Butter oder Margarine

#### Außerdem:

2 Eiweiß (Größe M)  
 50 g abgezogene, gehackte Mandeln  
 6 EL Johannisbeergelee

#### Insgesamt:

E: 52 g, F: 173 g, Kh: 403 g,  
 kj: 14269, kcal: 3410

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und Butter oder Margarine dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken von nächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Aus dem Teig 3 Rollen (je 25 cm Länge) formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln, auf ein Schneidbrett legen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

3. Die Teigrollen nacheinander in etwa 1 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Die Scheiben zu Kugeln formen und mit einem Kochlöffelstiel in jede Kugel eine Vertiefung drücken. Den Stiel zwischendurch immer wieder in Mehl tauchen.

4. Den Backofen vorheizen. Eiweiß in eine kleine Schüssel geben und mit einer Gabel verquirlen. Die Kugeln mit der Oberseite zuerst in das Eiweiß

tauchen, abtropfen lassen und dann in die gehackten Mandeln drücken. Die Kugeln mit der Mandelseite nach oben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) setzen.

5. Gelee mit einem Schneebesen kräftig durchrühren. Gelee mit einem Teelöffel oder einer Papierspritztüte in die Vertiefungen füllen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 15 Minuten  
 je Backblech.

6. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

#### Für Kinder

### Möhrenhäufchen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Haltbarkeit:** gekühlt 4–5 Tage

#### Für die Möhrenmasse:

20 g Butter  
 125 g Möhren, fein gerieben (vorbereitet gewogen)  
 50 g Schlagsahne  
 2 EL Aprikosenkonfitüre  
 50 g weiße Schokolade  
 50 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
 1 Msp. gemahlener Zimt

#### Für den Guss:

100 g Vollmilch-Schokolade  
 50 g Zartbitter-Schokolade  
 1 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 26 g, F: 128 g, Kh: 150 g,  
 kj: 7788, kcal: 1861

1. Butter in einen Topf zerlassen, geriebene Möhren hinzugeben und etwa 2 Minuten dünsten lassen. Sahne und Konfitüre hinzugeben, verrühren und die Masse nochmals etwa 3 Minuten

bei schwacher Hitze köcheln lassen. Topf von der Kochstelle nehmen, die grob gehackte Schokolade darin auflösen. Mandeln und Zimt unterrühren.

2. Von der Möhrenmasse mit 2 Teelöffeln etwa 50 haselnussgroße Häufchen auf Backpapier setzen und etwa 1 Stunde kalt stellen.

3. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit dem Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Möhrenhäufchen mit Hilfe einer Gabel in die Schokolade tunken, auf einem Kuchenrost abtropfen und den Guss fest werden lassen (evtl. Schokolade zwischendurch nochmals erwärmen).

4. Möhrenhäufchen in eine gut geschließende Dose geben und kalt stellen.

**Tipp:** Nach Belieben das Konfekt nach dem Überziehen mit gehackten Pistazien bestreuen.

#### Zum Verschenken

### Orangentrüffel

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Haltbarkeit:** gekühlt 6–8 Tage

#### Für die Trüffelmasse:

200 g Zartbitter-Schokolade  
 125 g weiche Butter  
 125 g gesiebter Puderzucker  
 23 EL Orangemarmelade  
 1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
 Geriebene Orangenschale

#### Zum Wälzen:

etwa 75 g gehackte Mandeln  
 100 g Schokoladenstreusel

#### Insgesamt:

E: 35 g, F: 223 g, Kh: 334 g,  
 kj: 15116, kcal: 3610

1. Für die Trüffelmasse Schokolade in kleine Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen.

2. Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Puderzucker unterrühren. Schokolade, Orangemarmelade und Orangenschale hinzufügen. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Die Masse einige Stunden kalt stellen.

3. Jeweils ein Viertel der Trüffelmasse aus dem Kühlschrank nehmen, mit einem Teelöffel Häufchen abstechen und zu Kugeln formen (sonst wird die Masse zu weich).

4. Etwa die Hälfte der Orangentrüffel in Mandeln, die restlichen Trüffel in Schokoladenstreuseln wälzen. Die Trüffel in gut geschließenden Dosen kühl aufbewahren.



## Mit Alkohol

### Rotwein-Pflaumen-Pralinen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Haltbarkeit: kühl gelagert  
etwa 5 Tage

#### Für die Rotwein-Marzipan-Masse:

100 g entsteinte, getrocknete  
Soft-Pflaumen (etwa 15 Stück)  
75 ml Rotwein  
150 g Marzipan-Rohmasse  
50 g gesiebter Puderzucker

#### Für den Guss:

100 g Edelbitter-Schokolade  
(70 % Kakao)  
1 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 30 g, F: 96 g, Kh: 205 g,  
KJ: 7691, kcal: 1838

1. Die Pflaumen längs halbieren. Rotwein in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, die Pflaumen hinzufügen und alles bei schwacher Hitze etwa 3 Minuten köcheln lassen. Die Pflaumen im Rotwein etwa 1 Stunde kalt stellen und durchziehen lassen.
2. Marzipan mit Puderzucker verkneten, auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck von etwa 30 x 30 cm ausrollen, in 30 Rechtecke von etwa 5 x 6 cm schneiden. Jeweils 1 Pflaumenhälfte in die Mitte der Rechtecke legen, die Seiten einschlagen und die Pflaume in das Marzipan einrollen. Ränder vorsichtig andrücken.
3. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Marzipanrollen auf eine Gabel geben, in die Schokolade tunken, etwas abstreifen und auf einem Kuchenrost abtropfen lassen (evtl. Schokolade zwischendurch nochmals erwärmen). Die Schokolade fest werden lassen.

4. Anschließend die Pralinen in eine gut schließende Dose geben und an einem kühlen Ort aufbewahren.

**Tipp:** Besprenkeln Sie die überzogenen, fest gewordenen Pralinen mit der restlichen, nochmals erwärmten Schokolade. Wälzen Sie die Pralinen nach dem Überziehen in Kakao-pulver.

#### Für Kinder

### Schwarz-Weiß-Brocken

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Rotwein-Pflaumen-Pralinen



#### Für den Rührteig:

150 g weiche Butter oder Margarine  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
120 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 EL Kakaoapulver  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 24 g, F: 136 g, Kh: 258 g,  
KJ: 9818, kcal: 2344

1. Für den Teig Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.



Schwarz-Weiß-Brocken

Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei nach und nach unterrühren (etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und auf mittlerer Stufe unterrühren.
3. Die Hälfte des Teiges auf einen tiefen Teller geben und glattstreichen. Kakao und Milch unter den übrigen Teig rühren. Dunklen Teig auf die Teighälfte in den Teller geben und glattstreichen. Den Backofen vorheizen.
4. Von dem geschichteten Teig mit 2 Teelöffeln Häufchen abstechen und auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen den Teighäufchen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.
5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Spitzbuben

#### Für Kinder

### Spitzbuben

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

375 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g Butter oder Margarine  
125 g nicht abgezogene,  
gemahlene Mandeln

#### Für die Füllung:

125 g Johannisbeergelee

#### Insgesamt:

E: 68 g, F: 276 g, Kh: 567 g,  
KJ: 21906, kcal: 5233

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetaken zunächst kurz auf nied-

rigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen, runde Plätzchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech.

4. Die Plätzchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Die Plätzchen anschließend erkalten lassen.

5. Für die Füllung das Johannisbeergelee in einem Topf unter Rühren gut aufkochen lassen. Die Hälfte der Plätzchen auf der Unterseite damit bestreichen, je ein unbestrichenes Plätzchen darauflegen und gut andrücken.



Spritzgebäck-Schokostreifen

## Beliebte

### Spritzgebäck-Schokostreifen

Zubereitungszeit: 50 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Rührteig:

250 g weiche Butter oder Margarine  
175 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
275 g Weizenmehl  
20 g Kakaopulver  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale

#### Für den Guss:

250 g weiße Schokolade  
2 TL Speiseöl

Insgesamt:  
E: 68 g, F: 350 g, Kh: 525 g,  
Kj: 23214, kcal: 5548

1. Butter oder Margarine in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei unterrühren (etwa 1/2 Minute).
2. Mehl und Kakaopulver mischen und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Mandeln und Orangenschale unterrühren. Den Backofen vorheizen.
3. Die Gebäckfülle für Spritzgebäck auf den Fleischwolf setzen und mit festschrauben. Vorher weder Messer noch Scheibe des Fleischwolfs einsetzen. Das gewünschte Muster mit dem Schieber an der Gebäckfülle einstellen.
4. Den Teig portionsweise in den Fleischwolf geben. Den Teig aus dem Fleischwolf direkt auf ein Schneidbrett gleiten lassen, in etwa 7 cm lange Streifen schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

5. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
6. Für den Guss Schokolade in kleine Stücke brechen und mit dem Speiseöl im Wasserbad bei schwacher Hitze unter Rühren schmelzen lassen.
7. Gebäckstreifen mit den Enden in die Schokolade tauchen, abstreifen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Guss fest werden lassen.

## Klassisch

### Vanillekipferl

Zubereitungszeit: 90 Minuten  
Backzeit: 10–12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
125 g abgezogene, gemahlene Mandeln

#### Zum Wenden:

50 g gesiebter Puderzucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 249 g, Kh: 385 g,  
Kj: 17603, kcal: 4205

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz

verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

3. Den Teig portionsweise auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu etwa fingerdicken Rollen formen und diese in etwa 5 cm langen Rollen schneiden. Die Enden etwas dünner rollen. Die Teigrollen leicht zu Kipferln (Hörnchen) biegen.
4. Den Backofen vorheizen. Die Kipferl auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 10–12 Minuten  
je Backblech.

5. Die Kipferl mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Puderzucker mit Vanillin-Zucker mischen, die warmen Kipferl darin wenden und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Die Vanillekipferl halten sich gut verpackt 3–4 Wochen. Verwenden Sie keine selbst abgezogenen und selbst gemahlene Mandeln – das Gebäck läuft sonst beim Backen breit, da der Fettgehalt höher ist als bei gekauften Mandeln.



## Klassisch

### Haselnuss-Sterne

Zubereitungszeit: 90 Minuten  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

350 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
3 Eigelb (Größe M)  
200 g weiche Butter  
oder Margarine

#### Für die Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)  
150 g Puderzucker  
100 g gemahlene Haselnusskerne  
50 g Raspelschokolade  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
150 g Haselnusskerne,  
enthäutet

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 358 g, Kh: 566 g,  
Kj: 25453, kcal: 6080

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen und Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb und



Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. So er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche in kleinen Portionen knapp 1/2 cm dick ausrollen, mit einer Ausstechform Sterne ausstechen und die Teigsterne auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen.
3. Für die Eiweißmasse Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben und portionsweise mit den Haselnusskernen, der Raspelschokolade und dem Aroma unterrühren. Die Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen, auf jeden Teigstern einen Tuff spritzen, je einen Haselnusskern daraufsetzen und leicht andrücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech.

4. Die Haselnuss-Sterne mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen, Sterne erkalten lassen und daran anschließend in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

**Tipps:** Um Haselnusskerne zu entnehmen, geben Sie die Haselnusskerne auf ein Backblech in den vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C) und rösten Sie die Nuskerne etwa 10 Minuten, bis die braune Haut aufplatzt. Schütten Sie die Haselnusskerne in ein Sieb, lassen Sie sie kurz abkühlen und reiben Sie sie anschließend vorsichtig in dem Sieb, bis die Haut entfernt ist.



## Klassisch

### Gewürzkissen

**Zubereitungszeit:** 90 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
20 g Kakaopulver  
1 gestr. TL Lebkuchengewürz  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
170 g weiche Butter oder Margarine  
100 g abgezogene, gemahlene  
Mandeln

#### Zum Bestäuben:

1–2 TL Kakaopulver

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 217 g, Kh: 264 g,  
kj: 13502, kcal: 3226

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver, Kakao und Lebkuchengewürz in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder

Margarine und Mandeln dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Die Hälfte des Teiges in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Den Backofen vorheizen.

3. Restlichen Teig zu etwa 1 1/2 cm dicken Rollen formen und in etwa 3 cm lange Stücke schneiden. Die Stücke mit bemehlten Fingern flach drücken, so dass knapp 1 cm dicke Teigkissen entstehen. Teigkissen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

4. Restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 10 Minuten  
je Backblech.

5. Die Kissen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchen-rost ziehen und etwa 10 Minuten abkühlen lassen.

6. Kakaopulver in ein feines Sieb geben und das lauwarme Gebäck bestäuben. Kissen erkalten lassen.

## Einfach

### Zimtstangen

**Zubereitungszeit:** 70 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** 10–12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

100 g geröstete, gesalzene  
Macadamia-Nusskerne  
200 g Weizenmehl  
1 Msp. Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
2 Eigelb (Größe M)  
170 g weiche Butter oder Margarine

#### Zum Bestäuben:

1 gestr. TL gemahlener Zimt  
50 g Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 32 g, F: 223 g, Kh: 300 g,  
kj: 13986, kcal: 3342

1. Für den Teig die Nusskerne im Zerkleinerer sehr fein hacken oder in der Mandelmühle mahlen. Mehl mit Backpulver und Zimt in einer



Cashewkerne-Taler

Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Eigelb, Butter oder Margarine und Nusskerne dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in 4 Portionen teilen. Drei Teile in Frischhaltefolie wickeln und kalt stellen. Den Backofen vorheizen.

3. Restlichen Teig zu fingerdicken Rollen formen und in etwa 7 cm lange Stangen schneiden. Stangen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 10–12 Minuten  
je Backblech.

4. Zimt und Puderzucker in eine kleine Schüssel geben und mit einem Schneebesen verrühren.  
5. Die Stangen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchen-rost ziehen. Puderzucker-Zimt-

Mischung in ein feines Sieb geben und das heiße Gebäck damit bestäuben. Zimtstangen erkalten lassen.

## Einfach

### Cashewkerne-Taler

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

150 g Weizenmehl  
150 g brauner Zucker (Rohrzucker)  
2 Eier (Größe M)  
1 gestr. TL gemahlener Ingwer  
1 gestr. TL gemahlener Kardamom  
150 g Butter  
250 g ungesalzene Cashewkerne, fein  
gehackt oder grob gemahlen

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 244 g, Kh: 338 g,  
kj: 16084, kcal: 3842

1. Für den Teig Mehl mit Zucker, Eiern, Ingwer, Kardamom und Butter in eine Rührschüssel geben und die Zutaten

mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Cashewkernen verketten, evtl. etwas Mehl hinzufügen. Den Teig zu Rollen (Ø etwa 2,5 cm) formen und in Frischhaltefolie gewickelt einige Stunden oder über Nacht kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** 180–200 °C  
**Heißluft:** 160–180 °C  
**Backzeit:** etwa 12 Minuten  
je Backblech.

4. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchen-rost ziehen und erkalten lassen.

**Tipps:** Nach intensiver schmecken die Taler, wenn die Cashewkerne vorher in einer Pfanne ohne Fett geröstet und erkalten unter dem Feig gearbeitet werden. Gebäck mit aufgelöster Vollmilch-Kuvertüre besprenkeln.



Gewürzkissen / Zimtstangen



Batida-Kokos-Pralinen



Erdnuss-Schnecken

## Beliebt

### Batida-Kokos-Pralinen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Haltbarkeit:** kühl gelagert  
etwa 14 Tage

#### Für die Kokosmasse:

1 kleine Dose (160 ml)  
Kokosmilch, cremig  
200 g weiße Schokolade  
150 g Kokosraspel  
3 EL Batida de Cacao (Kokoslikör)

#### Für den Guss:

75 g Edelbitter-Schokolade  
(70 % Kakao)  
1/2–1 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 28 g, F: 218 g, Kh: 171 g,  
kj: 11773, kcal: 2817

1. Kokosmilch in einen kleinen Kochtopf geben, zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten auf die Hälfte einkochen lassen. Danach den Topf von der Kochstelle nehmen.
2. Schokolade in Stücke brechen, hinzufügen und unter Rühren darin

auflösen. Kokosraspel und Batida de Cacao unterrühren. Mit 2 Teelöffeln etwa 60 kleine Häufchen auf Backpapier setzen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

3. Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit Öl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Kokoshäufchen vom Backpapier ablösen, mit der Unterseite in Schokolade tauchen, etwas abstreifen und wieder auf Backpapier setzen. Die Häufchen kalt stellen und die Schokolade fest werden lassen.

**Tipp:** Die Pralinen in einer gut schließenden Dose kühl aufbewahren.

#### Für Kinder

### Erdnuss-Schnecken

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** 10–12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
170 g Butter oder Margarine  
1 1/2 EL gesiebtes Kakaopulver

#### Zum Bestreuen und Bestreichen:

150 g fein gesalzene Erdnusskerne  
oder Honig-Erdnusskerne  
(z. B. von Ulte)  
1 verschlagenes Eiweiß (Größe M)

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 232 g, Kh: 343 g,  
kj: 15865, kcal: 3789

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten (außer Kakao) hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Den Teig kurz verkneten und halbieren. Eine Teighälfte mit Kakao verkneten. Die Teighälften getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Zum Bestreuen Erdnusskerne grob hacken.
2. Den hellen Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 30 x 30 cm) ausrollen, dann aufrollen und zur Seite legen. Den dunklen Teig zu einem Rechteck

(etwa 30 x 34 cm) ausrollen und mit dem verschlagenen Eiweiß bestreichen. Die Hälfte der Erdnusskerne darauf verteilen, dabei an der längeren Seite einen etwa 4 cm breiten Rand frei lassen. Den hellen Teig auf dem bestreuten dunklen Teig abrollen, andrücken, mit dem restlichen Eiweiß bestreichen und mit den restlichen Erdnusskernen bestreuen.

3. Die Teigplatte vom nicht bestreuten Rand beginnend aufrollen, zu einer quadratischen Stange (etwa 5 x 5 cm, etwa 30 cm Länge) formen, zusammendrücken und quer durchschneiden, beide Teile in Frischhaltefolie verpackt im Gefrierfach etwa 30 Minuten anfrischen lassen.

4. Den Backofen vorheizen. Die Teigestangen mit einem Allschneider oder einem Sägemesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Stangen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden. Die Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft

zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 10–12 Minuten  
je Backblech.  
5. Die Backbleche auf Kuchenroste stellen und das Gebäck etwa 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen lassen. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

#### Zum Verschenken

### Flammende Herzen

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Kühlzeit  
**Haltbarkeit:** kühl gelagert  
etwa 14 Tage

#### Für die Pralinen:

60 g getrocknete Cranberries  
2 EL Kirschwasser  
225 g weiße Schokolade  
15 g Kokosfett

**Insgesamt:**  
E: 12 g, F: 83 g, Kh: 187 g,  
kj: 6689, kcal: 1598

1. Cranberries in kleine Stücke schneiden, mit Kirschwasser verühren und etwa 30 Minuten durchziehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Schokolade in Stücke brechen und mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und abkühlen lassen.
3. In flexible herzförmige Eiswürfelformchen aus Gummi jeweils etwa 1/2 Teelöffel Schokolade geben, jeweils etwa 1/2 Teelöffel Cranberystücke darauf verteilen und jeweils mit etwa 1/2 Teelöffel Schokolade bedecken. So weiter verfahren, bis Schokolade und Cranberystücke aufgebraucht sind. Ergibt 15–20 Pralinen.
4. Die Herzen für etwa 20 Minuten ins Gefrierfach stellen und fest werden lassen. Anschließend die Herzen aus den Formchen drücken, in eine gut schließende Dose geben und kühl aufbewahren.

#### Flammende Herzen



## Raffiniert

### Weiße Bananenplätzchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den All-in-Teig:

150 g Speisestärke  
100 g Reismehl  
(Reformhaus)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
80 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
170 g weiche Butter  
1 TL Zitronensaft

#### Für die Füllung:

200 g Schokobananen  
mit Bananenmark  
30 g weiches Kokosfett

Insgesamt:  
E: 24 g, F: 197 g, Kh: 439 g,  
kj: 15208, kcal: 3631



Weiße Bananenplätzchen

1. Für den Teig Speisestärke, Reismehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen und Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Butter und Zitronensaft hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech.

3. Die Backbleche auf Kuchenroste setzen und die Plätzchen darauf erkalten lassen.

4. Für die Füllung die Schokobananen in Stücke schneiden und in einen hohen Rührbecher geben. Kokosfett hinzufügen und die Zutaten zu einer streichfähigen Masse pürieren. Jeweils 2 Plätzchen mit der Bananenmasse zusammensetzen.

## Raffiniert

### Gefüllte Orangenkekse

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
30 g Hartweizengrieß  
120 g Zucker  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
2 Eigelb (Größe M)  
200 g weiche Butter oder Margarine  
2 EL kaltes Wasser

#### Für die Füllung:

6 EL bittere Orangenmarmelade

#### Insgesamt:

E: 40 g, F: 182 g, Kh: 481 g,  
kj: 15737, kcal: 3761

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Grieß, Zucker, Orangenschale, Eigelb, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen.



Gefüllte Orangenkekse



Karamell-Mandel-Pralinen

## Gut vorzubereiten

### Karamell-Mandel-Pralinen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Haltbarkeit: kühl gelagert  
etwa 10 Tage

#### Für die Karamellmasse:

165 g Zucker  
1 EL Butter  
1 EL Schlagsahne  
75 g Marzipan-Rohmasse  
85 g geröstete, gestiftelte Mandeln

#### Für den Guss:

150 g Vollmilch-Kuvertüre

#### Zum Bestäuben:

Kakaopulver, Puderzucker

Insgesamt:  
E: 37 g, F: 155 g, Kh: 288 g,  
kj: 11467, kcal: 2740

1. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, bis er hellbraun ist. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Die Butter und die Sahne unterrühren und die Masse nochmals leicht erhitzen, bis der Zucker wieder aufgelöst ist. Marzipan in kleine Würfel schneiden und mit den Mandeln unterrühren.

3. Die Masse etwa 1 cm dick auf ein Backblech (mit Butter gefettet) streichen und erkalten lassen. Dann kleine Rechtecke von etwa 1 x 3 cm ausschneiden.

4. Für den Guss die Kuvertüre grob zerklüffeln, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Pralinen mit Hilfe von 2 Gabeln eintauchen, abstreifen und auf Backpapier legen. Feuchte Pralinen zuerst mit Kakao, dann mit Puderzucker bestäuben.

**Tipp:** Zum Schneiden der Karamellmasse am besten ein feuchtes Messer verwenden.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Aus dem Teig 2 Rollen (je 25 cm Länge) formen. Die Rollen in Frischhaltefolie wickeln, auf ein Schneidbrett legen und 2–3 Stunden kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen nacheinander in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusam-

men) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 10 Minuten  
je Backblech.

4. Die Kekse mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.

5. Für die Füllung Marmelade in einem kleinen Topf leicht pürieren oder durch ein Sieb streichen und unter Rühren gut aufkochen. Auf die Hälfte der Kekse jeweils einen Klecks Marmelade geben, mit einem zweiten Keks bedecken, vorsichtig andrücken und erkalten lassen.

## Für Gäste

### Aniskusperchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Karamell:

70 g Zucker  
20 g Anissamen (kein Sternanis)  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale

#### Für den Knetteig:

270 g Weizenmehl  
20 g Speisestärke  
80 g Puderzucker  
1 Prise Salz  
150 g Butter oder Margarine  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1 Ei (Große M)

#### Insgesamt:

E: 40 g, F: 135 g, Kh: 375 g,  
kj: 12021, kcal: 2871

1. Für den Karamell Zucker in einer Pfanne ohne Fett unter Rühren goldbraun karamellisieren. Anis und Zitronenschale unterrühren, dann den Karamell dünn auf Backpapier streichen und erkalten lassen. Den Karamell in Stücke brechen und in einen Gefrierbeutel geben. Karamellstücke mit einer Teigrolle sehr fein zerbröseln.
2. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Puderzucker in einer Rührschüssel mischen. Salz, Butter oder Margarine, Orangenschale und Ei hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät und Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Ein Drittel des Teiges zu einer knapp 40 cm langen Rolle formen.
3. Restlichen Teig mit den Karamellbröseln verkneten und ebenfalls zu einer knapp 40 cm langen Rolle for-



Aniskusperchen

men. Die Karamellteigrolle der Länge nach tief ein-, aber nicht durchschneiden. Die Teigrolle auseinanderklappen und flach drücken. Die zweite Teigrolle (ohne Karamellbrösel) darauflegen, mit dem Karamellteig umhüllen und zu einer gut 40 cm langen Rolle formen. Die Rolle quer durchschneiden, so dass 2 Rollen je etwa 20 cm Länge entstehen. Die Teigrollen mit Frischhaltefolie belegen und im Gefrierfach etwa 30 Minuten anfrieren lassen.

4. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen mit einem Sägemesser in knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Rollen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden. Die Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 10–12 Minuten je Backblech.

5. Die Backbleche auf Kuchenrost stellen und das Gebäck etwa 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen lassen. Dann das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



Weihnachtliche Mandelsplitter

#### Klassisch

### Weihnachtliche Mandelsplitter

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Haltbarkeit: kühl gelagert  
10–14 Tage

#### Für die Schoko-Mandel-Masse:

100 g abgezogene, gestiftelte Mandeln  
25 g Orangat  
150 g Zartbitter-Schokolade  
1/2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Orangenschale  
1–2 Msp. Lebkuchengewürz

#### Insgesamt:

E: 32 g, F: 108 g, Kh: 93 g,  
kj: 6146, kcal: 1468

1. Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Orangat fein hacken.
2. Schokolade in Stücke brechen und in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Orangenschale und Lebkuchengewürz unterrühren und Mandeln und Orangat unterheben.

## Für Gäste – einfach

### Toffifee-Häufchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den All-in-Teig:

170 g Butter oder Margarine  
300 g Weizenmehl  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
1 Ei (Große M)  
70 g Schlagsahne  
1 großes Pck. (400 g) Toffifee (von Storck)

#### Insgesamt:

E: 52 g, F: 235 g, Kh: 547 g,  
kj: 18799, kcal: 4487

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl

mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanille-Zucker, Ei, Sahne und flüssige Butter oder Margarine hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. In die Mitte jedes Teighäufchens mit einem bemehlten oder feuchten Teelöffel eine breite Vertiefung drücken. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

3. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Auf jedes heiße Gebäckstück ein Toffifee setzen und leicht andrücken. Gebäck erkalten lassen.

Toffifee-Häufchen





## Raffiniert

### Weihnachtliche Porridge-Kekse

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

175 ml Milch  
1 EL brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Prise Salz  
40 g kernige Haferflocken

#### Für den Rührteig:

100 g weiche Butter oder Margarine  
75 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Ei (Große M)  
100 g Weizenmehl (Type 550)  
75 g Rosinen

#### Für die Füllung:

2 EL Pflaumenmus

#### Insgesamt:

E: 32 g, F: 100 g, Kh: 268 g,  
kj: 8842, kcal: 2110

1. Zum Vorbereiten Milch mit Zucker  
und Salz in einem Topf zum Kochen  
bringen. Haferflocken hinzufügen,

nochmals unter Rühren gut aufkochen  
und erkalten lassen.

2. Für den Teig Butter oder Margarine  
mit Handrührgerät mit Rührbesen  
auf höchster Stufe geschmeidig  
rühren. Nach und nach Zucker un-  
terrühren. So lange rühren, bis eine  
gebundene Masse entstanden ist.  
3. Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren.  
Haferflockenmasse hinzufügen. Mehl  
mit den Rosinen kurz auf niedrigster  
Stufe unterrühren.

4. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen  
Häufchen auf Backbleche (gefettet,  
mit Backpapier belegt) setzen, dabei  
etwas Abstand zwischen den Teig-  
häufchen lassen. Den Backofen vor-  
heizen. Jeweils eine kleine Vertiefung  
mit einem Teelöffel in die Teighäuf-  
chen drücken.

5. Für die Füllung Pflaumenmus in  
einen kleinen Gefrierbeutel füllen  
und eine kleine Ecke abschneiden.  
Jeweils in die Vertiefungen der Teig-  
häufchen einen Klecks spritzen. Die  
Backbleche nacheinander (bei Heiß-  
luft zusammen) in den vorgeheizten  
Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten

je Backblech.

6. Die Kekse mit dem Backpapier auf  
Kuchenroste ziehen, erkalten lassen.

## Für Kinder

### Sirup-Nuss-Taler

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

100 g gemahlene Haselnusskerne

#### Für den Biskuitteig:

1 Ei (Große M), 1 Eigelb (Große M)  
90 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
30 g Zuckerribsirup (Rübenkraut)  
50 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreuen:

etwa 40 g gehobelte Haselnusskerne

#### Insgesamt:

E: 33 g, F: 99 g, Kh: 169 g,  
kj: 7068, kcal: 1686

1. Zum Vorbereiten gemahlene Hasel-  
nusskerne in einer Pfanne ohne Fett  
goldbraun rösten und auf einem  
Teller erkalten lassen.  
2. Für den Teig Ei und Eigelb mit  
Handrührgerät mit Rührbesen auf

höchster Stufe in 1 Minute schaumig  
schlagen. Zucker, Vanillin-Zucker  
und Salz mischen, in 1 Minute ein-  
streuen, Sirup hinzufügen und noch  
etwa 2 Minuten weiterschlagen.

3. Mehl mit Backpulver mischen und  
kurz auf niedrigster Stufe unterrüh-  
ren. Haselnusskerne unterheben.

4. Dann den Teig mit 2 Teelöffeln in  
kleinen Häufchen auf Backbleche  
(gefettet, mit Backpapier belegt)  
setzen, dabei etwas Abstand zwi-  
schen den Teighäufchen lassen. Die  
Teighäufchen mit gehobelten Hasel-  
nusskernen bestreuen. Anschließend  
die Backbleche nacheinander (bei  
Heißluft zusammen) in den Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten

je Backblech.

5. Die Sirup-Nuss-Taler mit dem  
Backpapier von den Backblechen  
auf Kuchenroste ziehen und erkalten  
lassen.

#### Gut vorzubereiten

### Wespennester

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für die Eiweißmasse:

125 g Vollmilch-Schokolade  
3 Eiweiß (Große M)  
250 g feinsten Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
250 g abgezogene, gehackte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 175 g, Kh: 333 g,  
kj: 13295, kcal: 3176

1. Für die Eiweißmasse gut gekühlte  
Schokolade auf einer Küchenreibe  
fein reiben. Eiweiß in einer Rühr-  
schüssel mit Handrührgerät und  
Rührbesen auf höchster Stufe so  
steif schlagen, dass ein Messer-  
schnitt sichtbar bleibt. Zucker und



Vanillin-Zucker nach und nach auf  
höchster Stufe kurz unterschlagen.  
2. Schokolade und Mandeln vorsich-  
tig auf niedrigster Stufe unterheben.  
Den Backofen vorheizen.  
3. Die Masse mit 2 Teelöffeln in  
Häufchen auf Backbleche (gefettet,  
mit Backpapier belegt) setzen. Die  
Backbleche nacheinander (bei Heiß-

luft zusammen) in den vorgeheizten  
Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 140 °C  
Heißluft: etwa 120 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech.  
4. Das Gebäck mit dem Backpapier  
von den Backblechen auf Kuchen-  
roste ziehen und erkalten lassen.





hoko-Ingwer-Ecken

#### Raffiniert

### Schoko-Ingwer-Ecken

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** 10–12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

70 g kandierter Ingwer  
200 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
20 g Kakaopulver  
120 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
150 g Butter oder Margarine  
2 EL kaltes Wasser

#### Zum Verzieren:

1 Pck. (70 g) weiße  
Schokoladenglasur

**Insgesamt:**  
E: 38 g, F: 159 g, Kh: 410 g,  
KJ: 13501, kcal: 3224

1. Für den Teig Ingwer sehr fein hacken. Mehl mit Speisestärke und Kakao in einer Rührschüssel mischen und Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei, Butter oder Margarine, Wasser und

die Ingwerstückchen hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Aus dem Teig 2 dreieckige Stangen (etwa 4,5 x 4,5 x 4,5 cm, etwa 25 cm Länge) formen. Die Teigstangen in Frischhaltefolie gewickelt im Gefrierfach etwa 30 Minuten anfrischen lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Teigstangen mit einem Sägemesser in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Dabei die Stangen immer wieder drehen, damit die Scheiben gleichmäßig abgeschnitten werden. Die Teigscheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** 10–12 Minuten je Backblech.

4. Die Backbleche auf Kuchenroste stellen und das Gebäck etwa 5 Minuten auf den Backblechen abkühlen lassen. Dann das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen. Gebäck erkalten lassen.

5. Zum Verzieren die Schokoladenglasur nach Packungsanleitung schmelzen lassen und in eine kleine Schale gießen. Jeweils ein Gebäckstück in die Glasur tauchen und abstreifen. Das Gebäck auf Backpapier legen und den Guss fest werden lassen.

#### Schnell

### Mandelstäbchen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
**Haltbarkeit:** gekühlt 6–8 Tage

#### Für die Mandelmasse:

100 g Orangat  
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln  
50 g gesiebter Puderzucker  
1 Eiweiß (Größe M)  
2 Tropfen Bittermandel-Aroma  
etwas Puderzucker

#### Für den Guss:

75 g Zartbitter-Kuvertüre  
1 TL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 26 g, F: 85 g, Kh: 170 g,  
KJ: 6826, kcal: 1630

1. Für die Masse Orangat sehr fein hacken. Orangatstückchen mit Mandeln, Puderzucker, Eiweiß und Aroma in einen Topf geben und die Zutaten unter Rühren so lange erhitzen, bis die Masse glänzt. Masse abkühlen lassen.  
2. Puderzucker auf eine Arbeitsfläche sieben. Die Masse daraufgeben und 2 Rollen daraus formen. Von den Rollen gleichmäßige Stücke abschneiden und diese zu etwa 5 cm langen, bleistiftdünnen Stäbchen formen. Stäbchen kalt stellen.  
3. Für den Guss Kuvertüre in kleine Stücke hacken und mit Speiseöl in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen lassen. Die Enden der Stäbchen hinein-tauchen, auf der Unterseite etwas

abstreifen und auf Backpapier legen. Kuvertüre fest werden lassen.

**Tipp:** Die Mandelstäbchen gekühlt in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

#### Mit Alkohol

### Rotweiboller

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

50 g Pinienkerne  
1/2 Tafel (50 g) Edelbitter-Schokolade (60 % Kakao)

#### Für den Rührteig:

120 g weiche Butter oder Margarine  
120 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 Ei (Größe M)

120 g Weizenmehl  
30 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 EL Rotwein  
40 g gehackte Pistazienkerne

#### Für den Guss:

70 g Puderzucker  
1 EL Rotwein

#### Insgesamt:

E: 43 g, F: 170 g, Kh: 329 g,  
KJ: 12690, kcal: 3030

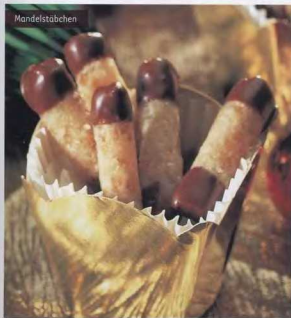
1. Zum Vorbereiten Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Schokolade in kleine Stücke hacken.  
2. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren.

3. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Rotwein in 2 Portionen kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Pinienkerne, Pistazienkerne und Schokoladenstückchen unterrühren.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit 2 Teelöffeln in kleinen Häufchen auf Backbleche (gefetet, mit Backpapier belegt) setzen, dabei etwas Abstand zwischen ihnen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech.

5. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.  
6. Für den Guss Puderzucker mit Rotwein zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Auf die Mitte der Rotweiboller je einen Klecks Guss geben. Guss fest werden lassen.



Mandelstäbchen



Rotweiboller

## Mit Alkohol

### Johannistaler

Zubereitungszeit: 120 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 6–8 Minuten je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
125 g Butter

#### Für den hellen Guss:

200 g Puderzucker  
1 EL Rum  
2–3 EL Wasser

#### Für den dunklen Guss:

75 g Puderzucker  
1 leicht geh. TL Kakao  
etwa 1 EL Weinbrand

#### Zum Bestreichen:

Johannisbeergelee

#### Insgesamt:

E: 37 g, F: 113 g, Kh: 599 g,  
kJ: 15457, kcal: 3692

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei und Butter hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der Arbeitsfläche kurz verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeit lang kalt stellen.
2. Teig portionsweise dünn ausrollen und mit einer runden Form (Ø etwa 5 cm) 50 Plätzchen ausstechen. Den Backofen vorheizen. Bei der Hälfte der Plätzchen mit einer Ausstechform (Ø 1–2 cm) oder einer großen Lochtülle die Mitte ausstechen, so dass Ringe entstehen.
3. Plätzchen und Ringe auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen

- und die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C Heißluft: 160–180 °C Backzeit: 6–8 Minuten je Backblech.
4. Die Plätzchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und erkalten lassen.
  5. Für den hellen Guss den Puderzucker mit Rum und Wasser zu einer dickflüssigen Masse verrühren. Für den dunklen Guss Puderzucker mit Kakao sieben, mit Weinbrand zu einer dickflüssigen Masse verrühren und in ein Papiertütchen füllen.
  6. Vor dem Zusammensetzen jedes Ringplätzchen mit hellem Guss bestreichen und sofort mit dem

- dunkelbraunen Guss einen Ring daraufspritzen. Mit einem Holzstäbchen mehrere Male von der Mitte aus zum Rand leicht durch den Guss ziehen und den Guss fest werden lassen.
7. Zum Bestreichen das Johannisbeergelee glattrühren, jedes ganze Plätzchen mit Johannisbeergelee bestreichen und einen Ring darauflegen.

**Tipp:** Wenn es schneller gehen soll, die oberen Ringe nur mit dem hellen Guss bestreichen, Plätzchen mit Konfitüre zusammensetzen und dann mit dem dunklen Guss besprenkeln. Der Guss kann statt mit Rum und Weinbrand auch mit Zitronensaft oder Wasser zubereitet werden.



## Dauert länger

### Schwarz-Weiß-Gebäck

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)  
125 g weiche Butter oder  
Margarine

#### Außerdem:

15 g Kakaopulver  
15 g Zucker  
1 EL Milch

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)

#### Insgesamt:

E: 39 g, F: 117 g, Kh: 352 g,  
kJ: 11031, kcal: 2637

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig halbarien.
2. Für den dunklen Teig Kakaopulver sieben, mit Zucker und Milch verrühren und unter eine Teighälfte kneten. Hellen und dunklen Teig jeweils zu einer Kugel formen und dann getrennt in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen.
3. Der Teig kann nach Belieben entweder zu einem Schneckenmuster oder Schachbrettmuster oder zu Talern verarbeitet werden.
4. Für das Schneckenmuster den hellen und dunklen Teig jeweils zu einem gleichmäßigen großen Rechteck (etwa 30 x 15 cm) ausrollen, ein Rechteck dünn mit Eiweiß bestrei-



- chen, das zweite darauflegen und ebenfalls bestreichen. Teigplatten von der längeren Seite aus fest aufrollen.
5. Für das Schachbrettmuster die beiden Teighälften jeweils etwa 1 cm dick ausrollen. Von dem hellen Teig 10 und von dem dunklen Teig 8 je etwa 1 cm breite und 15 cm lange Streifen schneiden. Die Streifen mit Eiweiß bestreichen und im Schachbrettmuster zu 2 Teigblöcken (je 3 Streifen abwechselnd neben- und übereinander) zusammensetzen.
  6. Die restlichen hellen Teigreste verkneten und dünn zu 2 Rechtecken (etwa 15 x 13 cm) ausrollen. Die Platten dünn mit Eiweiß bestreichen. Die entstandenen Blöcke in die Teigplatten einwickeln.
  7. Für die Taler aus dem dunklen Teig eine etwa 3 cm dicke Rolle formen. Den hellen Teig etwa 1/2 cm dick ausrollen, mit Eiweiß bestreichen und die dunkle Rolle darin einwickeln.

8. Teigrollen oder -blöcke eine Zeit lang kalt stellen, damit sie sich besser schneiden lassen. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen oder -blöcke in gleichmäßige, knapp 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech.
  9. Das Gebäck mit dem Backpapier von den Backblechen ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
- Tipp:** Für ein einfaches Marmormuster können Sie den hellen und dunklen Teig zu 2 etwa 3 cm dicken Rollen formen. Die Rollen kalt stellen, in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und wie oben angegeben backen.

## Klassisch

### Lebkuchensterne

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 10–12 Minuten

#### Für den Teig:

125 g flüssiger Honig  
200 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Butter oder Margarine  
4 EL Milch  
3 Tropfen Bittermandel-Aroma  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
400 g Weizenmehl  
2 EL Kakaopulver  
100 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Backin

#### Für den Guss:

200 g Puderzucker  
2–3 EL Zitronensaft  
evtl. Speisefarbe

#### Insgesamt:

E: 49 g, F: 131 g, Kh: 893 g,  
KJ: 21077, kcal: 5035

1. Für den Teig Honig mit Zucker, Vanillin-Zucker, Butter oder Margarine und Milch langsam erwärmen, bis sich Honig und Zucker aufgelöst haben. Masse in eine Rührschüssel geben und abkühlen lassen.
2. Unter die fast erkaltete Masse mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe Aroma und Zimt rühren. Mehl, Kakao, Speisestärke und Backpulver mischen und zwei Drittel des Mehl-Kakao-Gemisches in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliches Mehl-Kakao-Gemisch auf der Arbeitsfläche unterkneten. Sollte der Teig kleben, noch etwas Mehl hinzugeben.
3. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Lebkuchensterne

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 10–12 Minuten.

4. Die Sterne mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.
5. Für den Guss Puderzucker und Zitronensaft zu einer dickflüssigen, spritzfähigen Masse verrühren und nach Belieben mit Speisefarbe einfärben. Guss in ein Papiertütchen füllen und eine kleine Spitze abschneiden. Die Lebkuchensterne damit verzieren und den Guss trocknen lassen.

**Tipps:** Die Lebkuchensterne sind gut verpackt 3–4 Wochen haltbar.

#### Insgesamt:

E: 39 g, F: 133 g, Kh: 250 g,  
KJ: 9828, kcal: 2344

1. Marzipan mit dem Getränkpulver verkneten. Die Marzipanmasse halbieren und daraus 2 Rollen von je etwa 30 cm Länge formen. Konfitüre durch ein Sieb streichen und die Rollen damit bestreichen.
2. Mandeln auf Backpapier verteilen, die Marzipanrollen daraufgeben und die Mandeln fest einrollen.
3. Schokolade in Stücke brechen, mit Kokosfett in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen und etwas abkühlen lassen.
4. Die obere Seite der Marzipanrollen mit der Hälfte der Schokolade bestreichen, kalt stellen und fest werden lassen. Dann die Marzipanrollen wenden und die Unterseite mit der restlichen Schokolade bestreichen. Anschließend Schokolade fest werden lassen.

5. Die Rollen in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, so dass etwa 60 Pralinen entstehen. Die Pralinen gut verpackt kühl aufbewahren.

#### Raffiniert

### Konfetti-Schnecken

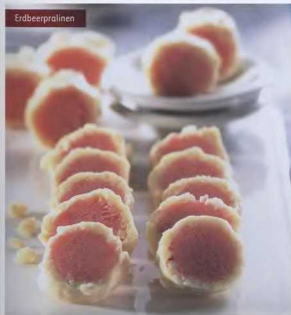
Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Kühlzeit  
Haltbarkeit: kühl gelagert  
etwa 14 Tage

#### Für die Früchte-Mix-Masse:

1 Pck. (100 g) Früchte-Mix  
(z. B. von Schwartzau)  
2 EL Maraschino-Likör  
75 g weiße Schokolade  
200 g Marzipan-Rohmasse  
40 g gesiebter Puderzucker

#### Insgesamt:

E: 29 g, F: 93 g, Kh: 245 g,  
KJ: 8279, kcal: 1978



Erdbeerpralinen

#### Zum Verschenken

### Erdbeerpralinen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Kühlzeit  
Haltbarkeit: kühl gelagert  
etwa 14 Tage

#### Für die Marzipanrollen:

200 g Marzipan-Rohmasse  
75 g Getränkpulver Erdbeer-Geschmack (für Milch-Mix-Getränke)  
etwa 2 EL Erdbeerkonfitüre  
50 g abgezogene, gehackte Mandeln  
100 g weiße Schokolade  
5 g Kokosfett

1. Früchte-Mix in sehr feine Würfel hacken, mit dem Likör verrühren und etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Schokolade in Stücke brechen, in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und die Fruchtwürfel unterrühren.
2. Marzipan mit Puderzucker verkneten und auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 32 cm) ausrollen.
3. Die Fruchtwürfel-Schoko-Mischung esslöffelweise auf einer Platte verteilen und vorsichtig mit einem Messer verstreichen. Die Platte von der längeren Seite aus aufrollen, in Frischhaltefolie einwickeln und etwa 1 Stunde kalt stellen.
4. Anschließend die Rolle in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, so dass etwa 30 Schnecken entstehen, und als Konfekt verpackt kühl aufbewahren.

**Tipps:** Die Konfetti-Schnecken luftdicht verpackt kühl aufbewahren.



Konfetti-Schnecken



## Beliebt

### Nougat-Erdnuss-Pralinen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Haltbarkeit: gekühlt 10–14 Tage

#### Für die Pralinenmasse:

125 g Schlagsahne  
250 g Zartbitter-Kuvertüre  
150 g Nuss-Nougat  
30 g weiche Butter  
2 EL Erdnusscreme (creamy)

#### Außerdem:

Papierpralinenförmchen  
2 EL gehackte Pistazienkerne

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 240 g, Kh: 232 g,  
KJ: 13697, kcal: 3279

1. Für die Pralinenmasse Sahne in einem kleinen Topf aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Kuvertüre hacken und unter Rühren

darin auflösen. Die Masse in eine Rührschüssel geben. Nougat in Stücke schneiden und mit Butter und Erdnusscreme unterrühren.

2. Die Masse in eine Schüssel füllen und erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

3. Die Masse portionsweise in einen Spritzbeutel mit Sterntülle füllen, etwa 50 Tufts in Papierpralinenformen spritzen und mit Pistazienkernen bestreuen. Pralinen fest werden lassen und gut gekühlt servieren.

## Klassisch

### Sahne-Vanille-Konfekt

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Haltbarkeit: gekühlt 6–8 Tage

#### Für die Schokoladenmasse:

300 g Vollmilch-Kuvertüre  
125 g Schlagsahne  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Zucker  
30 g weiche Butter

#### Zum Wälzen und Bestäuben:

50 g gesiebter Puderzucker  
20 g Kakaoapulver

#### Insgesamt:

E: 21 g, F: 172 g, Kh: 232 g,  
KJ: 10771, kcal: 2591

1. Für die Masse Kuvertüre grob hacken. Sahne mit Vanille-Zucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen und kurz aufkochen lassen. Danach den Topf von der Kochstelle nehmen.

2. Kuvertüre hinzufügen und unter Rühren darin auflösen. So lange rühren, bis eine glatte Masse entstanden ist. Die Schokoladenmasse in eine Schüssel geben und über Nacht kalt stellen.

3. Schokoladenmasse mit der Butter cremig aufschlagen und nochmals so lange kalt stellen, bis sie wieder fest geworden ist.

4. Aus der Schokoladenmasse etwa 30 knapp walnussgroße Kugeln formen, diese in Puderzucker wälzen und zum Schluss noch mit Kakao bestäuben.

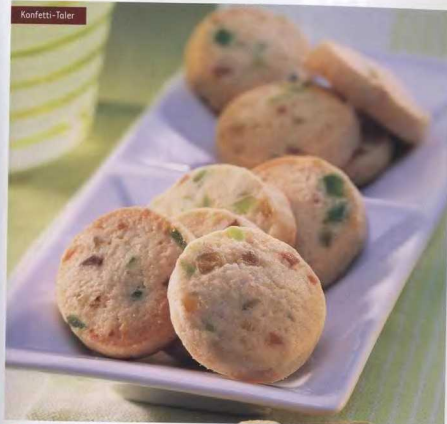
## Sahne-Vanille-Konfekt



## Nougat-Erdnuss-Pralinen



## Konfetti-Taler



#### Für Kinder

### Konfetti-Taler

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 12 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

125 g Butter  
125 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Ei (Größe M)  
200 g Weizenmehl, 50 g Speisestärke  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g klein geschnittene, kandierte Früchte

#### Insgesamt:

E: 31 g, F: 112 g, Kh: 390 g,  
KJ: 11266, kcal: 2690

1. Für den Teig Butter in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Ei in etwa 1/2 Minute unterrühren.

2. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf mittlerer Stufe unterrühren und restliches Mehlgemisch auf der Arbeitsfläche unterarbeiten. Fruchtstücken unterkneten. Den Teig zu Rollen (Ø etwa 3 cm) formen und in Frisch-

haltefolie gewickelt einige Stunden oder am besten über Nacht kalt stellen.

3. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen in gut 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 180–200 °C

Heißluft: 160–180 °C

Backzeit: etwa 12 Minuten je Backblech.

4. Die Konfetti-Taler mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und anschließend erkalten lassen.



Rundes Krustenweißbrot

**Einfach****Rundes  
Krustenweißbrot**

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

**Für den Hefeteig:**

70 g Roggenmehl (Type 1150)  
450 g Weizenmehl (Type 550)  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Speiseöl

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Roggenmehl  
etwas Wasser

**Insgesamt:**

E: 58 g, F: 16 g, Kh: 391 g,  
kj: 8190, kcal: 1957

1. Für den Teig Roggen-, Weizenmehl, Salz und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Wasser und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe

in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Teigkugel auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, zuerst dünn mit Wasser bestreichen, dann kräftig mit Roggenmehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

4. Die Teigkugel auf halber Höhe mit einem Sägemesser etwa 1 cm tief ringförmig einschneiden (nicht drücken). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C  
Heißluft: etwa 230 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

5. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C herunterschalten und das Brot in 25–30 Minuten fertig backen.

6. Das Brot vom Backpapier nehmen, auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

**Raffiniert****Pilzbrot  
mit Pinienkernen**

Zubereitungszeit: 20 Minuten, ohne  
Einweich-, Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

**Zum Vorbereiten:**

15 g getrocknete Steinpilze  
250 ml (1/4 l) Wasser  
60 g Pinienkerne

**Für den Hefeteig:**

300 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
1/2 TL Zucker  
70 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 1/2 gestr. TL Salz  
30 g weiches Butterschmalz

**Zum Bestäuben:**

etwas Weizenmehl

**Insgesamt:**

E: 61 g, F: 65 g, Kh: 285 g,  
kj: 8260, kcal: 1974

1. Zum Vorbereiten Steinpilze in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser gründlich absplüßen und abtropfen lassen. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Topf von der Kochstelle nehmen, Steinpilze in das heiße Wasser geben und zugedeckt etwa 20 Minuten darin einweichen.

2. Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen. Steinpilze in einem Sieb abtropfen lassen und die Einweichflüssigkeit auffangen. Steinpilze in sehr kleine Stücke schneiden.

3. Für den Teig Weizenmehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und Pilzstücke mit der warmen Einweichflüssigkeit hinzufügen. Alles mit einem Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen, bis sich dicke Blasen bilden.

4. Roggenmehl, Salz, Pinienkerne und Butterschmalz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

5. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Laib (etwa 30 cm Länge) formen. Den Teiglaib auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigoberfläche in breiten Abständen mehrmals diagonal mit

einem scharfen Messer einritzen (nicht drücken) und mit Mehl bestäuben.

6. Den Backofen vorheizen. Den Teiglaib nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

7. Das Brot vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

**Tipp:** Nach aromatischer schmeckt das Brot, wenn Sie zusammen mit den Pinienkernen 1 gestrichenen Teelöffel getrockneten Thymian hinzufügen.

Pilzbrot mit Pinienkernen



## Raffiniert – saftig

### Kraftbrot

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

200 g Möhren  
100 g Walnusskerne  
100 g Haselnusskerne

#### Für den Hefeteig:

100 g Roggenmehl (Type 1150)  
400 g Dinkel-Vollkornmehl  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser

#### Zum Bestreuen:

etwas Roggenmehl

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 133 g, Kh: 380 g,  
Kj: 13117, kcal: 3135

1. Zum Vorbereiten Möhren putzen,  
schälen und auf einer Haushaltsrei-  
be reiben. Walnuss- und Haselnuss-  
kerne grob hacken.

2. Für den Teig Roggen-, Vollkorn-  
mehl, Salz und Trockenbackhefe  
in einer Rührschüssel sorgfältig  
vermischen. Wasser, Möhrenraspel  
und Nussstückchen hinzufügen.

Die Zutaten mit Handrührgerät mit  
Knethaken zunächst kurz auf nied-  
rigster, dann auf höchster Stufe in  
etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig  
verarbeiten.

3. Den Teig mit Mehl bestäuben und  
zugedeckt so lange an einem warmen  
Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar  
vergrößert hat (etwa 1 Stunde).

4. Den gegangenen Teig leicht mit  
Mehl bestäuben, aus der Schüssel  
nehmen, auf der bemehlten Arbeits-  
fläche nochmals gut durchkneten  
und zu einer Rolle (etwa 28 cm  
Länge) formen. Die Teigrolle in eine  
Kastenform (30 x 11 cm, gefettet,  
gemeht) legen, mit Mehl bestäuben  
und zugedeckt so lange an einem  
warmen Ort gehen lassen, bis sie  
sich sichtbar vergrößert hat (etwa  
40 Minuten). Nach etwa 25 Minuten  
Teiggezeit den Backofen vorheizen.  
5. Die Teigoberfläche mehrmals  
mit einem Messer etwa 1/2 cm tief,  
diagonal kreuzweise einritzen (nicht  
drücken).

### Kraftbrot



6. Die Form auf dem Rost in den vor-  
geheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C  
Heißluft: etwa 230 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.  
7. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die  
Backtemperatur auf Ober-/Unter-  
hitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa  
180 °C herunterschalten und das Brot  
in weiteren etwa 25 Minuten fertig  
backen.

8. Das Brot aus der Form lösen, auf  
einen Kuchenrost stürzen, umdrehen  
und erkalten lassen.

#### Beileib

### Flockenbrot

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

450 g Dinkel-Vollkornmehl  
80 g 4-Korn-Vollkornflocken  
(Weizen, Roggen, Hafer, Gerste)  
1 gestr. TL Brotgewürz (Reformhaus)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 gestr. TL Salz  
300 ml warmes Wasser  
2 EL (30 g) Zuckerrübensirup  
(Rübenkraut)  
3 EL Speiseöl

#### Zum Bestreuen:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Wasser  
2 EL 4-Korn-Vollkornflocken

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 43 g, Kh: 403 g,  
Kj: 9814, kcal: 2339

1. Für den Teig Dinkel-Vollkornmehl,  
4-Korn-Flocken, Brotgewürz, Hefe  
und Salz in eine Rührschüssel geben  
und gut vermischen. Warmes Wasser,  
Zuckerrübensirup und Öl hinzufügen.  
2. Die Zutaten mit dem Handrühr-  
gerät mit Knethaken zunächst auf



Flockenbrot

niedrigster, dann auf höchster Stufe  
in etwa 5 Minuten zu einem glatten  
Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl  
bestäuben und zugedeckt an einem  
warmen Ort so lange gehen lassen,  
bis er sich sichtbar vergrößert hat  
(etwa 30 Minuten).

3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit  
Mehl bestäuben. Den Teig auf der  
Arbeitsfläche nochmals gut durch-  
kneten, zu einem runden Laib (Ø etwa  
15 cm) formen und auf ein Backblech  
(mit Backpapier belegt) legen.

4. Den Teig mit einem Geschirrtuch  
zudecken und so lange an einem  
warmen Ort gehen lassen, bis er  
sich sichtbar vergrößert hat (etwa  
20 Minuten). Backofen vorheizen.

5. Den Teig mit einem Sägemesser  
dreimal etwa 2 cm tief einschneiden,  
mit Wasser bestreichen und mit  
Flocken bestreuen. Das Backblech in  
den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

6. Das Brot vom Backpapier lösen  
und auf einem Kuchenrost erkalten  
lassen.

#### Für Kinder

### Frühstücks-Muffins

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) Milch oder  
250 g Schlagobers  
50 g Butter  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g Zucker  
1/2 gestr. TL Salz

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Große M)  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 68 g, F: 61 g, Kh: 422 g,  
Kj: 11030, kcal: 2636

1. Für den Teig Milch oder Sahne  
leicht erwärmen und Butter darin  
zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel  
geben und sorgfältig mit der Trocken-



Frühstücks-Muffins

backhefe vermischen. Zucker, Salz  
und die warme Milch oder Sahne mit  
Butter hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät  
mit Knethaken zunächst auf nied-  
rigster, dann auf höchster Stufe in  
etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig  
verarbeiten. Teig zugedeckt so lange  
an einem warmen Ort stehen lassen,  
bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig in 12–14 gleich große  
Stücke teilen und daraus mit be-  
mehlten Händen Kugeln formen.  
Die Teigkugeln in eine Muffinform  
(gut gefettet, gemeht) setzen. Den  
Backofen vorheizen.

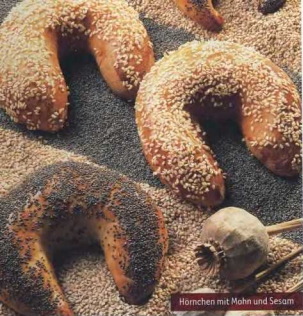
4. Zum Bestreichen Eiweiß mit Milch  
verschlagen und die Muffins mit der  
Eiweißmilch bestreichen. Den Teig  
nochmals so lange an einem warmen  
Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar  
vergrößert hat. Die Form auf dem  
Rost in den vorgeheizten Backofen  
schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Muffins aus den Formchen nehmen  
und noch warm servieren.



Hörnchen mit Mohn und Sesam

## Beliebt

### Hörnchen mit Mohn und Sesam

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
150 g Magerquark, 100 ml Milch  
100 ml Speiseöl, 80 g Zucker

#### Zum Bestäuben:

etwas Mehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Große M)  
1 EL Wasser oder Milch  
2 EL Mohnsamen  
2 EL geschälte Sesamsamen

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 117 g, Kh: 315 g,  
kj: 11134, kcal: 2659

1. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Zitronenschale, Salz, Quark, Milch, Öl und Zucker dazugeben. Die Zutaten zuerst kurz mit Handrührgerät mit Knethaken verarbeiten.

2. Dann den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche mit den Händen kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen. Den Backofen vorheizen.

3. Die Rolle in 12 Scheiben teilen. Aus jeder Scheibe eine Stange (etwa 18 cm Länge) formen, dabei die Stangenenden etwas dünner formen. Die Stangen zu Hörnchen biegen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

4. Eigelb mit Wasser oder Milch verquirlen, die Hörnchen damit bestreichen und mit Mohn und Sesam bestreuen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Die Hörnchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Vollwertig

### Dinkel-Kürbisbrötchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Saftziehen - Abkühl-  
und Teiggezeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

300 g vorbereitetes Kürbisfleisch  
(geschält, entkernt)  
1 gestr. TL Salz

#### Für den Hefeteig:

350 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 TL flüssiger Honig  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 1/2 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL gemahlener Koriander  
120 g kernige Haferflocken

#### Zum Bestäuben:

etwas Vollkornmehl

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 17 g, Kh: 327 g,  
kj: 7473, kcal: 1787

1. Zum Vorbereiten Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden, in einem Topf mit Salz mischen und etwa 10 Minuten zum Saftziehen stehen lassen. Kürbis zugedeckt etwa 10 Minuten weich dünsten, etwas zerdrücken und leicht abkühlen lassen.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Honig und etwas Wasser hinzufügen. Mit einem kleinen Teil des Mehls alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

3. Salz, Koriander, restliches Wasser, Haferflocken und die lauwarme Kürbismasse hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

4. Gegangenen Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Sollte er kleben, noch etwas Vollkornmehl unterkneten. Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 Portionen teilen, jeweils zu einem runden Brötchen formen.

5. Teigbrötchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

6. Die Brötchenoberfläche der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden (nicht durchtrennen). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

7. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Raffiniert

### Kürbisbrötchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

450 g vorbereitetes Kürbisfleisch  
(geschält, entkernt)  
100 ml Wasser

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
3–4 EL Kürbiswasser  
von der Kürbismasse  
1 gestr. TL Salz  
3 EL geröstete Kürbiskerne

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 74 g, F: 27 g, Kh: 400 g,  
kj: 9094, kcal: 2172

1. Zum Vorbereiten Kürbisfleisch in kleine Würfel schneiden und in einen Topf geben. Wasser hinzufügen, zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten bissfest garen. Kürbiswürfel abtropfen lassen, Kochwasser auffangen und 3–4 Esslöffel abmessen. Kürbiswürfel etwas abkühlen lassen und pürieren.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und Zucker und lauwarmes Kürbiswasser hinzufügen. Das Ganze mit einer Gabel verrühren und 10–15 Minuten gehen lassen.

3. Lauwarmes Kürbiswasser und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzugeben. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und Kürbiskerne unterkneten.

5. Den Backofen vorheizen. Den Teig in 12 Portionen teilen, jeweils zu einer Kugel formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigbrötchen nochmals zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen.

6. Die Oberfläche der Teigbrötchen kreuzweise einschneiden (nicht durchtrennen) und mit Wasser bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

7. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und entweder heiß oder kalt servieren.

**Tipp:** Die mit Wasser bestrichenen Brötchen mit gehackten Kürbiskernen bestreuen.





## Raffiniert – vollwertig

### Doppelt gebackenes Fenchelbrot

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teigzeit- und Abkühlzeit  
Backzeit: 55–60 Minuten

#### Für den Sud:

250 ml (1/1) Wasser  
2 EL Fenchelsamen  
(aus der Apotheke)  
2 gestr. TL Salz  
1 gestr. EL Zucker  
70 g Butter

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
100 ml Wasser  
1 gestr. TL Salz

#### Zum Bestäuben:

Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 75 g, Kh: 333 g,  
Kj: 9678, kcal: 2312

### Doppelt gebackenes Fenchelbrot



1. Für den Sud Wasser mit Fenchelsamen, Salz, Zucker und Butter in einen Topf geben, zum Kochen bringen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 15 Minuten köcheln lassen. Sud etwas abkühlen lassen.
2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.
3. Salz, den warmen Sud und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Backofen vorheizen.
5. Aus dem Teig 2 Teigstangen (je etwa 28 cm Länge) formen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit Mehl bestäuben.

Teigstangen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Anschließend das Backblech in den Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

6. Die Brotstangen vom Backblech nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Brotstangen mit einem scharfen Sägemesser in etwa 1 cm dicke Scheiben schneiden, nebeneinander auf den Rost des Backofens legen und in den heißen Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 120 °C  
**Heißluft:** etwa 100 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten.
7. Backofentür während der Backzeit gelegentlich öffnen, damit Feuchtigkeit entweichen kann.

**Tipp:** Das Brot eignet sich gut als Toastbrot, dann entfällt das Trocknen der Brotscheiben.

#### Für Güste

### Fougasse mit Kräutern

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 TL Kräuter der Provence  
300 ml warmes Wasser  
5 EL Olivenöl

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl

**Zum Bestreichen:**  
etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 56 g, Kh: 384 g,  
Kj: 9578, kcal: 2286



Fougasse mit Kräutern

1. Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel mit Salz, Trockenbackhefe und Kräutern der Provence sorgfältig vermischen. Warmes Wasser und Olivenöl hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).
3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig halbieren. Die Teighälften jeweils zu einem blattförmigen, ovalen Fladen (etwa 30 x 20 cm) formen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.
4. Die Fladen dünn mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten). Nach 15 Minuten Teigzeit den Backofen vorheizen.
5. Die Teighälften jeweils auf der rechten und linken Teighälfte 4-mal schräg bis auf das Backpapier einschneiden (je 5–7 cm lang – nicht drücken). Die Einschnitte mit den Fingern etwas auseinanderziehen. Die Einschnitte sollen die Adern des Blattes darstellen. Die Backbleche



Fladenbrot mit Ajvar

nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C  
**Heißluft:** etwa 200 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten  
je Backblech.

6. Die Brote vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Raffiniert

### Fladenbrot mit Ajvar

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Salz, 1 TL gerebelter Thymian  
70 g Ajvar (Paprika-Gemüsemus, aus dem Glas)  
50 ml warmes Wasser  
1 TL flüssiger Honig  
6 EL Olivenöl

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
2 EL Olivenöl  
2–3 TL grobes Meersalz

#### Insgesamt:

E: 32 g, F: 86 g, Kh: 211 g,  
Kj: 7315, kcal: 1746

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Salz, Thymian, Ajvar, Wasser, Honig und Olivenöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
2. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und halbieren. Jede Teighälfte zu einem Oval (etwa 15 x 25 cm) ausrollen, auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Minuten).
3. Den Backofen vorheizen. Mit den Fingern Vertiefungen in den Teig drücken. Den Teig mit Olivenöl bestreichen und mit Salz bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C  
**Heißluft:** etwa 200 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten  
je Backblech.
4. Das Fladenbrot vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Für Kinder – gut vorbereiten

## Franzbrötchen mit Trockenfrüchten

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Hefeteig:

125 ml (1/2 l) Milch  
250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
1 Ei (Größe M)

### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

### Für den Knetteig:

100 g Weizenmehl  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz  
50 g Butter oder Margarine

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eiweiß (Größe M)  
2 EL gehackte, getrocknete  
Aprikosen  
2 EL gehackte, getrocknete  
Datteln  
1 EL Zitronat (Sukcade),  
sehr fein gehackt  
1 Eigelb (Größe M)  
1–2 EL Wasser

### Insgesamt:

E: 61 g, F: 83 g, Kh: 389 g,  
kj: 10805, kcal: 2585

1. Für den Hefeteig Milch leicht erwärmen. Mehl mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Milch hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl



Franzbrötchen mit Trockenfrüchten

bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Für den Knetteig Mehl in einer Rührschüssel mit Zucker, Vanillin-Zucker und Salz mischen und Butter oder Margarine hinzufügen.

4. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe kurz durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten.

5. Den gegangenen Hefeteig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche gut mit dem Knetteig verkneten und zu einem Rechteck (etwa 20 x 40 cm) ausrollen. Den Teig mit dem verschlagenen Eiweiß bestreichen, mit Aprikosen-, Dattel- und Zitronatstücken bestreuen. Den Teig von der längeren Seite ausrollen und in etwa 4 cm breite Stücke schneiden.

6. Mit einem bemehlten Kochlöffelstiel die Stücke zwischen den Schnittkanten in der Mitte kräftig herunterdrücken, so dass sich die Seiten stark hochwölben.

7. Teigbrötchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Eigelb mit Wasser verschlagen. Brötchen damit bestreichen. Backofen vorheizen.

8. Die Teigbrötchen zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

9. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Die Brötchen vor dem Backen mit Hagelzucker und Anis- oder Fenchelsamen bestreuen.

## Klassisch

### Pitabrot

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

### Für den Hefeteig:

400 g Weizenmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 EL flüssiger Honig  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
8 EL Olivenöl  
2 gestr. TL Meersalz  
2 TL ungeschälte Sesamsamen  
1 TL Kreuzkümmelsamen

### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

### Insgesamt:

E: 52 g, F: 90 g, Kh: 323 g,  
kj: 9697, kcal: 2318

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben, in die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Honig und etwas Wasser hinzufügen, mit einem Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Restliches Wasser, Olivenöl und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.

4. Den Teig in 6 Portionen teilen. Die Teigportionen jeweils zwischen den bemehlten Handflächen zu flachen,

runden Fladen (Ø etwa 15 cm) formen.

5. Die Teigfladen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen, mit Wasser bestreichen und mit Sesam und Kümmel bestreuen. Mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel mehrere Löcher in die Teigfladen stechen.

6. Den Backofen vorheizen. Die Teigfladen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

7. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

8. Die Pitabrote im ausgeschalteten, leicht geöffneten Backofen noch etwa 5 Minuten ruhen lassen. Dann die Pitabrote vom Backpapier lösen und warm oder kalt servieren.

### Pitabrot



## Gut vorzubereiten

### Hausgemachtes Knäckebrot

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten  
je Backblech

**Für den Teig:**  
350 g Weizenmehl (Type 1050)  
100 g Weizenschrot  
3 gestr. TL Meersalz  
40 g Butter in Flöckchen  
250 ml (1/4 l) kochendes Wasser

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
etwas Wasser  
Kürbiskerne  
Sonnenblumenkerne  
Sesamamen, Mohnsamen  
Leinsamen, Kummelsamen

**Insgesamt:**  
E: 52 g, F: 50 g, Kh: 306 g,  
Kj: 7951, kcal: 1899

1. Für den Teig Mehl, Schrot und Salz in einer Rührschüssel mischen. Butterflöckchen hinzufügen.
2. Nach und nach Wasser hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken verkneten, bis ein fester Teig entstanden ist. Den Teig zugedeckt kalt stellen.



Hausgemachtes Knäckebrot

3. Den Backofen vorheizen. Danach den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kräftig durchkneten und in 16–18 Portionen teilen. Die Teigportionen jeweils dünn ausrollen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.
4. Die Teigscheiben mit etwas Wasser bestreichen und nach Belieben mit Kernen und Samen bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** 160–180 °C  
**Heißluft:** 140–160 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten je Backblech.
5. Das Knäckebrot vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Einfach

### Party-Zwiebelbrot

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Teigheizeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

**Für den Hefeteig:**  
600 g Weizenmehl  
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 EL Zucker  
1 gestr. TL Salz  
200 g Kräuter-Schmelzkäse  
zug 250 ml (1/4 l) Wasser



Party-Zwiebelbrot

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl

**Für die Füllung:**  
100 g weiche Butter  
1 Pck. Zwiebelsuppe

**Insgesamt:**  
E: 107 g, F: 135 g, Kh: 497 g,  
Kj: 15550, kcal: 3715

1. Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Schmelzkäse und Wasser hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).
3. Butter mit Zwiebelsuppenpulver in einer Schüssel verrühren. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen. Die Butter-Zwiebelsuppen-Masse darauf verteilen und verstreichen. Den Teig von der schmalen Seite aus aufrollen. Die Rolle der Länge nach halbieren.



Kartoffel-Mohn-Hörnchen

4. Die Teigrollen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

5. Die Brote vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

**Tipp:** Das Zwiebelbrot lässt sich gut einfrieren. Dann das Brot bei Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C, Heißluft: etwa 160 °C in 8–10 Minuten wieder aufbacken.

## Gut vorzubereiten

### Kartoffel-Mohn-Hörnchen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Teighe- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** 20–25 Minuten  
je Backblech

**Für den Hefeteig:**  
500 g Kartoffeln  
125 g Butterschmalz  
500 g Weizenmehl  
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 g gemahlene Mohnsamen  
2 gestr. TL Salz  
1 Msp. geriebene Muskatnuss  
1 gestr. TL Paprikapulver edelsüß

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Milch  
1–2 EL Mohnsamen

**Insgesamt:**  
E: 87 g, F: 166 g, Kh: 460 g,  
Kj: 16087, kcal: 3842

1. Für den Teig Kartoffeln in der Schale in etwa 25 Minuten gar kochen, pellen und heiß durch die Kartoffelpresse drücken. Kartoffelmasse lauwarm abkühlen lassen. Butterschmalz zerlassen und lauwarm abkühlen lassen.
2. Mehl in einer Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Kartoffelmasse, Butterschmalz, Mohnsamen, Salz und Gewürze hinzufügen.
3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Sollte er kleben, noch etwas Mehl hinzufügen. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu zwei Rollen formen. Eine Rolle zudecken.
5. Zweite Rolle in 8 Stücke teilen. Jedes Stück zu einer etwa 20 cm langen Rolle formen, die an den Enden etwas dünner ist. Rollen zu Hörnchen formen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt nochmals etwa 20 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen vorheizen. Zweite Teighälfte ebenso verarbeiten.
6. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verquirlen und auf die Hörnchen streichen. Hörnchen mit etwas Mohn bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 20–25 Minuten je Backblech.



Rosmarinzöpfe

## Raffiniert

### Rosmarinzöpfe

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

100 g Schafkäse  
375 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker, 1 gestr. TL Salz  
1 TL getrockneter Rosmarin,  
geschnitten  
200 ml lauwarmes Wasser  
2 EL Speiseöl

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Wasser  
1 EL getrockneter Rosmarin,  
geschnitten

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 44 g, Kh: 296 g,  
kj: 7696, kcal: 1836

1. Schafkäse mit den Händen fein zerbröseln. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Hefe, Zucker, Salz und Rosmarin gut vermischen. Wasser,

Öl und Käse hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einer Rolle formen und in 8 Scheiben teilen. Jede Scheibe zu einer Rolle (etwa 28 cm Länge) formen, die in der Mitte etwas dicker ist als an den Enden.

4. Aus jeder Rolle einen Zopf formen, dafür die Enden jeweils zweimal umeinander schlagen. Zöpfe auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten). Backofen vorheizen.

5. Die Zöpfe mit Wasser bestreichen und mit Rosmarin bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

6. Zöpfe vom Backpapier lösen, auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

#### Gut vorbereiten – für Gäste

### Walnussbrötchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

125 g Schlagsahne, 200 ml Milch  
100 g Butter oder Margarine  
300 g Vollkorn-Weizenmehl  
200 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
2 TL Zucker, 1 gestr. TL Salz  
150 g Walnusskerne, grob gehackt

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl, etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 93 g, F: 232 g, Kh: 372 g,  
kj: 16699, kcal: 3990

1. Für den Teig Sahne mit Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Beide Mehlsorten in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln. Zucker und etwas Sahne-Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Alles mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Salz und restliche Sahne-Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben, zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Walnusskerne unterkneten.

4. Den Teig zu einer Rolle formen und in 8–10 Stücke teilen. Die Teigstücke jeweils zu einem länglichen Brötchen formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

5. Den Backofen vorheizen. Die Teigbrötchen zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Die Brötchen der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden (nicht drücken) und mit Wasser bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

6. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

#### Gut vorbereiten

### Dinkel-Nuss-Brötchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Gut vorbereiten

### Dinkel-Nuss-Brötchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) Milch  
75 g Butter oder Margarine  
500 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trockenbackhefe  
30 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 gestr. TL Salz

1 Prise Kardamom  
1 Prise gemahlener Zimt  
2 Eier (Größe M)  
150 g Haselnußkerne, grob gehackt

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwas Wasser  
25 g gehackte Haselnußkerne

#### Insgesamt:

E: 118 g, F: 200 g, Kh: 394 g,  
kj: 16222, kcal: 3877

1. Für den Teig Milch in einem Topf leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Dinkelmehl sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Restliche Zutaten (bis auf die Haselnußkerne) und die warme Milch-Fett-Mischung hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaaken auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Haselnußkerne unterkneten.

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und halbieren. Die Teighälften in je 8–10 Portionen teilen und zu runden Brötchen formen.

4. Den Backofen vorheizen. Die Teigbrötchen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 25 Minuten).

5. Die Teigoberfläche jeweils schräg etwa 1 cm tief einschneiden (nicht drücken), mit Wasser bestreichen und mit Haselnußkernen bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech.

6. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

#### Walnussbrötchen / Dinkel-Nuss-Brötchen





## Für Gäste

### Zwiebel-Curry-Brot

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) Milch  
50 g Butter  
500 g Weizenmehl (Type 1050)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 TL Zucker  
1 gestr. TL Salz  
etwas Paprikapulver edelsüß  
250 g Zwiebeln  
1 1/2 gestr. TL Currypulver

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
1 Eigelb (Größe M), 1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 66 g, Kh: 391 g,  
kj: 10563, kcal: 2525

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Paprika und das Milch-Butter-Gemisch hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
3. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebelwürfel darin etwa 10 Minuten bei schwacher Hitze dünsten und mit Curry bestreuen. Zwiebeln etwas abkühlen lassen.
4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und die lauwarmen Curry-Zwiebeln

unterkneten. Den Teig zu einem länglichen Brot formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Teigbrot an der Oberfläche mehrere Male etwa 1 cm tief schräg einschneiden (nicht drücken). Den Backofen vorheizen.

5. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen. Das Teigbrot damit bestreichen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

6. Das Brot vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Für Kinder

### Süßes Quarkbrot

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Rührteig:

125 g Butter oder Margarine  
125 g Zucker  
1 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
150 g Magerquark  
2 Eier (Größe M)  
350 g Weizenmehl  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Rosinen

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

50 g zerlassene Butter  
3 EL Zucker  
1/2 gestr. TL gemahlener Zimt

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 162 g, Kh: 512 g,  
kj: 16040, kcal: 3830

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf



Süßes Quarkbrot

höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Salz, Zitronenschale und Quark unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und zwei Drittel davon in zwei Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche mit den Rosinen unterkneten.
  3. Den Teig zu einem ovalen Laib formen. Eine Längsseite mit einer Teigrolle etwas flach rollen und die andere Längsseite überschlagen (wie bei einem Stollen).
  4. Das Teigbrot auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.
5. Das Brot mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Das Brot sofort mit Butter bestreichen, Zucker und Zimt mischen und Brot damit bestreuen.

**Tipp:** Das Quarkbrot schmeckt lauwarm am besten.



Quarkbrötchen

#### Einfach

### Quarkbrötchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggehzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
1 1/2 gestr. TL Salz  
200 ml lauwarmes Wasser  
50 g weiche Butter oder Margarine  
250 g Magerquark

#### Zum Bestäuben:

etwas Mehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

2 EL Wasser oder Milch  
50 g Kürbiskerne  
20 g geschälte Sesamsamen  
20 g Mohnsamen

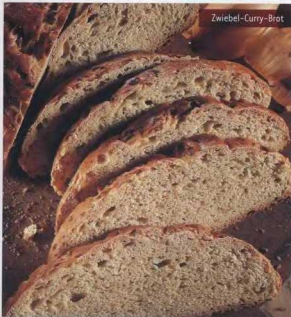
#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 76 g, Kh: 388 g,  
kj: 11203, kcal: 2675

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe verrühren. Zucker, Salz, Wasser, Butter oder

Margarine und Quark hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 16 Scheiben teilen. Aus den Scheiben mit bemehlten Händen Kugeln formen.
  3. Teigkugeln auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Minuten).
  4. Die Teigstücke mit Wasser oder Milch bestreichen und mit Kürbiskernen, Sesam oder Mohn bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.
5. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Zwiebel-Curry-Brot

## Pikant

### Zwiebel-, Speck- oder Kräuterbrötchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für Zwiebelbrötchen:

250 g Zwiebeln  
30 g Butter  
oder

#### Für Speckbrötchen:

100 g durchwachsener Speck  
1 EL Speiseöl  
oder

#### Für Kräuterbrötchen:

1/2 Bund Petersilie  
1/2 Bund Schnittlauch  
1/2 Bund Dill

#### Für den Hefeteig:

200 g Weizenmehl (Type 550)  
200 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
2 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL gemahlener Pfeffer  
3 EL Speiseöl  
300 ml lauwarmes Wasser

#### Zum Bestäuben:

etwas Mehl

#### Insgesamt (Zwiebelbrötchen):

E: 44 g, F: 60 g, Kh: 302 g,  
kj: 8133, kcal: 1943

#### Insgesamt (Speckbrötchen):

E: 57 g, F: 64 g, Kh: 290 g,  
kj: 8263, kcal: 1972

#### Insgesamt (Kräuterbrötchen):

E: 42 g, F: 35 g, Kh: 291 g,  
kj: 6957, kcal: 1661

1. Für Zwiebelbrötchen die Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Butter zerlassen, die Zwiebelwürfel darin andünsten und etwas abkühlen lassen. Für Speckbrötchen durchwachsenen Speck fein würfeln. Speiseöl erhitzen,



Zwiebel-, Speck- oder Kräuterbrötchen

die Speckwürfel darin auslassen und etwas abkühlen lassen. Für Kräuterbrötchen Petersilie, Schnittlauch und Dill abspülen, trocken tupfen und klein hacken bzw. klein schneiden.

2. Für den Teig Weizen- und Roggenmehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Restliche Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Je nach Rezept die vorbereiteten Zutaten gegen Ende der Knetzeit kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. 4. Anschließend den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.

**Tipps:** Für die Kräuterbrötchen können Sie auch tiefgekühlte Kräuter verwenden, jeweils 2 Esslöffel tiefgekühlte Petersilie, Schnittlauch und Dill.

## Für Gäste

### Tomatenbrote

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teiggehzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
350 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Weizenmehl (Type 1050)  
2 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
270 ml lauwarmes Wasser  
5 EL Öl von den eingelegten Tomaten

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl (Type 1050)

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 63 g, Kh: 370 g,  
kj: 9696, kcal: 2317

1. Für den Teig Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen, das Öl dabei auffangen. Beide Mehlsorten, Salz, Zucker und Trockenbackhefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Wasser und aufgefangenes Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten). Tomaten in Streifen schneiden.

3. Den gegangenen Teig mit Handrührgerät mit Knethaken nochmals gut durchkneten. Tomatenstreifen kurz unterkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und in 4 gleich große Portionen teilen.

4. Die Teigportionen jeweils zu einer Rolle (je etwa 24 cm Länge) formen. Die Teigrollen so formen, dass die

Enden spitz zulaufen. Herausstehende Tomatenstreifen in den Teig drücken. Teigrollen versetzt auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten). Nach etwa 15 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen.

5. Die Teigrollen jeweils mit einem Sägemesser 2–3-mal schräg, etwa 1/2 cm tief einschneiden (nicht drücken). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C. Heißluft: etwa 230 °C. Backzeit: etwa 10 Minuten.

6. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C herunterschalten und die Brote in 15–20 Minuten fertig backen.

7. Die Brote vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Tomatenbrote



## Für Gäste

### Pesto-Schnecke

Zubereitungszeit: 40 Minuten,

ohne Teiggezeit

Backzeit: 35–40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl (Type 550)

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 gestr. TL Salz

225 ml lauwarmes Wasser

2 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

1 Glas grünes Pesto (Inhalt 90 g)

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 EL Wasser

grobes Meersalz

#### Insgesamt:

E: 47 g, F: 59 g, Kh: 296 g,

kJ: 8100, kcal: 1935



Pesto-Schnecke

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Hefe, Zucker und Salz gut vermischen. Wasser und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit dem Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einer Rolle formen und zu einem Rechteck (etwa 25 x 60 cm) ausrollen.

3. Pesto mit einem Teelöffel klecksweise auf das Rechteck verteilen und verstreichen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand lassen.

Den Teig von der langen Seite aus aufrollen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Die Rolle zur Schnecke aufwickeln.

4. Die Teigschnecke mit Wasser bestreichen und mit Salz bestreuen. Zugedeckt so lange an einem

warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: 35–40 Minuten.

6. Die Pesto-Schnecke vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Raffiniert – gut vorbereiten

### Mehrkornbrot

Zubereitungszeit: 50 Minuten,

ohne Teiggezeit

Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Hefeteig:

500 g Dinkel-Vollkornmehl

1 Pck. (42 g) frische Hefe

1 gestr. TL Zucker

400 ml lauwarmes Wasser

2 gestr. TL Salz

150 g Joghurt

100 g Hirseflacken (Reformhaus)

40 g Leinsamensamen

1 gestr. TL gemahlener Kümmel

#### Zum Bestäuben, Bestreichen,

und Bestreuen:

etwas Weizenmehl

etwas Wasser

etwas Leinsamensamen

#### Insgesamt:

E: 107 g, F: 40 g, Kh: 411 g,

kJ: 10128, kcal: 2419

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Salz, Joghurt, Hirseflacken, Leinsamen, Kümmel und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken



Mehrkornbrot

zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle (etwa 25 cm Länge) formen.

Teigrölle in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemeht) legen, nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat.

Inzwischen den Backofen vorheizen.

4. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen, mit Mehl bestäuben und mit Leinsamensamen bestreuen.

Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 60 Minuten.

5. Das Brot aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost stürzen. Brot wieder umdrehen und erkalten lassen.

6. Die Brötchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Das Dinkel-Vollkornmehl kann durch Weizen-Vollkornmehl ersetzt werden.



Olivenbrötchen

#### Gut vorbereiten

### Olivenbrötchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,

ohne Teiggezeit

Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe

1 TL Zucker

1 gestr. TL Salz

250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser

100 g schwarze Oliven

100 g Walnusskerne

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl

etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 99 g, Kh: 295 g,

kJ: 9586, kcal: 2290

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

#### 2. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen,

bis er sich sichtbar vergrößert hat. Oliven entkernen und vierteln. Walnusskerne grob hacken.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten.

Olivenviertel und gehackte Walnusskerne kurz unterkneten.

4. Den Teig zu einer Rolle formen und in 10 Stücke schneiden. Jedes Teilstück zu einem ovalen Brötchen formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

Zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Teigbrötchen mit Wasser bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

6. Die Brötchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Statt Walnusskerne können auch gehackte Erdnuss- oder Pinienkerne unter den Teig geknetet werden.



Maisbrot mit Pepperoni und Erdnüssen

#### Gut vorzubereiten – für Gäste

### Maisbrot mit Pepperoni und Erdnüssen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Teig:

80 g Butter  
50 g gesalzene Erdnusskerne  
250 g Maisgrieß, 125 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1 EL brauner Zucker (Rohrzucker)  
1 gestr. TL gemahlener Zimt  
1 gestr. TL frisch gemahlener Pfeffer  
1/2 gestr. TL geriebener Thymian  
1/2 gestr. TL geriebene Muskatnuss  
5 Eier (Größe M)  
1 gestr. EL entkernte grüne  
Peperonistreifen  
100 g geraspelter Cheddar-Käse

#### Insgesamt:

E: 109 g, F: 158 g, Kh: 301 g,  
Kj: 1287, kcal: 3075

1. Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Erdnusskerne hacken, Maisgrieß mit Mehl und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Zucker, Zimt, Pfeffer, Thymian und Muskat hinzufügen. Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Peperonistreifen, Käseaspel, Butter und Erdnusskerne hinzugeben und untermengen.
2. Den Backofen vorheizen. Einen Backrahmen (etwa 25 x 25 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen. Den Teig hineingeben und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 35 Minuten.
3. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen. Den Backrahmen vorsichtig mit einem Messer lösen und entfernen. Das Maisbrot vom Backpapier lösen, auf einen Kuchenrost legen und erkalten lassen. Maisbrot in Scheiben schneiden.

**Tipp:** Statt Pepperoni können Sie auch getrocknete Tomaten verwenden.

#### Für Gäste

### Käsebroten im Tontopf

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker, 1 gestr. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
3 EL Speiseöl  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
250 g Maasdomer-Käse

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
1 Eigelb (Größe M), 1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 121 g, F: 115 g, Kh: 376 g,  
Kj: 13372, kcal: 3195

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Pfeffer, Öl und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Dann den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. In der Zwischenzeit zwei Drittel des Käses in nicht zu kleine Würfel schneiden.
3. Teig mit Mehl bestäuben, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche die Käsewürfel unter den Teig kneten. Teig in 4 Tontöpfe (Ø 10 cm, 10 cm Höhe, gefettet, gemehlt) geben. Restlichen Käse in kleine Keile schneiden und in den Teig stecken. Den Backofen vorheizen. Teig nochmals gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Eigelb mit Wasser verschlagen und die Teigoberfläche damit bestreichen. Die Tontöpfe auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 45 Minuten.

#### Für Kinder

### Korinthenbrötchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

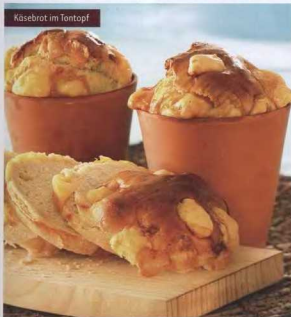
75 ml Milch  
50 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
1/2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz, 1 Ei (Größe M)  
75 g Korinthen

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
Kondensmilch

#### Insgesamt:

E: 42 g, F: 55 g, Kh: 274 g,  
Kj: 7370, kcal: 1760



Käsebroten im Tontopf

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und zum Schluss die Milch-Fett-Mischung hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Korinthen kurz unterkneten.
3. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig zu einem etwa 30 cm langen Rolle formen und in 12–15 etwa 2 cm dicke Scheiben schneiden. Teigscheiben zu Brötchen formen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

5. Den Backofen vorheizen. Teigbrötchen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.
6. Teigbrötchen mit Kondensmilch bestreichen. Anschließend die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten je Backblech.
7. Die Brötchen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen. Brötchen erkalten lassen.

**Tipp:** Statt Korinthen können auch Apfelstückchen und gehackte Pistazienkerne unter den Teig geknetet werden. Die Brötchen schmecken auch sehr gut, wenn sie zusätzlich vor dem Backen mit Hagelzucker und Zimt-Zucker bestreut werden.



Korinthenbrötchen



## Einfach

### Milchknäcke

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch  
100 ml Buttermilch  
50 g weiche Butter  
50 g Weizenmehl (Type 550)  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwas Wasser  
25 g Weizenkleie (Reformhaus)

#### Insgesamt:

E: 66 g, F: 55 g, Kh: 373 g,  
kj: 9612, kcal: 2296

1. Für den Teig Milch und Buttermilch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Salz, Trockenbackhefe und Backpulver vermischen. Die Milch-Buttermilch-Butter-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 24 Portionen teilen.

4. Die Teigportionen jeweils zu einer Kugel formen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem ovalen Fladen (etwa 7 x 20 cm) ausrollen. Die Teigfladen auf Backblechen (mit Backpapier belegt) verteilen, dünn mit Mehl bestäuben

und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten). Nach etwa 20 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen.

5. Die Teigfladen kurz vor dem Backen dünn mit Wasser bestreichen und sofort mit Kleie bestreuen. Dann mit einem Fleischklopfen ein tiefes Muster in die Fladen drücken oder die Fladen mit einer Gabel mehrfach eindrücken.

6. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Die übrigen Teigfladen bis zum Backen mit einem Geschirrtuch zudecken.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C  
**Heißluft:** etwa 200 °C  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech.

7. Die Fladen vom Backpapier nehmen und auf Kuchenrostern abkühlen lassen.

**Tipp:** Das Milchknäcke sollte nach dem Backen trocken und knusprig sein. Milchknäcke in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

## Raffiniert

### Weißbrot mit Kräuter-Nuss-Füllung

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

250 ml (3/4 l) heißes Wasser  
100 ml Milch  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
2 gestr. TL Salz

#### Für die Füllung:

100 g Haselnusskerne  
1 Zwiebel  
1 Bund glatte Petersilie  
1 EL Speiseöl  
50 g durchwachener Speck,  
in Würfel

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
1 EL Wasser oder Milch

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 105 g, Kh: 400 g,  
kj: 12105, kcal: 2890

1. Für den Teig Wasser mit Milch mischen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Dann Zucker, Salz und Wasser-Milch-Gemisch dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Für die Füllung die Nüsse mit einem Messer oder im Zerkleinerer grob hacken. Die Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Die Petersilie abspülen und trocken tupfen, die Blättchen abzupfen

und fein hacken. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen, Speckwürfel darin anbraten, Zwiebelwürfel hinzugeben und andünsten. Haselnusskerne und Petersilie unterrühren und die Masse abkühlen lassen.

4. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 20 x 28 cm) ausrollen.

5. Speck-Kräuter-Masse darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Teig von der längeren Seite aus aufrollen und mit der offenen Längsseite nach unten in eine Kastenform (30 x 11 cm,

gefettet, gemeht) legen. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 15 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

6. Die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden. Den Teig mit Wasser oder Milch bestreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

7. Das Brot aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen, umdrehen und abkühlen lassen.

Weißbrot mit Kräuter-Nuss-Füllung





Joghurt-Sesam-Brot

Gut vorbereiten –  
gefriergeeignet

## Joghurt-Sesam-Brot

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

**Zum Vorbereiten:**  
50 g geschälte Sesamsamen

**Für den Hefeteig:**  
300 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Vollkorn-Weizenmehl  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
150 g Joghurt  
175 ml lauwarmes Wasser

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
etwas Wasser  
1–2 EL geschälte Sesamsamen

**Insgesamt:**  
E: 66 g, F: 47 g, Kh: 313 g,  
KJ: 8249, kcal: 1972

1. Zum Vorbereiten Sesam in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten, herausnehmen und auf einem Teller erkalten lassen.



Haferbrot

2. Für den Teig beide Mehlsorten mit Salz, Sesam und Trockenbackhefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Zucker und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Teig leicht mit Mehl bestäuben, zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).  
4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Kugel formen. Teigkugel auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, dünn mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten). Nach etwa 15 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen.

5. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen, mit Sesam bestreuen und mit einem Sägemesser kreuzweise 1–2 cm tief einschneiden (nicht drücken). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 230 °C **Backzeit:** etwa 10 Minuten.

6. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, **Heißluft:** etwa 180 °C **herunterschalten, Brot in etwa 25 Minuten fertig backen.**

7. Brot vom Backpapier nehmen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Einfach**

## Haferbrot

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

**Für den Hefeteig:**  
300 ml Milch  
375 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 EL brauner Zucker (Kandisförmig)  
1 gestr. TL Salz, 100 ml Speiseöl  
125 g kernige Haferflocken

**Zum Bestäuben:**  
etwas Mehl

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
etwas Milch  
1–2 EL kernige Haferflocken

**Insgesamt:**  
E: 76 g, F: 130 g, Kh: 343 g,  
KJ: 11943, kcal: 2849

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Milch, Speiseöl und Haferflocken hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig zu einem länglichen Brot (etwa 25 cm Länge) formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigbrot nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen vorheizen.

4. Die Teigoberfläche mehrmals mit einem scharfen Messer 1 cm tief schräg einschneiden, mit Milch bestreichen und mit Haferflocken bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 45 Minuten.

**Für Gäste**

## Schweizer Roggenbrötchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten  
je Backblech

**Für den Hefeteig:**  
350 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
750 ml (3/4 l) lauwarmes Wasser  
650 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 Pck. (100 g) Sauerteig (Reformhaus)

2 gestr. TL Koriandersamen  
2 gestr. TL Salz  
2 EL Obstessig

**Zum Bestäuben:**  
etwas Mehl

**Insgesamt:**

E: 117 g, F: 20 g, Kh: 733 g,  
KJ: 15127, kcal: 3608

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas von dem Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Roggenmehl, Sauerteig, Koriander, Salz, Obstessig und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu 2 Stangen (je knapp 60 cm Länge) formen,

diese zu je einem Ring zusammen setzen und auf je ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigringe mit einem scharfen Messer mehrmals tief einschneiden und mit Mehl bestäuben. Den Backofen vorheizen.

4. Teigringe zugedeckt etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Dann die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 40 Minuten je Backblech.  
5. Die Brötlinge vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Können die Bröte nicht auf einmal gebacken werden, den Teig für das zweite Brot erst dann zu einem Ring formen und gehen lassen, wenn das erste Brot im Backofen ist. Den Teig in der Zwischenzeit im Kühlschrank aufbewahren. Aus dem Teig können auch Brotstangen gebacken werden, dann nach Belieben zusätzlich 2–3 Esslöffel frisch gehackte Kräuter unter den Teig kneten.



## Klassisch

### Frühstücks-Brioche mit Buttermilch

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

**Für den Hefeteig:**  
200 ml Buttermilch  
150 g Butter  
375 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1/2 gestr. TL Salz  
4 Eier (Große M)  
100 g Rosinen

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl

**Insgesamt:**  
E: 83 g, F: 160 g, Kh: 398 g,  
kj: 14118, kcal: 3371

1. Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen und Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Etwas Zucker und etwas von der warmen Buttermilch-Butter-Mischung hin-

zufügen, mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Restlichen Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Eier und restliche Buttermilch-Butter-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Rosinen kurz unterkneten.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine Napfkuchenform (Ø 24 cm, gefettet, gemehlt) geben und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Die Brioche etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Brioche erkalten lassen.

### Frühstücks-Brioche mit Buttermilch



**Tipps:** Rosinen können durch in Stücke geschnittene Äpfel oder getrocknete Aprikosenstücken ersetzt werden.

## Klassisch

### Baguette-Brötchen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Für den Hefeteig:**  
125 ml (1/2 l) Milch  
200 ml Wasser  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 geh. TL Salz, 1 EL Speiseöl

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Weizenmehl  
etwas Wasser

**Insgesamt:**  
E: 59 g, F: 20 g, Kh: 375 g,  
kj: 8147, kcal: 1945

1. Für den Teig Milch mit Wasser in einem Topf leicht erwärmen. Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Salz, Speiseöl, Milch und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät



Gedrehte Stangenbrote

mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in 8 Portionen teilen.

3. Die Teigportionen jeweils zu länglichen Rollen (12–13 cm Länge) formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

4. Die Teigrollen auf der Oberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals schräg einschneiden (nicht drücken) und mit Wasser bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Baguettebrötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Für Gäste

### Gedrehte Stangenbrote

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

**Für den Hefeteig:**  
150 g Roggenmehl (Type 1150)  
350 g Weizenmehl (Type 550)

2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 EL Obstessig  
2 TL flüssiger Honig  
250 ml (1/2 l) warmes Wasser

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl

**Insgesamt:**  
E: 54 g, F: 6 g, Kh: 389 g,  
kj: 7749, kcal: 1852

1. Für den Teig Roggen- und Weizenmehl, Salz und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Obstessig, Honig und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann

auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und anschließend zu einer Rolle formen.

4. Teigrollen in 3 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion zu einer Stange (je etwa 28 cm Länge) formen und 2–3-mal um sich selbst drehen, so dass eine unregelmäßige Stange entsteht.

5. Den Backofen vorheizen. Die Teigstangen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, kräftig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

6. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.  
7. Die Stangenbrote vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Bagels

## Klassisch

### Bagels

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Teiggehzeit  
**Backzeit:** etwa 15 Minuten

#### Für den Hefeteig:

450 g Weizenmehl  
50 g Speisestärke  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
3 gestr. TL brauner Zucker  
(Kandisfarin)  
1 gestr. TL Salz  
300 ml lauwarmes Wasser

#### Zum Bestäuben:

etwas Mehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Große M)  
20 g Hagelsalz  
20 g Sesamsamen  
20 g Mohnsamen

#### Insgesamt:

E: 46 g, F: 133 g, Kh: 272 g,  
KJ: 10438, kcal: 2493

1. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Hefe in einer Rührschüssel mi-

schen. Zucker, Salz und Wasser in die Schüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und mit der Teigkarte in 12 Scheiben teilen. Die Scheiben zu Kugeln formen. Dafür eine Hand kuppelartig über die Teigscheiben legen, die Hand und den Teig darin kreisen lassen, bis aus dem Teig eine Kugel entstanden ist.

3. Die Teigkugeln auf der Arbeitsfläche mit einem feuchten Tuch bedecken. Einen breiten Kochtopf zu zwei Dritteln mit Wasser füllen. Das Wasser zum Kochen bringen.

4. Jede Teigkugel mit dem bemehlten Zeigefinger in der Mitte bis auf die Arbeitsfläche eindrücken. Den Zeigefinger kreisförmig in dem Teigring bewegen, um das Loch zu vergrößern (Ø 2–3 cm). Immer nur 1 Teigkugel bearbeiten, die restlichen unter

dem Tuch lassen, damit der Teig geschmeidig bleibt.

5. Mehrere Teigringe in das schwach kochende Wasser geben und nach 1 Minute im offenen Topf darin ziehen lassen, bis sich die Ringe aufzublähen beginnen (nur so viele Teigringe in das Wasser geben, dass sie darin „schwimmen“ können).

6. Die Teigringe mit einem Schaumlöffel herausnehmen, abtropfen lassen und jeweils 6 auf ein Backblech (gefettet) legen. Den Backofen vorheizen.

7. Eigelb vergarlen, die Teigringe damit bestreichen und mit Hagelsalz, Sesam und Mohn bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C

**Backzeit:** etwa 15 Minuten.  
8. Die Bagels von den Backblechen lösen und auf einem Kuchengrost abkühlen lassen.

**Tipp:** Bagels schmecken am besten frisch. Servieren Sie sie z. B. mit geräucherter Lachs und Hüttenkäse oder als süße Variante mit Quark und Konfitüre.

## Raffiniert

### Brotstangen mit Amaranth

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Quell-, Abkühl- und Teiggehzeit  
**Backzeit:** etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

300 ml Wasser  
100 g Amaranth (Reformhaus)

#### Für den Hefeteig:

150 g Weizenmehl (Type 550)  
150 g Dinkel-Vollkornmehl  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
50 ml Wasser  
2 EL Speiseöl

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 58 g, F: 33 g, Kh: 288 g,  
KJ: 7125, kcal: 1702

1. Zum Vorbereiten Wasser in einem Topf zum Kochen bringen, Amaranth hinzufügen und aufkochen lassen, zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 20 Minuten garen. Amaranth gegen Ende der Garzeit immer wieder umrühren, da er leicht am Topfboden haftet. Es ist nicht notwendig, weiteres Wasser hinzuzufügen.

2. Amaranth auf der ausgeschalteten Kochstelle zugedeckt weitere etwa 10 Minuten quellen lassen. Anschließend Amaranth lauwarm abkühlen lassen.

3. Für den Teig beide Mehlsorten mit Salz und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Wasser, Speiseöl und lauwarme Amaranth-Masse hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

### Brotstangen mit Amaranth



4. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 1 Stunde).

5. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen. Jede Teigportion so zu einer Rolle (etwa 28 cm Länge) formen, dass die Enden dünner sind. Die Teigrollen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, dünn mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben.

6. Den Backofen vorheizen. Die Teigrollen zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

7. Die Teigrollen mit einem Sägemesser in der Mitte etwa 1/2 cm tief einschneiden (nicht drücken). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 250 °C  
**Heißluft:** etwa 230 °C

**Backzeit:** etwa 10 Minuten.

8. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze etwa 200 °C, Heißluft etwa 180 °C **herunterschalten** und die **Brotstangen in etwa 25 Minuten fertig backen**.

9. Die Brotstangen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchengrost abkühlen lassen.

**Tipp:** Amaranth ist ein sehr altes, aus Mittelamerika stammendes Fuchsschwanzgewächs. Es hat sehr kleine feste Samenkörner, deren Geschmack nussig-erdig ist. In Reformhäusern und Bio-Läden wird Amaranth meistens als ganzes Korn oder gepufft angeboten. Amaranth ist glutenfrei. Es ist sehr gesund, weil es viel Eisen, Magnesium und hochwertiges Eiweiß enthält. Die Brotstangen eignen sich gut als Beigabe für Vorspeisen und Salate.



## Einfach – für Kinder

### Frühstücksbrötchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL Zucker  
1 EL Speiseöl  
etwa 200 ml warmes Wasser

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz

#### Insgesamt:

E: 43 g, F: 19 g, Kh: 230 g,  
kj: 5242, kcal: 1252

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Salz, Zucker, Speiseöl und Wasser hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

**Tipp:** Um zu verhindern, dass die Brötchen zu braun werden, sie gegen Ende der Backzeit mit Backpapier zudecken. Der Teig kann zusätzlich mit 1 Päckchen Finesse Geriebene Zitronenschale verfeinert werden. Statt mit Wasser kann der Teig auch mit der gleichen Menge Buttermilch zubereitet werden.



## Für Gäste

### Kleine Roggentaler

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

200 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL flüssiger Honig  
200 ml lauwarmes Wasser  
1 EL Speiseöl  
150 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 gestr. TL gemahlener Anis  
2 gestr. TL Kümmelsamen  
2 EL Obstessig

#### Zum Bestäuben:

etwas Dinkel-Vollkornmehl

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 17 g, Kh: 251 g,  
kj: 5734, kcal: 1370

1. Für den Teig Vollkornmehl, Salz und Trockenbackhefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Honig, Wasser und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem dickflüssigen, glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Vollkornmehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich



sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

3. Roggenmehl mit Anis und Kümmel mischen, mit dem Essig zum gegangenen Teig geben und mit Handrührgerät mit Knethaken nochmals etwa 5 Minuten durchkneten. Den Teig portionsweise auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dick ausrollen und mit einer runden Ausstechform etwa 35 Taler (Ø etwa 8 cm) ausstechen.

4. Teigtaler auf Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 40 Minuten). Nach etwa 30 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen.

5. Die einzelnen Teigtaler mit einem scharfen Messer mehrmals kreuzweise einritzen (nicht drücken). Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

6. Nach etwa 15 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 160 °C, Heißluft: etwa 140 °C herunterschalten und die Taler in weiteren etwa 10 Minuten fertig backen.

7. Wenn die Backbleche nacheinander in den Backofen geschoben werden, müssen die Teigtaler bis zum Backen zugedeckt werden.

8. Die Taler vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Klassisch

### Knoblauchbrot

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für das Knoblauchbrot:

2 kleine Baguettes  
6 Knoblauchzehen  
2 Msp. Salz  
100 g weiche Butter  
1 EL gehackte Petersilie  
frisch gemahlener Pfeffer

Insgesamt:  
E: 39 g, F: 90 g, Kh: 257 g,  
kj: 8420, kcal: 2011

1. Baguettes im Abstand von 2 cm mit einem scharfen Messer tief einschneiden, dabei das Brot jedoch nicht durchschneiden.

2. Knoblauch abziehen, in Scheiben schneiden, mit Salz bestreuen und mit einem flachen Messer zu einer Paste zerreiben (oder durch eine Knoblauchpresse drücken und mit Salz verrühren).

3. Den Backofen vorheizen. Knoblauchpaste mit Butter und Petersilie vermengen und mit Pfeffer würzen. Knoblauchbrot in die Breiten-schnitte streichen.

4. Bröte in Alufolie wickeln und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 15 Minuten.

5. Die Knoblauchbröte aus der Folie nehmen, in Scheiben schneiden und sofort servieren.



Georgisches Käsebrod

#### Für Gäste

### Georgisches Käsebrod

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggehen  
Backzeit: etwa 60 Minuten

#### Für den Hefeteig:

250 ml ( $\frac{1}{4}$  l) Milch  
550 g Weizenmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 gestr. TL Zucker  
2 gestr. TL Salz, 1 gestr. EL Zucker  
125 g weiche Butter

#### Für die Käsefüllung:

125 g Emmentaler-Käse  
125 g Schafkäse  
125 g weicher, milder  
Camembert-Käse  
125 g Magerquark, 15 g weiche Butter  
1 Ei (Große M)

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 184 g, F: 230 g, Kh: 436 g,  
kj: 18973, kcal: 4531

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas von der warmen Milch hinzufügen. Alles vorsichtig mit einer Gabel verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Restliche warme Milch, Salz, Zucker und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche gut durchkneten, bis er glatt und elastisch ist. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für die Füllung Emmentaler-Käse klein hacken oder in kleine Würfel schneiden. Schafkäse zerbröseln. Camembert mit Quark, Butter, Ei und Schafkäsebrösel in eine hohe Schüssel oder einen Rührbecher geben und zu einer glatten, zähen Masse pürieren. Käsestückchen untermengen.  
4. Den Teig aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche

nochmals gut durchkneten und zu einer runden Platte ( $\emptyset$  etwa 50 cm) ausrollen. Teigplatte mit Mehl bestäuben und 4-fach falten, so dass ein Viertel entsteht. Teigviertel mit der Spitze nach unten in die Mitte einer Springform ( $\emptyset$  22 cm, Boden gefettet) legen. Den Teig auseinanderfalten, so dass der Teig gleichmäßig über dem Formrand hängt. Teig am Springformboden glattschreiben.

5. Die Käsemischung in die Mitte der Springform geben und zu einem Berg häufen. Herüberhängenden Teig nach innen über den Käseberg legen, dabei den Teig in lockere Falten legen und die Form dabei drehen. Die Teigenden in der Mitte zusammenfassen und zu einem Knauf drehen. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals zugedeckt etwa 15 Minuten gehen lassen. Dann die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 60 Minuten.

6. Das Brot aus der Form lösen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen oder lauwarm servieren.

Etwas aufwändiger – dauert länger

### Hefe-Knäckebrot

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Ruhezeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig I:

250 g Weizenmehl (Type 1050)  
100 g Roggenmehl (Type 1150)  
 $\frac{1}{2}$  Pck. (21 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
170 ml lauwarmes Wasser  
 $\frac{1}{2}$  gestr. TL Salz

#### Für den Teig II:

50 g Weizenmehl (Type 1050)  
50 g Roggenmehl (Type 1150)  
 $\frac{1}{2}$  Pck. (21 g) frische Hefe  
1 gestr. TL Zucker  
50 ml lauwarmes Wasser  
 $\frac{1}{2}$  gestr. TL Salz

**Zum Bestreichen:**  
etwas warmes Wasser

**Zum Bestreuen:**  
50 g Kürbiskerne

#### Insgesamt:

E: 67 g, F: 30 g, Kh: 313 g,  
kj: 7945, kcal: 1897

1. Für den Teig I beide Mehlsorten in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Salz und restliches Wasser hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in einen Gefrierbeutel legen. Beutel verschließen. Teig bei Zimmertemperatur etwa 12 Stunden ruhen lassen.

3. Nach 12 Stunden für den Teig II beide Mehlsorten in eine Schüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung

drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

4. Salz und restliches Wasser hinzufügen und zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig I in Stücke zupfen und zu Teig II geben. Den Teig mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig halbieren und eine Hälfte mit einem Geschirrtuch zudecken.

5. Zweite Teighälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 42 x 32 cm) ausrollen, der Länge nach durchschneiden und in Rechtecke (etwa 16 x 7 cm)

schneiden. Die Teigplatten auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und mit warmem Wasser bestreichen.

6. Kürbiskerne hacken und die Teigscheiben mit der Hälfte der Kürbiskerne bestreuen. Backbleche zudecken und etwa 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Den Backofen vorheizen. Restlichen Teig und Kürbiskerne auf die gleiche Weise verarbeiten.

7. Backbleche nacheinander (Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech.



## Für Gäste

### Kümmel-Bierstangen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

- 375 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 1 gestr. TL Salz
- 250 ml (1/4 l) Bier (z. B. Pils)
- 1 TL flüssiger Honig
- 4 EL Speiseöl
- 1 gestr. TL Kümmelsamen

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 2 EL Bier
- 1–2 EL Kümmelsamen

#### Insgesamt:

E: 46 g, F: 45 g, Kh: 307 g,  
kj: 8002, kcal: 1909

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Salz, Bier, Honig, Öl und Kümmelsamen hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit

Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Rolle in 8 Scheiben teilen. Jede Scheibe zu einer Stange (etwa 15 cm Länge) formen und die Stangen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

3. Die Stangen zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Minuten). Den Backofen vorheizen.

4. Die Stangen mit einem Messer jeweils dreimal schräg einritzen, mit Bier bestreichen und mit Kümmel bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: etwa 20 Minuten je Backblech.

5. Die Stangen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchennrost erkalten lassen.

Kümmel-Bierstangen

## Herzhaft

### Schinken-Salami-Brot

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

- 300 g Roggenmehl (Type 1150)
- 200 g Weizenmehl (Type 1050)
- 2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 1 Msp. Zitronenpfeffer oder schwarzer Pfeffer
- 1 gestr. TL Salz
- 1 TL Weißweinessig
- 275 ml lauwarmes Wasser
- 75 g Schinkenwürfel
- 50 g Salamiwürfel

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Mehl, etwas Wasser

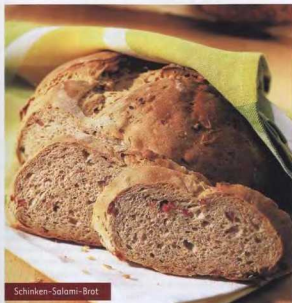
#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 27 g, Kh: 349 g,  
kj: 8219, kcal: 1962

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zitronenpfeffer, Salz, Essig und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und Schinken- und Salamiwürfel kurz unterkneten.

3. Den Teig zu einem runden Laib formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen. Teigbrötchen kreuzweise einschneiden und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Das Brot mit Wasser bestreichen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Schinken-Salami-Brot

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

4. Das Brot vom Backblech nehmen und auf einem Kuchennrost erkalten lassen.

#### Vollwertig

### Siebenkornbrot

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 65 Minuten

#### Für den Hefeteig:

- 2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe
- 1 TL Zucker
- 250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser
- 60 g Grünkörner (gemahlen)
- 60 g Sesamsamen
- 1 EL Grünkörner (ganze Körner)
- 125 g Weizenmehl (Type 550)
- 125 g Roggenmehl (Type 1150)
- 60 g kernige Haferflocken
- 60 g Buchweizenmehl

60 g Leinsamenschrot  
knapp 2 gestr. TL Salz

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwa Mehl  
etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 75 g, F: 59 g, Kh: 325 g,  
kj: 8919, kcal: 2129

1. Für den Teig Hefe mit Zucker und etwas von dem Wasser in einer kleinen Schüssel anrühren und etwa 15 Minuten stehen lassen.

2. Gemahlene Grünkörner, Sesamsamen (etwas gemahlene Grünkörner und Sesamsamen zum Bestreuen beiseitestellen), Grünkörnerkörner, Weizen- und Roggenmehl, Haferflocken, Buchweizenmehl und Leinsamenschrot sorgfältig vermischen. Salz, gegangene Hefemischung und das restliche Wasser hinzufügen.

3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig ver-



Siebenkornbrot

arbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Laib formen. Teiglaib auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Die Teigoberfläche mit Wasser bestreichen und mit dem beigebereiteten Grünkörnern und Sesamsamen bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C. Heißluft: etwa 180 °C. Backzeit: etwa 65 Minuten.

6. Das Brot vom Backblech auf einen Kuchennrost ziehen und erkalten lassen.

**Tipp:** Statt 2 Päckchen Trockenbackhefe können Sie auch 1 Päckchen (42 g) frische Hefe verwenden.





## Belieb

### Partybrötchen mit Frischkäse

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

125 ml (1/4 l) Milch  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. (42 g) Zucker  
1/2 gestr. TL Salz  
125 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
1 gestr. TL Salz  
150 g Frischkäse mit Kräutern  
der Provence

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Milch, etwas Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 45 g, Kh: 375 g,  
kj: 9213, kcal: 2200

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und 10 Minuten stehen lassen.
2. Salz, Milch, Frischkäse und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten

mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 10 gleich große Portionen teilen, zu Brötchen formen und auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) mit etwas Abstand zu einem Kranz zusammenlegen.

4. Teigbrötchen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Teigbrötchen mit Milch bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

6. Die Brötchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

**Tip:** Banter werden die Brötchen, wenn zusätzlich eine fein gewürfelte rote Paprikaschote unter den Teig geknetet wird.

## Belieb

### Kürbisbrot

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

300 g vorbereitetes Kürbisfleisch  
etwa 4 EL Wasser

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 EL flüssiger Honig, 1 gestr. TL Salz  
3 EL Milch, 100 ml Speiseöl

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 112 g, Kh: 408 g,  
kj: 11968, kcal: 2859

1. Zum Vorbereiten Kürbisfleisch klein schneiden, in einem hohen Topf mit Wasser zugedeckt unter gelegentlichem Rühren 15–20 Minuten weich dünsten. Kürbisfleisch pürieren und etwas abkühlen lassen.
2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Honig, Salz, Milch, Speiseöl und das lauwarme Kürbispüree hinzufügen.

3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem länglichen Laib formen. Teiglaib in eine Kasten- oder Brotbackform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) legen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer etwa 1 cm tief einschneiden. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

6. Das Kürbisbrot aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost legen. Kürbisbrot abkühlen lassen.

**Tip:** Zusätzlich die Form mit Kürbiskernen ausstreuen.

## Für Gäste

### Hörnchen mit Schoko- und Marzipanfüllung

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1/2 gestr. TL Salz  
1 EL flüssiger Honig  
175 ml lauwarmes Wasser  
70 g weiche Butter oder Margarine

#### Für die Füllung:

70 g Edelbitter-Schokolade  
(mind. 50 % Kakao)



Hörnchen mit Schoko- und Marzipanfüllung

100 g Marzipan-Rohmasse  
1 Eiweiß (Größe M)

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Weizenmehl  
1 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 69 g, F: 134 g, Kh: 359 g,  
kj: 12316, kcal: 2941

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Salz, Honig, Wasser und Butter oder Margarine dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
2. Für die Füllung die Schokolade in Streifen schneiden. Marzipan in kleinen Stücken mit Eiweiß in eine Schüssel geben und mit einer Gabel verkneten.
3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der

Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen.

4. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 45 cm) ausrollen und mit einem Messer der Länge nach halbieren. Jede Teighälfte in 5 Dreiecke (je etwa 15 cm Breite) und 2 schmale Dreiecke (je etwa 7,5 cm Breite) schneiden.

5. An die untere, breite Kante von 5 großen und 2 kleinen Dreiecken die Schokolade legen. Auf die restlichen Dreiecke auf die gleiche Weise die Marzipanmasse geben. Die Dreiecke von der breiten Seite zur Spitze hin locker aufrollen, zu Hörnchen formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Hörnchen zugedeckt nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Den Backofen vorheizen.

6. Eiweiß mit Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.
7. Die Hörnchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Partybrötchen mit Frischkäse



Kürbisbrot





Dunkle Vollkornbrötchen



Grießbröt

## Vollwertig

### Dunkle Vollkornbrötchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

150 g Grünkern (ganze Körner)  
400 ml Wasser  
1 gest. TL Salz

#### Für den Hefeteig:

250 g grobes Grahammehl  
(Reformhaus)  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
225 ml lauwarmes Wasser  
200 g Roggenmehl (Type 1150)  
1 gest. TL Salz  
1 gest. TL gemahlener Koriander  
1 EL Zuckerrohrmelasse  
(Reformhaus)

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 13 g, Kh: 416 g,  
kj: 8690, kcal: 2074

1. Zum Vorbereiten Grünkern in kaltem Wasser mit Salz zum Kochen bringen und zugedeckt etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze kochen lassen. Anschließend Deckel abneh-

men und Grünkern so lange kochen lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Grünkern etwas abkühlen lassen.

2. Für den Teig 2 Esslöffel des Grahammehls mit zerbröckelter Hefe, Zucker und etwas Wasser verrühren und zugedeckt etwa 15 Minuten stehen lassen.

3. Restliches Grahammehl, Roggenmehl, warmen Grünkern, Salz, Koriander, Zuckerrohrmelasse und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 16 Stücke teilen, jeweils 1 längliches Brötchen daraus formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

5. Den Backofen vorheizen. Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich die Brötchen sichtbar vergrößert haben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

6. Die Brötchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

## Einfach

### Grießbröt

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

425 ml Wasser  
2 gest. TL Salz  
100 g Weizen-Vollkorngrieß

#### Für den Hefeteig:

350 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gest. TL Brotgewürz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 EL Speiseöl

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
etwas Wasser  
Weizen-Vollkorngrieß

#### Insgesamt:

E: 52 g, F: 24 g, Kh: 337 g,  
kj: 7454, kcal: 1781

1. Zum Vorbereiten Wasser in einem Topf aufkochen, Salz und Grieß unter Rühren einstreuen und kurz aufkochen lassen. Den Topf von der

Kochstelle nehmen. Den Grießbrei unter gelegentlichem Rühren lauwarm abkühlen lassen.

2. Für den Teig Mehl mit Brotgewürz und Trockenbackhefe sorgfältig in einer Rührschüssel vermischen. Speiseöl und lauwarmen Grießbrei hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 50 Minuten).

4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einer Kugel formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigkugel mit Wasser bestreichen, mit Grieß bestreuen und einreiben.

5. Die Teigkugel nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten, bis die Oberfläche leicht einreißt). Nach etwa 25 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen. Die Teigkugel mit einem Sägemesser gitterförmig etwa 1 cm tief einschneiden. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C  
Heißluft: etwa 230 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

6. Nach etwa 10 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C herunterschalten und das Brot in weiteren etwa 35 Minuten fertig backen. Das Brot vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Raffiniert

### Französisches Löcherbrot

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
125 ml (1/3 l) warmes Wasser  
2 EL Orangensaft  
50 g gesiebter Puderzucker  
2 Eier (Größe M), 1 Prise Salz  
4 EL (etwa 50 ml) Olivenöl

**Zum Bestäuben:**  
etwas Weizenmehl



Französisches Löcherbrot

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**  
2 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch  
2 EL Fenchelsamen

#### Insgesamt:

E: 82 g, F: 86 g, Kh: 442 g,  
kj: 12082, kcal: 2888

1. Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel geben und mit der Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Wasser, Orangensaft, Puderzucker, Eier, Salz und Olivenöl hinzugeben.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und in 4 Portionen teilen. Die Teigportionen jeweils zu einem etwa 2 cm dicken Fladen ausrollen, mehrere Male mit einem scharfen Messer kreuzweise einschneiden (nicht drücken) und die Schnittstellen vorsichtig auseinanderziehen. Den Backofen vorheizen.

4. Teigfladen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

5. Zum Bestreichen und Bestreuen die Teigfladen damit bestreichen, mit Fenchelsamen bestreuen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech.

6. Das Löcherbrot vom Backpapier nehmen und auf Kuchenrosten erkalten lassen.

## Raffiniert

### Dinkelzopf mit Kürbiskernen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

70 g Kürbiskerne  
500 g Dinkel-Vollkornmehl  
2 gest. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
300 ml warmes Wasser  
2 EL Speiseöl

#### Zum Bestäuben:

etwas Dinkel-Vollkornmehl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

etwas Wasser  
1–2 EL Kürbiskerne

#### Insgesamt:

E: 100 g, F: 73 g, Kh: 354 g,  
KJ: 10362, kcal: 2476

1. Für den Teig Kürbiskerne grob hacken. Vollkornmehl, Salz, gehackte Kürbiskerne und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Wasser und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann

auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 3 gleich große Portionen teilen.

Jede Teigportion zu einer Rolle (etwa 30 cm Länge) formen.  
4. Die Teigrollen nebeneinander auf die Arbeitsfläche legen und zu einem Zopf flechten. Teigenden unter den Zopf schlagen. Den Teigzopf auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, mit Wasser bestreichen und mit Kürbiskernen bestreuen.

5. Den Backofen vorheizen. Den Teigzopf zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 250 °C  
Heißluft: etwa 230 °C  
Backzeit: etwa 5 Minuten.

6. Nach etwa 5 Minuten Backzeit die Backtemperatur auf Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C herunterstellen und den Dinkelzopf in weiteren etwa 25 Minuten fertig backen. Auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Dinkelzopf mit Kürbiskernen

## Beliebt – gut vorbereiten

### Brioche-Zopf

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
40 g Zucker, 4–5 EL warme Milch  
3 Eier (Größe M), 1 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
185 g weiche Butter  
1 Pck. (50 g) rote Belegkirschen  
1 Pck. (50 g) Früchte-Mix  
(z. B. Frutta-Mix von Schwartz)

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 73 g, F: 183 g, Kh: 396 g,  
KJ: 14703, kcal: 3511

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, etwas von dem Zucker und die warme Milch hinzufügen. Mit einer Gabel die Zutaten vorsichtig in der Vertiefung verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Restliche Zutaten und Butter hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Belegkirschen fein hacken und mit dem Früchte-Mix unterkneten.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine Zopfbackform (gefetet, gemehlt) geben und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort



Brioche-Zopf

gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

5. Den Zopf aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

**Tipp:** Evtl. Teigoberfläche während des Backens mit einem doppelt gefalteten Bogen Backpapier zudecken, damit sie nicht zu dunkel wird.

## Gut vorbereiten

### Gewürz-Fladenbrot

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

150 ml Buttermilch  
450 g Vollkorn-Weizenmehl

150 g Roggenschrot  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
200 ml warmes Wasser  
1 gestr. TL Salz  
je 1/2 gestr. TL geriebene Muskatnuss und gemahlene Nelken  
2 gestr. TL gemahlener Koriander

#### Zum Bestäuben:

etwas Vollkorn-Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 83 g, F: 17 g, Kh: 389 g,  
KJ: 8640, kcal: 2064

1. Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Mehl und Roggenschrot in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken und die Hefe hineinbröckeln. Zucker und etwas Buttermilch hinzufügen, mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und dann 5–10 Minuten stehen lassen.

2. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig mit Vollkorn-Weizenmehl be-



Gewürz-Fladenbrot

stäuben und zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig halbierten und je zu einer Kugel formen. Teigkugeln jeweils zu einer runden Platte (Ø etwa 20 cm) ausrollen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Teigplatten mit einem scharfen Messer raufenförmig einschneiden (nicht drücken).

4. Den Backofen vorheizen. Die Teigplatten nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten). Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.

5. Die Fladenbrote vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Einfache Brotfladen



Fladenbrot, einfach

**Preiswert****Einfache Brotfladen**

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech

**Für den Hefeteig:**

125 ml (1/4 l) Milch  
100 g Butter, 500 g Weizenmehl  
30 g frische Hefe, 1 Prise Zucker  
2 Eier (Größe M)  
1 geh. TL Salz  
2–3 EL Olivenöl

**Zum Bestäuben:**

etwas Weizenmehl

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**

2 Eigelb (Größe M)  
4 EL Wasser  
1 EL Kümmelsamen  
1 EL grobes Salz  
1 EL Koriandersamen

**Insgesamt:**

E: 85 g, F: 146 g, Kh: 390 g,  
kj: 13585, kcal: 3248

1. Für den Teig Milch in einem Topf leicht erwärmen. Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken, die Hefe hineinbröckeln. Zucker und etwas von der warmen Milch-Fett-Mischung hinzufügen, mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und 10–15 Minuten stehen lassen.

2. Eier, Salz, Olivenöl und restliche Milch-Fett-Mischung hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

4. Aus dem Teig kleine Kugeln formen und jeweils auf der bemehlten Arbeitsfläche zu Fladen ausrollen. Auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen.

5. Zum Bestreichen und Bestreuen Eigelb mit Wasser verschlagen. Die Teigfladen damit bestreichen und mit Kümmel, Salz und Koriander bestreuen. Die Teigfladen zugedeckt nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech.

**Klassisch****Fladenbrot, einfach**

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

**Für den Hefeteig:**

150 g Joghurt  
200 ml Milch  
450 g Weizenmehl (Type 405)  
300 g Weizenmehl (Type 1050)  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Salz, 1 gestr. TL Zucker  
50 g weiche Butter  
2 Eier (Größe M)

**Zum Bestäuben:**

etwas Weizenmehl

**Zum Bestreichen und nach Belieben zum Bestreuen:**

1–2 EL Butter  
Sesam Samen  
Koriandersamen  
Mohsamen  
Kümmelsamen

**Insgesamt:**

E: 109 g, F: 99 g, Kh: 565 g,  
kj: 15378, kcal: 3676

1. Für den Teig Joghurt und Milch leicht erwärmen. Beide Mehlsorten in einer Rührschüssel mit Backpulver, Trockenbackhefe, Salz und Zucker sorgfältig vermischen. Butter, Eier und die warme Joghurt-Milch-Flüssigkeit hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig zu einem glatten Fladen (etwa 25 x 30 cm, 2 cm dick) ausrollen.

4. Den Teigfladen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Zum Bestreichen und Bestreuen Butter zerlassen. Den Fladen damit bestreichen und nach Belieben mit Sesam, Koriander, Mohsamen und Kümmel bestreuen.

5. Den Backofen vorheizen. Die Teigfladen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

6. Das Fladenbrot vom Backpapier nehmen und auf einen Kuchentrost legen. Fladenbrot erkalten lassen oder nach warm servieren.

**Für Gäste****Pizzabrote (Focaccia)**

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech

**Für den Hefeteig:**

500 g Weizenmehl  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
1 gestr. TL Salz  
30 g Butter oder Margarine

**Zum Bestäuben, Bestreichen und Bestreuen:**

etwas Weizenmehl  
3 EL Olivenöl  
geriebener Oregano  
getrockneter Thymian

**Insgesamt:**

E: 56 g, F: 66 g, Kh: 365 g,  
kj: 10032, kcal: 2397

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Salz, Butter oder Margarine und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange an

einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig in 12 Stücke teilen und diese zu ovalen Fladen ausrollen.

4. Den Backofen vorheizen. Die Fladen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Mit einem Löffelstiel Vertiefungen in die Fladen drücken. Fladen mit Olivenöl bestreichen und mit den getrockneten Kräutern bestreuen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech.

6. Die Pizzabrote vom Backpapier lösen und auf einem Kuchentrost erkalten lassen.





**Vollwertig – schnell zubereitet**

## Quarkstuten

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

### Für den Teig:

500 g Magerquark  
½ gestr. TL Salz  
40 g flüssiger Honig oder  
Zuckerrübensirup (Rübenkraut)  
2 Eier (Größe M)  
350 g Weizen-Vollkornmehl  
150 g Weizenmehl  
1 Pck. und 2 gestr. TL  
Dr. Oetker Backin

### Insgesamt:

E: 138 g, F: 28 g, Kh: 374 g,  
kJ: 9723, kcal: 2321

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Quark in eine Rührschüssel geben und mit Salz, Honig oder Zuckerrübensirup und Eiern geschmeidig rühren. Vollkorn-Weizenmehl mit Weizenmehl und Backpulver mischen und hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbacken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.  
2. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten, zu einer Rolle formen und in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Quarkstuten

**Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

3. Den Stuten aus der Form lösen, aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Gut vorzubereiten

## Mandelbrot

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten

### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark  
50 ml Milch, 50 ml Speiseöl  
1 Ei (Größe M), 60 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
1 Prise Salz

**Zum Bestreichen:**  
Kondensmilch

### Für die Füllung:

175 g abgezogene,  
gemahlene Mandeln  
100 g gesiebter Puderzucker  
1 Ei (Größe M)  
1 TL Rosenwasser  
2 Tropfen Bittermandel-Aroma

**Zum Bestreuen:**  
50 g gehackte Haselnusskerne



Mandelbrot

### Insgesamt:

E: 105 g, F: 198 g, Kh: 412 g,  
kJ: 16005, kcal: 3821

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Speiseöl, Ei, Zucker, Vanillin-Zucker und Salz hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbacken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen. Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen (die kurze Rechteckseite muss der Länge der Kastenform entsprechen) und dünn mit Kondensmilch bestreichen.

4. Den Backofen vorheizen. Für die Füllung Mandeln mit Puderzucker mischen, Ei, Rosenwasser und Aroma unterrühren. Die Mandelmasse auf dem Teig verteilen und verstreichen. Haselnusskerne daraufstreuen und etwas andrücken.

5. Den Teig von der kurzen Seite aus aufrollen und in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) legen. Mit einem scharfen Messer eine Zickzacklinie etwa ½ cm tief in die Teigoberfläche schneiden. Anschließend die Kastenform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 45 Minuten.

6. Das Brot aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Überziehen Sie das Brot mit einem Puderzuckerguss. Dafür 100 g Puderzucker mit 1–2 Esslöffeln Rum oder Zitronensaft verrühren, so dass eine dickflüssige Masse entsteht. Das Mandelbrot damit bestreichen und den Guss fest werden lassen.

### Vollwertig – gut vorzubereiten

## Irishes Buttermilchbrot

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

### Für den Hefeteig:

350 g Dinkel-Vollkornmehl  
100 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 gestr. TL Natron  
100 ml Wasser  
2 gestr. TL Salz  
200 ml Buttermilch  
4 EL Obstessig

### Zum Bestäuben:

1 EL Weizen-Vollkornmehl

### Insgesamt:

E: 74 g, F: 15 g, Kh: 310 g,  
kJ: 7014, kcal: 1676

1. Für den Teig beide Mehlsorten mit Hefe in einer Rührschüssel vermischen. Natron und Wasser hinzufügen und gut verrühren. Salz, Buttermilch und Obstessig verrühren und zu dem Mehlgemisch geben.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbacken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten gut durcharbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an



Irishes Buttermilchbrot

einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Backofen vorheizen. Den Teig in eine kleine Springform (Ø 18–20 cm, Boden gefettet) legen, flach drücken und nochmals zugedeckt 15 Minuten gehen lassen.

4. Die Teigoberfläche mit einem Messer rautenförmig einschneiden und mit Mehl bestäuben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

5. Das Brot aus der Form lösen, herausnehmen und auf einen Kuchenrost legen. Brot erkalten lassen.

**Schnell zubereitet – einfach**

## Birnen-Walnuss-Brot

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten,  
ohne Durchzieh- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 60 Minuten

### Zum Vorbereiten:

100 g getrocknete Birnen  
2 EL Zitronensaft

### Für den Schüttelteig:

125 g Butter oder Margarine  
250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Zucker  
1 Msp. Salz  
2 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
3 Eier (Große M)  
2 EL Zitronensaft  
150 g saure Sahne  
150 g gehackte Walnusskerne

### Insgesamt:

E: 75 g, F: 235 g, Kh: 393 g,  
kj: 16709, kcal: 3993

1. Zum Vorbereiten Birnen in kleine Stücke schneiden, mit Zitronensaft beträufeln und etwas durchziehen lassen.
2. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) geben und mit Zucker, Salz und Zitronenschale mischen. Flüssige Butter oder Margarine, Eier, Zitronensaft und Sahne hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.
3. Schüssel mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Walnusskerne und Birnenstücke hinzugeben und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.
4. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, mit Backpapier aus-

gelegt) geben und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 60 Minuten. 5. Das Brot evtl. nach 40 Minuten Backzeit mit Backpapier zudecken, damit es nicht zu dunkel wird. Der fertige Brot etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form nehmen und das Backpapier entfernen. Das Brot auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Klassisch

## Ciabatta

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Teigheizeit  
**Backzeit:** 20–25 Minuten  
je Backblech

### Für den Hefeteig:

900 g Weizenmehl (Type 550)  
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
500 ml (1 1/2 l) lauwarmes Wasser

5 EL (75 ml) Milch  
1 EL Olivenöl  
1 EL Salz

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Weizenmehl  
lauwarmes Wasser

### Insgesamt:

E: 102 g, F: 23 g, Kh: 672 g,  
kj: 14043, kcal: 3352

1. Für den Teig 500 g vom dem Mehl in eine große Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Warmes Wasser mit Milch, Öl und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
2. Restliches Mehl zum Teig geben und mit den Knethaken etwa 3 Minuten unterkneten. Teig zudecken und nochmals so lange gehen lassen, bis

er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und in 4 Teile teilen. Jedes Teigviertel auf ein Stück Backpapier (etwa 16 x 40 cm) legen und mit den Fingern zu einem Fladen (etwa 10 x 25 cm) formen. Die Fladen zugedeckt etwa 90 Minuten gehen lassen. Der Teig geht nur wenig auf.
4. Den Backofen vorheizen. Danach ein Backblech für etwa 5 Minuten zum Erhitzen in den vorgeheizten Backofen schieben.
5. Das heiße Backblech auf einen Kuchenrost legen. 2 Fladen mit dem Backpapier darauflegen. Die Fladen vorsichtig mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Verbliebene Teigfladen bis zum Backen zugedeckt lassen, dann ebenfalls auf ein heißes Backblech legen. (Bei Heißluft 2 Backbleche aufheizen, je 2 Fladen darauflegen, die Backbleche zusammen in den Backofen schieben.)

**Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C  
**Heißluft:** etwa 200 °C  
**Backzeit:** 20–25 Minuten  
je Backblech.

6. Die Brate vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Klassisch

## Scones

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

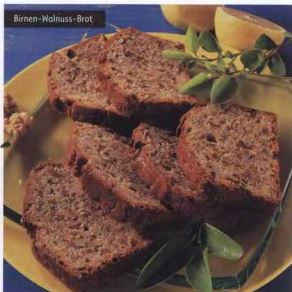
### Für den Kneteteig:

350 g Weizenmehl (Type 550)  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
2 gestr. TL Zucker  
200 ml Buttermilch  
100 g weiche Butter  
oder Margarine

**Zum Bestreichen:**  
1 Eigelb (Große M)  
1 EL Milch

**Insgesamt:**  
E: 45 g, F: 95 g, Kh: 276 g,  
kj: 9062, kcal: 2164

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken in etwa 3 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten, zu einem Rechteck (etwa 15 x 20 cm) ausrollen und in 12 Quadrate (jeweils etwa 5 x 5 cm) schneiden. Teigquadrate auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.
3. Zum Bestreichen Eigelb und Milch verschlagen. Teigquadrate damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.
4. Scones vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



**Beliebt – dauert länger**

## Croissants

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Teiggehen- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 15–20 Minuten

### Für den Plunder Teig:

250 ml (1/4 l) Milch  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
30 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
25 g weiche Butter

### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

### Zum Belegen und Bestreichen:

250 g kalte Butter, in Scheiben  
3 EL Kondensmilch

### Insgesamt:

E: 88 g, F: 259 g, Kh: 409 g,  
kJ: 18043, kcal: 4309

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, etwas Zucker und etwas von der Milch hinzufügen. Mit einer Gabel die Zutaten in der Vertiefung vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.  
2. Salz, Eier, restlichen Zucker, Butter und restliche warme Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Hand-

rührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 20 x 35 cm) ausrollen.

4. Die Hälfte des Teiges mit den kalten Butterscheiben bedecken. Die nicht belegte Teighälfte darüberklappen, leicht mit einer Teigrolle andrücken und zu einem Rechteck (etwa 30 x 40 cm) ausrollen.

5. Teigrechteck von der schmalen Seite aus zweimal übereinandererschlagen, so dass 3 Teigschichten entstehen und etwa 15 Minuten in den Kühlschrank legen. Diesen Vorgang noch 2–3-mal wiederholen. Den Teig dazu zur offenen Seite hin ausrollen. Teig zwischendurch immer wieder etwa 15 Minuten ruhen lassen.

6. Anschließend den Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 50 cm) ausrollen und der Länge nach halbieren, so dass 2 Teigstreifen von etwa 20 x 50 cm Länge entstehen.

7. Jeden Teigstreifen mit Hilfe eines Lineals und Messers in 6 Dreiecke schneiden, von der breiten Seite aus aufrollen und die Seiten etwas nach innen biegen, so dass Hörnchen entstehen.

8. Den Backofen vorheizen. Teigcroissants mit etwas Abstand auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

9. Gebäck mit Kondensmilch bestreichen. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben und goldgelb backen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten.

### Etwas aufwändiger

## Rollenbrötchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Teiggehen- und Kühlzeit  
**Backzeit:** 25–30 Minuten

### Für den Hefeteig:

570 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
1 gestr. TL Salz  
200 ml lauwarmes Wasser  
50 g weiche Butter oder Margarine

### Für die Füllung:

200 g kalte Butter  
50 g Weizenmehl (Type 550)  
4 TL Schwarzkümmelsamen (Reformhaus)  
2 gestr. TL Paprikapulver edelsüß  
1/2 gestr. TL Paprikapulver  
rosenscharf

### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

### Insgesamt:

E: 52 g, F: 214 g, Kh: 327 g,  
kJ: 14367, kcal: 3431

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Wasser und Butter oder Margarine hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für die Füllung Butter mit Mehl, Kümmel und beiden Paprikasorten auf einer bemehlten Arbeitsfläche verkneten, zu einem Rechteck (etwa 18 x 15 cm) ausrollen und kalt stellen.

4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der leicht bemehlten

Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem Rechteck (etwa 38 x 16 cm) ausrollen.

5. Die Butterplatte in die Mitte des Teigrechtecks legen. Teigränder darüber schlagen, andrücken und alles wieder zu einem Rechteck (etwa 38 x 16 cm) ausrollen. Die beiden kurzen Seiten bis zur Teigmittte legen, so dass 3 Schichten übereinanderliegen. Anschließend alles wieder zu einem Rechteck (etwa 38 x 16 cm) ausrollen. Die kurzen Seiten wieder bis zur Teigmittte legen und zugedeckt etwa 15 Minuten kalt stellen.

6. Den kalt gestellten Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 20 cm) ausrollen und von der langen Seite aus

aufrollen. Teigrolle in 8 gleich große Stücke schneiden. Jedes Teigstück in der Mitte mit einem Kochlöffelstiel leicht eindrücken, so dass die Schnittkanten etwas auffächern.  
7. Teigbrötchen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) setzen, zudecken und an einem warmen Ort etwa 20 Minuten gehen lassen. Inzwischen den Backofen vorheizen. Dann das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 25–30 Minuten.  
8. Die Brötchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Brötchen erkalten lassen.

Croissants

Rollenbrötchen

Raffiniert

## Apfel-Schmand-Brötchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

### Für den Teig:

- 250 g säuerliche Äpfel
- 1 EL Zitronensaft
- 300 g Weizenmehl (Type 550)
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1/2 gestr. TL Salz
- 3 gestr. TL Zucker
- 200 g Schmand (Sauerrahm)
- 70 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

- 1 Eigelb (Größe M)
- 1 EL Milch
- 30 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

### Insgesamt:

E: 46 g, F: 133 g, Kh: 272 g,  
kJ: 10438, kcal: 2493

1. Für den Teig Äpfel abwaschen, abtrocknen, in kleine Würfel schneiden und mit Zitronensaft mischen.
2. Das Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Schmand, Butter oder Margarine und Apfelwürfel hinzufügen. Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Backofen vorheizen.
3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals kurz durchkneten und zu einer Rolle (etwa 36 cm lang) formen. Teigrolle danach in 12 Scheiben schneiden und etwas länglich auf Backblech (mit Backpapier belegt) legen.
4. Eigelb und Milch verschlagen. Die Teigscheiben damit bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.



Apfel-Schmand-Brötchen / Erdnuss-Käse-Brötchen

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

5. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Raffiniert

## Erdnuss-Käse-Brötchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Für den Knetteig:

- 300 g Weizenmehl
- 50 g Speisestärke
- 4 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1 gestr. TL Salz
- 150 g Joghurt
- 50 ml Speiseöl, 2 Eier (Größe M)
- 4 Frühlingszwiebeln
- 100 g gehackte, ungesalzene Erdnusskerne
- 100 g geraspelter Käse

Insgesamt:  
E: 101 g, F: 148 g, Kh: 291 g,  
kJ: 12263, kcal: 2931

1. Für den Teig Mehl mit Speisestärke, Backpulver und Salz mischen, in eine Rührschüssel sieben. Joghurt, Öl und Eier hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, trocken tupfen und in kleine Stücke schneiden. Mit den Erdnusskernen und Käseraspeln kurz unterkneten.
3. Den Backofen vorheizen. Den Teig zu einer Rolle formen, in 12 Portionen teilen und zu runden Brötchen formen. Brötchen leicht flach drücken, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.
4. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen, lauwarm oder kalt servieren.

Gut vorzubereiten

## Haferflockenstangen mit Joghurt

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

### Für den Hefeteig:

- 450 g Weizenmehl (Type 550)
- 1 Pck. (42 g) frische Hefe
- 1 TL Zucker
- 200 ml lauwarmes Wasser
- 2 gestr. TL Salz, 150 g Joghurt
- 200 g kernige Haferflocken

### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl (Type 550)

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

- etwas Wasser
- 2 EL kernige Haferflocken oder Sonnenblumenkerne oder Kürbiskerne

### Insgesamt:

E: 85 g, F: 24 g, Kh: 435 g,  
kJ: 9594, kcal: 2286

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Die Zutaten vorsichtig mit einer Gabel verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.
2. Salz, Joghurt und restliches Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Haferflocken unterkneten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus dem Teig 3 Stangen (je etwa 35 cm Länge) formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

4. Den Backofen vorheizen. Teigstangen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Teigstangen mehrmals mit einem scharfen Messer einritzen, mit Wasser bestreichen und mit Haferflocken, Sonnenblumen- oder Kürbiskernen bestreuen. Danach das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

**Tipp:** Der Teig kann auch mit 2 Päckchen Trockenbackhefe zubereitet werden. Es können auch 8 Stangen von etwa 12 cm Länge geformt und gebacken werden. Sie eignen sich, mit Tomaten, Wurst und Käse belegt, gut als herzhafte Snacks mit Salat.





## Indisch

### Naan-Brote

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Teiggezeit  
**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

450 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Salz  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
150 g Joghurt  
125 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser  
3 EL Milch, 2 EL Speiseöl

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 30 g, Kh: 357 g,  
kj: 8277, kcal: 1979

1. Für den Teig Mehl mit Salz, Backpulver und Hefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Restliche Zutaten hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

Naan-Brote



2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 45 Minuten).

3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Teigrolle in 6 gleich große Portionen teilen.

4. Die Teigportionen jeweils mit den Händen zu runden, unregelmäßigen Fladen (Ø 12–14 cm) ausziehen und mit der Teigrolle glattrollen. Die Teigfladen auf Backblechen (mit Backpapier belegt) verteilen, mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten). Nach etwa 20 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen.

5. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten  
je Backblech.

6. Die Brote vom Backpapier lösen und heiß servieren oder auf einem Kuchengrost erkalten lassen.

## Beliebt

### Fladenbrot mit Kräutern

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Teiggezeit  
**Backzeit:** 15–20 Minuten  
je Backblech

#### Für den Hefeteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Salz  
1–2 TL getrocknete Kräuter der Provence  
125 ml (1/2 l) warmes Wasser  
1 TL flüssiger Honig  
6 EL Olivenöl

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Weizenmehl, 2 EL Olivenöl

#### Insgesamt:

E: 31 g, F: 71 g, Kh: 205 g,  
kj: 6661, kcal: 1590

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit der Hefe sorgfältig vermischen. Salz, Kräuter der Provence, warmes Wasser, Honig

Fladenbrot mit Kräutern



## Schnelle Brötchen



## Einfach

### Schnelle Brötchen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
1 Pck. Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
1 Prise Salz  
150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
80 g Zucker

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser oder Milch  
100 g Sonnenblumenkerne

#### Zum Bestäuben:

etwas Mehl

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 161 g, Kh: 335 g,  
kj: 13125, kcal: 3136

1. Mehl mit Backpulver mischen in einer Rührschüssel mischen. Zitrone-

schale, Salz, Quark, Milch, Öl und Zucker dazugeben. Die Zutaten zunächst mit Handrührgerät mit Knethaken verarbeiten.

2. Dann den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche mit den Händen kurz zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zu einer Rolle formen. Den Backofen vorheizen.

3. Die Rolle in 12 Scheiben teilen. Aus jeder Teigscheibe eine Kugel formen. Eigelb mit Wasser oder Milch verquirlen. Die Kugeln auf der Unterseite damit bestreichen und mit der Unterseite in die Sonnenblumenkerne drücken.

4. Die Kugeln mit der Kern-Seite nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, mit dem restlichen verquirlten Ei bestreichen und dann die restlichen Sonnenblumenkerne auf die Kugeln streuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Die Brötchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchengrost erkalten lassen.



Sesamringe

Beliebt

## Sesamringe

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Salz  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
1 TL flüssiger Honig, 4 EL Speiseöl

### Zum Bestäuben, Bestreichen und Bestreuen:

etwas Weizenmehl (Type 550)  
2 EL Wasser  
30 g geschälte Sesamsamen

### Insgesamt:

E: 49 g, F: 59 g, Kh: 299 g,  
kj: 8113, kcal: 1937

1. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Salz, Wasser, Honig und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.



Schwedisches Knäckebröt

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, vierteln und aus jedem Viertel eine Kugel formen.

4. In jede Kugel mit dem Handballen ein Loch drücken. Jeden Teigring von der Mitte aus mit den Händen auseinanderziehen. Durch Drehen des Teiges gleichmäßige Ringe formen (Ø innen etwa 9 cm).

5. Zwei Ringe auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

6. Ringe mit Wasser bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten je Backblech.

7. Die Sesamringe vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Raffiniert – vollwertig

## Schwedisches Knäckebröt

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 15–20 Minuten  
je Backblech

### Für den Hefeteig:

125 ml (1/4 l) Milch  
50 g Weizenmehl (Type 1050)  
200 g Weizenschrot (Type 1700)  
200 g Roggenschrot (Type 1800)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker, 2 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL Kümmelsamen  
100 ml lauwarmes Wasser

### Außerdem:

etwas Weizenmehl  
75 g Sechskornmischung,  
grob geschrotet

### Insgesamt:

E: 65 g, F: 14 g, Kh: 323 g,  
kj: 7477, kcal: 1786

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Weizen- und Roggenschrot und Hefe vermischen. Zucker,

Salz, Kümmel, Milch und Wasser hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen, in 16 gleich große Stücke teilen und daraus Kugeln rollen.

4. Teigkugeln an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Den Backofen vorheizen.

5. Jede Kugel auf einer mit Sechskornschrot bestreuten Arbeitsfläche zu einem dünnen Fladen ausrollen, dabei immer wieder wenden und

wieder Schrot auf die Arbeitsfläche streuen.

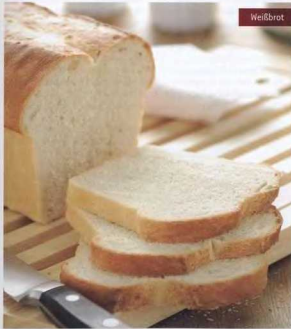
6. Zuletzt die Teigfladen mit einer Gabel mehrmals einstechen. Jeweils 4 Fladen auf je ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 15–20 Minuten je Backblech.

7. Das Gebäck mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

### Klassisch

## Weißbröt

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten



Weißbröt

### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) heißes Wasser  
100 ml Milch  
500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
2 gestr. TL Salz

### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
etwas Wasser oder Milch

### Insgesamt:

E: 59 g, F: 9 g, Kh: 386 g,  
kj: 7954, kcal: 1898

1. Für den Teig Wasser und Milch mischen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz und Wasser-Milch-Gemisch dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einem schmalen Laib (etwa 28 cm Länge) formen. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) legen.

4. Den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 15 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Die Teigoberfläche mit einem scharfen Messer der Länge nach etwa 1 cm tief einschneiden. Den Teig mit Wasser oder Milch bestreichen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.

6. Das Bröt aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen, umdrehen und erkalten lassen.

## Für Kinder

### Dinkelbrötchen mit Rosinen

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 ml Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
500 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker, 1 gestr. TL Salz  
250 g Magerquark  
4 EL flüssiger Honig  
100 g Rosinen

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Vollkornmehl  
2 EL Wasser oder Milch

#### Insgesamt:

E: 112 g, F: 53 g, Kh: 474 g,  
J: 12025, kcal: 2873

1. Wasser leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen.
2. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe verrühren. Zucker, Salz, Quark, Honig und die warme Wasser-Fett-Mischung in die Schüssel geben. Die Zutaten

mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Rosinen kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).  
3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut kneten. Aus dem Teig eine Rolle formen und in 16 Scheiben teilen. Aus dem Scheiben Brötchen formen. Dafür eine Hand kuppelartig über die Teigscheiben legen, die Hand und den Teig darin kreisen lassen, bis aus dem Teig eine Kugel entstanden ist.  
4. Den Backofen vorheizen. Teigkugeln auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 15 Minuten).  
5. Herausstehende Rosinen in den Teig drücken und die Teigstücke mit Wasser oder Milch bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.  
6. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Dinkelbrötchen mit Rosinen

## Dauert länger

### Zweierlei Hafer-Weizen-Brötchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit (Mohn-Sesam-Brötchen):  
25–30 Minuten  
Backzeit (Früchtebrötchen):  
30–35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

350 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Meersalz  
1 TL flüssiger Honig  
375 ml (1 1/2 l) lauwarmes Wasser  
100 g Haferflocken  
1/2 TL Anissamen  
1 gestr. TL Koriandersamen  
150 g gewürfelte Trockenfrüchte  
(z. B. Pflaumen, Aprikosen, Birnen, Apfeling, Koriander, Weinbeeren)  
50 g gehackte Walnuss- oder Haselnusskerne  
2 EL Wasser

#### Zum Bestäuben und Bestreuen:

etwas Weizenmehl  
kernige, grobe Haferflocken  
Mohnsamen  
geschälte Sesamsamen

#### Insgesamt:

E: 91 g, F: 73 g, Kh: 441 g,  
J: 13773, kcal: 2813

1. Für den Teig Vollkornmehl in eine Rührschüssel geben, mit Trockenbackhefe sorgfältig vermischen. Salz, Honig und Wasser hinzufügen, mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Haferflocken und Samen mischen und unterkneten.
2. Den Teig halbieren. Unter eine Teighälfte die gewürfelten Trockenfrüchte, gehackten Nusskerne und Wasser kneten. Beide Teige mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem

warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten).

3. Beide Teige leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, getrennt auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus dem Früchteteig 12 Brötchen, aus dem restlichen Teig 8 Brötchen formen. Teigbrötchen mit der Oberfläche in Wasser tauchen.

4. Früchtebrötchen mit der Oberfläche in Haferflocken drücken, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

5. Mohn- und Sesamsamen mischen. Oberfläche der restlichen Brötchen mit der Mohn-Sesam-Mischung bestreuen, auf ein zweites Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen. Teigbrötchen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

6. Teigbrötchen auf der Oberfläche längs einschneiden und mit Wasser bestreichen. Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit (Mohn-Sesam-Brötchen):  
25–30 Minuten;  
Backzeit (Früchtebrötchen):  
30–35 Minuten.  
7. Brötchen vom Backpapier nehmen, auf Kuchenrosten erkalten lassen.

## Vollwertig

### Buttermilchbrötchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teigzeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Für den Hefeteig:

500 ml (1 1/2 l) Buttermilch  
250 g Vollkorn-Weizenmehl  
250 g grob gemahlener Weizen  
250 g mittelfein gemahlene Gerste  
2 EL flüssiger Honig



Zweierlei Hafer-Weizen-Brötchen / Buttermilchbrötchen

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
150 g Natursauerteig (Reformhaus)  
1 gestr. TL Meersalz  
3 Eier (Größe M), 2 EL Speiseöl  
4 EL fein gemahlene Hirse  
4 EL Roggenmehl (Type 1150)

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Weizenmehl  
2 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 148 g, F: 63 g, Kh: 680 g,  
J: 16482, kcal: 3933

1. Für den Teig Buttermilch leicht erwärmen. Mehl mit Weizen und Gerste in eine Rührschüssel geben und dann sorgfältig mit Honig und Trockenbackhefe vermischen. Sauerteig, Salz, Eier, Speiseöl und die warme Buttermilch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Hirse und Roggenmehl unterkneten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
3. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
3. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus dem Teig 16 runde Brötchen formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen.
4. Die Teigbrötchen nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).
5. Zum Bestreichen Eigelb mit Wasser verschlagen und die Brötchen damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.  
6. Die Brötchen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Butterhörnchen



Brandteigbrötchen

## Für Kinder

### Butterhörnchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

175 ml Wasser  
70 g weiche Butter oder Margarine  
375 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1/2 gestr. TL Salz  
1 EL flüssiger Honig

#### Zum Bestreichen und Bestäuben:

50 g Butter oder Margarine  
etwas Weizenmehl, 1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser oder Milch

#### Insgesamt:

E: 46 g, F: 111 g, Kh: 297 g,  
kj: 10012, kcal: 2391

1. Für den Teig Wasser leicht erwärmen und Butter oder Margarine darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Salz, Honig und Wasser-Fett-Gemisch dazugeben.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in

etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Zum Bestreichen Butter oder Margarine zerlassen. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben, den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen.

4. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 40 x 45 cm) ausrollen und mit einem Messer der Länge nach halbieren. Jede Teighälfte in 5 Dreiecke (je etwa 15 cm Breite) und 2 schmale Dreiecke (jeweils etwa 7,5 cm Breite) schneiden.

5. Die Dreiecke mit Butter oder Margarine bestreichen und von der kurzen Seite zur Spitze hin locker aufrollen, zu Hörnchen formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Backofen vorheizen. Hörnchen zugedeckt nochmals etwa 15 Minuten gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben.

6. Eigelb mit Wasser oder Milch verquirlen und die Hörnchen damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

7. Die Hörnchen vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Für Gäste

### Brandteigbrötchen

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 35 Minuten

#### Für den Brandteig:

250 ml (1/2 l) Wasser  
50 g Butter oder Margarine  
125 g Weizen-Vollkornmehl  
1/2 gestr. TL Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
3 Eier (Größe M)  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

#### Insgesamt:

E: 37 g, F: 63 g, Kh: 94 g,  
kj: 4812, kcal: 1150

1. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine in einem kleinen Topf aufkochen lassen. Topf von der Kochstelle nehmen. Mehl mit Salz, Pfeffer und Muskat mischen und auf einmal in die heiße Flüssigkeit geben. Alles zu einem glatten Teigkloß verrühren, dann etwa 1 Minute

unter ständigem Rühren erhitzen (abbrennen) und in eine Rührschüssel geben.

2. Den Backofen vorheizen. Die Eier nacheinander mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unter den Teig arbeiten. Backpulver in den erkalteten Teig arbeiten. Mit 2 Esslöffeln 10–12 Teighäufchen auf ein Backblech (gefettet, gemehlt) setzen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.
3. Die Brandteigbrötchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Abwandlung:** Für Käsebrötchen 100 g Gouda-Käse fein würfeln oder grob raspeln und kurz unter den Teig arbeiten.

## Vollwertig

### Leinsamen-Sesam-Brot

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

50 g Leinsamen  
50 g Sesamsamen

#### Für den Hefeteig:

300 g Weizen-Vollkornmehl  
150 g Dinkel-Vollkornmehl  
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
25 g Weizenkeime  
25 g Weizenkleie  
1 gestr. TL gemahlener Anis  
1 gestr. TL Meersalz  
1 TL flüssiger Honig  
etwa 375 ml (1 1/2 l) lauwarmes Wasser

#### Zum Bestreichen:

etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 89 g, F: 53 g, Kh: 308 g,  
kj: 9166, kcal: 2191

1. Zum Vorbereiten Leinsamen und Sesamsamen in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und auf einem Teller abkühlen lassen.
2. Für den Teig Weizenmehl mit Dinkelmehl, Hefe, Weizenkeimen, Kleie und Anis in einer Rührschüssel mischen. Salz, Honig und Wasser hinzufügen.
3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Die Leinsamen-Sesam-Mischung (2 Esslöffel zum Bestreuen zurücklassen) unterkneten.
4. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Teig dann auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen.

5. Die Teigrolle in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) legen und etwas andrücken. Teig mit Wasser bestreichen und mit der zurückgelassenen Leinsamen-Sesam-Mischung bestreuen. Den Brotteig in der Form zugedeckt nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen vorheizen.

6. Die Oberfläche mit einem scharfen Messer längs etwa 1 cm tief einschneiden (nicht drücken). Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

**Tip:** Während des Backens eine feuerfeste Schale mit Wasser auf den Boden des Backofens stellen, damit die Kruste schön knusprig wird.





## Raffiniert

### Vollkornfladen mit Flocken

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Quell-, Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

150 g 4-Korn-Flacken (z. B. Hafer, Gerste, Roggen, Dinkel)  
350 ml kochendes Wasser  
30 g Leinsamen

#### Für den Hefeteig:

350 g Dinkel-Vollkornmehl  
2 gest. TL Salz  
2 gest. TL gemahlener Koriander  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
30 g Zuckerrübensirup (Rübenkraut)

#### Zum Bestäuben, Bestreichen und Bestreuen:

etwas Dinkel-Vollkornmehl  
Eiweiß (Größe M)  
etwas Wasser, 1 Prise Salz  
2 EL 4-Korn-Flacken  
2 EL Leinsamen

#### Insgesamt:

E: 98 g, F: 34 g, Kh: 395 g,  
kj: 9597, kcal: 2284

1. Zum Vorbereiten Flacken in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergießen, quellen und leicht abkühlen lassen. Leinsamen evtl. im Zerkleinerer fein hacken.
2. Für den Teig Vollkornmehl, Salz, Koriander, Leinsamen und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Sirup und lauwarme Flacken mit der Flüssigkeit hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
3. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen. Die Teigrolle in 8 gleich große Portionen teilen. Die Teigportionen jeweils zu Rollen (etwa 15 cm Länge) formen. Die Teigrollen mit den Händen flach drücken, so dass sie etwa 6 cm breit sind.

5. Den Backofen vorheizen. Die Teigfladen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 20 Minuten).

6. Die Teigfladen mit einem scharfen Messer in der Mitte quer einschneiden (nicht drücken).

7. Zum Bestreichen Eiweiß mit Wasser und Salz verschlagen und die Teigfladen damit bestreichen. Jeweils eine Hälfte der Teigfladen mit Flocken und die andere Hälfte mit Leinsamen bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.

8. Die Fladen vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchentrost erkalten lassen.



## Für Gäste – vollwertig

### Sesamfladen

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Hefeteig:

75 g Sesamsamen  
300 g mittelfeiner Weizenschrot  
1/3 gest. TL gemahlener Koriander  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gest. TL Meersalz  
200 ml lauwarmes Wasser

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 50 g, Kh: 189 g,  
kj: 6351, kcal: 1518

1. Für den Teig Sesam in einer Pfanne ohne Fett leicht rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Etwas Sesam zum Bestreuen beiseite stellen.
2. Restlichen Sesam sorgfältig mit Weizenschrot, Koriander und Trockenbackhefe vermischen. Salz und Wasser hinzufügen.
3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf nied-

rigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

4. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, dann in 6 Stücke schneiden und daraus flache Fladen formen.

5. Zum Bestreichen Eiweiß mit Wasser verschlagen, die Teigfladen damit bestreichen und mit dem beiseitegestellten Sesam bestreuen. Den Backofen vorheizen.

6. Die Teigfladen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

7. Die Fladen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchentrost ziehen und erkalten lassen.

**Beigabe:** Käse, Oliven und Rotwein.

**Tipp:** Fladen können sehr gut auf Vorrat gebacken und eingefroren werden.



## Gut zubereiten

### Roggenmischbrot mit Sesam

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Hefeteig:

175 g Roggen-Vollkornschrot  
325 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker, 2 gest. TL Salz  
275 ml lauwarmes Wasser  
50 ml Speiseöl

#### Für die Form und zum Bestreuen:

40 g Sesamsamen

#### Zum Bestäuben und Bestreichen:

etwas Mehl, etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 118 g, F: 93 g, Kh: 281 g,  
kj: 10794, kcal: 2580

1. Für den Teig Roggen-Vollkornschrot und Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Wasser und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken

zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Zu einer Rolle formen.

3. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Sesam ausgestreut) geben, die Oberfläche mit Wasser bestreichen, mit dem restlichen Sesam bestreuen und andrücken. Teig nochmals zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

4. Die Teigoberfläche mit einem Messer mehrmals etwa 1 cm tief schräg einschneiden. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und ein feuerfestes Gefäß mit Wasser mit auf den Rost stellen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

5. Das fertige Brot aus der Form nehmen und auf dem Kuchentrost erkalten lassen.





Olivenbrot

ut vorzubereiten

## Olivenbrot

ubereitungszeit: 35 Minuten,  
ne Teiggzeit  
ackzeit: etwa 55 Minuten

### Für den Hefeteig:

200 g Weizenmehl  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
TL Zucker  
75 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
2 gestr. TL Salz  
EL Olivenöl  
100 g schwarze und grüne Oliven,  
einstreut

### zum Bestäuben:

was Weizenmehl

gesamt:  
93 g, F: 101 g, Kh: 589 g,  
15615, kcal: 3731

Für den Teig Mehl in eine Rühr-  
schüssel sieben. In die Mitte eine  
Vertiefung drücken und die Hefe  
neinbröckeln. Zucker und etwas  
Wasser hinzufügen, mit einem klein-  
en Teil des Mehls mit einer Gabel  
vorsichtig verrühren und etwa  
10 Minuten stehen lassen.  
Restliches Wasser, Salz und  
Olivenöl hinzufügen. Die Zutaten



Feigenbrot

## Raffiniert

## Feigenbrot

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Teiggzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

### Für den Hefeteig:

200 g getrocknete Feigen  
(Softfeigen)  
450 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker  
Trochobackhefe  
2 gestr. TL Salz  
2 gestr. TL gemahlener Zimt  
250 ml (1/4 l) warmes Wasser  
2 EL (30 g) flüssiger Honig  
3 EL Speiseöl

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Dinkel-Vollkornmehl  
2 EL Wasser

### Insgesamt:

E: 83 g, F: 44 g, Kh: 449 g,  
kj: 10653, kcal: 2545

1. Von den Feigen die harten Stängel abschneiden. Feigen in nicht zu kleine Stücke schneiden.
2. Mehl mit Hefe, Salz und Zimt in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Warmes Wasser, Honig, Öl und Feigen hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedriger, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einem ovalen Laib (etwa 20 cm Länge) formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Den Teig zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).

**Tipp:** Olivenbrot als Beilage zu spanischen Tapas oder zu italienischen Antipasti reichen.

4. Den Backofen vorheizen. Den Teig mit einem Sägemesser dreimal etwa 2 cm tief einschneiden, mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.
5. Das Brot vom Backpapier lösen und auf einem Kuchennrost erkalten lassen.

2 Eier (Größe M)  
150 g ganze Haselnusskerne

## Zum Bestäuben, Bestreichen und Bestreuen:

etwas Vollkornmehl  
etwas Wasser  
gehackte Haselnusskerne

### Insgesamt:

E: 120 g, F: 208 g, Kh: 389 g,  
kj: 16211, kcal: 3872

## Vollwertig – gut vorzubereiten

## Haselnuss-Dinkel-Brot

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) Milch, 75 g Butter  
500 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trochobackhefe  
30 g brauner Zucker (Kandisfarin)  
1 gestr. TL Salz  
1 Prise gemahlener Kardamom  
1 Prise gemahlener Zimt

### Haselnuss-Dinkel-Brot



- und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, dabei die Haselnusskerne unterkneten.
4. Den Teig zu einem länglichen Brot (etwa 30 cm Länge) formen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Teigbrot nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Den Backofen vorheizen.
  5. Teigoberfläche mit einem scharfen Messer mehrmals schräg etwa 1 cm tief einschneiden (nicht drücken), mit Wasser bestreichen und mit Haselnusskernen bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.
  6. Das Brot mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchennrost ziehen. Brot erkalten lassen.
- Tipp:** Statt Dinkel-Vollkornmehl kann auch Weizen-Vollkornmehl verwendet werden. Die Milch kann durch Buttermilch ersetzt werden.

Für Gäste – gut vorbereiten

## Ciabatta mit Oliven und Tomaten

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 20–25 Minuten  
je Backblech

### Für den Hefeteig:

900 g Weizenmehl (Type 550)  
2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
500 ml (½ l) warmes Wasser  
5 EL (75 ml) Milch  
1 EL Olivenöl  
1 EL Salz  
je 80 g schwarze und grüne  
Oliven ohne Stein  
4 getrocknete, in Öl  
eingelegte Tomaten

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Weizenmehl  
lauwarmes Wasser

### Insgesamt:

E: 112 g, F: 68 g, Kh: 697 g,  
kJ: 16405, kcal: 3916

1. Für den Teig 500 g von dem Mehl in eine große Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Warmes Wasser, Milch, Öl und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten). Inzwischen Oliven und Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden.
3. Restliches Mehl mit Oliven und Tomaten zum Teig geben und mit den Knethaken etwa 3 Minuten unterkneten. Teig zudecken und nochmals so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

4. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf die Arbeitsfläche legen und in 4 Teile teilen. Jedes Teigviertel auf ein Stück Backpapier (etwa 16 x 40 cm) legen und mit den Fingern zu einem Fladen (etwa 10 x 25 cm) formen. Die Fladen zugedeckt etwa 90 Minuten gehen lassen. Der Teig geht nur wenig auf.
5. Den Backofen vorheizen. Ein Backblech für etwa 5 Minuten zum Erhitzen in den vorgeheizten Backofen schieben.
6. Das heiße Backblech auf einen Kuchenrost legen. 2 Fladen mit dem Backpapier daraufziehen. Die Fladen

vorsichtig mit Wasser bestreichen und mit etwas Mehl bestäuben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Verbliebene Teigfladen bis zum Backen zugedeckt lassen, dann ebenfalls auf ein heißes Backblech legen. (Bei Heißluft 2 Backbleche aufheizen, je 2 Fladen darauflegen, die Backbleche zusammen in den Backofen schieben.)  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 220 °C  
**Heißluft:** etwa 200 °C  
**Backzeit:** 20–25 Minuten  
je Backblech.

7. Die Bröte vom Backpapier nehmen, auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Ciabatta mit Oliven und Tomaten



Rosinenbrot

### Für Kinder

## Rosinenbrot

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

### Für den Hefeteig:

200 ml Milch oder 250 g Schlagsahne  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
2 Eier (Größe M)  
75 g weiche Butter oder Margarine  
150 g Rosinen

### Insgesamt:

E: 84 g, F: 88 g, Kh: 572 g,  
kJ: 14938, kcal: 3569

1. Für den Teig Milch oder Sahne leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Eier, warme Milch oder Sahne und Butter oder Margarine hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).
3. Teig aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Rosinen kurz unter den Teig kneten. Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) geben. Den Backofen vorheizen.

4. Dann den Teig nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (15–20 Minuten).
5. Die Teigoberfläche mehrmals diagonal mit einem scharfen, spitzen Messer einschneiden. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 50 Minuten.
6. Das Brot aus der Form lösen und anschließend auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Das Rosinenbrot eignet sich sehr gut zum Einfrieren. Sie können auch zusätzlich noch 1 Päckchen Finesse Geriebene Zitronenschale in den Teig geben.



Dinkel-Bier-Brot



Fladenbrot mit Gerste

## Gut vorbereiten

### Dinkel-Bier-Brot

Zubereitungszeit: 20 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 g Dinkelmehl (Type 1050)  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
350 ml Weizenbier  
350 g Dinkel-Vollkornmehl  
70 g Dinkel-Vollkornflocken  
2 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL gemahlener Kümmel  
1/2 gestr. TL gemahlener Koriander  
3 EL Speiseöl

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 EL Milch  
2 EL Dinkel-Vollkornflocken

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 50 g, Kh: 401 g,  
kj: 10431, kcal: 2481

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. In die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und knapp die Hälfte von dem Bier hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 15 Minuten stehen lassen, bis sich Blasen bilden.

2. Dinkel-Vollkornmehl, Vollkornflocken, Salz, Kümmel, Koriander, restliches Bier und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort stehen lassen, bis er sich vergrößert hat (etwa 40 Minuten).

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle formen (etwa 28 cm Länge).

4. Teigrollen in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) legen und zugedeckt nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

5. Den Backofen vorheizen. Teigoberfläche mit Milch bestreichen und mit Vollkornflocken bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

6. Das Brot etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stützen, wieder umdrehen und erkalten lassen.

## Für Güste – gut vorbereiten

### Fladenbrot mit Gerste

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggezeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech

#### Zum Vorbereiten:

200 g Gersten-Vollkornflocken  
250 ml (1/4 l) kochendes Wasser

#### Für den Hefeteig:

200 g Dinkel-Vollkornmehl  
2 gestr. TL Salz  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
120 g Dickmilch, 50 g weiche Butter

#### Zum Bestäuben:

etwas Dinkel-Vollkornmehl

#### Insgesamt:

E: 61 g, F: 55 g, Kh: 289 g,  
kj: 7999, kcal: 1913

1. Zum Vorbereiten Gerstenflocken in 2 Portionen im Zerkleinerer so lange hacken, bis ein feines Mehl entstanden ist. Gerstenmehl in eine Schüssel geben. Kochendes Wasser hinzugießen und mit Handrührgerät mit Knethaken etwa 2 Minuten gut durcharbeiten. Den Gerstenkleiß lauwarm abkühlen lassen.

2. Für den Teig Vollkornmehl mit Salz und Trockenbackhefe in einer Rührschüssel sorgfältig vermischen. Den lauwarmen Gerstenkleiß in kleine Stücke teilen und untermengen. Dickmilch und Butter hinzufügen. Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

3. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 50 Minuten).

4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig halbieren. Die Teighälften jeweils zu einem ovalen Fladen (etwa 15 x 20 cm) formen und auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

5. Die Teigfladen mit Mehl bestäuben und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert haben (etwa 30 Minuten). Nach etwa 15 Minuten Teiggezeit den Backofen vorheizen. Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 220 °C  
Heißluft: etwa 200 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten  
je Backblech.

6. Die Fladenbrote vom Backpapier nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Anstelle von Gerstenflocken können Sie auch gemischte Flocken, z. B. 4- oder 5-Korn-Flocken, verwenden. Vollkornflocken bekommen Sie in Reformhäusern, Bio-Läden oder den Bio-Abteilungen der Kaufhäuser.

## Beliebt

### Roggenbrot mit Kürbiskernen

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 40 Minuten

#### Für den Hefeteig:

250 g Roggen-Vollkornschrot  
250 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Zucker, 1 gestr. TL Salz  
375 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser  
150 g Kürbiskerne

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Weizenmehl, etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 90 g, F: 75 g, Kh: 352 g,  
kj: 10300, kcal: 2459

1. Für den Teig Roggen-Vollkornschrot und Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Restliche Zutaten für den Teig (außer Kürbiskernen) hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster Stufe, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Kürbiskerne kurz unterkneten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

2. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben aus der Schüssel nehmen und auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Aus dem Teig ein längliches Brot formen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis es sich sichtbar vergrößert hat. Inzwischen den Backofen vorheizen. Die Oberfläche des Teiges mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Über-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 40 Minuten.





## Klassisch

### Weizenmischbrot

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 g Roggenmehl (Type 1150)  
350 g Weizen-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
2 gestr. TL Salz  
300 ml lauwarmes Wasser  
1 TL flüssiger Honig  
50 ml Speiseöl

**Zum Bestäuben und Bestreichen:**  
etwas Vollkornmehl, etwas Wasser

#### Insgesamt:

E: 60 g, F: 61 g, Kh: 336 g,  
kj: 8970, kcal: 2143

1. Roggenmehl mit Weizen-Vollkornmehl, Hefe und Salz in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Wasser, Honig und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa

5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

2. Teig mit Mehl bestäuben, zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einer Rolle (etwa 28 cm Länge) formen und in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) legen.  
4. Den Teig mit Wasser bestreichen und mit Mehl bestäuben. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen.

5. Den Teig mit einem scharfen Messer mehrfach erst längs, dann quer etwa 1 cm tief einschneiden, so dass kleine Quadrate entstehen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

6. Das Brot aus der Form stürzen, umdrehen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Weizenmischbrot



## Für Kinder

### Stockbrot

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 10–15 Minuten

#### Für den Hefeteig:

1 kg Weizenmehl  
3 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
2 gestr. TL Salz  
1/2 gestr. TL grob gemahlener Pfeffer  
1 TL getrockneter Rosmarin, geschnitten  
1 TL getrocknete Kräuter der Provence  
500 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser

#### Insgesamt:

E: 114 g, F: 10 g, Kh: 740 g,  
kj: 15568, kcal: 3721

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Pfeffer, Rosmarin, Kräuter der Provence und Wasser hinzufügen.

2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Zwölf Stücke (80–100 cm lang) zu zwei Dritteln mit Alufolie umwickeln. Aus dem Teig etwa 12 lange Rollen formen und jeweils an die mit Alufolie umwickelten Stücke wickeln.

4. Anschließend das Stockbrot am Stockende in die heiße Glut halten und unter Wenden 10–15 Minuten backen.

**Tipps:** Stockbrot lässt sich besonders gut am offenen Lagerfeuer backen oder direkt über der Glut des Holzkohlegrills.



Stockbrot

## Zum Verschenken

### Süßes Nussbrot

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

70 g ungesalzene Erdnusskerne  
40 g Haselnusskerne  
40 g Zucker

#### Für den Hefeteig:

500 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
40 g Zucker  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
1 gestr. TL Salz  
40 g weiche Butter

#### Zum Bestäuben:

etwas Weizenmehl

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 102 g, Kh: 460 g,  
kj: 12915, kcal: 3086

1. Zum Vorbereiten Erdnuss- und Haselnusskerne hacken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Zucker auf die Nusskerne streuen und karamellisieren lassen. Nussmasse abkühlen lassen.

2. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln und einen Esslöffel des Zuckers und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einem kleinen Teil des Mehls mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 15 Minuten stehen lassen.

3. Restliches Wasser, restlichen Zucker, Salz, Butter und die Nussmasse hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).



Süßes Nussbrot

4. Den gegangenen Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten und zu einer Rolle (etwa 24 cm Länge) formen.

5. Die Teigrolle in eine gewässerte Römertopf-Brotbackform (gefettet) legen und nochmals zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis sie sich sichtbar vergrößert hat (mindestens 30 Minuten).

6. Die Brotbackform auf dem Rost in den kalten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 35–40 Minuten.

7. Nach Ende der Backzeit das Brot noch etwa 10 Minuten im ausgeschalteten Backofen stehen lassen. Anschließend die Form herausnehmen und auf einen Kuchenrost stellen. Das süße Nussbrot etwa 5 Minuten in der Form abkühlen lassen. Dann das Brot aus der Form nehmen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



Lauchkuchen

**Für Gäste****Lauchkuchen**

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Aufputzzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

1 Pck. (200 g) TK-Blätterteig

**Für den Belag:**

2 Schalotten oder kleine Zwiebeln  
1 Stange Porree (Lauch)  
50 g Butter  
1/2 TL Kümmelsamen  
1/2 TL Koriandersamen  
1/2 TL rote Pfefferbeeren  
1/2 TL Fenchelsamen  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
125 g Schlagsahne  
2 Eier (Große M)

**Insgesamt:**

E: 33 g, F: 145 g, Kh: 90 g,  
kj: 7586, kcal: 1813

1. Blätterteig zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen.  
2. Schalotten oder Zwiebeln abziehen, zuerst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen. Porreestange

putzen, längs halbieren, gründlich waschen, gut abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen. Schalotten- oder Zwiebelwürfel und Porreescheiben darin andünsten.

3. Kümmel, Koriander, Pfefferbeeren und Fenchelsamen hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sahne mit den Eiern verschießen und untermischen. Masse bei schwacher Hitze leicht stocken lassen. Den Backofen vorheizen.

4. Blätterteig aufeinanderlegen (nicht verketten!), auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 30–32 cm) ausrollen und in eine Springform (Ø 25 cm, Boden gefettet) legen, dabei Teig am Rand hochlegen und etwas andrücken. Die Eier-Sahne-Masse auf dem Teig verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Lauchkuchen etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und warm servieren.

**Beliebt****Gefüllte Pizzataschen**

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten  
je Backblech

**Für den Hefeteig:**

500 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. (42 g) frische Hefe  
1 gest. TL Zucker  
etwa 250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
2 gest. TL Salz  
6 EL Olivenöl

**Für die Füllung:**

1 Zwiebel (50 g)  
12 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 gest. TL gereibelter Majoran  
1/2 Pck. (225 g) TK-Blattspinat  
250 g Zucchini  
300 g Kasseler (ohne Knochen)  
70 g geriebener Greyerzer-Käse  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
geriebene Muskatnuss

**Zum Bestreichen und Bestreuen:**

1 Eigelb (Große M)  
1 EL Milch  
geriebelter Majoran

**Insgesamt:**

E: 144 g, F: 142 g, Kh: 386 g,  
kj: 14326, kcal: 3419

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Hefe hineinbröckeln, mit Zucker und etwas von dem Wasser verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Restliches Wasser, Salz und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt auf einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für die Füllung Zwiebel und Knoblauch abziehen und würfeln. Öl in einem Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin andünsten. Majoran und gefrorenen Spinat hinzufügen und den Spinat so lange bei schwacher Hitze dünsten, bis er aufgetaut ist.

4. Zucchini waschen, abtrocknen, Enden abschneiden und Zucchini in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Kasseler ebenfalls in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Zucchini, Kasseler und Käse unter den Spinat heben. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen und etwas abkühlen lassen.

5. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Teig zu einer Rolle formen und in

20 Scheiben schneiden. Jede Scheibe zu einer runden Platte (Ø etwa 14 cm) ausrollen.

6. In die Mitte jeder Teigplatte etwa von der Füllung geben. Die Teigrande rundherum mit Wasser bestreichen. Jeweils eine Teighälfte überklappen und den Rand gut andrücken (am besten mit einer Gabel). Die Teigtaschen auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) verteilen.

7. Eigelb mit Milch verquirlen, die Oberseiten der Teigtaschen damit bestreichen und nach Belieben mit Majoran bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten  
je Backblech.

Gefüllte Pizzataschen



## Pikant – für Gäste

### Reismehl-Kracker

Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### Für den Teig:

1 mittelgroße rote Chilischote  
1 mittelgroße grüne Chilischote  
100 g Reismehl (Reformhaus)  
70 g Weizenmehl  
1 1/2 gestr. TL Salz  
1/2 TL Zucker  
1 EL Speiseöl  
100–125 ml Wasser

#### Zum Bestäuben und Frittieren:

etwas Weizenmehl  
etwa 1 l Speiseöl

#### Außerdem:

1 Glas Mango-Chutney (200 g)

#### Insgesamt:

E: 17 g, F: 315 g, Kh: 198 g,  
kj: 16030, kcal: 3829

1. Für den Teig Chilischoten der Länge nach aufschlitzen und entkernen.

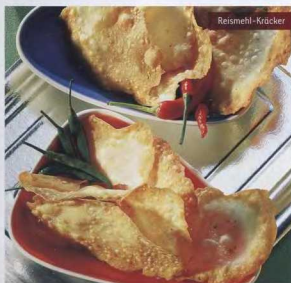
Chilis abspülen, trocken tupfen und sehr fein hacken. Die Chilistückchen mit Mehl, Salz und Zucker in einer Schüssel mischen. Öl hinzufügen und unterrühren.

2. Wasser zum Kochen bringen und zur Mehlmischung geben. Die Zutaten auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verkneten. Teig mit den Händen so lange weiterkneten, bis er abgekühlt ist.

3. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und daraus etwa 30 walnussgroße Kugeln formen. Kugeln mit Mehl bestäuben und zu hauchdünnen Fladen ausrollen.

4. Zum Frittieren Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn sich um einen in das Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Teigfladen darin portionsweise unter Wenden goldbraun backen.

5. Fladen mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die abgekühlten Bläschen mit dem Mango-Chutney servieren.



## Raffiniert

### Muffins mit Hähnchenfleisch

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Für den Teig:

1 kleine rote Paprikaschote  
350 g Hähnchenbrustfilet  
1/2 Bund Koriander, Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
100 g Weizenmehl (Type 1050)  
30 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 ml Buttermilch  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 114 g, F: 125 g, Kh: 108 g,  
kj: 8473, kcal: 2025

1. Paprikaschote vierteln, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Paprikaviertel abspülen, trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Hähnchenbrust abspülen, trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Koriander abspülen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Hähnchenfleischwürfel mit 1/2 Teelöffel Salz, etwas Pfeffer und Korianderstreifen in einer Schüssel mischen.

3. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver und 1 Prise Salz in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Speiseöl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen gut verrühren. Gewürzte Hähnchenbrust und Paprikawürfel kurz unterrühren.

4. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.



Muffins mit Hähnchenfleisch

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Die Muffins mit Joghurt und Koriander servieren.

#### Für Gäste

### Pikante Nuss-Stangen

Zubereitungszeit: 25 Minuten,  
ohne Auftau- und Ruhezeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für den Belag:

100 g Rauchmandeln  
50 g geröstete, gesalzene  
Cashewkerne



Pikante Nuss-Stangen

1 Eiweiß (Größe M)  
Cayennepfeffer

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 191 g, Kh: 191 g,  
kj: 11356, kcal: 2714

1. Zunächst den Blätterteig nach Packungsanleitung zugedeckt auftauen lassen.

2. Für den Belag Rauchmandeln und Cashewkerne mit dem Messer oder im Zerkleinerer hacken und in eine Schüssel geben. Eiweiß hinzufügen und unterarbeiten. Alles mit Cayennepfeffer würzen.

3. Die Hälfte der Blätterteigscheiben aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 20 x 40 cm) ausrollen.

4. Eiweiß mit Milch verquirlen und den Blätterteig damit bestreichen. Die Hälfte der Nussmasse klecksweise auf einer Teighälfte (etwa 20 x 20 cm)

verteilen und mit einem Messer verstreichen. Die zweite Teighälfte daraufklappen und andrücken.

5. Blätterteigquadrat mit einem scharfen Messer in etwa 1 1/2 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen spiralförmig drehen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Die Enden auf dem Backpapier andrücken. Den Backofen vorheizen. Spiralen etwa 10 Minuten ruhen lassen.

6. Restliche Blätterteigscheiben und restliche Füllung auf die gleiche Weise verarbeiten und ebenfalls auf ein Backblech legen.

7. Die Teigseiten der Spiralen mit restlichem verquirltem Eiweiß bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

8. Die Nuss-Stangen mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und anschließend erkalten lassen.



Salami-Olive-Kuchen

#### Zum Verschenken

### Salami-Olive-Kuchen

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 55 Minuten

#### Für den Teig:

70 g schwarze Oliven ohne Stein  
(aus dem Glas)  
150 g Salami, in dünnen Scheiben  
200 g Weizenmehl (Type 550)  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1 TL gerebelter Oregano  
150 ml Buttermilch  
3 Eier (Größe M)  
100 ml Olivenöl

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 78 g, F: 197 g, Kh: 165 g,  
Kj: 11444, kcal: 2733

1. Den Backofen vorheizen. Oliven in einem Sieb abtropfen lassen und in dünne Ringe schneiden. Salami in kurze, schmale Streifen schneiden.



Tomaten-Blätterteig-Schnitt

#### Für Kinder

### Tomaten-Blätterteig-Schnitt

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: 22–25 Minuten

1 Pck. (450 g) Blätterteig  
(6 rechteckige Scheiben)

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Ei (Größe M)  
1 EL Sesamsamen

#### Für den Belag:

1 Becher (250 g)  
Crème fraîche  
1 Knoblauchzehe  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
gerebelter Oregano  
1 Topf Basilikum  
8–10 Tomaten

Insgesamt:  
E: 49 g, F: 200 g, Kh: 187 g,  
Kj: 11444, kcal: 2744

2. Anschließend Mehl mit Backpulver, Salz und Oregano in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Olivenöl hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Olivenringe und drei Viertel der Salamisstreifen mit einem Löffel unterrühren.  
3. Dann den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen, verstreichen und mit den restlichen Salamisstreifen bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 55 Minuten.  
4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Salami-Olive-Kuchen umdrehen und erkalten lassen.

**Tipps:** Anstelle von gerebeltem Oregano können Sie auch die gehackten Blätter von etwa 5 Stängeln frischem Oregano verwenden.

1. Blätterteigscheiben zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Vier Scheiben Blätterteig auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit verschlagenem Ei bestreichen. Aus den restlichen

6 Backblech wieder in den heißen Backofen schieben, die Schnitten bei gleicher Backtemperatur in etwa 10 Minuten fertig backen, bis die Spitzen etwas Farbe angenommen haben.

7. Die Schnitten auf einer Platte anrichten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit den restlichen Basilikumbüttchen garnieren.

8. Die Masse auf die 4 Schnitten verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: 200–220 °C

Heißluft: 180–200 °C

Backzeit: 12–15 Minuten.

9. Inzwischen die Tomaten abspülen, abtrocknen, Stängelsätze herausschneiden und die Tomaten

je nach Größe vierteln oder achtern. Tomaten entkernen. Backblech aus dem Backofen nehmen. Tomaten mit der Hautseite nach unten auf den Blätterteig-Schnitten verteilen.

10. Die Schnitten auf einer Platte anrichten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit den restlichen Basilikumbüttchen garnieren.

11. Die Schnitten auf einer Platte anrichten, mit Salz und Pfeffer bestreuen und mit den restlichen Basilikumbüttchen garnieren.

#### Beliebt

### Sesamwaffeln

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit

#### Für den Rührteig:

170 g Butter oder Margarine  
1 gestr. TL Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
250 ml (1/4 l) Milch  
100 g Sesamsamen



Sesamwaffeln

Zum Bestreuen:  
50 g Sesamsamen

#### Für das Dressing:

4 EL Apfelessig, Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
4 EL Speiseöl

#### Für den Salat:

1 Bund Frühlingszwiebeln  
2 Gläser Stangenspargel  
(Abtropfgewicht je 205 g)  
200 g geräucherter Putenbrust-Aufschnitt

1 Pck. (200 g) Meerrettichquark

#### Insgesamt:

E: 158 g, F: 317 g, Kh: 213 g,  
Kj: 18923, kcal: 4519

1. Für den Teig Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, in eine Rührschüssel geben, kalt stellen und wieder fest werden lassen.  
2. Fest gewordene Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Salz unterrühren.  
3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit Milch in 2 Portionen unterrühren. Zuletzt Sesam unterrühren.  
4. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes und mit etwa 1 Teelöffel Sesam bestreutes Waffeleisen (1 Teelöffel Sesam je Waffel) füllen. Die Waffeln goldbraun backen, herausnehmen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Teig ergibt 5–6 Waffeln.  
5. Für das Dressing Essig, Salz und Pfeffer verrühren. Öl unterschlagen.  
6. Für den Salat Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Spargel abtropfen lassen in Stücke schneiden. Putenbrust-Aufschnitt in Streifen schneiden.  
7. Zwiebelringe, Spargelstücke und Putenbruststreifen in eine Schüssel geben, Dressing hinzufügen und gut vermischen. Salat und Meerrettichquark zu den Waffeln servieren.



## Belieb

## Tomaten-Mozzarella-Tarte

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Für den Knetteig:

300 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Salz  
150 g Butter  
150 g saure Sahne  
2 EL kaltes Wasser

### Für den Belag:

250 g Zucchini  
1 Knoblauchzehe  
3 EL Olivenöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
4 mittelgroße Tomaten  
150 g Mozzarella-Käse  
geriebener Oregano

### Zum Bestreichen und Garnieren:

1 Eigelb (Größe M)  
1 EL Wasser  
grob geschroteter Pfeffer  
Petersilie

### Insgesamt:

E: 75 g, F: 214 g, Kh: 246 g,  
kJ: 13548, kcal: 3237

1. Für den Teig Mehl mit Salz in einer Rührschüssel mischen. Butter in kleine Stücke teilen, mit saurer Sahne und Wasser zum Mehl geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetboden zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in 3 gleich große Portionen teilen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

2. Für den Belag inzwischen Zucchini abspülen, abtrocknen und die Enden abschneiden. Zucchini auf der Hausbackreibe grob raspeln. Knoblauch

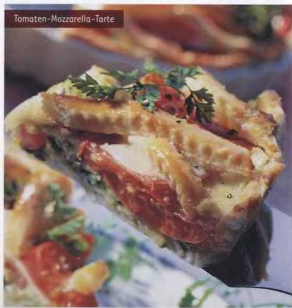
abziehen. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zuccini raspiert kurz anbraten. Knoblauch durch die Knoblauchpresse drücken, in die Pfanne geben und mitherhitzen. Die Zuccini-Masse mit Salz und Pfeffer würzen und abkühlen lassen.

3. Den Backofen vorheizen. Tomaten abspülen und Stängelsätze heraus-schneiden. Tomaten in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden. Mozzarella abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden.

4. Eine Portion Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen, danach in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet) legen, andrücken und mit einer Gabel mehrfach einstechen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Teigboden vorbacken.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 10 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen.



Tomaten-Mozzarella-Tarte

6. Die zweite Portion Teig zu einer Rolle (etwa 80 cm Länge) formen, auf den vorgebackenen Teigboden legen und so andrücken, dass ein etwa 2 cm hoher Rand entsteht.

7. Zuccini- und Knoblauchmasse auf dem Teigboden verteilen. Tomatenscheiben dachziegelartig darauflegen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen. Mozzarella darauf verteilen. Überstehenden Teigrand auf die Füllung legen.

8. Restliche Portion Teig zu einer runden Platte (Ø etwa 28 cm) ausrollen, mit einem Teigrädchen in etwa 1 1/2 cm breite Streifen schneiden und gitterartig auf die Füllung legen, dabei am Rand andrücken. Eigelb und Wasser verquirlen und auf das Teiggitter streichen. Die Form wieder in den heißen Backofen schieben und die Tarte bei gleicher Backtemperatur in etwa 25 Minuten fertig backen.

9. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und die Tarte in der Form etwas abkühlen lassen. Die Tarte mit grob geschrotetem Pfeffer und Petersilie garnieren und lauwarm servieren.

## Für Gäste – vegetarisch

## Wirsingkuchen mit Pfefferlingen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Auftau- und Ruhezeit  
Backzeit: etwa 52 Minuten

1 Pck. (300 g) TK-Blätterteig  
Ersben zum Blindbacken

### Für den Belag:

600 g vorbereiteter Wirsing,  
in Streifen geschnitten  
40 g Butter  
2 EL Zwiebelwürfel

### Für den Guss:

200 g Schlagahne  
4 Eier (Größe M)  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
geriebene Muskatnuss

### Für die Pfefferlinge:

180 g kleine Pfefferlinge  
20 g Butter  
2 EL Schalottenwürfel  
2 EL gehackte Kräuter  
3–4 EL Gemüsebrühe

### Insgesamt:

E: 71 g, F: 215 g, Kh: 138 g,  
kJ: 11683, kcal: 2791

1. Die Blätterteigplatten zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Wirsingstreifen in kochendem Salzwasser etwa 2 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen und abtropfen lassen. Butter in einem Topf zerlassen, Zwiebelwürfel und Wirsingstreifen unter mehrmaligem Wenden darin andünsten.

3. Den Backofen vorheizen. Die Teigplatten aufeinanderlegen, auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø 26–28 cm) ausrollen und anschließend eine flache Backform (Ø 26 cm, gefettet,



Wirsingkuchen mit Pfefferlingen

mit Wasser besprenkelt) damit auslegen.

4. Den Teigboden mehrmals mit Backpapier belegen. Die Erbsen darauf verteilen und den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden „blindbacken“.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 12 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Backpapier mit den Erbsen entfernen. Die Wirsingstreifen auf dem vorgebackenen Boden verteilen.

6. Sahne mit den Eiern verschlagen und mit Salz, Pfeffer und Muskat

würzen. Die Eiersahne auf die Wirsingstreifen gießen. Die Form wieder auf dem Rost in den heißen Backofen schieben und den Wirsingkuchen bei gleicher Backtemperatur in etwa 40 Minuten fertig backen.

7. Inzwischen Pfefferlinge putzen und mit Küchenpapier abreiben. Butter in einem Topf zerlassen, Schalottenwürfel und Kräuter darin andünsten. Pfefferlinge hinzufügen und mit andünsten. Brühe hinzugeben, zum Kochen bringen, etwas einkochen lassen, mit Salz und Pfeffer würzen.

8. Den Wirsingkuchen aus der Form lösen, in Tortenstücke schneiden und mit den Pfefferlingen auf Tellern anrichten.



Strudeltaschen

## Pikant

### Strudeltaschen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Ruhe- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den Strudelteig:

250 g Weizenmehl  
1 Prise Salz  
100 ml lauwarmes Wasser  
1 Ei (Große M), 1 EL Speiseöl

#### Für die Füllung:

500 g Auberginen  
3 EL Speiseöl, 60 g Salami  
2 Knoblauchzehen  
Salz  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Zum Bestreichen:

50 g Butter

#### Insgesamt:

E: 54 g, F: 108 g, Kh: 198 g,  
kj: 8208, kcal: 1962

1. Für den Teig die Zutaten für den Teig in eine Rührschüssel geben und mit Handrührgerät mit Knethaken erst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem glatten Teig verarbeiten. In einem kleinen Topf Wasser kochen, den Topf ausgießen und abtrocknen. Dann den Teig auf Backpapier in den heißen Topf legen,



Schinken-Muffins mit Suppengrün

## Herzhaft

### Schinken-Muffins mit Suppengrün

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten,  
ohne Antauzeit  
**Backzeit:** 30–35 Minuten

#### Für den Teig:

2 Pck. (je 50 g) TK-Suppengrün  
70 g Bacon (Frühstücksspek), in Scheiben  
150 g Weizen-Vollkornmehl  
3 gestr. TL Dr. Dertler Backin  
1/3 gestr. TL Salz  
125 ml (1/4 l) Buttermilch  
2 Eier (Große M), 70 ml Olivenöl  
125 g gewürfelte Katenschinken

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 76 g, F: 106 g, Kh: 109 g,  
kj: 7073, kcal: 1689

1. Suppengrün antauen lassen und sehr fein hacken. Bacon quer in dünne Streifen schneiden. Den Backofen vorheizen.  
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Olivenöl hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen gut

verrühren. Katenschinken und Suppengrün kurz unterrühren.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) verteilen und Bacon darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 30–35 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipps:** Die Schinken-Muffins mit Schmand (Sauerrahm) oder Crème fraîche und ein wenig Petersilie servieren. Anstelle des tiefgekühlten Suppengrüns können Sie auch 100 g sehr klein gewürfeltes Suppengrün verwenden, eine Mischung aus Möhren, Porree (Lauch) und Knollen- oder Staudensellerie.

## Raffiniert

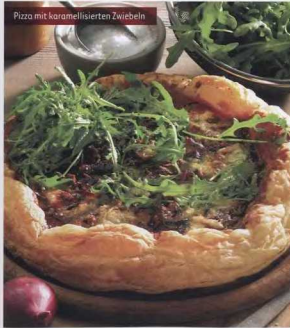
### Pizza mit karamellisierten Zwiebeln

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Auftau- und Ruhezeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

1 Pck. (300 g) TK-Blätterteig  
1 Bund Salbei  
2 EL Olivenöl  
Salz

#### Für den Belag:

400 g rote Zwiebeln  
100 g feinsten Zucker  
50 g Butter  
200 g Gorgonzola-Käse  
150 g Rucola (Rauke)  
Olivenöl  
weißer Balsamico-Essig  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



## Insgesamt:

E: 63 g, F: 205 g, Kh: 234 g,  
kj: 12743, kcal: 3046

1. Die Blätterteigplatten nebeneinander zugeckelt nach Packungsanleitung auftauen. Dann Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Teigplatte (Ø etwa 32 cm) ausrollen.

2. Die Teigplatte auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und danach etwa 15 Minuten ruhen lassen.

3. Salbei abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Salbeiblättchen auf dem Teig verteilen. Olivenöl daraufträufeln und mit Salz bestreuen. Den Backofen vorheizen.

4. Für den Belag Zwiebeln abziehen, halbieren und in dünne Scheiben schneiden. Hütze in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Den Topf von der Kochstelle nehmen.

5. Butter hinzugeben und unter Rühren darin zerlassen, bis der Karamell gelöst ist. Zwiebelscheiben hinzufügen und anschließend in der Karamellmasse unter mehrmaligem Wenden anbraten.

6. Die Zwiebelmasse auf dem vorbereiteten Pizzaboden verteilen. Gorgonzola in Stücke schneiden und darauflegen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

7. Rucola putzen, waschen, abtropfen lassen und trocken tupfen. Rucola in eine Schüssel geben und Öl, Essig, Salz und Pfeffer untermischen.

8. Die Pizza vom Backpapier lösen und auf einen großen Teller legen. Angerichteten Rucola auf der heißen Pizza verteilen, mit frisch gemahlenem Pfeffer bestreuen und die Pizza mit karamellisierten Zwiebeln sofort servieren.

## Beliebt

### Pilzkuchen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

#### Für die Pilze:

10 g getrocknete Steinpilze  
250 g Champignons  
2–3 Esslöffel Olivenöl  
1 TL gerebelter Thymian  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
40 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
150 g saure Sahne  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Olivenöl  
30 g Sonnenblumen- oder  
Kürbiskerne

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 53 g, F: 172 g, Kh: 118 g,  
kj: 2922, kcal: 2220

1. Steinpilze in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.

Champignons putzen, mit Küchenpapier abreiben und in Scheiben schneiden. Steinpilze grob hacken.

2. Olivenöl in einem flachen Topf erhitzen. Champignonscheiben, gehackte Steinpilze und Thymian darin andünsten. Die Mischung zugedeckt etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten und mit Pfeffer würzen. Mischung abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Saure Sahne, Eier und Öl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen umrühren. Sonnenblumen- oder Kürbiskerne und Pilzmasse (mit der Flüssigkeit) kurz unterrühren.

4. Den Pilzteig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, danach auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.

## Gäste

### Garnelen-Muffins

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Marinier- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Zum Marinieren:

150 g kleine, küchenfertige Garnelen  
1 Bund Koriander  
1 Flasche chinesische Süß-Sauer-Sauce (250 ml, Asia-Laden)

#### Für den Teig:

50 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
3 Eier (Größe M)  
5 EL Speiseöl  
1 EL Sesamöl  
100 ml Milch

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 153 g, Kh: 284 g,  
kj: 12575, kcal: 2996

1. Zum Marinieren Garnelen evtl. halbieren und den Darm entfernen. Die Garnelen waschen und trocken tupfen. Koriander waschen, trocken tupfen, die Blätter hacken. Koriander mit 100 ml von der chinesischen Süß-Sauer-Sauce verrühren. Garne-

len dazugeben und etwa 60 Minuten darin marinieren, dabei gelegentlich wenden.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz mischen. Eier, Öl und Milch mit Handrührgerät mit Rührbesen gut unterrühren. Garnelen unterheben.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

4. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann herauslösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Übrige Chinasauce dazureichen.

**Tipps:** Sollen tiefgekühlte, glasierte Garnelen verwendet werden, diese in einem Sieb auftauen lassen und die Glasur abspülen. Garnelen trocken tupfen und 150 g abwiegen. Es können auch Shrimps verwendet werden.

## Einfach

### Dinkel-Muffins mit Salami

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Teig:

150 g Salami  
1 Bund glatte Petersilie  
200 g Dinkelmehl  
100 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron  
1/2 gestr. TL Salz, 2 Eier (Größe M)  
250 ml (1/4 l) Buttermilch  
5 EL Olivenöl

#### Insgesamt:

E: 101 g, F: 130 g, Kh: 233 g,  
kj: 11048, kcal: 2639

1. Für den Teig Salami in kleine Würfel schneiden. Petersilie waschen,



Dinkel-Muffins mit Salami

trocken tupfen und fein hacken. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl, Backpulver und Natron in einer Rührschüssel mischen. Die übrigen Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten.

3. Salamiwürfel und Petersilie unterheben. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

**Tipps:** Die Dinkel-Muffins in 36 kleine Formchen füllen und etwa 15 Minuten backen. Dann als Fingerfood servieren.



Pilzkuchen



Garnelen-Muffins





## Gut vorzubereiten

### Blätterteig-Tarteletts

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Auftau- und Kühlzeit  
Backzeit: 20–25 Minuten je Form

2 Pck. (je 450 g) TK-Blätterteig (je 6 rechteckige Platten)  
250 g TK-Blattspinat  
1 Glas Spargelspitzen (Abtropfgewicht 200 g)  
4 Tomaten (etwa 400 g)  
200 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M), Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss

Insgesamt:  
E: 72 g, F: 245 g, Kh: 275 g,  
kj: 15135, kcal: 3615

1. Blätterteigplatten nach Packungsanleitung zugedeckt bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Blattspinat nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Aus den Blätterteigplatten mit einer runden Ausstechform oder mit einem Wasserlass (Ø etwa 4 cm) etwa 96 Teigplatten ausschneiden. Teigplatten in eine Mini-Muffinform (für 24 Mini-Muffins, gefettet, mit

Wasser besprenkelt) oder in eine Mini-Muffins-Backmatte aus Kautschuk legen (restliche Teigplatten zunächst kalt stellen und portionsweise abbacken) und leicht andrücken, so dass der Teigrand etwas übersteht.

3. Den Backofen vorheizen. Aufgetauten Blattspinat in einem Sieb gut abtropfen lassen und evtl. ausdrücken. Spargelspitzen ebenfalls abtropfen lassen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten waschen, trocken tupfen, vierteln und Stängelsansätze herausschneiden. Tomaten entkernen und dann in kleine Würfel schneiden. Sahne mit Eiern verschlagen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss kräftig würzen.

4. Jeweils ein Viertel der vorbereiteten Tarteletts mit Spinat, Tomatenwürfeln und Spargelstücken sowie 1 Esslöffel der Sahne-Ei-Mischung füllen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Über-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten je Form.  
5. Die Tarteletts nach dem Backen aus den Formen lösen und auf einen Kuchenrost legen. Die restlichen Tarteletts ebenso füllen und backen. Tarteletts warm oder kalt servieren.

## Für Gäste

### Deftige Laugenwaffeln

Zubereitungszeit: 45 Minuten, ohne Quellzeit

#### Für den Teig:

250 g Weizenmehl  
150 g Roggenmehl (Type 1150)  
4 Eier (Größe M)  
600 ml Milch  
100 ml Tomatensaft  
3 reife Fleischtomaten (etwa 450 g)  
1 Topf Basilikum, Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Außerdem:

1 Becher (150 g) Crème fraîche

Insgesamt:  
E: 93 g, F: 112 g, Kh: 323 g,  
kj: 11530, kcal: 2764

1. Für den Teig Weizenmehl mit Roggenmehl in einer Rührschüssel mischen. Eier, Milch und Tomatensaft hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten.
2. Tomaten waschen, trocken tupfen, vierteln, entkernen und die Stängel-



Garnelen-Kokos-Tarte

## Für Gäste

### Garnelen-Kokos-Tarte

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: 35–40 Minuten

1 Pck. TK-King Prawns (Garnelen), geschält (Abtropfgewicht 225 g)  
1 Bund Frühlingszwiebeln (100 g)  
500 g gelbe, grüne und rote Paprikaschoten, 100 ml Olivenöl

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Hartweizengrieß  
40 g Kokosraspel  
2 gestr. TL Currypulver  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz, 50 g Joghurt  
2 Eier (Größe M), 20 g Kokos- oder Bananen-Chips (Reformhaus)

Für die Form:  
Sammelbrösel

## Zum Garnieren:

etwas Grün von 1 Frühlingszwiebel

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 156 g, Kh: 149 g,  
kj: 9773, kcal: 2335

1. King Prawns nach Packungsanleitung auftauen lassen. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen, quer in dünne Ringe schneiden. Gelbe und grüne Paprika vierteln, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten abspülen, in kleine Würfel schneiden.
2. 2 Esslöffel von dem Olivenöl in einem kleinen Topf erhitzen. Paprikawürfel darin zugedeckt etwa 2 Minuten dünsten. Zwiebelringe hinzugeben und kurz miterhitzen. Gemüse abkühlen lassen, bis es lauwarm ist.
3. Rote Paprika entstielen, in Ringe schneiden. Kerne und die weißen Scheidewände entfernen. Paprikaringe abspülen und trocken tupfen.
4. Aufgetaute Garnelen falls nötig entdarmen, abspülen, abtropfen lassen und in etwa 2 cm lange Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.
5. Für den Teig Mehl mit Grieß, Kokosraspel, Curry, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Joghurt, Eier und restliches Öl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Gedünstetes Gemüse mit der Flüssigkeit und Garnelen unterrühren.
6. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben, verstreichen und mit den Paprikaringen belegen. Tarte mit Kokoschips bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
7. Die Tarte in der Form auf einem Kuchenrost abkühlen lassen. Zum Garnieren das Grün der Frühlingszwiebel abspülen, trocken tupfen und schräg in lange, dünne Ringe schneiden. Ringe auf die Tarte legen, die Tarte lauwarm oder kalt servieren.

Blätterteig-Tarteletts



Deftige Laugenwaffeln



**Tipp:** Geben Sie einen Spritzer Tabasco in den Teig. Reichen Sie Bier zu den Laugenwaffeln.



Gemüsetaschen

## Einfach

### Gemüsetaschen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Auftauzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten je Backblech

**Pck.** (450 g) TK-Blätterteig  
20 Scheiben Frühstücksschinken oder durchwachsener Speck  
600 g vorgegartes Gemüse (z. B. Weißkohl, Erbsen, Bohnen, Keimlinge)

**Zum Bestreichen:**  
1 Eigelb (Große M)  
3 EL Milch

**Insgesamt:**  
E: 76 g, F: 152 g, Kh: 188 g,  
kj: 10131, kcal: 2422

1. Blätterteigplatten nach Packungsanleitung zugedeckt auftauen lassen.
2. Schinken oder Speck in Würfel schneiden und in einer beschichteten Pfanne ohne weitere Fettzugabe ausbraten. Gemüse hinzugeben und unterrühren.
3. Aus den Blätterteigplatten mit einer runden Form (Ø etwa 10 cm) 10 runde Plättchen ausstechen. Restliches Blätterteig aufeinanderlegen (nicht verkneten!), auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und nochmals 2 Plättchen

- (Ø etwa 10 cm) ausstechen. Den Backofen vorheizen.
4. Die untere Hälfte der Teigplättchen jeweils mit etwas Gemüse belegen, dabei den Rand frei lassen. Die Teigränder mit kaltem Wasser bestreichen, die andere Teighälfte darüberklappen. Die Taschen an den Rändern evtl. mit einer Gabel gut andrücken. Die Taschen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.
  5. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigtaschen damit bestreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.
- Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten je Backblech.
6. Die Gemüsetaschen vom Backpapier lösen und sofort servieren.

**Abwandlung:** Statt des Gemüses können die Taschen auch mit einer Hackfleischfüllung zubereitet werden: Dafür 750 g gemischtes Hackfleisch (halb Rind-, halb Schweinefleisch) in 4 Esslöffeln heißem Olivenöl anbraten. 2 in Würfel geschnittene Zwiebeln mit andünsten, die Hackfleischmasse mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen und abkühlen lassen. Danach die Teigplättchen weiter wie unter Punkt 3 beschrieben verarbeiten.

## Raffiniert

### Kartoffel- Forellen-Tarte

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 40–45 Minuten

400 g festkochende Kartoffeln  
1 Scheibe Toastbrot  
75 ml Olivenöl  
80 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1/2 Pck. (etwa 12 g) gehackter TK-Dill  
2 Eiweiß (Große M)  
2 Eigelb (Große M)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
4 geräucherte Forellenfleisets (etwa 250 g)

**Für die Form:**  
Semmelbrösel

**Insgesamt:**  
E: 91 g, F: 147 g, Kh: 136 g,  
kj: 9337, kcal: 2236

1. Kartoffeln waschen, mit Schale etwa 25 Minuten gar kochen, abgießen, abschrecken und pellen. Kartoffeln durch die Kartoffelpresse drücken und abkühlen lassen.
2. Toastbrotstunde entrinden, klein würfeln, in eine Schüssel geben, mit 1 Esslöffel vom Olivenöl beträufeln und vermengen.
3. Grieß mit Backpulver, Salz und gefrorenem Dill in einer Rührschüssel mischen. Eiweiß steifschlagen. Den Backofen vorheizen.
4. Eigelb mit Crème fraîche und restlichem Olivenöl zum Grießgemisch geben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Kartoffelmus kurz unterrühren. 3 Forellenfleisets in kleine Stücke zerteilen und kurz unterrühren. Eischnee unterheben.
5. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln

ausgestreut) füllen und verstreichen. Restliches Forellenfleisets in Stücke zerteilen und darauf verteilen. Teig mit den vorbereiteten Weißbrotwürfeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** 40–45 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte in der Form erkalten lassen oder lauwarm servieren.

**Tip:** Die Kartoffel-Tarte mit Crème fraîche-Kleckschen und Dill garnieren.

## Raffiniert

### Käse-Feigen-Waffeln

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Quellzeit

**Für den Teig:**  
500 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
3 Eier (Große M)  
600 ml Milch  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer



Kartoffel-Forellen-Tarte

400 g Mozzarella-Käse  
200 g getrocknete Feigen  
250–300 g magerer roher Schinken (z. B. Lachsschinken, Parmaschinken)

**Nach Belieben zum Garnieren:**  
einige frische Kräuter  
(z. B. Petersilie, Kerbel oder Dill)

**Insgesamt:**  
E: 226 g, F: 141 g, Kh: 502 g,  
kj: 17939, kcal: 4288

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Eier und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu einem Teig verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Den Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Den Mozzarella abtropfen lassen. Von den Feigen die harten Stängel abschneiden. Mozzarella und Feigen in kleine Würfel schneiden und unter den Teig heben.
3. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen und verstreichen. Die Waffeln goldbraun backen, mit einer Gabel oder einem Pfannenwender herausnehmen und einzeln auf einen Ku-

chenrost legen. Der Teig ergibt 12–14 Waffeln.

4. Die warmen Waffeln mit Schinken auf einem großen Teller anrichten und nach Belieben mit Kräutern garnieren. Waffeln sofort servieren.

**Tip:** Die Waffeln mit einer Cumberland-Sauce oder mit einem frischen Salat servieren. Für die Cumberland-Sauce 250 g rote Johannisbeeren waschen, entstielen, leicht zerdrücken und mit 6 Esslöffeln Gelierzucker bestreuen. Je 1 Bio-Zitrone und -Orange heiß waschen und ein 5 cm langes Stück von der Schale abschneiden. Schale jeweils in sehr feine Streifen schneiden. Früchte auspressen. 1 gewürfelte Zwiebel in 15 g zerlassener Butter andünsten. Johannisbeeren und den ausgepressten Saft unterrühren. 1 Teelöffel Senfkörner und 3 Pfefferkörner hinzufügen. Mit 1 Messerspitze gemahlenem Ingwer, 1 Esslöffel Worcestersauce, Salz und Cayennepeffer würzen. Die Zutaten zum Kochen bringen und etwa 5 Minuten kochen lassen. Sauce erkalten lassen und mit Zitronen- und Orangenstreifen bestreuen.

Käse-Feigen-Waffeln



## Für Gäste

### Kräuterkuchen mit Lachsstücken

Zubereitungszeit: 40 Minuten, ohne Auftauzeit

Backzeit: etwa 50 Minuten

250 g TK-Lachsfilet  
1 Pck. (25 g) gehackter TK-Dill  
1 EL körniger Senf  
2 TL Zitronensaft, 1 gestr. TL Salz  
1/2 Bund Schnittlauch

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Salz  
50 ml Buttermilch  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Speiseöl

#### Für die Form:

Semmelbrösel

Insgesamt:

E: 78 g, F: 134 g, Kh: 107 g,  
kj: 8130, kcal: 1942

#### 1. Lachsfilet auftauen lassen.

Aufgetautes Lachsfilet abspülen, trocken tupfen und in etwa 1 cm große Würfel schneiden. Lachswürfel mit gefrorenem Dill, körnigem Senf, Zitronensaft und Salz mischen.

Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver, Salz und Schnittlauchröllchen in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Öl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Lachs-Senf-Mischung mit einem Löffel kurz unterrühren.

3. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen umdrehen und erkalten lassen.

#### Raffiniert

### Lachs-Tarte

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Salz

2–3 EL kaltes Wasser  
150 g Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

1 Glas Kapern (Abtropfgewicht 60 g)  
2 Becher (je 150 g) Crème fraîche  
1 Ei (Größe M)  
1 Prise Salz  
Cayennepfeffer

#### Zum Garnieren:

1/2 Bund Dill  
200 g gebeizter Lachs, in dünnen Scheiben

Insgesamt:

E: 76 g, F: 225 g, Kh: 158 g,  
kj: 13904, kcal: 3325

1. Für den Teig Mehl mit Salz in einer Rührschüssel mischen. Wasser und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Für den Belag Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Crème fraîche mit Ei, Salz und Cayennepfeffer verrühren. Die Masse abschmecken. Den Backofen vorheizen.

4. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestauben. Den Teig zu einer



Käse-Roulade

#### Zum Bestreuen:

50 g geriebener Bergkäse

Insgesamt:

E: 133 g, F: 241 g, Kh: 68 g,  
kj: 12516, kcal: 2989

1. Für den Teig Butter in einem Topf zerlassen, Mehl hinzufügen und goldgelb andünsten. Milch nach und nach unter Rühren dazugeießen. Alles unter Rühren gut aufkochen lassen, dann den Topf von der Kochstelle nehmen. Den Käse darin schmelzen und die Masse etwas abkühlen lassen.

2. Den Backofen vorheizen. Eigelb unter die abgekühlte Milch-Käse-Masse rühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen.

3. Eiweiß steifschlagen und unterheben. Die Teigmasse auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) verteilen und verstreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten.

4. Die Teigplatte mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und etwas abkühlen lassen.

5. Für die Füllung inzwischen Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in feine Röllchen schneiden.

6. Frischkäse mit Paprikawürfeln und Schnittlauchröllchen verrühren und mit Salz, Pfeffer und Cayennepfeffer abschmecken.

7. Die Käseigplatte auf dem Backpapier quer halbieren und jede Platte mit der Käse-Paprika-Masse bestreichen. Platte mit Hilfe des Backpapiers zu zwei kleinen Rouladen aufrollen. Die Rouladen mit Käse bestreuen und kurz (der Käse wird sonst flüssig) unter dem Grill gratinieren, bis der Käse auf den Rouladen zerlaufen ist.

8. Die Rouladen jeweils in etwa 30 Scheiben schneiden und auf einer Platte anrichten.

runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Die Teigplatte in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet) legen und am Rand leicht andrücken.

5. Den Teigboden mit einer Gabel mehrfach einstechen und mit Kapern bestreuen. Crème-fräiche-Masse darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und etwas abkühlen lassen. Dill abspülen, trocken tupfen und in kleine Stängel zupfen. Lauwarme Tarte mit Lachs und Dill belegen. Die Tarte lauwarm servieren.

**Tip:** Lachs-Tarte mit Dillzweigen und Zitronenspalten garnieren und mit einem Salat aus Feldsalat und Orangenfilets servieren.

#### Vegetarisch

### Käse-Roulade

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten

#### Für den Teig:

50 g Butter  
50 g Weizenmehl  
250 ml (1/4 l) Milch  
150 g geriebener Bergkäse  
4 Eigelb (Größe M), Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
4 Eiweiß (Größe M)

#### Für die Füllung:

je 1 gelbe und grüne  
Paprikaschote  
1 Bund Schnittlauch  
300 g Doppelrahm-Frischkäse  
Cayennepfeffer



Lachs-Tarte

#### Kräuterkuchen mit Lachsstücken



## Für Gäste

### Schnecken mit roter Frischkäsefüllung

Zubereitungszeit: 60 Minuten, ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für die Füllung:

40 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 TL Tomatenmark  
20 g Weizenmehl  
20 g geriebener Parmesan-Käse  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Salz, 1 Ei (Größe M)  
80 g weiche Butter  
oder Margarine  
3 EL kaltes Wasser

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 116 g, Kh: 178 g,  
kj: 8290, kcal: 1980

1. Für die Füllung Tomaten in einem Sieb abtropfen lassen. Tomaten mit einem Messer fein hacken und mit Frischkäse, Tomatenmark, Mehl und Parmesan in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen. Die Mischung mit Pfeffer würzen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Ei, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen.
4. Frischkäsemasse klecksweise darauf verteilen und mit einem Messer verstreichen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand lassen.



Schnecken mit roter und grüner Frischkäsefüllung

5. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle in der Mitte quer durchschneiden, Rollen auf ein Schneidbrett legen, mit Frischhaltefolie bedecken und 2-3 Stunden kalt stellen.
6. Den Backofen vorheizen. Die Rollen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten je Backblech.
7. Die Schnecken mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Tipp:** Rühren Sie einige gehackte Basilikumblätter unter die Füllung.

## Beliebte

### Schnecken mit grüner Frischkäsefüllung

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

#### Für die Füllung:

50 g grüne Oliven ohne Stein  
1 Bund glatte Petersilie  
1 TL geriebener Thymian  
100 g Doppelrahm-Frischkäse  
20 g Weizenmehl  
20 g geriebener Parmesan-Käse  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Für den Knetteig:

200 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Salz

1 Ei (Größe M)  
80 g weiche Butter oder Margarine  
3 EL kaltes Wasser

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 121 g, Kh: 168 g,  
kj: 8215, kcal: 1962

1. Für die Füllung Oliven in einem Sieb abtropfen lassen. Petersilie abspülen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und fein hacken. Oliven mit dem Messer oder im Zerkleinerer fein hacken. Oliven mit Petersilie, Thymian, Frischkäse, Mehl und Parmesan in einer Schüssel mit einer Gabel vermengen und mit Pfeffer würzen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Ei, Butter oder Margarine und Wasser hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen.
4. Frischkäsemasse klecksweise darauf verteilen und mit einem Messer verstreichen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand lassen.
5. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle in der Mitte quer durchschneiden, Rollen auf ein Schneidbrett legen, mit Frischhaltefolie bedecken und 2-3 Stunden kalt stellen.
6. Den Backofen vorheizen. Die Rollen nacheinander mit einem Sägemesser in etwa 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 20 Minuten je Backblech.
7. Die Schnecken mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und anschließend erkalten lassen.

## Beliebte

### Muffins mit Schafkäse und Oliven

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

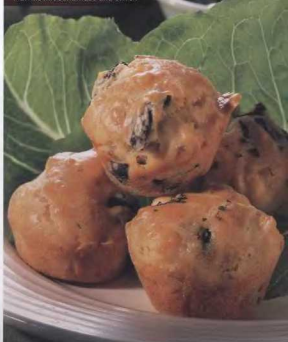
#### Für den Teig:

125 g Schafkäse  
12 schwarze Oliven ohne Stein  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron, etwas Salz  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Olivenöl, 150 ml Milch  
1 gestr. EL Oregano

#### Insgesamt:

E: 70 g, F: 160 g, Kh: 196 g,  
kj: 11013, kcal: 2630

Muffins mit Schafkäse und Oliven



1. Den Schafkäse fein würfeln. Die Oliven vierteln. Den Backofen vorheizen.
2. Mehl mit Backpulver und Natron in einer Rührschüssel mischen. Salz, Eier, Öl und Milch hinzufügen.
3. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Zuletzt Oregano, Schafkäse und Oliven unterheben.
4. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemeißelt) verteilen. Danach die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: etwa 25 Minuten.
5. Nach dem Backen die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen und lauwarm servieren.



## Herhaft

### Muffins mit Cabanossi

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 30–35 Minuten

#### Für den Teig:

200 g Zwiebeln, 50 ml Olivenöl  
350 g Cabanossi (Knoblauchwurst)  
170 g Weizen-Vollkornmehl  
50 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL Paprikapulver edelsüß  
150 ml Buttermilch, 2 Eier (Größe M)

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 144 g, Kh: 162 g,  
kj: 9414, kcal: 2249

1. Zwiebeln abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Zwiebelwürfel darin andünsten und zugedeckt etwa 5 Minuten bei schwacher Hitze dünsten lassen. Zwiebeln abkühlen lassen. Cabanossi in etwa 1/2 cm kleine Würfel schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl, Grieß, Backpulver, Salz und Paprikapulver in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und lauwarme Zwiebelwürfel mit dem Olivenöl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Drei Viertel der Cabanossiwürfel unterrühren.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) verteilen und mit den restlichen Cabanossiwürfeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** 30–35 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus

der Form lösen und auf einem mit Backpapier belegten Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Die Cabanossi können Sie durch Mettenden oder Salami ersetzen. Wer es gern scharf mag, verwendet Chorizo oder Kolbasa. Beide Wurstsorten sind mit Paprika gewürzt und auch nach dem Backen noch scharf.

#### Raffiniert

### Pikanter Rosettenkuchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Backzeit:** etwa 60 Minuten

#### Für die Füllung:

1 Glas Kürbisfleisch (Abtropfgewicht 200 g)  
2 Bund Schnittlauch  
1 Bund Basilikum  
2 Rollen Schinken-Zwiebel-Mettwurst (je 200 g, aus dem Kühlregal)  
50 g Creme fraîche  
frisch gemahlener Pfeffer



Muffins mit Cabanossi

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Salz  
125 g Magerquark, 4 EL Milch  
3 EL Speiseöl, 1 Ei (Größe M)

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 125 g, F: 169 g, Kh: 211 g,  
kj: 12030, kcal: 2876

1. Für die Füllung Kürbis in einem Sieb abtropfen lassen und in sehr kleine Würfel schneiden. Schnittlauch und Basilikum abspülen und trocken tupfen. Schnittlauch in feine Röllchen schneiden. Die Hälfte der Basilikumblätter in Streifen schneiden.

2. Mettwurst in eine Schüssel geben und mit einer Gabel in kleine Stücke zupfen. Kürbiswürfel, Schnittlauchröllchen, Basilikumstreifen und Creme fraîche hinzufügen. Die Zutaten mit einer Gabel verkneten. Die Masse mit Pfeffer abschmecken. Den Backofen vorheizen.



Pikanter Rosettenkuchen

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Speiseöl und Ei hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

4. Anschließend den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 50 x 40 cm) ausrollen. Die Füllung auf dem Teig verteilen, dabei rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand frei lassen. Den Teig von der langen Seite aus aufrollen. Die Rolle mit einem Messer in 12 Scheiben schneiden.

5. Die Teigscheiben dicht aneinander in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) legen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 60 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 10 Minuten den Springformrand mit einem Messer lösen und entfernen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen.

7. Danach den lauwarmen Kuchen vom Springformboden lösen, auf eine Tortenplatte legen und mit restlichem Basilikum garnieren.

#### Für Gäste – raffiniert

### Salziger Kleckselkuchen

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 30 Minuten

#### Für den Rührteig:

1 Zwiebel  
1 Würfel (50 g) Krebssuppenpaste  
1 Glas Kapern (Abtropfgewicht 30 g) abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone (unbehandelt, ungewaschen)  
2 EL Olivenöl  
50 g schwarze Olivenringe (aus dem Glas)  
1 TL getrockneter Thymian  
170 g Butter oder Margarine  
1 gestr. TL Salz, 4 Eier (Größe M)  
300 g Weizenmehl (Type 550)  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
5 EL Wasser

#### Insgesamt:

E: 80 g, F: 209 g, Kh: 231 g,  
kj: 13728, kcal: 3281

1. Für den Teig Zwiebel abziehen und fein würfeln. Krebssuppenpaste in einer Pfanne ohne Fett zerlassen. Zwiebelwürfel unterrühren und abkühlen lassen.



Salziger Kleckselkuchen

2. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Kapern mit Zitronenschale und 1 Esslöffel vom Olivenöl verrühren. Olivenringe mit restlichem Olivenöl und Thymian vermengen. Den Backofen vorheizen.

3. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Salz unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen und in 2 Portionen abwechselnd mit Wasser unterrühren.

4. Teig dritteln. Unter ein Drittel die Zwiebelmasse, unter das zweite Drittel die Oliven und unter den restlichen Teig die Kapern rühren.

5. Teigsorten abwechselnd in eine Pizz- oder Tarteform (Ø 28 cm, gefettet) geben. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 30 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwas abkühlen lassen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Dazu schmeckt Tomaten-Rucola-Salat. Krebssuppenpaste finden Sie im gut sortierten Supermarkt, beim Fischhändler und im Asia-Laden.



Mini-Pizza

#### Für Kinder

#### Mini-Pizza

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Teiggezeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten  
 je Backblech

#### Für den Hefeteig:

625 g Weizenmehl  
 2 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
 2 gestr. TL Zucker  
 1 gestr. TL Salz, 5 EL Speiseöl  
 500 ml (½ l) lauwarms Wasser

#### Für den Belag:

400 g TK-Brokkoliröschen  
 Salz  
 500 g kleine Tomaten  
 1–2 EL Tomatenketchup  
 200 g Salami, in Scheiben  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 gerebelter Oregano  
 500 g geriebener Mozzarella- oder Gouda-Käse

#### Zum Bestreuen:

eine Basilikumblätter

#### Insgesamt:

E: 245 g, F: 243 g, Kh: 555 g,  
 kj: 22713, kcal: 5426

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Trockenbackhefe vermischen. Zucker, Salz, Öl und Wasser hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

2. In der Zwischenzeit für den Belag Brokkoliröschen in Salzwasser nach Packungsanleitung vargaren und abtropfen lassen. Tomaten waschen, abtropfen und in Scheiben schneiden, dabei die Stängelsätze heraus schneiden.

3. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig in 12 gleich große Stücke teilen, zu Kugeln formen und jeweils

zu einer Platte (Ø etwa 12 cm) ausrollen. Den Backofen vorheizen. Jeweils 4 Teigplatten auf ein ausreichend großes Stück Backpapier legen und mit Tomatenketchup bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm frei lassen.

4. Salami, Brokkoli und Tomaten darauflegen, mit Salz, Pfeffer und Oregano bestreuen und den Käse darauf verteilen. Das Backpapier auf Backbleche ziehen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten  
 je Backblech.

5. Die Pizzen vor dem Servieren mit Basilikum bestreuen.

**Tipp:** Bereiten Sie Teig und Belag für die Mini-Pizzen vor und belegen Sie die Pizzen gemeinsam mit Ihren Gästen. Sie können den gegangenen Teig auch halbieren. Jede Teighälfte auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) ausrollen, wie im Rezept angegeben belegen und anschließend backen (die Backzeit verlängert sich dann um 5–10 Minuten).

**Abwandlung** (Foto hinten): Für einen vegetarischen Belag ½ Bund Basilikum abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. 400 g Doppelrahm-Frischkäse mit 2 gehäuften Teelöffeln Senf, etwas Salz und Basilikumblättchen verrühren. 7–8 Tomaten waschen, abtropfen, vierteln, die Stängelsätze heraus schneiden und Tomaten in Würfel schneiden. 2–3 Gläser Champignonscheiben (Abtropfgewicht je 170 g) in einem Sieb abtropfen lassen. Je 150 g Blauschimmelkäse, Gouda und Raclettekäse fein würfeln. Die Teigplatten zunächst mit der Frischkäsemasse bestreichen, anschließend Tomaten, Pilze und Käse darauf verteilen und die Pizzen wie im Rezept angeben backen.

#### Für Gäste

#### Pikante Brandteigringe

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 25–30 Minuten  
 je Backblech

#### Für den Brandteig:

250 ml (¼ l) Wasser  
 50 g Butter oder Margarine  
 150 g Weizenmehl  
 30 g Speisestärke  
 Salz  
 frisch gemahlener Pfeffer  
 Paprikapulver edelsüß  
 4–5 Eier (Größe M)  
 1 Msp. Dr. Oetker Backin

#### Zum Bestreuen:

20 g Sesamsamen

#### Für den Quark:

4 Frühlingszwiebeln  
 2 rote Zwiebeln  
 1 kg Speisequark (20 % Fett i. Tr.)  
 6 EL Schnittlauchröllchen  
 6 EL gehackte Petersilie  
 4 EL Tomatenketchup  
 2 EL Tomatenmark  
 2 TL mittelscharfer Senf  
 Salz  
 frisch gemahlener Pfeffer

#### Insgesamt:

E: 181 g, F: 149 g, Kh: 214 g,  
 kj: 12649, kcal: 3023

1. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Den Backofen vorheizen. Mehl und Speisestärke mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver mischen. Mischung auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und den Kloß unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.

2. Den heißen Kloß sofort in eine Schüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knetbahnen auf höchster Stufe unterarbeiten.

Die Anzahl der Eier hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab. Der Teig muss stark glänzen und so vom Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.

3. Backpulver unter den erkalteten Teig arbeiten. Den Teig portionsweise in einen Spritzbeutel ohne Tülle oder mit großer Lochtülle geben und insgesamt 20 Ringe (Ø 6–8 cm) nicht zu dicht nebeneinander auf 2–3 Backbleche (gefettet, gemehlt) spritzen. Die Teigringe mit Sesam bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** 200–220 °C  
**Heißluft:** 180–200 °C  
**Backzeit:** 25–30 Minuten  
 je Backblech.

4. Die Gebäckringe von den Backblechen lösen, auf einen Kuchenrost

legen, noch warm waagrecht durch schneiden und erkalten lassen.

5. Für den Quark Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in feine Streifen schneiden. Zwiebeln abziehen und fein würfeln. Beide Zutaten mit Quark, Schnittlauchröllchen und Petersilie verrühren. Quark mit Tomatenketchup, Tomatenmark und Senf verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

6. Die unteren Hälften der Gebäckringe mit der Quarkmasse bestreichen, die oberen Hälften darauflegen und etwas andrücken.

**Tipp:** Sie können die Brandteigringe bereits einige Zeit vorher backen und bei Ober-/Unterhitze bei etwa 200 °C (Heißluft: etwa 180 °C) in etwa 3 Minuten aufbacken.

#### Pikante Brandteigringe



## Raffiniert

### Mohnrollen mit Ingwer-Curry-Dip

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 4–5 Minuten  
je Backblech

#### Für den Teig:

- 2 TL rosa Pfefferbeeren
- 1 gestr. TL Salz
- 140 g Weizenmehl
- 60 g gemahlener Mohn (Reformhaus)
- 100 g Butter oder Margarine
- 2 EL heller Speisesirup
- 1 Becher (150 g) Crème fraîche
- 4 Eiweiß (Größe M)

#### Für den Ingwer-Curry-Dip:

- 375 g Magerquark
- 300 g Joghurt
- 30 g frischer Ingwer
- 2 gestr. TL Currypulver
- 3–4 TL gemahlener Koriander
- 3–4 TL Honig
- 2 TL mittelscharfer Senf
- 2 geh. EL Ingwerkonfiture
- Salz, gemahlener Zimt

Insgesamt:  
E: 108 g, F: 171 g, Kh: 225 g,  
kj: 12441, kcal: 2961

1. Für den Teig Pfefferbeeren mit Salz in einem Mörser fein zerstoßen und mit Mehl und Mohn mischen. Den Backofen vorheizen.
2. Butter oder Margarine und Sirup in eine Rührschüssel geben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Die Mehlmischung und Crème fraîche unterrühren. Eiweiß steif schlagen und unterheben.
3. Jeweils etwa 3 Teelöffel Teig in breiten Abständen voneinander auf Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen. Die Teighäufchen mit einer Backpalette oder einem Messer zu dünnen Platten (Ø etwa 10 cm) verstreichen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft) zusammen in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: 4–5 Minuten je Backblech.
4. Die Gebäckplatten sofort nach dem Backen mit einem Messer an einer Seite vom Backblech lösen

Mohnrollen mit Ingwer-Curry-Dip

und mit Hilfe eines Kochlöffelstiels aufrollen. Die Rollen auf einen Kuchenrost legen, Kochlöffelstiel herausziehen und erkalten lassen. Die erkalten Rollen bis zum Verzehr in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

5. Für den Dip Quark und Joghurt in eine Schüssel geben. Ingwer schälen, fein reiben und mit Currypulver, Koriander, Honig, Senf und Ingwerkonfiture gut verrühren. Den Dip mit Salz und Zimt abschmecken und zu den Mohnrollen servieren.

**Tip:** Wenn die Gebäckplatten zu stark abgeköhlt sind, lassen sie sich nicht mehr rollen. Dann das Backblech nochmals kurz in den Backofen schieben, bis die Gebäckplatten wieder warm sind. Falls Sie keine Ingwerkonfiture verwenden möchten, können Sie stattdessen zusätzlich 2 Teelöffel Honig unter den Dip rühren.

#### Mit Alkohol

### Pikanter Käsekuchen mit Korinthen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Einweich- und Abkühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

#### Zum Vorbereiten:

- 100 g Korinthen
- 4 EL roter Portwein
- 100 g Butter oder Margarine

#### Für den Teig:

- 100 g Weizenmehl (Type 550)
- 50 g Hartweizengrieß
- 4 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1 TL gereibelter Thymian
- 100 g geriebener Parmesan-Käse
- 50 ml Buttermisch
- 2 Eier (Größe M)
- 100 g Edelpilzkäse (Blauschimmelkäse, 50 % Fett i. Tr.)

**Für die Form:**  
Semmelbrösel



Pikanter Käsekuchen mit Korinthen

Insgesamt:  
E: 86 g, F: 166 g, Kh: 190 g,  
kj: 11259, kcal: 2690

1. Korinthen in ein Sieb geben, mit heißem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Portwein leicht erwärmen und die Korinthen darin einweichen. Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver, Thymian und Parmesan in einer Rührschüssel mischen. Buttermisch, Eier und Butter oder Margarine dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren.
3. Edelpilzkäse in kleine Stücke teilen und zusammen mit den eingeweichten Korinthen und der Flüssigkeit mit einem Löffel unter den Teig rühren.
4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C Heißluft: etwa 160 °C Backzeit: 40–45 Minuten.
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten

Kuchenrost stürzen. Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.

**Tip:** Den Kuchen mit etwas Thymian garnieren und weiche Butter oder Crème fraîche dazu servieren.

#### Für Gäste

### Mini-Brioche, salzig

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: 25–30 Minuten

#### Für den Brandteig:

- 250 ml (1/4 l) Milch
- 50 g Butter oder Margarine
- 1 gestr. TL Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 150 g Weizenmehl
- 3–4 Eier (Größe M)
- 1 Msp. Dr. Oetker Backin
- 125 g gekochte Pellkartoffeln, gepellt und erkalte
- evtl. 1/2 TL Tapenade (Olivenpaste)

Insgesamt:  
E: 54 g, F: 75 g, Kh: 147 g,  
kj: 6521, kcal: 1557

1. Für den Teig Milch mit Butter oder Margarine, Salz und Pfeffer am bes-



Mini-Brioche, salzig

- ten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Den Backofen vorheizen.
2. Mehl auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.
  3. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben und nach und nach mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab – er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben.
  4. Backpulver, durch eine Presse gedrückte Pellkartoffeln und nach Belieben Tapenade unter den erkalten Teig arbeiten. Den Teig in 8–9 Mini-Gugelhupf-Formen (Ø etwa 10 cm, gefettet, gemehlt) füllen. Die Formen auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C Heißluft: 160–180 °C Backzeit: 25–30 Minuten.
  5. Das Gebäck etwa 5 Minuten in den Formen stehen lassen, dann aus den Formen stürzen und lauwarm servieren.
- Tip:** Mini-Brioche mit einem Salat servieren.



Mettkuchen

## Für Kinder

### Mettkuchen

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 50 Minuten

100 g Staudensellerie  
1 Möhre (100 g)  
5 Stängel Basilikum

## Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Weizen-Vollkornmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
30 g geriebener Parmesan-Käse  
50 ml Milch, 2 Eier (Größe M)  
75 ml Olivenöl  
300 g Schinken-Zwiebel-Mettwurst  
oder gewürztes Schweinemett  
(Thüringer Mett)

## Für die Form:

Semmelbrösel

## Insgesamt:

E: 93 g, F: 176 g, Kh: 109 g,  
KJ: 9983, kcal: 2385

1. Staudensellerie und Möhre putzen, abspülen und abtrocknen. Vom Staudensellerie die harten Außenfäden abziehen. Selleriestangen in sehr dünne Scheiben schneiden. Möhre schälen und in sehr kleine Würfel schneiden. Dann Basilikum abspülen, trocken tupfen, die



Gemüse-Quark-Kuchen

Blätter abzupfen und in feine Streifen schneiden.

2. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver und Parmesan in einer Rührschüssel mischen. Milch, Eier und Olivenöl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren.

3. Möhrenwürfel, Selleriescheiben und Basilikumstreifen unter den Teig rühren. Mettwurst oder Schweinemett mit einem Messer in kleine Brocken teilen, zum Teig geben und mit einem Löffel vorsichtig unterrühren, so dass kleine Mettbrocken erhalten bleiben.

4. Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen, weil Mett und Käse Salz enthalten).

**Tipp:** Der Mettkuchen kann in Scheiben geschnitten gut eingefroren werden. Die aufgetauten Mettkuchen-Scheiben in heißem Speiseöl kurz von beiden Seiten anbraten.

## Schnell zubereitet

### Gemüse-Quark-Kuchen

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

## Für den Quarkkuchen:

1 Dose Gemüsemais  
(Abtropfgewicht 140 g)  
1 Dose Erbsen  
(Abtropfgewicht 140 g)  
1 rote Paprikaschote (200 g)  
1/2 Bund Koriander oder  
glatte Petersilie  
400 g Kräuterquark  
200 g Schlagsahne  
3 Eier (Größe M)  
60 g Hartweizengrieß  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver rosenschwarz

## Zum Garnieren:

etwas Koriander oder  
glatte Petersilie

## Insgesamt:

E: 79 g, F: 117 g, Kh: 109 g,  
KJ: 7665, kcal: 1832

1. Den Backofen vorheizen. Mais und Erbsen in einem Sieb abtropfen lassen. Paprika entstielen, vierteln, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, die Viertel abspülen und in etwa 1/2 cm kleine Würfel schneiden.

2. Koriander oder Petersilie abspülen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und hacken.

3. Kräuterquark mit Sahne, Eiern und Grieß in einer Rührschüssel gut verrühren. Mais, Erbsen und Paprikawürfel kurz unterrühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen, in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet) füllen und verstreichen.

4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen in der Form etwas abkühlen lassen und mit Koriander oder Petersilie garnieren. Den Gemüse-Quark-Kuchen lauwarm oder kalt servieren.

## Belieb

### Gemüsetörtchen mit Ziegenkäse

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten

9 Yufka-Teigblätter  
(etwa 27 x 27 cm)  
1 Zucchini (etwa 300 g)  
250 g Cocktailtomaten  
250 g Ziegenkäse  
(z. B. Ziegen-Gouda)  
6 Stängel Thymian  
frisch gemahlener Pfeffer

## Insgesamt:

E: 720 g, F: 48 g, Kh: 48 g,  
KJ: 9096, kcal: 2172



Gemüsetörtchen mit Ziegenkäse

1. Yufka-Teigblätter mit lauwarmem Wasser bepinseln und etwas weich werden lassen. Die Teigblätter dann in 4 gleich große Quadrate schneiden (am besten mit einer Schere). Den Backofen vorheizen.

2. Zucchini waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Die Tomaten waschen, abtrocknen, die Stängelsansätze heraus schneiden und Tomaten vierteln. Anschließend den Ziegenkäse würfeln.

3. Je 3 Teigquadrate versetzt übereinanderlegen und in je eine Vertiefung einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) drücken. Zucchini-scheiben, Tomatenviertel und Käsewürfel darauf verteilen.

4. Thymian kalt abspülen, trocken tupfen, die Blättchen von den Stängeln zupfen und die Törtchen damit bestreuen. Törtchen mit Pfeffer würzen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

5. Die Gemüsetörtchen etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen. Dann die Törtchen aus den Vertiefungen lösen und heiß oder kalt servieren.

**Tipp:** Reichen Sie die Gemüsetörtchen als Vorspeise oder als Häppchen auf einem Buffet. Anstelle von Ziegenkäse können Sie auch Gouda mit Kräutern verwenden. Sie können die Thymianstängel auch sehr gut durch Basilikum ersetzen. Yufka-Teig bekommen Sie in türkischen Lebensmitteläden.

**Abwandlung:** Anstelle von Yufka-Teig können Sie auch sehr gut TK-Blätterteig verwenden. Dazu 1 Packung Blätterteig (300 g, 6 Scheiben) bei Zimmertemperatur auftauen lassen, dann dünner ausrollen, die Blätterteig-Platten halbieren und die gefetteten Vertiefungen der Muffinform damit auslegen.



## Für Gäste

### Frittierte Tomaten-Mozzarella-Taschen

Zubereitungszeit: 90 Minuten,  
ohne Teiggewicht

#### Für den Hefeteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
125 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser  
1 gestr. TL Salz  
1 EL Olivenöl

#### Für die Füllung:

2-3 mittelgroße Tomaten  
250 g Mozzarella-Käse  
1 Topf Basilikum  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Zum Frittieren:

etwa 1 l Speiseöl

Insgesamt:  
E: 79 g, F: 365 g, Kh: 189 g,  
kj: 19025, kcal: 4547

1. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und etwas Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.

2. Salz, Öl und restliches Wasser hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Anschließend den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.

3. Für die Füllung Tomaten waschen, Stängelsansätze entfernen und die Tomaten in etwa 12 dicke Scheiben schneiden. Mozzarella in einem Sieb abtropfen lassen und mit einem scharfen Messer in etwa 24 dünne Scheiben schneiden. Basilikum

waschen, trocken tupfen und die Blättchen abzupfen.

4. Teig aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher (Ø etwa 10 cm) auf einer Teighälfte Kreise markieren. Auf jede Kreismitte nacheinander je eine Scheibe Mozzarella, Tomate und etwas Basilikum legen.

5. Die Füllung mit Salz und Pfeffer würzen und nochmals mit je einer Scheibe Mozzarella bedecken. Teigränder mit Wasser bestreichen. Zweite Teighälfte darüberklappen. Teig um die Füllung herum andrücken. Kreise ausstechen. Ränder festdrücken. Übrigen Teig und Füllung ebenso verarbeiten.

6. Zum Frittieren Öl auf etwa 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn sich um einen in das Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Die Teigstücke portionsweise darin goldbraun frittieren, mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem mit Küchenkrepp belegten Kuchenrost abtropfen lassen.

Frittierte Tomaten-Mozzarella-Taschen



## Raffiniert

### Frischkäse-Teigtaschen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

200 g Doppelrahm-Frischkäse  
1 kleines Glas Seelachsschnitzel (85 g)  
1 Bund Frühlingszwiebeln  
1 Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht 285 g)  
1 Bund Dill  
400 g Yufka-Teig (5 Teiglätter, türkischer Lebensmittelladen)

#### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
3 EL Milch

#### Zum Frittieren:

etwa 1 1/2 l Speiseöl

Insgesamt:

E: 82 g, F: 163 g, Kh: 307 g,  
kj: 12745, kcal: 3046

1. Frischkäse mit abgetropften Seelachsschnitzeln verrühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in



feine Ringe schneiden. Mais abtropfen lassen. Dill abspülen, trocken tupfen und fein schneiden. Frühlingszwiebeln, Mais und Dill unter die Frischkäsemasse mischen.

2. Teiglätter auseinanderlegen und vierteln. Zum Bestreichen Ei mit Milch verquirlen. Auf je 1 Teigviertel 1 Esslöffel Käsemasse im unteren Drittel verteilen und die Teigränder großzügig mit Eimilch bestreichen. Teigviertel zu Päckchen falten.

3. Öl auf etwa 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn sich um einen in das Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Nach und nach alle Teigtaschen goldbraun frittieren, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die Teigtaschen warm oder abgekühlt servieren.

**Tipp:** Anstelle von Seelachsschnitzeln kann auch 85 g fein gewürfelte Speck verwendet werden.



## Für Kinder

### Erdnuss-Muffins

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Rührteig:

150 g gesalzene Erdnusskerne  
100 g Butter oder Margarine  
1 TL Zucker  
1 Msp. Salz  
4 Eier (Größe M)  
200 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
6 EL Wasser  
1-2 EL Sojasauce

#### Zum Bestreuen:

50 g gesalzene Erdnusskerne

Insgesamt:

E: 108 g, F: 204 g, Kh: 168 g,  
kj: 13176, kcal: 3144

1. Für den Teig Erdnusskerne fein hacken. Den Backofen vorheizen. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Zucker und Salz unterrühren. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute).

2. Mehl mit Backpulver mischen und abwechselnd mit dem Wasser und Sojasauce in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Erdnusskerne zuletzt unterrühren.

3. Dann den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und mit den Erdnusskernen bestreuen. Die Form auf dem Rost der vorgeheizten Backofen schließ Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Einfach

### Brokkolikuchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 40–45 Minuten

#### Für den Teig:

100 g Butter oder Margarine  
350 g Brokkoli, Salz  
100 g Kasserl-Aufschnitt,  
in Scheiben  
100 g Weizenmehl (Type 550)  
40 g Hartweizengrieß  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
50 g geriebener Parmesan-Käse  
frisch gemahlener Pfeffer  
50 ml Milch, 2 Eier (Größe M)

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Ingensamt:

E: 74 g, F: 124 g, Kh: 117 g,  
Kj: 8104, kcal: 1934

- Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Vom Brokkoli die Blätter entfernen. Brokkoli in kleine Röschen teilen, abspülen und abtropfen lassen. Von den Brokkoli-  
stängeln die Haut abziehen, die Stängel in kleine Würfel schneiden.  
2. Etwas Wasser aufkochen lassen, leicht salzen. Brokkoliröschen und -würfel etwa 2 Minuten darin kochen lassen, mit der Schaumkelle herausnehmen und sofort in kaltem Wasser abschrecken. Brokkoliröschen und -würfel in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.  
Kasserl-Aufschnitt klein würfeln.  
3. Mehl mit Grieß, Backpulver, Parmesan und etwas Pfeffer in eine Rührschüssel geben und gut vermischen. Milch, Eier und Butter oder Margarine dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Kasserlwürfel und Brokkoliröschen und -würfel mit einem Löffel unterrühren.  
4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln



Brokkolikuchen

ausgestreut) füllen und verstreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 40–45 Minuten.  
5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den Kuchen etwa 10 Minuten stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen wieder umdrehen und erhalten lassen. (Der Teig muss nicht gesalzen werden, weil Aufschnitt und Käse genug Salz enthalten.)

**Tipp:** Zum Garnieren eine Tomate vierteln, entkernen und in Würfel schneiden. Die Tomatenwürfel über den aufgeschnittenen Kuchen streuen. Zusätzlich noch etwas Thymian auf die Platte legen. Wer es deftig mag, serviert Kräuterquark oder Remouladensauce mit frischem Schnittlauch zum Brokkolikuchen.

#### Für Gäste

### Camembert-Preiselbeer-Muffins

Zubereitungszeit: 25 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Teig:

75 g Preiselbeer-Auslese (aus dem Glas)  
100 g Camembert  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1/2 gestr. TL Natron  
150 g Joghurt  
2 Eier (Größe M)  
75 ml Speiseöl  
75 ml Milch

#### Ingensamt:

E: 73 g, F: 120 g, Kh: 202 g,  
Kj: 9583, kcal: 2290

- Für den Teig Preiselbeeren in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Camembert in sehr kleine Würfel schneiden. Den Backofen vorheizen.  
2. Mehl mit Backpulver und Natron in einer Rührschüssel mischen. Joghurt, Eier, Öl und Milch hinzufügen und die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten.  
3. Preiselbeeren und Camembert kurz unter den Teig rühren. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.  
4. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann herausnehmen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen.

**Tipp:** Muffins schmecken lauwarm, serviert mit Crème fraîche, am besten. Man kann sie auch kurz vor dem Servieren noch einmal aufbacken.

#### Für Gäste

### Fladenkuchen mit Lauch

Zubereitungszeit: 30 Minuten,  
ohne Teiggeh- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

250 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Salz  
125 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
1 TL flüssiger Honig  
6 EL Olivenöl

#### Für den Belag:

400 g Porree (Lauch)  
2 EL Speiseöl  
1/2 gestr. TL gereibelter Thymian  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
25 g Schmand (Sauerrahm)

1 Ei (Größe M)  
geriebene Muskatnuss  
150 g Bacon (Frühstücksspeck),  
in Scheiben

**Zum Garnieren:**  
einige Stängel Thymian

#### Ingensamt:

E: 74 g, F: 193 g, Kh: 216 g,  
Kj: 12120, kcal: 2895

- Für den Teig Mehl in einer Rührschüssel sorgfältig mit der Hefe vermischen. Salz, Wasser, Honig und Ei hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.  
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).  
3. Für den Belag Porree putzen, die Stangen längs halbieren und gründlich waschen. Porree quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.  
4. Öl in einem Topf erhitzen und Porree und Thymian darin etwa 5 Minuten dünsten lassen. Die Mischung mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen.

- Schmand mit Ei verquirlen und mit Pfeffer und Muskat würzen. Baconscheiben quer in breite Streifen schneiden.  
6. Teig und Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, dann zu einem ovalen Fladen (etwa 28 x 35 cm) ausrollen und auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) legen.  
7. Die Schmand-Mischung auf den Teig streichen, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand lassen. Nacheinander Porree und Bacon auf dem Schmand verteilen.  
8. Den Backofen vorheizen. Den Fladen zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 15 Minuten). Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 30 Minuten.  
9. Den Fladenkuchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Thymian abspülen, kleine Stängel abzipfen und auf den Fladenkuchen legen. Den Fladenkuchen heiß oder lauwarm servieren.



Camembert-Preiselbeer-Muffins



Fladenkuchen mit Lauch

## Schnell zubereitet

### Fladenbrot-Pizza

Zubereitungszeit: 15 Minuten  
Backzeit: etwa 20 Minuten

1 ovals, flaches Fladenbrot  
250 g gewürztes Schweinefleisch  
100 g Tsatsiki  
2 Tomaten  
1/2 Bund Frühlingszwiebeln  
125 g Feta-Käse oder Schafkäse  
50 g schwarze Oliven, trocken  
eingelegt  
etwas Gyros-Gewürz

Insgesamt:

E: 108 g, F: 108 g, Kh: 263 g,  
kj: 10325, kcal: 2466

1. Den Backofen vorheizen. Fladenbrot dünn und gleichmäßig mit Schweinefleisch bestreichen und Tsatsiki in Klecksen darauf verteilen.
2. Tomaten waschen, abtropfen lassen und Stängelsansätze entfernen. Tomaten in dünne Scheiben schneiden und das Brot damit belegen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden und das Fladenbrot damit bestreuen.
3. Feta- oder Schafkäse abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Oliven vom Stein lösen, grob

Fladenbrot-Pizza



zerteilen, mit dem Käse mischen, auf dem Fladenbrot verteilen und mit Gyros-Gewürz bestreuen.

4. Fladenbrot auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

## Für Gäste

### Käse-Schinken-Muffins

Zubereitungszeit: 20 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

## Für den All-in-Teig:

1 Glas Champignonscheiben  
(Abtropfgewicht 170 g)  
100 g roher Schinken, in Scheiben  
200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
3 Eier (Größe M)  
200 ml Milch  
etwa 1/2 gestr. TL Salz  
die frisch gemahlener Pfeffer  
150 g geraspelter Käse  
(z. B. Emmentaler)

Insgesamt:

E: 114 g, F: 108 g, Kh: 165 g,  
kj: 9258, kcal: 2211

1. Für den Teig Champignonscheiben in ein Sieb geben und gut abtropfen lassen. Schinken in Streifen schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Eier, Milch, Salz und Pfeffer hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten. Käse, Schinken und Champignons kurz unterrühren.

3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

4. Die Käse-Schinken-Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und noch warm servieren.

**Tipps:** Statt des Schinkens etwa 1/2 geputzte, in Würfel geschnittene Paprikaschote unterheben. Die Muffins schmecken lauwarm am besten.

**Abwandlung:** Für Schafkäse-Oliven-Muffins 125 g Schafkäse fein würfeln und 12 entsteinte schwarze Oliven vierteln. 250 g Weizenmehl mit 2 ge-

Käse-Schinken-Muffins



Paprika-Blätterteig-Schnitten

strichen Teelöffeln Backpulver und 1/2 gestrichenen Teelöffel Natron mischen und in eine Rührschüssel geben. Etwas Salz, 2 Eier (Größe M), 75 ml Olivenöl und 150 ml Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten. Schafkäse, Oliven und 1 gestrichenen Esslöffel getrockneten Oregano kurz unterrühren. Die Schafkäse-Oliven-Muffins anschließend wie oben angegeben backen.

## Für Gäste

### Paprika-Blätterteig-Schnitten

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

## Für den Belag:

rote, grüne und gelbe Paprikaschoten (etwa 350 g)  
2 Tomaten (etwa 300 g)  
1 kleine Zwiebel  
1–2 EL Olivenöl  
75 ml Gemüsebrühe  
je 1 Bund Thymian und Basilikum  
2 EL Tomatenmark  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Knoblauchsatz

Insgesamt:

E: 36 g, F: 144 g, Kh: 168 g,  
kj: 8988, kcal: 2148

1. Blätterteig nach Packungsanleitung zugedeckt auftauen lassen. Dann die Scheiben in insgesamt 12 gleich große Teile schneiden (dabei das Messer sägend bewegen, nicht drücken!).
2. Die Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen und würfeln.

3. Tomaten kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser legen. Tomaten in kaltem Wasser abschrecken, entkernen, Stängelsansätze entfernen und das Fruchtfleisch kleinschneiden. Den Backofen vorheizen.
4. Zwiebel abziehen, fein würfeln, mit den Paprikaschoten in Öl andünsten. Brühe hinzugießen. Kräuter abspülen, trocken tupfen. Blättchen von den Stielen zupfen und mit Tomatenmark und Tomatenstücken hinzufügen. Gemüse mit Salz, Pfeffer und Knoblauchsatz würzen.
5. Blätterteigplatten auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen und das Paprika-Ragout darauf verteilen, dabei den Blätterteigrand freilassen. Die Backbleche naheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten  
je Backblech.
6. Die Paprika-Blätterteig-Schnitten kalt oder warm servieren.



Paprika-Schinken-Croissants

#### Für Kinder

### Paprika-Schinken-Croissants

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: 12–15 Minuten

#### Für die Füllung:

500 g rote, gelbe und grüne Paprikaschoten  
1 große Zwiebel  
2 Knoblauchzehen  
60 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (aus dem Glas)  
2 EL Speiseöl  
40 g Schinkenwürfel  
2 EL gehackte glatte Petersilie  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
2 EL Semmelbrösel

#### Außerdem:

2 Rollen (für je 6 Stück) Croissant-Teig (aus dem Kühlregal)  
2 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 48 g, F: 132 g, Kh: 240 g,  
kj: 9996, kcal: 2400

1. Für die Füllung Paprikaschoten halbieren, entstielen, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen.



Sauerkrautwaffeln

Die Schoten waschen und in feine Würfel schneiden. Zwiebel und Knoblauch abziehen und fein würfeln. Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls in feine Würfel schneiden.

2. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel-, Knoblauch-, Paprika- und Schinkenwürfel darin andünsten und etwa 5 Minuten dünsten lassen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Den Backofen vorheizen.

3. Tomatenwürfel und Petersilie unterrühren, die Masse mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Masse mit Semmelbröseln verrühren, damit sie etwas Bindung bekommt.

4. Den Croissant-Teig aus den Packungen nehmen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Je 1 Esslöffel der Füllung auf die breite Seite jedes Teigrecks geben, die Dreiecke von der breiten Seite aus zur Spitze hin aufrollen und zu Hörnern formen.

5. Die Croissants auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen und mit Milch bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten.

6. Die Croissants heiß oder kalt servieren.

#### Einfach

### Sauerkrautwaffeln

Zubereitungszeit: 30 Minuten

#### Für den Teig:

1 Pck. (750 g) Kartoffelteig (Fertigprodukt aus dem Kühlregal, z. B. Kloßteig für rohe Klöße)  
3 Eier (Größe M)  
50 g gesiebte Speisestärke  
1 Dose Sauerkraut (Abtropfgewicht 520 g)  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver edelsüß

#### Außerdem:

200 g Schmand (Sauerrahm) oder  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

#### Nach Belieben:

gemischte gehackte Kräuter  
1 Knoblauchzehe, in feine Würfel geschnitten

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 76 g, Kh: 225 g,  
kj: 7602, kcal: 1807

1. Für den Teig Kartoffelteig in eine Rührschüssel geben, Eier und Speisestärke unterrühren.

2. Sauerkraut in einem Sieb gut abtropfen lassen und mit einem Messer

grob zerschneiden. Sauerkraut unter die Kartoffel-Eier-Masse rühren. Die Masse mit Salz, Pfeffer und Paprika pikant würzen.

3. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen (für Brüsseler Waffeln) füllen und gut verstreichen. Die Waffeln goldbraun backen, mit einer Gabel oder einem Pfannenwender herausnehmen und einzeln auf einen Kuchenrost legen. Teig ergibt etwa 7 (14 halbe) Brüsseler Waffeln.

4. Schmand oder Crème fraîche in eine kleine Schüssel geben und mit Salz und Pfeffer verrühren. Nach Belieben gemischte Kräuter und Knoblauchwürfel unterrühren.

5. Die warmen Waffeln mit Schmand oder Crème fraîche servieren.

#### Dauert länger

### Pikanter Schichtkuchen

Zubereitungszeit: 80 Minuten,  
ohne Abkühlzeit

#### Für die Füllung:

60 g Pinienkerne  
80 g grüne Oliven ohne Stein  
1 Glas grünes Pesto (Einwaage 90 g)  
30 g Semmelbrösel  
6 EL Wasser

#### Für den All-in-Teig:

100 g Weizenmehl  
100 g Speisestärke  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
4 Eier (Größe M), 7 EL Milch  
200 g weiche Butter oder Margarine



Pikanter Schichtkuchen

#### Insgesamt:

E: 63 g, F: 274 g, Kh: 192 g,  
kj: 14770, kcal: 3528

1. Für die Füllung Pinienkerne mit einem Messer oder im Zerkleinerer fein hacken, in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen.

2. Oliven in einem Sieb abtropfen lassen und fein hacken. Gehackte Oliven mit Pesto, Pinienkernen, Semmelbröseln und Wasser verrühren. Die Füllung in 3 gleich große Portionen teilen.

3. Für den Teig Mehl mit Speisestärke und Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Eier, Milch und Butter oder Margarine dazugeben. Den Teig mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 1 Minute zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in 4 gleich große Portionen teilen.

4. Den Grill des Backofens vorheizen. Eine Teigportion in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glattstreichen. Die Form auf dem Rost unter den Grill des Backofens schieben. Den Teig in 4–5 Minuten goldbraun backen.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den vorgebackenen Teig mit einer Portion der Füllung bestreichen. Eine Portion Teig daraufgeben und glattstreichen. Die Form wieder auf dem Rost unter den Grill des Backofens schieben und den Teig 4–5 Minuten goldbraun backen. Den Vorgang noch zweimal wiederholen, bis der Teig und die Füllung verbraucht sind.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Nach etwa 10 Minuten den Springformrand mit einem Messer vorsichtig lösen und entfernen. Den Schichtkuchen in kleine Würfel oder Streifen schneiden und warm oder kalt servieren.

**Tipp:** Den Kuchen wie Tapas mit Oliven und Sherry servieren. Der Schichtkuchen lässt sich gut verpackt auch wunderbar einfrieren. Nach dem Auftauen im Backofen erwärmen.



## Für Kinder

### Tomaten-Buchteln

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigruhezeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

#### Für den Teig:

1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
170 ml lauwarmes Wasser  
350 g Weizenmehl (Type 550)  
1 TL Zucker  
36 Cocktailtomaten (etwa 250 g)  
2 Knoblauchzehen  
1 TL getrocknete Kräuter  
der Provence  
50 g getrocknete, in Öl eingelegte  
Tomaten  
4 EL Olivenöl  
1 gestr. TL Salz

#### Zum Begleiten:

125 g Schlagsahne  
125 ml (1/2 l) Gemüsebrühe

#### Außerdem:

500 g Aioli (Knoblauchmayonnaise)

#### Insgesamt:

E: 72 g, F: 504 g, Kh: 360 g,  
kj: 27900, kcal: 6660

1. Hefe mit Wasser, 1 Esslöffel von dem Mehl und Zucker in einer kleinen Schüssel verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 10 Minuten stehen lassen.
2. Inzwischen Cocktailtomaten waschen, abtropfen lassen und die Haut mehrmals mit einem Messer einritzen. Knoblauch abziehen und fein hacken. Cocktailtomaten, Knoblauch und Kräuter der Provence in eine kleine Schüssel geben, mit 2 Esslöffeln von dem Tomatenöl mischen und bis zur weiteren Verwendung durchziehen lassen. Getrocknete Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln.
3. Das restliche Mehl in eine Schüssel geben. Olivenöl, Salz und den Teigansatz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu-

höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt an einem warmen Ort so lange gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 40 Minuten).- 4. Den Teig leicht mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen und auf der bemehlten Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, dabei die getrockneten Tomaten unterkneten. Teig zu einer Rolle formen und in 36 Stücke teilen. Jedes Teilstück zu einer Kugel formen und flach drücken. Eine Cocktailtomate daraufgeben, mit dem Teig umschließen und wieder zu einer Kugel formen.

5. Die Kugeln nebeneinander in eine flache Auflaufform (gefettet) setzen und zugedeckt nochmals etwa 30 Minuten gehen lassen. Etwa 15 Minuten vor Ende der Gargezeit den Backofen vorheizen.
6. Sahne mit Brühe verrühren und gleichmäßig über die Buchteln gießen. Die Auflaufform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
7. Die Tomaten-Buchteln heiß oder kalt mit Aioli servieren.



Tomaten-Buchteln



Sauerkrautrolle

#### Pikant

### Sauerkrautrolle

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teigruhezeit  
Backzeit: 45–50 Minuten

#### Für die Füllung:

1 EL Butter oder Margarine  
500 g Sauerkraut  
1 Zwiebel  
1 Lorbeerblatt  
2 Gewürznelken  
3 Wacholderbeeren  
3 Pimentkörner  
etwas Wasser

#### Für den Teig:

200 g Weizenmehl (Type 550)  
175 g Roggenmehl (Type 1150)

1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
2 gestr. TL Salz  
2 TL Kümmelsamen  
3 EL Speiseöl  
4 Brühwürstchen  
(je etwa 20 cm lang)

#### Insgesamt:

E: 57 g, F: 33 g, Kh: 72 g,  
kj: 3654, kcal: 873

1. Für die Füllung Butter oder Margarine in einem Topf zerlassen, Sauerkraut locker zupfen und darin andünsten. Die Zwiebel abziehen, mit dem Lorbeerblatt und den Nelken spicken und mit den Wacholderbeeren und Pimentkörnern zum Sauerkraut geben.

2. Sauerkraut etwa 15 Minuten dünsten, dabei evtl. etwas Wasser hinzufügen, damit es nicht anbrennt. Die Zwiebel herausnehmen, das Sauerkraut kalt stellen und restliche Gewürze entfernen.
3. Für den Teig Mehl in eine Schüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinstreuen und Zucker und etwas von dem Wasser hinzufügen. Alles mit einer Gabel verrühren und etwa 10 Minuten stehen lassen.
4. Salz, Kümmel, Öl und restliches Wasser hinzugeben und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
5. Den Teig mit Mehl bestäuben, aus der Schüssel nehmen, nochmals gut durchkneten und auf der mit Mehl bestäubten Arbeitsplatte zu einem Rechteck (etwa 35 x 25 cm) ausrollen.
6. Die Hälfte des Sauerkrauts der Länge nach in die Mitte auf den Teig geben. 3 Brühwürstchen der Länge nach darauflegen, das 4. Würstchen dritteln und hinter die 3 Würstchen legen. Restliches Sauerkraut darüber verteilen.
7. Zunächst eine der Teigseiten darüberklappen, mit Wasser bestreichen, dann die andere Teigseite daraufklappen und gut andrücken. Die Teigenden der Sauerkrautrolle ebenfalls mit Wasser bestreichen und gut zusammendrücken.
8. Den Backofen vorheizen. Die Rolle mit der Naht nach unten auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und nochmals etwa 15 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Die Rolle mit Wasser bestreichen und in den vorgeheizten Backofen schieben.
9. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 45–50 Minuten.



Porree-Schinken-Schnitten

#### Für Gäste

### Porree-Schinken-Schnitten

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Auftau- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 70 Minuten

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für den Belag:

2 kg Porree (Lauch)  
1 Bund glatte Petersilie  
500 g Cocktailtomaten  
200 g Bergkäse im Stück  
2 EL Speiseöl  
125 g Schinkenwürfel  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 Prise Zucker  
600 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 Eier (Größe M)

#### Insgesamt:

E: 206 g, F: 405 g, Kh: 221 g,  
kj: 22347, kcal: 5337

1. Die Blätterteigplatten zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen

lassen. Dann die einzelnen Blätterteigplatten auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche etwas ausrollen und überlappend in eine Fettschale (mit Backpapier belegt) legen.

2. Die überlappenden Platten mit einer Teigrolle andrücken und zum Rand hin ausrollen. Den Backofen vorheizen. Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen und etwa 10 Minuten ruhen lassen. Die Fettschale in den vorgeheizten Backofen schieben und den Boden vorbacken. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten.

3. Die Fettschale auf einen Kuchenrost stellen. Den Blätterteigboden erkalten lassen.

4. Für den Belag Porree putzen, die Stangen längs halbieren. Porree gründlich waschen, abtropfen lassen und in Streifen schneiden. Petersilie abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und fein hacken. Tomaten waschen und abtrocknen. Käse auf einer Haushaltsreibe grob reiben.

5. Öl in einem großen Topf erhitzen. Porreestreifen unter mehrmaligem

Wenden darin andünsten. Petersilie hinzufügen und Schinkenwürfel unterrühren. Alles mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

6. Frischkäse mit den Eiern verrühren und unter die Porree-Schinken-Mischung rühren. Die Masse auf den vorgebackenen Blätterteigboden geben und verstreichen. Käseraspel daraufstreuen und mit Cocktailtomaten belegen. Die Fettschale wieder in den heißen Backofen schieben und den Porree-Schinken-Kuchen bei niedrigerer Backtemperatur fertig backen.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 50 Minuten.

7. Die Fettschale auf einen Kuchenrost stellen. Den Porree-Schinken-Kuchen in Stücke schneiden und warm servieren.

**Beilage:** Gemischter Salat.

#### Für Kinder

### Käse-Muffins

**Zubereitungszeit:** 20 Minuten  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den Teig:

250 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
250 g geriebener Käse (z. B. mittelalter Gouda)  
4 Eier (Größe M)  
Salz  
Paprikapulver edelsüß  
300 g saure Sahne

#### Insgesamt:

E: 125 g, F: 131 g, Kh: 201 g,  
kj: 11052, kcal: 2643

1. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Schüssel mischen. Käse, Eier, Salz, Paprika und saure Sahne dazugeben und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verrühren.

2. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) verteilen und die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 25 Minuten.

3. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Für Gäste

### Pikante Quarktaschen

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für die Füllung:

1 Dose Gemüsemais (Abtropfgewicht 285 g)  
1/3 Bund Schnittlauch  
125 g Magerquark  
1 EL Olivenöl, 1 Prise Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver rosenscharf

Käse-Muffins



#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark  
4 EL Milch  
125 ml (1/2 l) Speiseöl  
1 Ei (Größe M)  
1/2 gestr. TL Salz

#### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
1 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 86 g, F: 159 g, Kh: 244 g,  
kj: 12102, kcal: 2891

1. Für die Füllung Mais in einem Sieb abspülen und abtropfen lassen. Schnittlauch abspülen, trocken schütteln und in Ringe schneiden. Schnittlauch mit Mais, Quark und Öl mischen und mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Quark, Milch, Öl, Ei und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät

mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3. Den Backofen vorheizen. Anschließend den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 36 x 36 cm) ausrollen und daraus 9 Quadrate (etwa 12 x 12 cm) schneiden. Die Füllung auf jeweils eine Hälfte der Quadrate geben, dabei rundherum einen 1 cm breiten Rand frei lassen.

4. Zum Bestreichen das Ei trennen. Eiweiß verschlagen und auf die Teigränder streichen. Quadrate zu Dreiecken zusammenklappen. Ränder mit einer Gabel andrücken. Teigdreiecke auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Eiweiß mit Milch verquirlen und auf die Teigdreiecke streichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.

5. Das Gebäck vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

Pikante Quarktaschen



## Beliebt

### Fladenkuchen mit Gemüse und Räucherlachs

Zubereitungszeit: 30 Minuten, ohne Teigzeit- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Hefeteig:

150 g Weizenmehl (Type 550)  
100 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 gestr. TL Salz  
125 ml (1/2 l) lauwarmes Wasser  
1 TL Rüssiger Honig  
6 EL Olivenöl

#### Für den Belag:

2 Zwiebeln (80 g)  
2 Möhren (150 g)  
1 kleine Zucchini (120 g)  
1 kleine Fenchelknolle (150 g)  
2 EL Speiseöl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
250 g Schmand  
(Sauerahm, 24 % Fett)  
1 Ei (Größe M)  
150 g Räucherlachs, in Scheiben

#### Insgesamt:

E: 85 g, F: 161 g, Kh: 216 g,  
kj: 11124, kcal: 2656

1. Für den Teig beide Mehlsorten in einer Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Salz, Wasser, Honig und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.
2. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).
3. Für den Belag Zwiebeln abziehen, halbieren und in Spalten schneiden. Möhren abspülen, schälen und mit dem Sparschäler in lange, dünne Streifen schneiden.

4. Zucchini abspülen, abtrocknen und die Enden abschneiden, Zucchini der Länge nach halbieren und quer in Scheiben schneiden. Fenchelknolle putzen, abspülen, abtrocknen, halbieren und in Streifen schneiden. Fenchelgrün zum Garnieren beiseitelegen.
5. Öl in einem Topf erhitzen und Zwiebeln darin etwa 5 Minuten dünsten. Möhren und Fenchel hinzufügen und kurz andünsten, Zucchini unterrühren. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen und etwas abkühlen lassen. Schmand mit Ei verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
6. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, zu einem ovalen Fladen (etwa 28 x 35 cm) ausrollen und auf

- ein Backblech (gefetet, mit Backpapier belegt) legen.
7. Die Schmand-Mischung auf dem Teig verstreichen, dabei rundherum einen 2 cm breiten Rand lassen. Die Gemüse Mischung auf dem Schmand verteilen. Den Backofen vorheizen.
  8. Den Fladen nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 15 Minuten). Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.
  9. Den Fladenkuchen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen. Lachs darauflegen. Fenchelgrün trocken tupfen. Den Fladenkuchen mit Fenchelgrün garnieren und warm servieren.

Fladenkuchen mit Gemüse und Räucherlachs



## Beliebt

### Gemüsekuchen mit Kirschtomaten

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Belag:

200 g Porree (Lauch)  
300 g Zucchini  
3 EL Olivenöl  
1 TL gereibelter Thymian  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
150 g Kirschtomaten  
2 Eier (Größe M)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche  
4 EL Milch

#### Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Magerquark  
50 ml kaltes Wasser  
3 EL Speiseöl  
1 gestr. TL Salz  
1 TL Zucker

#### Zum Garnieren:

einige Stängel glatte Petersilie

#### Insgesamt:

E: 62 g, F: 127 g, Kh: 187 g,  
kj: 9003, kcal: 2156

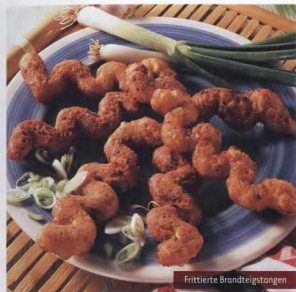
1. Für den Belag Porree putzen, der Länge nach aufschneiden, gründlich waschen, abtropfen lassen und quer in etwa 2 cm breite Streifen schneiden. Zucchini abspülen, trocken tupfen, Enden abschneiden und Zucchini in etwa 1 cm große Würfel schneiden.
2. Öl in einem Topf erhitzen und Porree bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten zugedeckt darin dünsten. Thymian und Zucchini dazugeben und zugedeckt etwa 3 Minuten dünsten. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen und etwa 15 Minuten abkühlen lassen. Tomaten abspülen, trocken tupfen und halbieren.



Gemüsekuchen mit Kirschtomaten

3. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Wasser, Öl, Salz und Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).
4. Anschließend den Quark-Öl-Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel formen. Den Backofen vorheizen.
5. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Teig vorsichtig von 4 Seiten zur Mitte falten, in eine Tarte- oder Quicheform (Ø 26–28 cm, gefettet) legen und in der Form auseinanderfalten. Teigänder andrücken. Den

- Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.
6. Zucchini in der Form verteilen. Eier mit Crème fraîche und Milch verquirlen, mit Salz und Pfeffer würzen und auf das Gemüse gießen. Tomaten mit der Schnittfläche nach oben auf dem Gemüse verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 30 Minuten.
  7. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Zum Garnieren Petersilie abspülen, trocken tupfen, die Blätter abzupfen und klein schneiden. Den Gemüsekuchen heiß oder kalt mit Petersilie garniert servieren.



Frittierte Brandteigstangen

#### Für Gäste

### Frittierte Brandteigstangen

Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### Für den Brandteig:

250 ml (1/4 l) Wasser  
70 g Butter oder Margarine  
1 gestr. TL Salz  
200 g Weizenmehl  
5 Eier (Größe M)  
1 EL Sojasaucе  
1–2 Knoblauchzehen  
2 Frühlingszwiebeln (50 g)  
50 g Kokosraspel  
1 gestr. TL Sambal Oelek  
(Chilipaste)  
2–3 TL gemahlene Kurkuma  
(Gelbwurz)

**Zum Frittieren:**  
etwa 1 l Speiseöl

**Insgesamt:**  
E: 69 g, F: 427 g, Kh: 166 g,  
kj: 20782, kcal: 4964

1. Für den Teig Wasser mit Butter oder Margarine und Salz in einem Stieptopf zum Kochen bringen. Mehl auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.
2. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Sojasaucе hinzugeben.
3. Knoblauch abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und fein schneiden. Kokosraspel mit Sambal Oelek, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kurkuma mischen und mit Handrührgerät mit Knethaken unter den Teig kneten.
4. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø etwa 12 mm) füllen. Das Öl auf 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn sich um einen in das Öl gehaltenen Holzlopfstiel Bläschen bilden.
5. Einen Streifen Backpapier (etwa 15 cm Länge) zur Hälfte in das heiße Öl tauchen und abtropfen lassen.

Auf das geölte Stück Backpapier in Zickzack-Linie einen etwa 10 cm langen Streifen Teig spritzen. Teig mit dem Papier in das Öl tauchen. Papier herausziehen, abtropfen lassen und wieder etwas Teig daraufspritzen.  
**6.** Teigstangen jeweils 2–3 Minuten goldbraun frittieren und auf einem Kuchenrost abtropfen lassen. Restlichen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten.

#### Raffiniert

### Cabanossi-Waffeln

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Teiggezeit

#### Für den Hefeteig:

200 ml Milch, 60 g Butter  
200 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 Prise Salz, 3 Eier (Größe M)  
2 cl Sherry  
200 g Cabanossi (Knoblauchwurst)  
200 g Gorgonzola-Käse  
(Blauschimmelkäse)

**Zum Garnieren:**  
frische Kräuter

#### Insgesamt:

E: 116 g, F: 202 g, Kh: 154 g,  
kj: 12283, kcal: 2934

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen und die Butter darin zerlassen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit Trockenbackhefe vermischen. Salz, Eier, Butter, Milch und Sherry hinzufügen.
2. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig zugedeckt so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat.
3. Cabanossi und Gorgonzola in Scheiben schneiden. Kräuter abspülen und trocken tupfen. Die Blätterchen von den Stängeln zupfen.

4. Jeweils einige Cabanossi-Scheiben in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen legen. Je 2–3 Esslöffel des Hefeteiges darauf verteilen und etwas flach streichen. Die Waffeln goldbraun backen, mit einer Gabel oder einem Pfannenwender herausnehmen und auf Teller anrichten. Teig ergibt 5–6 Waffeln.
5. Die Waffeln mit je 1 Scheibe Gorgonzola belegen und mit Kräutern garniert sofort servieren.

#### Raffiniert

### Blumenkohlörtchen

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Auftau-, Ruhe- und Abkühlzeit  
Backzeit: 25–30 Minuten

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für den Belag:

1 kleiner Blumenkohl (etwa 500 g)  
Salz  
1 Zwiebel (etwa 40 g)  
2 EL Olivenöl  
1 EL Weizenmehl  
3 EL Schlagobsch

3 EL Wasser  
1 Pck. (0,2 g) Safran  
100 g TK-Erbsen  
Cayennepfeffer  
50 g gekochter Schinken, in Scheiben  
1 Ei (Größe M)  
30 g abgezogene, gestiftelte Mandeln

#### Insgesamt:

E: 69 g, F: 169 g, Kh: 203 g,  
kj: 10936, kcal: 2614

1. Blätterteigplatten zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen. Vom Blumenkohl die Blätter und dunklen Stellen entfernen, den Strunk abschneiden. Blumenkohl waschen, abtropfen lassen und in kleine Röschen teilen (etwa 350 g).
2. Blumenkohlröschen in kochendem Salzwasser etwa 3 Minuten blanchieren, in ein Sieb geben, mit kaltem Wasser übergießen, abtropfen lassen.
3. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem Topf erhitzen, Zwiebelwürfel darin andünsten und mit Mehl bestäuben. Sahne und Wasser hinzugeießen. Die Zutaten zum Kochen bringen, Safran und Erbsen hinzugeben und alles gut aufkochen lassen.



Cabanossi-Waffeln

4. Topf von der Kochstelle nehmen. Erbsenmasse mit Salz und Cayennepfeffer würzen und erkalten lassen. Schinken in Streifen schneiden.
5. Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 34 x 45 cm) ausrollen. Teigrechteck etwa 10 Minuten ruhen lassen. Den Backofen vorheizen.
6. Aus dem Teigrechteck 12 Quadrate (etwa 11 x 11 cm) ausschneiden. Je ein Quadrat in die Mulden einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemehlt) legen und leicht andrücken.
7. Ei verschlagen und unter die abgekühlte Erbsenmasse rühren, Blumenkohlröschen unterheben. Gemüsemasse auf dem Teig verteilen, Schinkenstreifen darauflegen und mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.
8. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Backzeit: 25–30 Minuten.
9. Die Blumenkohlörtchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, anschließend aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost abkühlen lassen.

Blumenkohlörtchen





## Beliebte

### Bunter Paprikakuchen

**Zubereitungszeit:** 40 Minuten, ohne Abkühl- und Teiggezeit  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

#### Für den Belag:

200 g Zwiebeln  
2 Knoblauchzehen  
1 1/2 kg rote, grüne und gelbe Paprikaschoten  
3 EL Olivenöl  
2 TL gerebelter Thymian  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Paprikapulver rosenscharf  
250 g Schlagsahne  
4 Eier (Große M)  
50 g Kürbiskerne

#### Für den Hefeteig:

250 ml (1/4 l) Milch  
400 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
2 gestr. TL Salz  
4 EL Speiseöl

#### Insgesamt:

E: 115 g, F: 220 g, Kh: 397 g,  
kj: 17150, kcal: 4096

1. Für den Belag Zwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Knoblauch abziehen und fein hacken. Paprika putzen, vierteln, entkernen und die weißen Scheidewände entfernen. Viertel abspülen, abtropfen lassen und quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden.

2. Öl in einem breiten Topf erhitzen, Zwiebeln und Knoblauch darin etwa 5 Minuten dünsten. Paprika und Thymian dazugeben, im geschlossenen Topf etwa 5 Minuten dünsten und mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. Etwa 20 Minuten abkühlen lassen.

3. Für den Hefeteig inzwischen die Milch erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Öl und lauwarme Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten).

4. Sahne und Eier verquirlen, unter die Gemüsemasse rühren und die Mischung nochmals abschmecken.

5. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der

Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet) ausrollen und an den Seiten hochdrücken. Den Belag auf dem Teig verteilen und verstreichen.

6. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 15 Minuten). Inzwischen den Backofen vorheizen. Die Kürbiskerne auf den Belag streuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten.

7. Den Paprikakuchen heiß oder kalt servieren.

#### Schnell zubereitet

### Einfache Kartoffelwaffeln

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten, ohne Abkühlzeit

#### Für den Teig:

160 g Butter oder Margarine  
100 g Weizenmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
375 ml (3/4 l) Milch  
4 Eier (Große M)  
1 Pck. Kartoffelpüree  
(für 3 Portionen bzw. je 500 ml Wasser)  
frisch gemahlener Pfeffer  
geriebene Muskatnuss

#### Außerdem:

1 Pck. (je 250 g) Fleischsalat

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 268 g, Kh: 173 g,  
kj: 14416, kcal: 3431

1. Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und etwas abkühlen lassen.

2. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Milch, Eier und Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen nacheinander



Einfache Kartoffelwaffeln

der unterrühren. Danach Kartoffelpüreepulver gut unterrühren und den Teig mit Pfeffer und Muskat abschmecken.

3. Den Teig portionsweise (jeweils etwa 2 Esslöffel) in ein erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen und nacheinander etwa 12 Waffeln goldbraun backen.

4. Die fertigen Waffeln auf einem Backblech im Backofen bei etwa 80 °C warm halten. Die Waffeln als Snack warm oder lauwarm mit dem Fleischsalat servieren.

**Tipp:** Servieren Sie die Kartoffelwaffeln doch mal mit Crème fraîche und Schnippelschinken oder Räucherlachs.

**Abwandlung:** Anstelle des Fleischsalats können Sie auch eine Kräutercreme oder einen Champignonquark für die Kartoffelwaffeln servieren. Für die Kräutercreme 2 Becher (je 125 g) Crème fraîche mit frischen Kräutern mit 300 g Naturjoghurt verrühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken und 4 Esslöffel Schnittlauchröllchen unterrühren. Für den Champignonquark 2 Päckchen

(jeweils 250 g) Champignon-Quark mit 8–10 Esslöffeln Schlagsahne glattrühren. 2 Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in Ringe schneiden, 1 Bund Schnittlauch abspülen, trocken tupfen und in Röllchen schneiden. Beides unter den Champignon-Quark rühren und evtl. mit Salz und frisch gemahlenem Pfeffer abschmecken.

#### Raffiniert

### Kartoffelwaffeln mit Dinkel

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten, ohne Teiggezeit

#### Für den Hefeteig:

200 g Dinkel-Vollkornmehl  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
1 TL Zucker  
4 EL Milch  
600 g Kartoffeln  
2 Zwiebeln  
4 Eier (Große M)  
2 EL Dinstöl  
2 EL Crème fraîche



Kartoffelwaffeln mit Dinkel

2 EL Leinsamen  
70 g fein geraspelter Parmesan-Käse  
Salz, gerebelter Majoran  
frisch gemahlener Pfeffer

#### Insgesamt:

E: 102 g, F: 95 g, Kh: 229 g,  
kj: 9596, kcal: 2289

1. Für den Teig Dinkelmehl in eine Rührschüssel geben und in die Mitte eine Vertiefung drücken. Hefe hineinbröckeln, Zucker und Milch hinzufügen. Alles mit einer Gabel vorsichtig verrühren und etwa 15 Minuten stehen lassen.

2. Kartoffeln schälen, waschen und grob raspeln. Zwiebeln abziehen und in feine Würfel schneiden. Kartoffel raspel, Zwiebelwürfel, Eier, Öl, Crème fraîche, Leinsamen und Parmesan zum Hefeteigsetz geben. Die Zutaten gut miteinander verrühren und mit Salz, Majoran und Pfeffer würzen. 3. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein erhitztes, gefettetes Waffeleisen geben und etwas verstreichen. Der Teig ergibt 10–12 Waffeln. Waffeln knusprig braun backen und einzeln auf einen Kuchenrost legen.



Hackfleischtaschen



Kürbis-Erdnuss-Kuchen mit Basilikum

#### Für Kinder

### Hackfleischtaschen

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

300 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
150 g Magerquark  
100 ml Milch  
100 ml Speiseöl  
Salz

#### Für die Füllung:

1 kleine Zwiebel  
1 kleine gelbe oder grüne  
Paprikaschote  
20 g Butter  
250 g Gekochtes (halb Rind-,  
halb Schweinefleisch)  
2 Tomaten  
3 EL gehackte Kräuter  
(z. B. Petersilie, Liebstöckel, Thymian)  
frisch gemahlener Pfeffer  
150 g saure Sahne

#### Zum Bestreichen:

1 Eiweiß (Größe M)  
1 Eigelb (Größe M)  
2 EL Milch

Insgesamt:  
E: 120 g, F: 240 g, Kh: 240 g,  
kj: 16140, kcal: 3860

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Milch, Öl und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle formen.

2. Zwiebel abziehen und in feine Würfel schneiden. Paprika halbieren, entstielen, entkernen, die weißen Scheidewände entfernen, Schoten waschen, in kleine Würfel schneiden.

3. Butter in einer Pfanne zerlassen und Zwiebel- und Paprikawürfel darin andünsten. Hackfleisch hinzufügen und anbraten.

4. Tomaten kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen, abschrecken und entkernen. Stängelansätze heraus schneiden, Tomaten in Würfel schneiden und zu dem Fleisch geben. Kräuter, Salz und Pfeffer hinzugeben.

5. Die Masse abkühlen lassen und anschließend saure Sahne unterheben. Den Backofen vorheizen.

6. Teig ausrollen und etwa 10 runde Platten (Ø 12–15 cm) ausstechen. Jeweils auf eine Teighälfte etwa 1 Esslöffel von der Hackfleischmasse geben. Danach die Teigblätter mit verschlagenem Eiweiß bestreichen und zusammenklappen. Die Ränder mit einer Gabel festdrücken.

7. Die Taschen auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Eigelb mit Milch verschlagen und die Oberfläche damit bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 25 Minuten.

8. Die Taschen vom Backblech nehmen und noch warm servieren.

#### Beliebte

### Kürbis-Erdnuss-Kuchen mit Basilikum

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 50 Minuten

100 g gesalzene Erdnusskerne  
250 g vorbereitete Kürbisfleisch  
(z. B. Hokkaido)  
1 Bio-Zitrone (unbehandelt,  
ungewaschen)  
4–5 Stängel Basilikum  
1 gestr. TL Sambal Olek (Chilipaste)

#### Für den Teig:

150 g Weizenmehl (Type 1050)  
30 g Hartweizengrieß  
4 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
2 Eier (Größe M)

100 g Doppelrahm-Frischkäse  
2 TL Basilikum-Pesto  
50 ml Olivenöl

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Zum Bestreichen:

50 g gesalzene Erdnusskerne

#### Insgesamt:

E: 87 g, F: 179 g, Kh: 164 g,  
kj: 10968, kcal: 2620

1. Erdnusskerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. Kürbis auf der groben Seite der Haushaltsschneibe raspeln. Zitrone heiß abwaschen und trocken reiben. Die Hälfte der Zitronenschale auf der feinen Seite der Haushaltsschneibe abreiben. Den Saft auspressen.

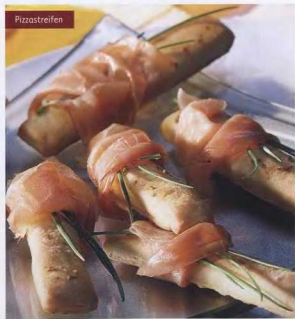
2. Basilikum abspülen, trocken tupfen, Blätter abzupfen und in Streifen schneiden. Kürbisraspel mit Zitronen-

schale, 2 Esslöffel von dem Zitronensaft, Sambal Olek, und Basilikumstreifen mischen. Den Backofen vorheizen.

3. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver, Salz und Erdnusskernen in einer Rührschüssel mischen. Eier, Frischkäse, Pesto und Olivenöl mit Handrührgerät mit Rührbesen unter die Mehlmasse rühren. Kürbis-Basilikum-Masse kurz unterrühren.

4. Den Teig in eine Kastenform (25 x 11 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen, verstreichen und mit Erdnusskernen bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 50 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen und Kuchen etwa 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen. Den Kuchen wieder umdrehen und erkalten lassen.



Pizzastreifen

#### Einfach

### Pizzastreifen

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

450 g (6 Scheiben) TK-Pizzateig

#### Für den Belag:

1 Rolle (125 g) Knoblauchbutter  
2 Bund Schnittlauch  
54 (etwa 200 g) hauchdünne Scheiben geräucherter Kernschinken

#### Insgesamt:

E: 54 g, F: 270 g, Kh: 216 g,  
kj: 14850, kcal: 3564

1. Für den Teig TK-Pizzateig-Scheiben nach Packungsanleitung zugedeckt auftauen lassen. Den Backofen vorheizen. Jede Teigscheibe quer in 9 Streifen schneiden und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Knoblauchbutter in kleinen Stücken darauf verteilen.

2. Die Teigscheiben auf 2 Backblech (mit Backpapier belegt) verteilen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

3. Die Pizzastreifen vom Backpapier lösen, auf einen Kuchenrost legen und abkühlen lassen.

4. Schnittlauch kalt abspülen und trocken tupfen. Die Pizzastreifen mit einigen Schnittlauchhalmen bestreuen und mit je 1 Schinkenscheibe umwickeln.

**Tipp:** Bestreuen Sie die mit Knoblauchbutterstückchen belegten Pizzastreifen kurz vor dem Backen mit etwas geschältem Sesam. Servieren Sie die Pizzastreifen als kleinen Snack bei Partys oder vor dem Essen.

## Dauert länger

### Sauerkrautschiffchen

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Teiggezeit  
Backzeit: 20–25 Minuten

#### Für den Hefeteig:

200 g dunkles Roggenmehl  
200 g Weizen-Vollkornmehl  
1/2 Pck. (21 g) frische Hefe  
250 ml (1/4 l) lauwarmes Wasser  
1 TL Honig  
1/2 Pck. (75 g) Natursauerteig  
(Reformhaus)  
1 gestr. TL Salz

#### Für den Belag:

4 Zwiebeln  
2 EL Maiskeimöl  
2 kleine Dosen Sauerkraut  
(Abtropfgewicht je 285 g)  
2 säuerliche Äpfel (300 g)  
100 g Walnusskerne  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
Honing

#### Zum Bestreichen und Beträufeln:

2–3 EL Schmand (Sauerrahm)  
oder Crème fraîche  
4–5 EL Nussöl

#### Insgesamt:

E: 64 g, F: 96 g, Kh: 320 g,  
kJ: 11328, kcal: 2720

1. Für den Teig beide Mehlsorten in einer Schüssel mischen und in die Mitte eine Mulde drücken. Hefe in 3–4 Esslöffeln von dem Wasser auflösen, mit Honig verrühren, in die Mulde gießen, mit etwas Mehl verrühren und zugedeckt an einem warmen Ort etwa 15 Minuten stehen lassen.
2. Das Mehl-Hefe-Honig-Gemisch mit restlichem Wasser, Natursauerteig und Salz vermengen und mit Handrührgerät mit Knethaken etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verkneten. Den Teig nochmals zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 30 Minuten).

3. Für den Belag inzwischen Zwiebeln abziehen und in Würfel schneiden. Öl erhitzen. Zwiebeln darin 2–3 Minuten andünsten. Sauerkraut mit der Flüssigkeit hinzugeben und verrühren.

4. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden. Walnusskerne grob hacken und mit den Apfelstückchen zu dem Sauerkraut geben. Mit Salz, Pfeffer und Honig würzen.

5. Den Teig aus der Schüssel nehmen, nochmals gut durchkneten, auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche dünn ausrollen und Schiffchenformen (gefaltet) damit auslegen. Den Teig mit Schmand oder Crème

fräiche bestreichen und mit einer Gabel mehrmals einstechen. Die Sauerkrautmischung hineinfüllen.

6. Den Backofen vorheizen. Die Schiffchen auf ein Backblech stellen und den Teig nochmals etwa 10 Minuten gehen lassen. Anschließend das Backblech auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: 20–25 Minuten.

7. Sollte die Füllung zu stark bräunen, die Schiffchen mit Alufolie zudecken. Die fertigen Schiffchen aus dem Backofen nehmen und noch heiß mit Nussöl beträufeln.



Sauerkrautschiffchen

## Für Kinder

### Gemüse-Quiche

Zubereitungszeit: 35 Minuten,  
ohne Auftau- und Ruhezeit  
Backzeit: etwa 35 Minuten

1/2 Pck. (225 g) TK-Blätterteig  
(3 rechteckige Platten)

#### Für den Belag:

1 Zwiebel (50 g)  
2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
1 Pck. (450 g) TK-Suppengemüse  
1 Prise Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
200 g Schlagsahne  
3 Eier (Größe M)  
2–3 TL mittelscharfer Senf  
1 Bund Schnittlauch

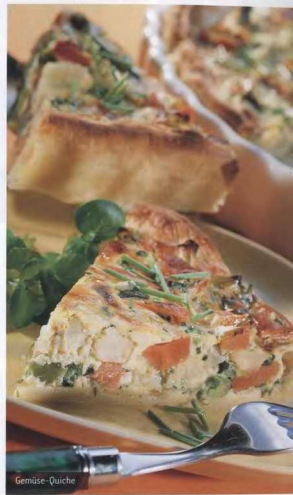
#### Für die Form:

1 EL Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 50 g, F: 159 g, Kh: 143 g,  
kJ: 9285, kcal: 2216

1. Blätterteigplatten zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Für den Belag Zwiebel und Knoblauch abziehen, fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten.
3. Suppengemüse hinzufügen und zugedeckt bei schwacher Hitze etwa 5 Minuten dünsten, evtl. etwas Wasser hinzufügen. Gemüse mit Salz und Pfeffer würzen. Sahne mit Eiern und Senf verquirlen und mit Salz und Pfeffer würzen.
4. Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Quadrat (etwa 32 x 32 cm) ausrollen. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet) legen und am Rand leicht andrücken. Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen und mit Semmelbröseln bestreuen. Den Teig etwa 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen vorheizen.



Gemüse-Quiche

5. Schnittlauch abspülen und trocken tupfen. Drei Viertel davon in feine Röllchen schneiden und unter das Gemüse mischen. Das Gemüse in die Form füllen. Eiersahne darübergießen. Überstehende Teigblätter abknippen. Danach die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

6. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Gemüse-Quiche etwas abkühlen lassen. Restlichen Schnittlauch in etwa 2 cm lange Röllchen schneiden. Die Quiche mit Schnittlauch bestreuen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Die Form auf der unteren Einschubleiste des Backofens backen, so bekommt der Blätterteig auch von unten genügend Hitze. Die Quiche mit etwas Brunnenkresse servieren.



Schmand-Kracker



Rosmarinwaffeln

## Zum Verschenken

### Schmand-Kracker

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Knetteig:

275 g Weizenmehl, 1 TL Salz  
200 g Schmand (Sauerrahm,  
24 % Fett)  
70 g weiche Butter oder Margarine

#### Für den Belag:

etwa 70 g geröstete,  
gesalzene Cashewkerne  
grobes Meersalz

#### Zum Bestreichen:

1 Eigelb (Große M)  
2 EL Milch

#### Insgesamt:

E: 51 g, F: 149 g, Kh: 242 g,  
kj: 1058, kcal: 2531

1. Für den Teig Mehl mit Salz in einer Rührschüssel mischen. Schmand und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz verkneten. Den Teig teilen, zu 2 Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen. Für den Belag Cashewkerne mit einem Messer waagrecht halbieren.

3. Eine Teighälfte auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn ausrollen, mit einer runden Ausstechform (Ø etwa 6 cm) etwa 45 Taler ausstechen. Auf 1–2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) legen und Taler mit einer Gabel mehrmals einstechen. Den Backofen vorheizen.

4. Zweite Teighälfte auf die gleiche Weise verarbeiten. Restteig nochmals zusammenkneten und ausrollen.

5. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verquirlen. Die Taler damit bestreichen und auf jeden Taler 2 halbe Cashewkerne legen und etwas Meersalz streuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: etwa 15 Minuten je Backblech.

6. Die Kracker mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Die Kracker in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

## Für Gäste – pikant

### Rosmarinwaffeln

Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### Für den All-in-Teig:

2 TL getrockneter Rosmarin,  
geschnitten  
200 g Weizen-Vollkornmehl  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
geriebene Muskatnuss  
250 ml Bier (z. B. Pils)  
4 Eier (Große M)  
4 EL Olivenöl  
5 EL Speiseöl (z. B. Rapsöl)

#### Außerdem:

200 g Aioli (Knoblauchmayonnaise)  
200 g Roastbeef-Aufschnitt

#### Insgesamt:

E: 97 g, F: 253 g, Kh: 156 g,  
kj: 14795, kcal: 3534

1. Für den Teig Rosmarin im Mörser fein zerstoßen. Rosmarin mit Mehl, Backpulver, Salz und Muskatnuss in einer Schüssel mischen. Bier, Eier, Oliven- und Speiseöl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe verrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen. Die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einen Kuchenrost legen. Der Teig ergibt 6–8 Waffeln.

3. Waffeln mit Aioli und Roastbeef-Aufschnitt servieren.

**Tipp:** Waffeln in Herzen teilen und im Toaster kurz erhitzen, damit sie wieder knusprig werden.

## Vegetarisch

### Schafkäse-Tarte

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: 35–45 Minuten

#### Für den Belag:

5 kleine Stängel Rosmarin  
150 g Zucchini  
300 g Schafkäse

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Vollkorn-Weizengrieß  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz

#### Schafkäse-Tarte



1 gestr. TL Dr. Oetker Finesse  
Geriebene Zitronenschale  
50 ml Wasser, 2 Eier (Große M)  
80 ml Olivenöl

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Zum Bestreuen und Beträufeln:

30 g Pinienkerne  
1–2 EL Olivenöl  
grob gemahlener schwarzer Pfeffer

#### Insgesamt:

E: 88 g, F: 185 g, Kh: 108 g,  
kj: 10196, kcal: 2433

1. Rosmarin abspülen, trocken tupfen. Von 3 Stängeln Rosmarin die Nadeln abstreifen und grob hacken. Zucchini abspülen, die Enden abschneiden, Zucchini in kleine Würfel schneiden. 150 g von dem Schafkäse mit den Händen zerbröseln. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver, Salz, gehacktem Rosmarin und Zitronenschale in einer Rührschüssel mischen. Wasser, Eier und

Olivenöl hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Zucchiniwürfel und Schafkäsebrösel unterrühren.

3. Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und glattstreichen. Restlichen Schafkäse mit den Händen grob zerbröseln und auf dem Teig verteilen. Restlichen Rosmarin in kleine Zweige zupfen und zusammen mit den Pinienkernen über den Käse und den Teig streuen. Mit Olivenöl beträufeln und dann mit Pfeffer bestreuen.

4. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C Heißluft: etwa 180 °C Backzeit: 35–45 Minuten.

5. Die Tarte auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Tipp:** Für diese Tarte eignet sich am besten ein Feta-Käse aus Schafmilch oder Schaf- und Ziegenmilch. Er hat keine Rinde, ist schnittfest und schmeckt leicht säuerlich. Sie erhalten ihn lose oder als Scheiben eingeschweißt im Kühlregal.



## Für Gäste

### Spargel-Quiche mit Parmaschinken

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

#### Für den Belag:

2 Gläser Spargel  
(Abtropfgewicht je 205 g)  
1 Dose Artischockenböden  
(Abtropfgewicht 210 g)  
150 g Schlagsahne  
2 Eier (Größe M)  
Salz, Cayennepeffer  
30 g geriebener Parmesan-Käse

#### Für den Quark-Öl-Teig:

200 g Weizenmehl  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
100 g Magerquark  
50 ml kaltes Wasser  
3 EL Olivenöl  
1 gestr. TL Salz  
1 TL Zucker

#### Zum Garnieren:

etwas Rucola  
8 Scheiben Parmaschinken

#### Insgesamt:

E: 92 g, F: 111 g, Kh: 177 g,  
kj: 8795, kcal: 2101

1. Für den Belag Spargel und Artischockenböden zum Abtropfen ge-

trennt auf zwei Siebe geben. Artischockenböden in dünne Scheiben schneiden. Sahne mit Eiern verquirlen, mit Salz und Cayenne würzen.

2. Für den Quark-Öl-Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Quark, Wasser, Öl, Salz und Zucker hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

3. Den Backofen vorheizen. Den Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche erst zu einer Kugel, dann zu einer runden Platte (Ø etwa 32 cm) ausrollen. Den Teig vorsichtig von 4 Seiten zur Mitte falten, in eine Tarte- oder Quicheform (Ø 26–28 cm, gefettet) legen und in der Form auseinanderfalten. Teigänder andrücken. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen.

4. Nacheinander Artischockenscheiben und Spargelstangen auf den Teigboden legen und die Sahnesauce darübergießen. Belag mit Parmesan bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 30 Minuten.

5. Rucola waschen, trocken tupfen und klein zupfen. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Quiche vor dem Servieren mit Parmaschinken und Rucola belegen. Die Quiche heiß oder kalt servieren.

Spargel-Quiche mit Parmaschinken



## Belieb

### Tomaten-Mozzarella-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 25 Minuten

#### Für den Teig:

125 g Mozzarella-Käse  
100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten  
250 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Natron  
1 gestr. TL Salz  
2 Eier (Größe M)  
125 ml (1/4 l) Buttermilch  
75 ml Olivenöl  
1 EL gehackte Basilikumblättchen

#### Insgesamt:

E: 71 g, F: 166 g, Kh: 196 g,  
kj: 11273, kcal: 2693

1. Mozzarella und die Tomaten gut abtropfen lassen und fein würfeln. Den Backofen vorheizen.

2. Mehl mit Backpulver, Natron und Salz in einer Rührschüssel mischen. Eier, Buttermilch und Öl hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Knethaken zu einem Teig verarbeiten. Basilikum, Mozzarella- und Tomatenwürfel unterheben.

3. Den Teig gleichmäßig in die Mulden einer Muffinform (für 12 Muffins, mit Papierbackformen ausgelegt) verteilen.

4. Danach die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** etwa 25 Minuten.

5. Nach dem Backen die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann lösen und lauwarm servieren.

**Tipp:** Die Muffins können auch tiefgefroren werden. Dann vor dem Verzehr 2 Stunden auftauen lassen und 5 Minuten bei 180 °C aufbacken.



Tomaten-Mozzarella-Muffins

## Vegetarisch

### Vollkorn-Sahne-Quiche vom Blech

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Auftau- und Ruhezeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

#### Für den Teig:

450 g TK- oder Kühl-Hefeteigplatten  
40 g Grünkernschrot  
80 g Buchweizenmehl  
30 g Weizenmehl  
1 Ei (Größe M)  
30 ml Wasser  
1 gestr. TL Salz

#### Für den Belag:

5 Eier (Größe M)  
250 g Schlagsahne, 1 gestr. TL Salz  
2 TL Pul Biber (türkisches Fachgeschütt)

1 Bund Frühlingszwiebeln  
60 g kernige Haferflocken  
60 g Dinkelflocken  
50 g Pinienkerne  
250 g geraspelter Pizakäse  
mit Mozzarella-Käse

#### Insgesamt:

E: 153 g, F: 216 g, Kh: 243 g,  
kj: 15426, kcal: 3690

1. Für den Teig TK- oder Kühl-Hefeteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Grünkernschrot, Buchweizen- und Weizenmehl in eine Rührschüssel geben. Ei, Wasser und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten, auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten und ihn etwa 20 Minuten ruhen lassen.



Vollkorn-Sahne-Quiche vom Blech

3. Für den Belag inzwischen Eier mit Sahne, Salz und Pul Biber gut verrühren. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in etwa 1 cm lange Stücke schneiden. Den Backofen vorheizen.

4. Hefeteig mit dem Buchweizenkeim verkneten, evtl. noch etwas Mehl zugeben. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) ausrollen und mit Frühlingszwiebeln, Hafer- und Dinkelflocken, Pinienkernen und Käse bestreuen. Eiersauce darüber verteilen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 20 Minuten.

**Tipp:** Dazu Tsatsiki und Salat servieren. Pul Biber ist ein Gewürz aus geschroteten Paprikaschoten und -kernen.



Zucchini-Porree-Tarte

## Einfach

### Zucchini-Porree-Tarte

**Zubereitungszeit:** 50 Minuten,  
ohne Abkühlzeit  
**Backzeit:** 35–40 Minuten

150 g Porree (Lauch)  
450 g Zucchini  
70 g alter Gouda-Käse  
2 EL Olivenöl, 2 EL Schafkäse  
frisch gemahlener Pfeffer

**Für den Teig:**  
120 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
50 ml Buttermilch  
2 Eier (Größe M), 75 ml Olivenöl

**Für die Form:**  
Semmelbrösel

**Insgesamt:**  
E: 61 g, F: 155 g, Kh: 137 g,  
Kj: 9145, kcal: 2183

1. Porree putzen, der Länge nach durchschneiden, abspülen, abtropfen lassen und quer in etwa 1 cm breite Streifen schneiden. Zucchini ab-

spülen, abtropfen, die Enden abschneiden. Zucchini zuerst der Länge nach in etwa 1/2 cm dicke Scheiben, dann quer in dünne Streifen schneiden. Käse auf der Haushaltsreibe reiben. 2. Öl in einem kleinen Topf erhitzen. Porreestreifen darin zugedeckt etwa 3 Minuten dünsten. Zucchiniestreifen und Schafkäse hinzufügen und kurz miterhitzen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Die Gemüsemasse abkühlen lassen, bis sie lauwarm ist, und mit Pfeffer würzen.

3. Den Backofen vorheizen. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Öl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Jeweils drei Viertel der Gemüsemasse und des geriebenen Käses unter den Teig rühren.

4. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen. Restliches Gemüse darauf verteilen und mit restlichem Käse bestreuen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 180 °C **Heißluft:** etwa 160 °C **Backzeit:** 35–40 Minuten. 5. Form auf einen Kuchenrost stellen. Tarte in der Form erkalten lassen.

## Raffiniert – für Gäste

### Yufka-Rollen mit Minzjoghurt

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten

**Für die Füllung:**  
1 Bund Frühlingszwiebeln (150 g)  
1–2 Knoblauchzehen  
200 g Schafkäse  
1/2 gestr. TL gemahlener Kreuzkümmel (Cumin)  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer

**Für den Teig:**  
12 dreieckige Yufka-Teigblätter  
(türkischer Lebensmittelladen)

**Für die Sauce:**  
1 Bund Minze  
500 g Joghurt

**Zum Frittieren:**  
1 l Speiseöl

**Insgesamt:**  
E: 78 g, F: 390 g, Kh: 185 g,  
Kj: 19899, kcal: 4757

1. Für die Füllung Frühlingszwiebeln putzen, waschen, abtropfen lassen und in schmale Ringe schneiden. Knoblauchzehen abziehen und durch die Knoblauchpresse drücken. Schafkäse grob zerbröseln. Frühlingszwiebelringe mit Knoblauch und Schafkäse mischen und mit Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. 2. Für den Teig jedes Yufka-Blatt mit lauwarmem Wasser bestreichen. Jeweils etwas von der Schafkäse-mischung auf das untere Teigdrittel geben. Längsseiten der Blätter etwa 2 cm breit über die Füllung klappen. Yufka-Blätter von der breiten Seite zur Spitze hin aufrollen, evtl. mit einem Holzstäbchen feststecken. 3. Für die Sauce Minze abspülen und trocken schütteln. Die Blättchen von den Stängeln zupfen. Minzeblättchen mit Joghurt pürieren und die Sauce mit Salz abschmecken.

4. Zum Frittieren Öl in einer Fritteuse oder einem Topf auf 180 °C erhitzen. Die Temperatur ist erreicht, wenn sich um einen in das Öl gehaltenen Holzlöffelstiel Bläschen bilden. Teigrollen portionsweise in dem Öl unter gelegentlichem Wenden goldbraun backen. Rollen mit einer Schaumkelle herausheben und auf einem Kuchenrost abtropfen lassen. Yufka-Rollen warm mit der Sauce servieren.

## Klassisch

### Zwiebelkuchen

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Teiggeige  
**Backzeit:** etwa 40 Minuten

**Für den Belag:**  
1 1/2 kg Gemüsezwiebeln  
3 EL Speiseöl  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
1 TL Kümmelsamen  
150 g durchwachsener Speck oder Bacon (Frühstücksspeck), in Würfel  
200 g geriebener Emmentaler-Käse

## Yufka-Rollen mit Minzjoghurt



3 Eier (Größe M)  
1 Becher (150 g) Crème fraîche

**Für den Hefeteig:**  
250 ml (1/4 l) Milch  
400 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Dr. Oetker Trockenbackhefe  
1 TL Zucker  
2 gestr. TL Salz  
4 EL Speiseöl

**Insgesamt:**  
E: 177 g, F: 261 g, Kh: 390 g,  
Kj: 19452, kcal: 4652

1. Für den Belag Gemüsezwiebeln abziehen, halbieren und in Scheiben schneiden. Öl in einer großen Pfanne oder einem Topf erhitzen. Zwiebeln darin etwa 10 Minuten dünsten und mit Salz und Pfeffer würzen. Kümmel unterrühren. Die Masse etwa 20 Minuten abkühlen lassen. 2. Für den Hefeteig inzwischen die Milch leicht erwärmen. Mehl in eine Rührschüssel geben und sorgfältig mit der Hefe vermischen. Zucker, Salz, Öl und lauwarme Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst auf nied-

rigster, dann auf höchster Stufe in etwa 5 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig mit Mehl bestäuben und so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 20 Minuten). 3. Für den Belag Speck, Käse, Eier und Crème fraîche unter die Zwiebelmasse rühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. 4. Den Teig und die Arbeitsfläche mit Mehl bestäuben. Den Teig auf der Arbeitsfläche nochmals gut durchkneten, auf einem Backblech (30 x 40 cm gefettet) ausrollen und an den Seiten hochdrücken. Anschließend den Belag auf den Teig geben und verstreichen. 5. Den Backofen vorheizen. Den Teig nochmals so lange an einem warmen Ort gehen lassen, bis er sich sichtbar vergrößert hat (etwa 15 Minuten). Anschließend das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Über-/Unterhitze:** etwa 200 °C **Heißluft:** etwa 180 °C **Backzeit:** etwa 40 Minuten. 6. Den Zwiebelkuchen heiß oder kalt servieren.

## Zwiebelkuchen



## Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse-Füllung

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: etwa 20 Minuten

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig  
(10 quadratische Scheiben)

### Für die Füllung:

1 Zwiebel  
1 EL Speiseöl  
1/2 Pck. (225 g) TK-Blattspinat  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
geriebene Muskatnuss  
100 g Schafkäse  
4 getrocknete, in Öl eingelegte  
Tomaten

### Zum Bestreichen:

1 Ei (Größe M)  
2 EL Milch

### Zum Bestreuen:

40 g Pinienkerne oder  
40 g gewürfelte Schafkäse

### Insgesamt:

E: 170 g, F: 450 g, Kh: 410 g,  
kJ: 26980, kcal: 6450

1. Zunächst den Blätterteig nach Packungsanleitung zugedeckt auftauen lassen.
2. Für die Füllung Zwiebel abziehen und in Würfel schneiden. Öl erhitzen. Die Zwiebelwürfel darin andünsten. Spinat hinzufügen und bei schwacher Hitze auftauen lassen. Mischung mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
3. Schafkäse in kleine Würfel schneiden. Tomaten abtropfen lassen und ebenfalls würfeln. Zum Bestreichen Ei trennen. Eiweiß verquirlen und die Ränder der Blätterteigplatten damit bestreichen. Den Backofen vorheizen.
4. Jeweils etwas von dem Spinat und einige Schafkäse- und Tomatenwür-

fel in die Mitte geben. Die Teigplatten zu Dreiecken zusammenfallen und die Teigländer am besten mit Hilfe einer Gabel gut zusammendrücken. Die Teigdreiecke auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen.

5. Eigelb mit Milch verquirlen, die Teigoberfläche damit bestreichen und mit Pinienkernen oder Schafkäse bestreuen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 20 Minuten.

**Abwandlung:** Für Blätterteigtaschen mit Hackfleischfüllung für die Füllung 3 Esslöffel Speiseöl



Blätterteigtaschen mit Spinat-Schafkäse-Füllung

in einer großen Pfanne erhitzen. 400 g Gehacktes (halb Rind-, halb Schweinefleisch) darin anbraten, dabei die Klümpchen mit einer Gabel zerdrücken. 2 Esslöffel Tomatenmark unterrühren und die Masse mit Salz, Pfeffer und Oregano würzen. 2 Fleischtomaten waschen, abtropfen lassen, kreuzweise einschneiden, kurz in kochendes Wasser legen und in kaltem Wasser abschrecken. Tomaten enthäuten, die Stängelsätze heraus schneiden, das Fruchtfleisch würfeln und mit 2 Teelöffeln Kapern zu dem Gehackten geben. Die Füllung auf den Blätterteigplatten verteilen, wie oben angegeben weiterverarbeiten und backen.

### Für Gäste

## Partying

Zubereitungszeit: 45 Minuten,  
ohne Abkühl- und Ruhezeit  
Backzeit: 30–35 Minuten

### Für die Füllung:

1 Dose Champignonscheiben  
(Abtropfgewicht 230 g)  
1 mittelgroße Zwiebel  
1 Knoblauchzehe  
150 g Bacon (Frühstücksspeck),  
in Würfel  
1 Pck. (25 g) TK-Italienische Kräuter  
70 g Tomatenmark  
Salz  
frisch gemahlener Pfeffer  
Zucker

### Für den Hefeteig:

375 g Weizenmehl (Type 550)  
1 Pck. Hefeteig Garant  
225 ml Wasser  
1 EL Olivenöl

### Zum Bestreichen:

1 EL Olivenöl

### Insgesamt:

E: 80 g, F: 37 g, Kh: 297 g,  
kJ: 7877, kcal: 1879

1. Für die Füllung Champignons in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel abziehen und in kleine Würfel schneiden. Knoblauch abziehen und durch eine Knoblauchpresse drücken. Bacon in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze ausbraten. Zwiebelwürfel und Knoblauch hinzufügen und mit andünsten.
2. Champignonscheiben fein hacken, mit Kräutern und Tomatenmark zu Baconmasse geben und unterheben. Die Masse unter Rühren kurz erhitzen und mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen. Die Masse abkühlen lassen.
3. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben und mit Hefeteig Garant vermischen. Wasser und Öl hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knetbahnen zunächst



Partying

kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten.

4. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen. Die Bacon-Champignon-Masse darauf verteilen, dabei rundherum einen etwa 2 cm breiten Rand frei lassen. Teigländer mit Wasser bestreichen. Das Teig auf der längeren Seite ausrollen, auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen, zu einem Ring formen und etwa 15 Minuten ruhen lassen. Den Backofen vorheizen.
5. Den Teigring rundherum in etwa 4 cm dicke Scheiben schneiden, dabei den Ring nicht ganz bis zur

Innenkante durchschneiden. Die Teigscheiben nach außen drehen und flach auf das Backpapier legen. (Der Ring bleibt dabei erhalten!) Den Teigring mit Öl bestreichen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.

6. Den Partying mit einem Küchenmesser vom Backblech auf einen Kuchenteller ziehen und erkalten lassen.

**Hinweis:** Das Wasser für den Hefeteig muss nicht erwärmt werden. Der Teig kann sofort verarbeitet werden, man muss ihn nur vor dem Backen etwa 15 Minuten ruhen lassen.

Etwas aufwändiger –  
gut vorzubereiten

## Grüne Gemüsorte (Torta Verde)

Zubereitungszeit: 50 Minuten,  
ohne Auftau- und Abkühlzeit  
Backzeit: etwa 45 Minuten

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

### Für den Belag:

300 ml Wasser, 1 gestr. TL Salz  
150 g Rundkornreis  
500 g Mangold, 800 g Blattspinat  
1 Zwiebel, 2 Knoblauchzehen  
2 EL Olivenöl  
Salz, frisch gemahlener Pfeffer  
frisch geriebene Muskatnuss  
3 Eier (Größe M)  
100 g geriebener Parmesan-Käse

### Zum Bestreichen:

Milch

### Insgesamt:

E: 113 g, F: 187 g, Kh: 301 g,  
kj: 14090, kcal: 3370

1. Die Blätterteigplatten zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen.
2. Wasser in einem geschlossenen Topf zum Kochen bringen. Dann Salz und Reis hinzugeben, umrühren und wieder zum Kochen bringen. Den Reis etwa 15 Minuten bei schwacher Hitze zugedeckt garen. Dann den Reis in einem Sieb abtropfen und abkühlen lassen.
3. Mangold und Spinat putzen (große Blattstiele entfernen). Mangold und Spinat waschen und abtropfen lassen. Mangoldstiele in etwa 1 cm breite Streifen, Mangoldblätter in etwa 2 cm breite Streifen schneiden.
4. Zwiebel und Knoblauch abziehen und in kleine Würfel schneiden. Öl in einem großen Topf erhitzen. Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin glasig dünsten. Mangoldstreifen und Spinatblätter hinzugeben, erhitzen, die



Blätter zusammenfallen lassen und mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Topf von der Kochstelle nehmen und das Gemüse etwas abkühlen lassen. Eier mit Käse verschlagen.

5. Die Blätterteigplatten aufeinanderlegen und auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einer runden Platte (Ø etwa 34 cm) ausrollen. Teigplatte mit Milch bestreichen. Den Backofen vorheizen. Die Blätterteigplatte in eine Springform (Ø 26–28 cm, Boden gefettet, mit Wasser besprenkelt) legen, dabei den Teigboden etwas andrücken und restlichen Teig zunächst über den Rand hängen.

6. Mangold und Spinat mit Reis mischen und auf dem Teigboden verteilen. Eier-Käse-Masse daraufgeben. Den überhängenden Teigrand auf die Gemüsemasse legen und mit Milch bestreichen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

7. Die Torte etwas abkühlen lassen, dann aus der Form lösen und auf eine Platte legen. Torte warm oder kalt servieren.

### Einfach

## Sesam-Curry-Kracker

Zubereitungszeit: 60 Minuten,  
ohne Kühlzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

### Für den Knetteig:

275 g Weizenmehl, 1 gestr. TL Salz  
1 gestr. EL Currypulver  
200 g Schmand (Sauerrahm,  
24 % Fett)  
70 g weiche Butter oder Margarine

### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M), 2 EL Milch  
30 g geschälte Sesamsamen

### Insgesamt:

E: 46 g, F: 132 g, Kh: 232 g,  
kj: 9715, kcal: 2322

1. Für den Teig Mehl mit Salz und Curry in einer Rührschüssel mischen. Schmand und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.
2. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche

kurz verkneten. Den Teig zu 2 Rollen formen, in Frischhaltefolie wickeln und etwa 30 Minuten kalt stellen.

3. Eine Hälfte des Teiges auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche etwa 2 mm dünn zu einem Rechteck (etwa 30 x 36 cm) ausrollen, in etwa 30 Quadrate (etwa 6 x 6 cm) schneiden. Auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Quadrate mit einer Gabel mehrmals einstechen.

4. Den Backofen vorheizen. Übrigen Teig auf die gleiche Weise verarbeiten. Restteig nochmals zusammenkneten und ausrollen.

5. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verquirlen. Die Quadrate damit bestreichen und mit Sesam bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

6. Die Kracker mit dem Backpapier von den Backblechen auf Kuchenroste ziehen und anschließend erkalten lassen.



**Tipp:** Die Kracker mit einem Dip aus leicht gesalzenem Sahnejoghurt servieren.

### Für Gäste

## Schmalz-Muffins

Zubereitungszeit: 35 Minuten  
Backzeit: etwa 35 Minuten

### Für den Teig:

150 g Möhren  
1 Bund Schnittlauch  
200 g Griebenschmalz  
3 Eier (Größe M)  
350 g Weizen-Vollkornmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1–2 TL Kümmelsamen  
150 ml Wasser

### Insgesamt:

E: 69 g, F: 228 g, Kh: 226 g,  
kj: 14115, kcal: 3370

1. Für den Teig Möhren putzen, schälen, waschen und grob raspeln.

Schnittlauch waschen, trocken schütteln und in Röllchen schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Griebenschmalz in einer Rührschüssel mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

3. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver, Salz und Kümmel mischen und dann abwechselnd in 2 Portionen mit dem Wasser unterrühren. Schnittlauchröllchen und Möhrenraspel (1 Esslöffel Möhrenraspel beiseitestellen) kurz unterrühren.

4. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, gemeht) verteilen und mit den beiseitegestellten Möhrenraspeln belegen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.  
Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 35 Minuten.

5. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.





## Vollwertig

### Käsekugeln

**Zubereitungszeit:** 45 Minuten, ohne Kühl- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** etwa 25 Minuten

#### Für den Knetteig:

75 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Prise Salz  
50 g Butter oder Margarine  
25 g geriebener Emmentaler-Käse

#### Für den Brandteig:

250 ml (1/4 l) Wasser  
70 g Butter oder Margarine  
1 gestr. TL Salz  
150 g Dinkel-Vollkornmehl  
1 Msp. geriebene Muskatnuss  
5 Eier (Große M)

#### Zum Bestreuen:

25 g geriebener Emmentaler-Käse

#### Insgesamt:

E: 79 g, F: 147 g, Kh: 153 g,  
kj: 9457, kcal: 2259

1. Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel geben, Salz und

Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Käse kurz unterkneten. Anschließend den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einer Rolle verkneten und in Frischhaltefolie gewickelt kalt stellen.

2. Für den Brandteig Wasser mit Butter oder Margarine und Salz am besten in einem Stieltopf zum Kochen bringen. Mehl und Muskatnuss mischen und auf einmal in die von der Kochstelle genommene Flüssigkeit schütten, zu einem glatten Kloß rühren und unter Rühren etwa 1 Minute erhitzen.

3. Den heißen Kloß sofort in eine Rührschüssel geben. Nach und nach Eier mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe unterarbeiten. Die Eiermenge hängt von der Beschaffenheit des Teiges ab – er muss stark glänzen und so von einem Löffel abreißen, dass lange Spitzen hängen bleiben. Brandteig abkühlen lassen.

4. Den Backofen vorheizen. Mit 2 Teelöffeln etwa 40 Häufchen Brandteig

auf 2 Backbleche (gefettet, mit Backpapier belegt) setzen.

5. Knetteig dünn ausrollen. Mit einem runden Ausstecher Plättchen (Ø etwa 4 cm) ausstechen und auf die Brandteighäufchen legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 25 Minuten.

6. Das heiße Gebäck sofort nach dem Backen mit etwas Käse bestreuen. Gebäck vom Backpapier lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Für Gäste

### Sesam-Käse-Stangen

**Zubereitungszeit:** 35 Minuten

**Backzeit:** 12–15 Minuten  
je Backblech

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
1 Pck. Dr. Oetker Backin  
125 g Magerquark

3 EL Milch  
3 EL Speiseöl  
1 Ei (Große M)  
1 Eiweiß (Große M)  
1 gestr. TL Salz  
50 g geröstete Sesamsamen  
25 g geriebener Parmesan-Käse

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Große M)  
1 TL Milch  
1 EL Sesamsamen

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 78 g, Kh: 196 g,  
kj: 7948, kcal: 1899

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

Quark, Milch, Öl, Ei, Eiweiß und Salz hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst). Den Backofen vorheizen.

2. Anschließend Sesamsamen und Parmesan kurz auf der bemehlten Arbeitsfläche unter den Teig kneten. Den Teig zu einer Rolle formen. Die Teigrolle knapp 1/2 cm dick ausrollen und etwa 1 1/2 cm breite und 12 cm lange Streifen daraus schneiden oder rädern. Die Teigstreifen auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen.

3. Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigstreifen damit bestreichen. Die Hälfte der Teigstreifen mit Sesam bestreuen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: 180–200 °C  
Heißluft: 160–180 °C  
Backzeit: 12–15 Minuten  
je Backblech.

4. Die Gebäckstangen mit dem Backpapier vom Backblech auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Tipps:** Die Sesam-Käse-Stangen zu Wein oder Bier oder als Beilage zu Bouillon reichen.



Spinatwaffeln mit Lachs

#### Für Gäste

### Spinatwaffeln mit Lachs

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Auftauzeit

#### Für den Teig:

1 Pck. (225 g) TK-Blattspinat  
1 Schalotte  
250 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
geriebene Muskatnuss  
4 Eigelb (Große M)  
250 ml (1/4 l) Milch  
4 Eiweiß (Große M)

#### Außerdem:

250 g geräucherter Lachs, in Scheiben  
200 g Schmand (Sauerrahm)

#### Insgesamt:

E: 155 g, F: 129 g, Kh: 204 g,  
kj: 11595, kcal: 2771

1. Für den Teig zunächst den Blattspinat nach Packungsanleitung auftauen lassen.

2. Schalotte schälen und in feine Würfel schneiden. Mehl sorgfältig mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen.

3. Salz, Muskatnuss, Eigelb, Milch und Schalottenwürfel dazugeben. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe geschmeidig rühren.

4. Spinat ausdrücken und grob hacken. Spinat portionsweise kurz unterrühren. Eiweiß steifschlagen und unterheben.

5. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen. Die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einen Kuchenrost legen. Teig ergibt 6–8 Waffeln. Die Spinatwaffeln nach Belieben kalt oder warm servieren.

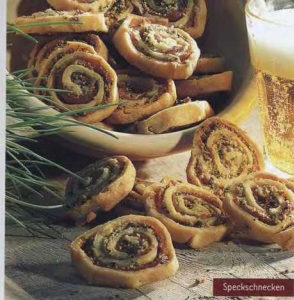
6. Geräucherter Lachsscheiben und glattgerührten Schmand zu den Waffeln reichen.



Käsekugeln



Sesam-Käse-Stangen



Speckschnecken

## Raffiniert

### Speckschnecken

**Zubereitungszeit:** 60 Minuten, ohne Abkühl- und Kühlzeit  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten  
 je Backblech

#### Für den Knetteig:

400 g fetter, geräucherter Speck  
 200 g Weizenmehl (Type 550)  
 1/2 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
 1 Ei (Größe M)  
 3 EL kaltes Wasser

#### Für die Füllung:

1–2 Bund Schnittlauch  
 4 EL Semmelbrösel  
 200 g Bacon (Frühstückspeck), in dünnen Scheiben  
 frisch gemahlener Pfeffer

#### Insgesamt:

E: 54 g, F: 220 g, Kh: 161 g,  
 kj: 1248 kJ, kcal: 2984

1. Für den Teig Speck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze ausbraten. Speckfett

mit den Würfeln abkühlen lassen, bis das Fett cremig weiß ist.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Salz, Ei, Wasser und Speckfett mit Speckwürfeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zu nächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

3. Anschließend den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche zur Kugel formen. Den Teig zu einer Rolle formen und in Frischhaltefolie gewickelt etwa 1 Stunde kalt stellen.

4. Für die Füllung Schnittlauch abspülen, trocken schütteln, in feine Röllchen schneiden und mit den Semmelbröseln mischen.

5. Den Teig zu einem Rechteck (etwa 30 x 50 cm) ausrollen. Baconscheiben nebeneinander auf den Teig legen, mit Pfeffer bestreuen und die Schnittlauch-Semmelbrösel-Masse darauf verteilen. Rundherum einen etwa 1 cm breiten Rand lassen.

7. Den Backofen vorheizen. Die Rollen nacheinander mit einem Sägemesser in 1 cm breite Scheiben schneiden. Die Scheiben auf Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C

**Heißluft:** etwa 160 °C

**Backzeit:** etwa 20 Minuten  
 je Backblech.

8. Die Schnecken sofort auf einen mit Küchenpapier belegten Küchenrost legen und erkalten lassen.

**Tipp:** Das Gebäck lässt sich sehr gut einfrieren und aufgetaut im Backofen 2–3 Minuten aufbacken.

## Beliebt

### Tomatentorte

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten, ohne Antau- und Abkühlzeit  
**Backzeit:** 25–30 Minuten

450 g TK-Butterblätterteig  
 (10 quadratische Platten)

#### Für den Belag:

150 g Doppelrahm-Frischkäse  
 100 g schwarze Olivenpaste  
 250 g Zucchini  
 1 Bund glatte Petersilie  
 200 g eingelegte rote Paprika ohne Haut  
 200 g getrocknete, in Öl gelegte Tomaten  
 1 TL eingelegte Kapern  
 5 Sardellenfilets

#### Zum Bestreuen:

100 g geraspelter Parmesan-Käse

#### Insgesamt:

E: 144 g, F: 324 g, Kh: 288 g,  
 kj: 19920 kJ, kcal: 4764

1. Den Backofen vorheizen. Gefrorene Blätterteigplatten auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit

Backpapier belegt) so verteilen, dass jeweils die Kanten übereinanderlap-pen. Platten etwa 5 Minuten antauen lassen. Die Teigblätter gut andrücken und den Teig mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben. **Ober-/Unterhitze:** etwa 200 °C  
**Heißluft:** etwa 180 °C  
**Backzeit:** 15–20 Minuten.

2. Das Backblech nach dem Backen auf einen Küchenrost stellen und den Blätterteig etwas abkühlen lassen.

3. Für den Belag in der Zwischenzeit Frischkäse mit Olivenpaste vermischen. Zucchini waschen, Enden abschneiden und Zucchini in dünne Scheiben schneiden. Petersilie abspülen, trocken tupfen, die Blätter von den Stängeln zupfen und fein hacken. Paprika, Tomaten und Kapern abtropfen lassen.

4. Frischkäsemasse auf dem Blätterteigboden verstreichen. Zucchini, Paprika, Tomaten, Petersilie, Kapern und Sardellen gleichmäßig auf der Frischkäsemasse verteilen, mit Parmesan bestreuen. Das Backblech wieder in den heißen Backofen schieben und die Tomatentorte bei gleicher Backtemperatur in etwa 10 Minuten fertig backen.

5. Die Tomatentorte aus dem Backofen nehmen und heiß servieren.



## Beliebt

### Käse-Schinken-Hörnchen

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten

#### Für den Quark-Öl-Teig:

250 g Weizenmehl  
 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
 125 g Magerquark  
 50 ml Milch  
 50 ml Speiseöl  
 (z. B. Sonnenblumenöl)  
 1 Eiweiß (Größe M)  
 1/2 gestr. TL Salz

#### Für die Füllung:

4 Scheiben (100 g) gekochter Schinken  
 4 Scheiben (150 g) Gouda-Käse

#### Zum Bestreichen und Bestreuen:

1 Eigelb (Größe M)  
 1 EL Milch  
 grob gemahlener Pfeffer  
 Sesamsamen

#### Insgesamt:

E: 112 g, F: 112 g, Kh: 184 g,  
 kj: 9136 kJ, kcal: 2184

1. Für den Teig Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mischen. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken auf höchster Stufe in etwa 1 Minute zu einem glatten Teig verarbeiten (nicht zu lange, Teig klebt sonst).

2. Den Backofen vorheizen. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und zu einem Quadrat (etwa 34 x 34 cm) ausrollen. Das Quadrat in 4 kleine Quadrate (je etwa 17 x 17 cm) schneiden, dann jedes Quadrat diagonal in 2 Dreiecke schneiden, so dass Sie 8 Dreiecke erhalten.

3. Für die Füllung Schinken und Gouda in Größe der Dreiecke schneiden, jedes Teigdreieck mit je 1 Käse- und Schinkenscheibe belegen. Die Teigdreiecke von der breiten Seite aus zu Hörnchen aufrollen und auf ein Backblech (mit Backpapier belegt) legen. Eigelb mit Milch verschlagen, die Hörnchen damit bestreichen, mit Pfeffer und Sesam bestreuen und das Backblech in den vorgeheizten Backofen schieben.

**Ober-/Unterhitze:** etwa 180 °C  
**Heißluft:** etwa 160 °C  
**Backzeit:** etwa 20 Minuten.

4. Die Hörnchen heiß oder lauwarm servieren.



## Für Gäste

### Schweineöhrchen mit Käse

Zubereitungszeit: 40 Minuten,  
ohne Auftauzeit  
Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech

1 Pck. (450 g) TK-Blätterteig

#### Für die Füllung:

2 Eier (Größe M)  
etwa 150 g geriebener  
Parmesan-Käse  
1 gestr. TL Paprikapulver edelsüß

#### Insgesamt:

E: 89 g, F: 171 g, Kh: 161 g,  
kj: 10561, kcal: 2523

1. Blätterteig zugedeckt nach Packungsanleitung auftauen lassen. Dann die einzelnen Blätterteigplatten etwas ausrollen (zu einem Rechteck).
2. Für die Füllung Eier verquirlen. Parmesan mit Paprikapulver mischen, hinzugeben und alles miteinander verrühren. Die Masse mit Hilfe eines Messers dünn auf die Blätterteigplatten aufstreichen.
3. Den Backofen vorheizen. Jede Blätterteigplatte in etwa 5 gut 1 cm breite Streifen schneiden (ergibt etwa 50 Stück). Die Blätterteigstreifen

Schweineöhrchen mit Käse

fen von beiden Enden aus zur Mitte aufrollen.

4. Schweineöhrchen auf 2 Backbleche (mit Backpapier belegt) legen. Die Backbleche nacheinander (bei Heißluft zusammen) in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 15 Minuten  
je Backblech.

5. Die Schweineöhrchen auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

## Beliebt

### Tunfisch-Tarte

Zubereitungszeit: 45 Minuten

Backzeit: etwa 35 Minuten

50 g schwarze Oliven ohne Stein

(aus dem Glas)

2 Dosen Tunfisch in Öl

(Abtropfgewicht je 140 g)

1 Glas Kapern

(Abtropfgewicht 30 g)

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)

50 g Maisgrieß (Polenta)

2 gestr. TL Dr. Oetker Backin

1 gestr. TL Salz

1/2 gestr. TL Paprikapulver edelsüß

50 ml Buttermilch, 2 Eier (Größe M)

100 ml Olivenöl

#### Für die Form:

Semmelbrösel

#### Insgesamt:

E: 91 g, F: 180 g, Kh: 123 g,

kj: 10325, kcal: 2466

1. Zunächst Oliven in einem Sieb abtropfen lassen und in dünne Scheiben schneiden. Tunfisch abtropfen lassen und mit einer Gabel in Stücke zupfen. Die Kapern in einem Sieb abtropfen lassen. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Maisgrieß, Backpulver, Salz und Paprika in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Olivenöl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren. Kapern, zwei Drittel der Tunfischstücke und zwei Drittel der Olivenscheiben mit einem Löffel kurz unter den Teig rühren.

3. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und verstreichen. Restliche Olivenscheiben darauf verteilen. Anschließend die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 35 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Den restlichen Tunfisch auf der Tarte verteilen. Die Tarte in der Form erkalten lassen.

Tunfisch-Tarte



Zucchini-Käse-Muffins

## Für Gäste

### Zucchini-Käse-Muffins

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: etwa 30 Minuten

1 Zucchini

Salz

3 mittelgroße Tomaten

#### Für den Teig:

100 g mittelalter Gouda-Käse

150 g Weizenmehl

2 gestr. Dr. Oetker TL Backin

100 g Maismehl

1/2 TL Fenchelsamen

3 Eier (Größe M)

5 EL Olivenöl

125 ml (1/3 l) Milch

#### Zum Bestreuen:

1/2 Bund Schnittlauch

#### Insgesamt:

E: 84 g, F: 108 g, Kh: 204 g,

kj: 9276, kcal: 2220

1. Zucchini waschen, abtrocknen, die Enden abschneiden und Zucchini auf einem Gemüsehobel der Länge nach in dünne Scheiben hobeln oder mit einer Aufschnittmaschine in Scheiben schneiden. Die Scheiben nebeneinander auf Küchenpapier legen, mit Salz bestreuen und bis zur weiteren Verwendung Saft ziehen lassen.

2. In der Zwischenzeit Tomaten waschen, abtrocknen, die Stängelsätze heraus schneiden und Tomaten in je 4 Scheiben schneiden (die runden Enden werden nicht benötigt).

3. Für den Teig Gouda auf der groben Seite der Haushaltsreibe reiben. Den Backofen vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer Rührschüssel mit Maismehl, etwas Salz, Fenchelsamen und Gouda vermischen. Eier, Öl und Milch hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen kurz unterrühren.

4. Zucchini-scheiben trocken tupfen und je 1 Scheibe in jede Vertiefung einer Muffinform (für 12 Muffins,

gefettet, gemehlt) legen, dabei die Enden überstehen lassen. Den Teig vorsichtig darin verteilen. Je 1 Tomatenscheibe auf den Muffinteig legen und die Zucchini-Enden darüber zusammenlegen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C

Heißluft: etwa 160 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Die Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen (evtl. vorsichtig mit Hilfe eines Messers herausheben) und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

6. Schnittlauch kalt abspülen, trocken schütteln, in Röllchen schneiden und auf die Muffins streuen.

**Tipp:** Die Muffins schmecken heiß oder kalt. Die überklappten Zucchinienden nach Belieben vor dem Backen mit Olivenöl bestreichen, dann trocknen sie nicht so aus.

## Für Gäste

### Zwiebelwaffeln

Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### Für den Teig:

- 250 ml (1/4 l) Milch
- 100 g Weizenmehl
- 100 g Weizen-Vollkornmehl
- 1 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1 gestr. TL Salz
- 4 Eier (Größe M)
- 8 EL Speiseöl
- 50 g Röstzwiebeln

#### Für das Waffeleisen:

- Speiseöl
- 50 g Röstzwiebeln

#### Für den Belag:

- 1 Glas (250 g) Salatmayonnaise
- 1/2 Glas Gurkensalat „Dänische Art“ (Abtropfgewicht 180 g)
- 1 Glas (60 Stück) Cocktail-Würstchen

#### Insgesamt:

- E: 120 g, F: 326 g, Kh: 233 g, kj: 18949, kcal: 4524

1. Für den Teig Milch leicht erwärmen. Weizenmehl, Weizen-Vollkornmehl, Backpulver und Salz mischen und in eine Rührschüssel geben. Milch, Eier, Öl und Röstzwiebeln hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe zu einem Teig verrühren.
2. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes, mit je einem Teelöffel Röstzwiebeln ausgestreutes Waffeleisen füllen. Die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einen Kuchenrost legen. Teig ergibt 5–6 Waffeln.
3. Für den Belag jede Waffel mit Mayonnaise, Gurkensalat und Würstchen belegen und mit den restlichen Röstzwiebeln bestreut servieren.

**Tipps:** Röstzwiebeln gibt es fertig zu kaufen.



Zwiebelwaffeln

#### Herhaft

### Würzige Speckwaffeln

Zubereitungszeit: 50 Minuten, ohne Quell- und Abkühlzeit

#### Für den Teig:

- 300 g Roggenmehl (Type 1150)
- 4 Eier (Größe M)
- 800 ml Milch
- 200 g durchwachsener Speck
- 1 Zwiebel
- 1 Bund Petersilie
- 1 Bund Majoran
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer

#### Außerdem:

- 2 Bund Brunnenkresse (etwa 300 g)
- 2 Kästchen Gartenkresse (etwa 100 g)

- 1 rote Zwiebel (etwa 100 g)
- 150 g Joghurt

#### Insgesamt:

- E: 125 g, F: 78 g, Kh: 261 g, kj: 9949, kcal: 2379

1. Für den Teig Mehl in eine Rührschüssel geben. Eier und Milch hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät auf mittlerer Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa 10 Minuten quellen lassen.
2. Inzwischen Speck in kleine Würfel schneiden. Zwiebel abziehen und fein würfeln. Petersilie und Majoran abspülen und trocken tupfen. Die Blättchen von den Stängeln zupfen und grob hacken.
3. Speckwürfel in einer Pfanne unter Wenden anbraten und die Zwiebel-

würfel mit andünsten. Speck-Zwiebel-Masse etwas abkühlen lassen und unter den Teig rühren. Petersilie und Majoran hinzufügen und den Teig mit Salz und Pfeffer würzen.

4. Brunnenkresse verlesen, evtl. abspülen und in kleine Stücke zupfen. Gartenkresse abspülen und abschneiden. Zwiebel abziehen und erst in Scheiben schneiden, dann in Ringe teilen.

5. Jeweils etwa 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen und leicht verstreichen. Die Waffeln goldbraun backen, mit einer Gabel oder einem Pfannenwender herausnehmen und einzeln auf einen Kuchenrost legen. Der Teig ergibt 12–14 Waffeln.

6. Die warmen Waffeln mit Kresse, Zwiebelringen und Joghurtklecksen garnieren. Speckwaffeln sofort servieren.

## Raffiniert

### Süßkartoffel-Muffins mit Kapern

Zubereitungszeit: 45 Minuten  
Backzeit: 30–35 Minuten

- 1 Süßkartoffel (400 g)
- 1 Glas Kapern (Abtropfgewicht 30 g)
- 170 g Weizenmehl (Type 1050)
- 3 gestr. TL Dr. Oetker Backin
- 1 1/2 gestr. TL Salz
- 75 ml Milch, 2 Eier (Größe M)
- 100 ml Olivenöl

#### Für die Form:

- Semmelbrösel

#### Insgesamt:

- E: 43 g, F: 128 g, Kh: 205 g, kj: 8995, kcal: 2147

1. Süßkartoffel schälen, abspülen und grob raspeln. Kapern in einem Sieb abtropfen lassen und grob hacken. Den Backofen vorheizen.
2. Für den Teig Mehl mit Backpulver und Salz in einer Rührschüssel mischen. Milch, Eier und Olivenöl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen unterrühren. Kartoffelraspel und Kapern kurz unterrühren.
3. Den Teig in einer Muffinform (für 12 Muffins, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) verteilen. Die Muffinform auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben. Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C  
Heißluft: etwa 180 °C  
Backzeit: 30–35 Minuten.
4. Muffins etwa 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

#### Würzige Speckwaffeln



#### Süßkartoffel-Muffins mit Kapern





## Raffiniert

### Ziegenkäse-Tarte

Zubereitungszeit: 30 Minuten  
Backzeit: etwa 30 Minuten

1/2 Bund Thymian  
5 Ziegenkäsetaler  
(z. B. Picandou, je 40 g)

#### Für den Teig:

100 g Weizenmehl (Type 550)  
30 g Hartweizengrieß  
3 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
80 ml Buttermilch  
2 Eier (Größe M)  
100 ml Olivenöl  
etwa 1 TL rosa Pfefferbeeren

#### Für die Form und zum Beträufeln:

Semmelbrösel  
1–2 EL Olivenöl

#### Insgesamt:

E: 65 g, F: 175 g, Kh: 112 g,  
Kj: 9540, kcal: 2283

1. Thymian abspülen und trocken tupfen. Von 4 Stängeln Thymian die Blätter abstreifen. Käsetaler mit einem Sägemesser mit abgespülter Klinge waagrecht halbieren. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Grieß, Backpulver, Salz und Thymianblättern in einer Rührschüssel mischen. Buttermilch, Eier und Olivenöl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren.

3. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) füllen und verstreichen.

4. Käsetaler auf dem Teig verteilen und mit den restlichen Thymianstängeln belegen. Rosa Pfefferbeeren grob zerdrücken, auf die Taler streuen und mit Öl beträufeln. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C

Heißluft: etwa 180 °C

Backzeit: etwa 30 Minuten.

5. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte in der Form erkalten lassen.

**Tipps:** Servieren Sie die Tarte als Vorspeise. Die Tarte kann gut vorbereitet und vor dem Servieren in etwa 5 Minuten bei Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C, Heißluft: etwa 180 °C aufgegeben werden. Sie schmeckt lauwarm am besten. Wer keinen Ziegenkäse mag, kann ihn durch Mozzarella Scheiben ersetzen.

## Beliebt

### Würzige Frischkäse-Tarte

Zubereitungszeit: 40 Minuten  
Backzeit: etwa 45 Minuten

1 kleines Bund Frühlingszwiebeln  
(etwa 100 g)

#### Für den Teig:

50 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1 gestr. TL Zucker



Tomatenwaffeln

250 g Magerquark  
200 g Kräuter-Frischkäse  
(Doppelrahmstufe)  
1 Pck. (25 g) TK- 8-Kräuter  
2 Eier (Größe M)  
4 EL Olivenöl  
30 g abgezogene, gestiftete Mandeln

#### Für die Form und zum Garnieren:

Semmelbrösel  
einige Stängel Kerbel

#### Insgesamt:

E: 77 g, F: 120 g, Kh: 72 g,  
Kj: 7043, kcal: 1681

1. Frühlingszwiebeln putzen, abspülen, abtropfen lassen und in schmale Ringe schneiden. Den Backofen vorheizen.

2. Für den Teig Mehl mit Backpulver, Salz und Zucker in einer Rührschüssel mischen. Quark, Frischkäse, gefrorene Kräuter, drei Viertel der Frühlingszwiebelringe, Eier und Öl dazugeben und mit Handrührgerät mit Rührbesen verrühren.

3. Den Teig in eine Tarteform (Ø 26–28 cm, gefettet, mit Semmelbröseln ausgestreut) geben und verstreichen. Restliche Frühlingszwiebelringe und Mandeln darauf verteilen. Die Form auf dem Rost in den vorgeheizten Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C  
Heißluft: etwa 160 °C  
Backzeit: etwa 45 Minuten.

4. Die Form auf einen Kuchenrost stellen. Die Tarte in der Form erkalten lassen. Den Kerbel abspülen,

trocken tupfen und klein zupfen. Die Tarte in Stücke schneiden und mit Kerbel garnieren.

**Tipps:** Die Käse-Tarte schmeckt lauwarm besonders gut. Als Beilage eignen sich z. B. gedünstete Tomaten.

## Einfach

### Tomatenwaffeln

Zubereitungszeit: 60 Minuten

#### Für den Teig:

100 g getrocknete, in Öl eingelegte Tomaten (aus dem Glas)  
300 g Weizenmehl (Type 550)  
1 gestr. TL Dr. Oetker Backin  
1 gestr. TL Salz  
1 Knoblauchzehe  
250 ml (1/4 l) Milch  
4 Eier (Größe M)  
8 EL Tomatenöl aus dem Glas

#### Außerdem:

250 g Schafkäse  
1 kleine Salatgurke

#### Insgesamt:

E: 125 g, F: 183 g, Kh: 269 g,  
Kj: 14009, kcal: 3349

1. Für den Teig Tomaten abtropfen lassen und in kleine Würfel schneiden. Mehl und Backpulver mit Salz in einer Rührschüssel mischen. Knoblauch abziehen, durch die Knoblauchpresse drücken und zum Mehlgemisch geben. Milch, Eier, Tomatenöl und d. gewürfelten Tomaten nach und nach mit Handrührgerät mit Rührbesen auf mittlerer Stufe unterrühren.

2. Jeweils ein 2 Esslöffel Teig in ein gut erhitztes, gefettetes Waffeleisen füllen. Die Waffeln goldbraun backen und einzeln auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Teig ergibt 6–8 Waffeln.

3. Schafkäse würfeln. Gurke putzen waschen und in Scheiben schneiden. Schafkäsewürfel und Gurkenscheiben mit den Waffeln servieren.



Ziegenkäse-Tarte



Würzige Frischkäse-Tarte